



BANSKOBYSTRICKÝ
SAMOSPRÁVNY KRAJ

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
HOTELOVÝCH SLUŽIEB A DOPRAVY
ZVOLENSKÁ 83, LUČENEC



Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec

Telefón 047/4323691

www.sosl.sk

Školský vzdelávací program

Pekár, pekárka

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta 83, Lučenec
Názov školského vzdelávacieho programu	Pekár, pekárka
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2962Hpekár, pekárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	30. august 2024
Miesto vydania	Zvolenská cesta 83, Lučenec
Platnosť ŠkVP	01. september 2024 začínajúc prvým ročníkom

Lučenec 30. august 2024

Mgr. Juraj Vitek
riaditeľ školy

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2024		ŠkVP platný od 1. 9. 2024

Obsah

1	CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA.....	5
2	VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY	5
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU.....	5
3.1	Popis školského vzdelávacieho programu	5
3.2	Základné údaje o štúdiu	7
3.3	Organizácia výučby	7
3.4	Zdravotné požiadavky na žiaka	8
3.5	Osobitosti a podmienky vzdelávania so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	8
3.6	Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci.....	9
4	PROFIL ABSOLVENTA	10
4.1	Charakteristika absolventa.....	10
4.2	Kompetencie absolventa	11
5	UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU.....	17
5.1	Rámcový učebný plán	17
5.2	UČEBNÉ OSNOVY	22
5.3	slovenský jazyk	23
5.4	anglický jazyk	48
5.5	nemecký jazyk.....	61
5.6	etická výchova	82
5.7	náboženská výchova	89
5.8	občianska náuka	97
5.9	biológia	105
5.10	matematika	110
5.11	informatika.....	118
5.12	telesná a športová výchova	128
5.13	ekonomika.....	142

5.14	svet práce	158
5.15	potraviny a výživa.....	165
5.16	hygiena potravín	182
5.17	technológia.....	192
5.18	suroviny.....	220
5.19	stroje a zariadenia	233
5.20	mikrobiológia	244
5.21	aplikovaná informatika.....	252
5.22	cvičenia z technológie.....	260
5.23	odborný výcvik	277
7	PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVO- VZDELÁVACÍMI POTREBAMI	332
8	VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV.....	332

1 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

2 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č.83, 984 01 Lučenec
Názov školského vzdelávacieho programu	Pekár, pekárka
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2962 Hpekár, pekárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

3.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Pekár, pekárka v učebnom odbore 2962Hpekár, pekárka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku na pracovisku odborného výcviku.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. 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, informatiky, biológie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, pekárskej technológie, strojov a zariadení, surovín, potravín a výživy, hygieny potravín, mikrobiológie a aplikovanej informatiky a cvičení z technológie a odborného výcviku. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusii alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitú medziludských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaradovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Zvolenskej ceste č.83. Praktické vyučovanie prebieha v 1., 2., 3. ročníku na pracoviskách školy.

Kľúčové, všeobecné 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

Školský vzdelávacie program Pekár, pekárika je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor pekár 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.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na súťažiach s potravinárskym zameraním. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany

školy, ako zo strany zamestnávateľov. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktického vyučovania, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

3.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru:	2962 H pekár, pekárka
Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako pekár
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A

3.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Pekár, pekárka v učebnom odbore 2962Hpekár, pekárka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy na Zvolenskej ceste č.83, Lučenec. 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, informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, pekárskej technológie, strojov a zariadení používaných v pekárskej výrobe, poznaní surovín, oblasť potravín a výživy, hygieny potravín, mikrobiológie a aplikovanej chémie. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Záverečná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

3.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania. Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve.

3.5 Osobitosti a podmienky vzdelávania so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Pekár pracuje v veľkých pekárenských podnikoch s charakterom veľkovej výroby, ako aj v menších pekárňach, súčasnosťou vlastnú výrobu pekárenských výrobkov zabezpečujú aj samotné supermarkety a veľké predajne potravín. Pri práci treba počítať s vysokými teplotami, prašnosťou, prácou na zmeny.

Telesné postihnutie	Pre väčšinu potravinárskych odborov sa vyžaduje dobrý zdravotný stav, fyzická zdatnosť uchádzačov s narušenou pohyblivosťou, so zdravým srdcovocievny a respiračným systémom. V dôsledku zvýšeného rizika pri práci (práca so strojmi, vysoké teploty) sú potrebné dobré zmyslové orgány, neprípustné sú záchvatové stavy. Prácu malých prevádzkach možno odporučiť aj osobám s menej závažným telesným postihnutím; posudzuje lekár. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár príslušného školského zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Mentálne postihnutie	Učebné odbory 29 nie sú vhodné pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.
Zrakové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár príslušného školského zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Sluchové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia
Špecifické	Záleží od individuálneho prípadu, nakoľko sú špecifické

<p>poruchy učenia</p>	<p>vývinové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových odborných technických predmetov spojených so schápaním mechanických vzťahov, plošnou priestorovou predstavivosťou.</p> <p>Vhodnosť učebných odborov pre žiakov so špecifickým vývinovým poruchami učenia treba konzultovať so školským zariadením výchovného poradenstva a prevencie.</p>
<p>Žiaci so sociálne znevýhodnené ho prostredia</p>	<p>Žiakovi zo SZP je vhodné integrovať do SŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon povolania nadväzujúci na príslušné učebné odbory. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, rozvoj profesionálnych záujmov.</p> <p>V spolupráci školysúzemnou samosprávou a ÚPSVaR možno získať pre žiakov príspevok na školské pomôcky, na cestovné, ubytovanie, stravovanie.</p>

3.6 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

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

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení a zariadení v priestoroch zamestnávateľa, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí

zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,

- práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje pracovné oblečenie.

Vyžaduje sa zdravotný preukaz pre prácu s potravinami.

Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených zmluvných pracoviskách.

4 PROFIL ABSOLVENTA

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č.83, 984 01 Lučenec
Názov školského vzdelávacieho programu	Pekár, pekárka
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2962Hpekár, pekárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	Denná

4.1 Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru 2962 H pekár, pekárka je spôsobilý plnohodnotne sa zapojiť do sociálneho, kultúrneho a hospodárskeho života spoločnosti a ako kvalifikovaná pracovná sila má predpoklady uplatniť sa na trhu práce. Štúdium odboru, špeciálne prispôbeného potrebám žiakov, ktorí pochádzajú zo sociálne, jazykovo a kultúrne špecifického alebo inak znevýhodneného prostredia, im umožnilo získať také osobnostné, vedomostné a odborné spôsobilosti, ktoré sú nevyhnutné na to, aby sa stali adaptabilnou a integrovanou súčasťou spoločnosti. Sú schopní vykonávať jednoduché odborné a pomocné práce v celom odvetví potravinárskej výroby.

Spôsobilosti v oblasti osobnostného rozvoja charakterizujú absolventa ako človeka s vedomím vlastnej identity, adekvátnym sebavedomím a primerane rozvinutými komunikatívnymi a sociálno-interakčnými schopnosťami, v oblasti práce, sociálneho a osobného života ako iniciatívneho a zodpovedného, schopného kooperovať s inými ľuďmi, prispôbovať sa meniacim spoločenským a pracovným podmienkam a dostatočne motivovaného na celoživotné vzdelávanie v zmysle osvojovania si nových vedomostí a aktívneho vyhľadávania nových možností sebarealizácie.

4.2 Kompetencie absolventa

4.2.1 Kľúčové kompetencie

Za kľúčové kompetencie považujeme tie, ktoré potrebujú všetci absolventi školy na svoje osobné naplnenie a rozvoj. Ich nadobudnutie podmieňuje ich budúcu zamestnateľnosť, sociálne väzby, udržateľný životný štýl a úspešné začlenenie sa do spoločnosti.

Všetky kľúčové kompetencie majú rovnakú váhu. Kombinovanie jednotlivých kompetencií je variabilné, prekrývajú sa a nadväzujú na seba a navzájom sa podporujú vo všetkých oblastiach komplexného profilu absolventa s akcentom na proces inklúzie.

Absolvent úplného stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobúda schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie:

a) Gramotnosť

je schopnosť prečítať, pochopiť a interpretovať texty akéhokoľvek obsahu. Zároveň táto schopnosť podmieňuje vyjadrenie pocitov, faktov a názorov ústnou aj písomnou formou. Túto schopnosť podporuje využívanie vizuálnych, zvukových a digitálnych nosičov. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými, čo je nevyhnutnou podmienkou pre úspešný proces inklúzie v podmienkach školy.

To znamená, že absolvent dokáže:

- porozumieť akémukoľvek počutému alebo napísanému textu, ktorý sa týka jeho odborných a osobných záujmov,
- čítať a rozumieť textovým aj netextovým informáciám, t.j. symbolom, tabuľkám, grafom, nákresom, schémam, obrázkovému materiálu, štatistikám, vyhľadať z nich kľúčové informácie,
- komunikovať jasne a plynule, a tak zvládnuť každú komunikačnú situáciu,
- sformulovať svoj vlastný názor a zvládnuť jeho argumentáciu,
- tvoriť súvislé ústne prejavy s rešpektovaním subjektívnych aj objektívnych štýlotvorných činiteľov,
- aktívne komunikovať podľa zásad spoločenskej komunikácie, diskutovať o všeobecných aj odborných témach,
- vytvoriť zrozumiteľný text, zvládnuť jeho formálnu aj obsahovú stránku.

b) Viacjazyčnosť

je schopnosť aktívne komunikovať v materinskom a cudzom jazyku s cieľom dosiahnuť efektívnu komunikáciu. Viacjazyčnosť je chápaná ako zvládnutie kombinácie materinského, vyučovacieho a cudzieho jazyka, čo v kontexte inklúzie znamená prekonať jazykovú bariéru v prípade inojazyčného rodinného prostredia.

To znamená, že absolvent dokáže:

- vyjadrovať sa správne vo vyučovacom, cudzom a materinskom jazyku v písomnej a ústnej forme,

- porozumieť jednoduchej slovnej zásobe, s ktorou sa pravidelne stretáva v bežnom živote a aktívne ju vedieť použiť,
- čítať krátke texty, porozumieť ich obsahu a získať z nich kľúčové informácie,
- dorozumieť sa v bežných situáciách, získať a podať informácie,
- opísať jednoduchou formou svoje vzdelanie a pracovné skúsenosti,
- napísať krátke jednoduché správy, písomne komunikovať formou e-mailu, sms.

c) Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve

je schopnosť implementovať matematické myslenie do bežného života. Kompetencia vo vede sa chápe ako schopnosť porozumieť a vnímať prírodné javy pomocou základných vedomostí a štandardných vedeckých metód, ako sú pozorovanie a experimentovanie. Kompetencie v technológii a inžinierstve umožňujú študentom uplatniť vedomosti a zručnosti s modernými technológiami pri uspokojovaní vlastných potrieb.

To znamená, že absolvent dokáže:

- efektívne využiť základné matematické postupy v rámci svojho odboru,
- používať rôzne technické zariadenia pri svojej práci,
- dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri svojej práci,
- využívať informácie z vedy a techniky,
- vnímať environmentálnu problematiku a podporovať environmentálnu udržateľnosť s využitím moderných prostriedkov vedy a techniky.

d) Digitálna kompetencia

je schopnosť efektívne, cieľavedome a zodpovedne využívať digitálne technológie na vzdelávanie, osobný rast, prácu aj oddych. Jej základom je informačná a dátová gramotnosť, schopnosť komunikovať a spolupracovať pomocou digitálnych technológií. Zároveň si vyžaduje mediálnu gramotnosť, schopnosť tvoriť digitálny obsah, rešpektovať a dodržiavať digitálnu bezpečnosť, rozumieť pravidlám duševného vlastníctva a GDPR.

To znamená, že absolvent dokáže:

- uvedomiť si význam digitálnych technológií pre komunikáciu,
- zhodnotiť pozitíva aj negatíva, ktoré predstavujú,
- pracovať s digitálnym obsahom, filtrovať, hodnotiť a zdieľať ho
- chrániť si informácie, osobné údaje a digitálne identity a tiež rozoznávať umelú inteligenciu,
- rozoznať a využívať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych softvérov a sietí,
- ovláda užívateľské programy, ktoré súvisia s odborom.

e) Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

je schopnosť vlastnej sebareflexie, ako aj schopnosť nadväzovať a udržiavať medzilidské vzťahy, aktívne spolupracovať s ostatnými a využívať všetky typy spolupráce. Je to schopnosť efektívne využívať svoj čas. Sociálna kompetencia predstavuje aj schopnosť zvládať záťažové situácie, zachovať si fyzické aj mentálne zdravie. Schopnosť učiť sa umožňuje riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Jej naplnením je podmienená schopnosť

viest aktívny život zameraný na úspešnú budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom prostredí.

To znamená, že absolvent dokáže:

- starať sa o svoje fyzické a duševné zdravie a kriticky ho vyhodnotiť,
- rozlišovať medzi zdravým a nezdravým životným štýlom a uvedomiť si nebezpečenstvo závislosti,
- klásť si životné ciele a veriť v svoje schopnosti dosiahnuť ich,
- hospodáriť so svojim pracovným časom a odovzdať prácu v časovom limite,
- pracovať tímovo a v záujme celej skupiny,
- vyhľadať a aktívne používať učebné zdroje a potrebné informácie.

f) Občianska kompetencia

je schopnosť správať sa, vystupovať a konať ako zodpovedný občan, ktorý sa chce zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote. Občianska kompetencia je podmienená aj znalosťou sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu a zároveň globálne chápať spoločensko-politický vývoj.

To znamená, že absolvent dokáže:

- akceptovať ľudí rôzneho politického zmýšľania, vierovyznania, pohlavia, národnosti a rasy,
- spolunažívať v komunite a pomáhať iným v rámci svojich možností,
- rozlíšiť pravdivé a propagandistické informácie v médiách,
- chápať ochranu životného prostredia.

g) Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

je schopnosť vnímať a rozlišovať multikultúrnú spoločnosť, rešpektovať inakosť rôznych etník a národností. Ďalej je to schopnosť empatie k ľuďom zo sociálne znevýhodneného prostredia a následná snaha pomáhať im a podporovať ich inklúziu v spoločnosti. Pod kompetenciou kultúrneho povedomia sa rozumie znalosť rôznych kultúr, umenia a tradícií. Aby ju jednotlivec získal, je žiaduce, aby navštevoval kultúrne podujatia podľa svojho záujmu.

To znamená, že absolvent dokáže:

- spoznať vlastnú kultúru, tradície a zvyklosti, ako aj kultúry iných krajín prostredníctvom nadväzovania kontaktov s inými ľuďmi,
- vyjadriť svoj názor na kultúrnu rozmanitosť v spoločnosti,
- poznať miestnu, regionálnu, národnú, európsku a globálnu kultúru a jej prejavy vrátane jazyka, dedičstva a tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako sa tieto prejavy môžu navzájom ovplyvňovať a ako môžu ovplyvňovať názory jednotlivca.

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru, aplikovať poznatky o chemických, biochemických postupoch, v hodnotení a kontrole kvality surovín a produktov, v ochrane a tvorbe životného prostredia,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- popísať opatrenia proti nežiadúcim mikroorganizmom,
- vysvetliť zásady správnej výživy,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobných postupov,
- aplikovať technologické postupy,
- určiť znaky kvality výrobkov,
- popísať úžitkovú hodnotu potravín,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v cukrárstve,
- hodnotiť priebeh procesov výroby technologických postupov a ekonomiky výroby,
- popísať základnú funkciu strojov zariadení, liniek používaných v cukrárstve,
- vysvetliť zásady hygieny prác, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- definovať a určiť možné zdroje znečistenia životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia, - aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny;
- vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (rodina, finančná inštitúcia, klient);
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie;
- vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory); - zostaviť rozpočet domácnosti;
- opísať svoje možnosti uplatnenia sa na trhu práce a svojho osobnostného a kariérneho rozvoja;
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončení pracovného pomeru;
- vysvetliť na príklade postup pri zakladaní remeselnej živnosti;
- vysvetliť možnosti ochrany dôležitých osobných údajov a dôsledky zneužitia osobných údajov;
- vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu;
- uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov), klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík;

- vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi;
- identifikovať korupčné a podvodné správanie;
- uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov;
- vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá);
- charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti;
- vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi;
- oboznámiť sa s vhodnými formami podnikania v svojom odbore;
- navrhnúť vlastný projekt a individuálne aj tímovo pracovať na jeho realizácii;
- vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí, kedy sporiť a kedy si požičiavať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou);
- zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority;
- prijímať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností a zhodnotiť ich dôsledky;
- opísať základné typy bankových produktov a spôsob rozhodovania pri sporení;
- opísať moderné spôsoby platenia;
- rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné);
- opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene;
- porozumieť prepočtu meny (napríklad českých korún na Euro a naopak);
- zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty;
- uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov;
- uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti) a príklad investície, ktorá umožňuje rýchly a jednoduchý prístup k finančným prostriedkom;
- vysvetliť podstatu a význam poistenia;
- uviesť základné druhy poistenia (životné a neživotné);
- charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti;
- rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel;
- vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti (bytu, resp. domu) a poistením domácnosti (zariadenia).

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
- vykonať odber vzorky,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia v cukrárstve,

- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
- využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb, - uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.
- vybrať a pripraviť potrebné suroviny, materiál, náradie, prístroje, stroje a zariadenia potrebné pre konkrétny technologický proces a hospodárne ich využívať,
- pracovať podľa schválených postupov a receptúr,
- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a preventívnych opatrení,
- používať technickú a technologickú dokumentáciu,
- ďalej sa vzdelávať a rozširovať si poznanie v svojom odbore, byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch,
- zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky,
- uplatniť fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave, tvarovaní a dokončovaní výrobkov,
- skladovať, expedovať a predávať hotové výrobky.

c) **Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

Obsah učiva v učebných osnovách sa v priebehu štúdia môže inovovať, upravovať a dopĺňať o nové poznatky v praxi a požiadavky zamestnávateľov.

5 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU

5.1 Rámcový učebný plán

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec			
Názov ŠkVP	<i>Pekár, pekárka</i>			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2962Hpekár, pekárka			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecné vzdelávanie	11	8	6	25
slovenský jazyk a literatúra	2	1	1	4
cudzí jazyk 1 d), e)	3	3	3	9
etická výchova/ náboženská výchova f)	1	-	-	1
občianska náuka	-	1	-	1
biológia	1	-	-	1
matematika	1	1	-	2
informatika g)	1	-	-	1
telesná a športová výchova d)	2	2	2	6
Odborné vzdelávanie	22,5	25	27,5	75
Teoretické vyučovanie	5,5	5,5	10	21
ekonomika	-	1	2	3
svet práce	-	-	1	1
potraviny a výživa	1	1	-	2
hygiena potravín	1,5	.	-	1,5
technológia	2	2	3	7
suroviny	1	1	1	3
stroje a zariadenia	-	-	1	1
mikrobiológia	-	-	1	1
aplikovaná informatika	-	0,5	1	1,5

Praktické vyučovanie	17	19,5	17,5	54
cvičenia z technológie	2	2	-	4
odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Spolu	33,5	33	33,5	100
Účelové kurzy				
Ochrana života a zdravia h)				
Telovýchovno-výcvikový kurz i)				

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)	7	7	6
Účasť na odborných akciách	-	1	-

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3 – ročné učebné odbory:

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je

minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.

g) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky.

Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1., 2. ročníku a 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.

h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.

i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.

j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.

k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.

m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová

výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.

n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.

o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.

p) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.

q) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.

r) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu.

Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.

Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní,

najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

s) V prípade, že sa vyučovanie uskutočňuje v triede, v ktorej sa nachádzajú aj žiaci, ktorým sa poskytuje praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania sa výučba cudzieho jazyka realizuje minimálne v rozsahu 5 týždenných vyučovacích hodín. Výučba telesnej a športovej výchovy sa realizuje v rozsahu minimálne 3 týždenné vyučovacie hodiny za štúdium.

Predmet odborný výcvik sa realizuje 4 Dodatok č.10 k Štátnemu vzdelávaciemu programu pre skupinu odborov 29 Potravinárstvo podľa požiadaviek zamestnávateľských subjektov v rozsahu minimálne 50 týždenných vyučovacích hodín za štúdium (1. ročník 15 hodín, 2. a 3. ročník 17,5 hodín), pričom počet disponibilných hodín je 13,5; maximálne 60 týždenných vyučovacích hodín za štúdium (1. ročník 18 hodín, 2. a 3. ročník 21 hodín), pričom počet disponibilných hodín je 3,5.“

Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

Názov predmetu	slovenský jazyk a literatúra		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	2 hodiny	1 hodina	1 hodina
	spolu za štúdium vyučovacích hodín		
Kód a názov odboru	2962Hpekár, pekárka		
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk		

5.3.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby slovenského jazyka a literatúry vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Jazyk a komunikácia*“ Štátneho vzdelávacieho programu 29 Potravinárstvo.

Predmet slovenský jazyk a literatúra svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy. Jadrom vyučovania slovenského jazyka je aktívny rozvoj vyjadrovania žiakov, ktorý sa opiera o nevyhnutné poznatky zo štylistiky a o všeobecnejšie poznanie systému jazyka, preto sú jazykové témy funkčne zaradené k slohovým témam.

Výber a štruktúra slohového učiva vychádza zo vzťahu – slohový postup – funkčný jazykový štýl – komunikatívna situácia, aby si žiak uvedomil dynamickosť a hybridnosť slohových útvarov, t.j. výskyt rovnakých slohových útvarov v rozličných funkčných štýloch, ako aj výskyt niekoľkých slohových postupov v jednom útvare, alebo existenciu rovnakého slohového postupu aj útvaru. Zdôrazňuje sa produktívna štylistika (tvorba), nie verbálna definícia.

Začína sa najjednoduchším informačným postupom, pokračuje opisným a výkladovým slohovým postupom a končí sa praktickou rétorikou a aplikáciou poznatkov o štýle umeleckej prózy v písomnom rozprávaní. Takto sa posilňuje vzostupnosť náročnosti učiva, jeho rozvíjacia a výchovná stránka, ale aj medzipredmetové a medzizložkové vzťahy (najmä s literárnou zložkou).

Preberajú sa mnohé slohové útvary, ktoré sa už vyučovali v základnej škole, no princíp spojenia školy so životom si vyžaduje ich upevnenie a prehĺbenie o nové javy a osobné skúsenosti žiakov. Zreteľ na intelektuálnu úroveň žiaka zabezpečuje, že sa všetky postupy a útvary viac alebo menej známe zo základnej školy preberú s väčším dôrazom na samostatnú prácu žiaka (rozvoj zručností), na uplatnenie jeho osobnosti a vyjadrovanie vlastného názoru, na rozvoj jeho individuálneho štýlu. Posilňuje sa rozvíjanie ústneho prejavu. V obsahu učiva jednotlivých ročníkov sa to konkretizuje tak, že druhú časť každej témy tvoria námety na ústne a písomné cvičenia.

Výber a štruktúra jazykového učiva umožňuje hlbšie poznať systém jazyka a jeho jednotlivé roviny, takže vedomosti žiakov budú odrážať všeobecnejšie zákonitosti jazyka. Takéto vedomosti majú väčšiu inštrumentálnu hodnotu pre jazykovú prax ako ovládanie množstva jednotlivostí. Vedomosti sa tak stanú kľúčom na porozumenie jazykového diania v spoločnosti, účinným poradcom v jazykovej praxi a základom ďalšieho vzdelávania.

Vo výbere a štruktúre učiva sa výrazne prejavuje zreteľ na rozvoj vyjadrovania žiakov ustavičným dôrazom na diferenciaciu jazykových prostriedkov z hľadiska spisovnosti a slohovej platnosti. Tento zreteľ sledujú aj štylizované a textové cvičenia, ktoré sa organicky začleňujú do systému cvičení tam, kde to vyžaduje charakter učiva. Zreteľ na všestrannú výchovnosť sa uplatňuje v celom jazykovom vyučovaní, najmä vo všeobecných poznatkoch o jazyku, ktoré sú závršením jazykového vzdelávania v strednej škole.

Výber a štruktúra obsahu posilňuje učebný predmet tak vo vzťahu k základnej škole, ako aj vo vzťahu k ostatným učebným predmetom. Integruje ich najmä praktickým výcvikom metód samostatného štúdia (konspektovanie, excerpovanie) a výskumných metód, rozvíjaním vecného a odborného (terminologického) vyjadrovania, logického a tvorivého myslenia. Obsah slohových prác žiakov súvisí s aktuálnymi problémami života našej spoločnosti a čerpá z oblasti ostatných učebných predmetov, nemá však tieto predmety nahrádzať.

Klasifikované písomné práce

Klasifikované písomné práce sú trojaké: kontrolné slohové práce, cvičné slohové práce a diktáty.

Kontrolné slohové práce sa píše v 1. - 3. ročníku dve za školský rok (jedna za polrok), jedna je školská, jedna je domáca (prípadne sú obidve školské). Na školskú prácu sú vymedzené štyri hodiny (dve na napísanie práce a dve na jej opravu); na domácu prácu sú určené iba dve hodiny na rozbor a opravu. Kontrolná práca je všestrannou jazykovou skúškou, pričom sa dbá i na jej úpravu. Pri vypracovaní môžu žiaci používať normatívnu pravopisnú príručku a normatívny slovník. Klasifikuje sa jednou známku, ktorá celkovo zhodnotí vecnú, kompozičnú, štylizovanú, gramatickú a pravopisnú stránku práce. Odchylná kvalita niektorej stránky sa môže vyjadriť slovnou poznámkou. Na rozbor a opravu sa venuje jedna hodina a využíva sa na individuálnu prácu so žiakmi, prípadne na precvičovanie javov, ktoré si podľa výsledkov zaslúhujú pozornosť.

Cvičné slohové práce sú všetky slohové útvary v danom ročníku, t.j. aj také, ktoré budú uložené ako kontrolná slohová práca, najmä však praktické administratívne útvary. Učiteľ nemusí všetky cvičné práce klasifikovať každému žiakovi (výberová klasifikácia). Prihliada sa predovšetkým na kompozičnú a štylizovanú stránku práce. Cvičná písomná práca sa zväčša vypracuje v škole, doma sa prípadne dokončí, môže však byť aj domáca (podľa problematiky).

Diktáty sa píše v prvom až v treťom ročníku jeden za polrok a všetky sa klasifikujú. Text sa vyberá podľa potreby a podľa vospelosti žiakov (100-120 slov). Preberanie javov, v ktorých žiaci robia chyby, sa postupne zaraďuje do jednotlivých vyučovacích hodín jazyka

Písanie, rozbor a hodnotenie cvičných slohových prác a diktátov je súčasťou bežných vyučovacích hodín.

Cieľom vyučovania **literatúry** je aktívne sa podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiakov, tvorbe harmonicky rozvinutého človeka. Osvojené vedomosti, zručnosti a návyky by sa mali stať východiskom pre ďalšie vzdelávanie a sebazvedľávanie a základom pre aktívny celoživotný kontakt s literatúrou a umením.

Základným prostriedkom realizácie tohto cieľa je literárno-umelecké dielo, jeho čítanie a interpretácia, ktorá je založená na pochopení významu textu, jeho zmyslu a vnútornom citovom prežívaní estetických a myšlienkových hodnôt, ktoré sú v diele

Vedný základ obsahu literárneho vyučovania tvoria vybrané diela slovenskej, českej a svetovej literatúry (ukážky z nich) a vybrané literárnovedné poznatky, pojmy a fakty. Pri práci s nimi si žiaci osvojujú vedomosti, zručnosti a metodické postupy, pomocou ktorých môžu prenikať do zložitej výstavby literárneho diela, odhaľovať jeho významy a zmysel.

V činnostiach, ktoré žiaci vo vyučovaní a v príprave vykonávajú sa rozvíjajú aj ich schopnosti.

Tým, že sa do popredia záujmu v školskej práci dostáva sémantická a štruktúrna výstavba literárneho diela, nadobúdajú vo vyučovaní na význame metódy a formy priamej práce s literárnym textom. Ťažisko práce s literárnym textom vo vyučovaní spočíva v jeho interpretácii, ktorú chápeme ako relatívne komplexný rozbor a výklad literárneho textu.

Literárnovedné poznatky si žiaci osvojujú prostredníctvom učiteľovho výkladu, samostatným štúdiom a pri interpretácii konkrétnych literárnych diel. Na základe poznatkov z literárnej histórie by mali žiaci získať predstavu o vývoji národných literatúr a svetovej literatúry v ich základných smeroch a vzťahoch. Zmyslom osvojovania literárnoteoretických a literárnokritických poznatkov je získať také vedomosti a zručnosti, ktoré umožnia literárny text analyzovať, hodnotiť a hodnotiace stanoviská opierať o objektívne fakty a poznatky. Pri objasňovaní literárnych problémov je potrebné sa v maximálnej miere opierať o čitateľské skúsenosti žiakov.

Pri práci s dielami svetovej literatúry sa výrazne uplatnia medzipredmetové vzťahy s cudzími jazykmi. I keď na hodinách literatúry pracujeme prevažne s literárnymi textami, pri výklade jednotlivých kultúrnych epoch hľadáme oporu i v ostatných druhoch umenia, ktoré sú predmetom špecializovaného záujmu ďalších estetickovýchovných disciplín. Predpokladom pochopenia literárneho diela sú hlboké vedomosti o jazyku, ktoré žiaci získavajú v rámci celého jazykového vyučovania. Tam, kde obsah na vyučovanie literatúry nie je časovo synchronizovaný s ostatnými predmetmi, je možné ich poznatky využiť pri systematizácii učiva na konci ročníkov a pri záverečnej syntéze učiva, ktorá je súčasťou prípravy žiakov k maturitnej skúške.

K rozširovaniu poznatkov a k prehĺbovaniu záujmov žiakov o literatúru prispievajú najmä literárne exkurzie, návštevy literárnych múzeí a expozícií, besedy so spisovateľmi, besedy o divadelných a filmových predstaveniach, televíznych inscenáciách, výstavách a pod. Svoje literárne zručnosti a schopnosti môžu žiaci aktívne rozvíjať v záujmových literárnych krúžkoch (čitateľských, recitačných, dramatických, krúžkoch pre vlastnú tvorbu a iných).

Špecifickosť vyučovania literatúry vyžaduje venovať zvýšenú pozornosť otázkam hodnotenia a klasifikácie. Učiteľ hodnotí nielen žiakove vedomosti, ale najmä jeho zručnosti a schopnosti samostatne pracovať s literárnym textom, samostatne a tvorivo literárne myslieť. V súlade s tým treba viesť žiakov k tomu, aby sa nezamerali len na reprodukovanie učebníc, ale aby sa pokúšali o formuláciu vlastných súdov, opretých však o vlastnú čitateľskú skúsenosť i o získané poznatky. Učiteľ hodnotí tiež záujem žiakov o literatúru a ich účasť na kultúrnom živote. Výučba bude prebiehať v bežnej triede.

5.3.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľ vyučovacieho predmetu slovenský jazyk a literatúra zahŕňa tieto zložky: poznávaciu, rozvíjajúcu a výchovnú. Vo vyučovacom procese sú neoddeliteľné, navzájom vnútorne súvisia. V učebných osnovách sú jednotlivé cieľové zložky formulované tak, aby mohli byť aj kritériom hodnotenia výsledkov.

Cieľom vyučovania literatúry je aktívne sa podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiakov, tvorbe harmonicky rozvinutého človeka. Osvojené vedomosti, zručnosti a návyky by sa mali stať východiskom pre ďalšie vzdelávanie a sebavzdelávanie a základom pre aktívny celoživotný kontakt s literatúrou a umením.

Základným prostriedkom realizácie tohto cieľa je literárno-umelecké dielo, jeho čítanie a interpretácia, ktorá je založená na pochopení významu textu, jeho zmyslu a vnútornom citovom prežívaní estetických a myšlienkových hodnôt, ktoré sú v diele obsiahnuté. Účinok

výchovno-vzdelávacieho pôsobenia prostredníctvom literatúry a umenia by sa mal prejavovať pri utváraní plnohodnotného spôsobu života, voľbe správnej životnej cesty, orientácii vo vlastnom živote a jeho problémoch, seberealizácii v demokratickej a humánnej spoločnosti.

5.3.3 stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do slovenského jazyka	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Základné poučenie o rečovej komunikácii	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Systemizácia a upevňovanie učiva	Fixačné metódy- opakovanie upevňovanie, precvičovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Základy informatiky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Informačné žánre	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti	Fixačné metódy- písomné opakovanie, opakovanie s využitím učebnice	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

		Samostatné štúdium s využitím techniky
Úvod do literárnej výchovy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Staroveká literatúra	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Staršia slovenská literatúra	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Humanizmus a renesancia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Barok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Klasicizmus v slovenskej literatúre	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Systemizácia a upevnenie učiva	Fixačné metódy- opakovanie upevňovanie, precvičovanie	Frontálna výučba Frontálna a

		<p>individuálna práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Samostatné štúdium s využitím techniky</p>
Romantizmus	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Samostatné štúdium s využitím techniky</p>
Odborný štýl	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Samostatné štúdium s využitím techniky</p>
Slovná zásoba	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Samostatné štúdium s využitím techniky</p>
Kontrolná slohová práca	<p>Verifikačné metódy- písomné skúšanie</p>	<p>Individuálna práca žiakov</p>
Realizmus	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Samostatné štúdium s využitím techniky</p>
Literárna moderna	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Samostatné štúdium s využitím techniky</p>
Opakovanie tematických celkov	<p>Fixačné metódy – Ústne opakovanie učiva žiakom, metóda otázok a odpovedí, opakovací rozhovor</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Samostatné štúdium s využitím techniky</p>

Štýly verejného styku	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Kontrolná slohová práca a jej oprava	Verifikačné metódy- písomné skúšanie	Individuálna práca žiakov
Svetová literatúra medzi dvoma vojnami	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Slovenská literatúra medzi dvoma vojnami	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Slovenská literatúra po roku 1945	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky

5.3.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod do slovenského jazyka	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor PC Magnetická tabuľa	Nástenná tabuľa slovenskej gramatiky	Internet

Základné poučenie o rečovej komunikácii	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor PC Tabuľa		Internet
Systemizácia a upevňovanie učiva	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor Tabuľa		Internet
Základy informatiky	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor PC Tabuľa		Internet
Informačné žánre	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor Tabuľa	Názorné ukážky administratívnych tlačív. Noviny, časopisy	
Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor Tabuľa Pc	Pravidlá slovenského pravopisu, Krátky slovník slovenského jazyka, Nástenná tabuľa slovenskej gramatiky	
Úvod do literárnej výchovy	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová :	Dataprotektor Tabuľa	Poetický slovník	Knižnica

	Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7			
Staroveká literatúra	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART	Knižnica
Staršia slovenská literatúra	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Knižnica
Humanizmus a renesancia	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Knižnica
Barok	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Knižnica
Klasicizmus v slovenskej literatúre	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Knižnica

Systemizácia a upevnenie učiva	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7	Dataprotektor Tabuľa Pc		
Romantizmus	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7	Dataprotektor Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Knižnica
Odborný štýl	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor Tabuľa	Ukážky odborných textov	Knižnica Internet
Slovná zásoba	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Tabuľa	Nástenná tabuľa slovnej zásoby Slovníky a príručky	Internet
Kontrolná slohová práca		Tabuľa	Pravidlá slovenského pravopisu	
Realizmus	Ihnátková, Pocci: Literatúra a čítanka pre 2.ročník trojročných a dvojročných SOU, SPN, ISBN 80-08-02634-0	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Internet Knižnica
Literárna moderna	Ihnátková, Pocci: Literatúra a čítanka pre 2.ročník trojročných a dvojročných SOU, SPN, ISBN 80-08-02634-0	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Internet Knižnica

Opakovanie tematických celkov	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Tabuľa Dataprojektor		
Štýly verejného styku	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	CD-prehrávač	Tlač Formuláre a tlačivá	Internet
Kontrolná slohová práca a jej oprava	Ballay, Dostálová, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Tabuľa	Pravidlá slovenského pravopisu	Internet Knižnica
Svetová literatúra medzi dvoma vojnami	Nemčok, Olgyajová: Literatúra a čítanka pre 3.ročník trojročných učebných odborov SOU, SPN, ISBN 80-10-00656-4	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, obrazový materiál	Internet Knižnica
Slovenská literatúra medzi dvoma vojnami	Nemčok, Olgyajová: Literatúra a čítanka pre 3.ročník trojročných učebných odborov SOU, SPN, ISBN 80-10-00656-4	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, obrazový materiál	Internet Knižnica
Slovenská literatúra po roku 1945	Nemčok, Olgyajová: Literatúra a čítanka pre 3.ročník trojročných učebných odborov SOU, SPN, ISBN 80-10-00656-4	Tabuľa DVD-prehrávač	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, obrazový materiál	Internet Knižnica

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <i>SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA</i>				Ročník: <i>PRVÝ</i> 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do slovenského jazyka	5		Žiak má:	Žiak:		
Vstupný didaktický test	1	dejepis informatika	pochopiť význam štúdia slovenského jazyka	pochoopil význam štúdia slovenského jazyka	Ústne frontálne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Jazykové prostriedky a náuka o jazyku	1		vymenovať jazykové prostriedky a vedieť ich správne použiť	vymenoval jazykové prostriedky a vedel ich správne použiť	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Štylistika, súvislý jazykový prejav	1		štylizovať správne, pohotovo a primerane jazykový prejav	štylizoval správne, pohotovo a primerane jazykový prejav	Ústne orientačné skúšanie	Písomné odpovede
Práca s textom, získavanie informácií (kľúčové slová v texte, osnova, výťah, konspekt, koncept)	1		nájsť kľúčové slová v texte, zostaviť osnovu, konspekt	našiel kľúčové slová v texte, zostavil osnovu, konspekt	Písomné skúšanie	
Osvojovanie grafickej a formálnej úpravy jednotlivých písomných prejavov	1		vedieť samostatne vytvoriť koncept prejavu	vedel samostatne vytvoriť koncept prejavu		
			tvoriť na primeranej kompozičnej a štylizačnej úrovni bežné administratívne žánre	tvoril na primeranej kompozičnej a štylizačnej úrovni bežné administratívne žánre	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
			osvojiť si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov	osvojil si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov	Písomné skúšanie	Kontrolná písomná práca

			osvojiť si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov	– osvojil si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Základné poučenie o rečovej komunikácii	4		Žiak má:	Žiak:		
Rečová komunikácia	1	Občianska náuka	naučiť sa vyjadrovať správne, výstižne a pohotovo	.naučil sa vyjadrovať správne, výstižne a pohotovo	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Štýl reči	1		vedieť rozlišovať rôzne štýly reči	vedel rozlišovať rôzne štýly reči	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Slohové postupy, slohové útvary	1		poznať a charakterizovať slohové postupy a slohové útvary	poznať a charakterizoval slohové postupy a slohové útvary	Písomné, ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tvorba súvislého prejavu	1		poznať kroky vedúce ku vzniku súvislého prejavu	poznať kroky vedúce k tvorbe súvislého prejavu	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Kontrolný diktát	2				Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Kontrolný diktát	2		napísať kontrolný diktát a urobiť opravu	napísal kontrolný diktáty a urobil opravu	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Základy informatiky	1		Žiak má:	Žiak:		

Ročník: *druhý*

Práca s textom, kľúčové slová v texte.Osnova, zostavenie konspektu.	1		zvládnuť prácu s textom naučiť sa úsporne a obsažne vyjadrovať	zvládol prácu s textom naučil sa úsporne a obsažne vyjadrovať	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Informačné žánre	5		Žiak má:	Žiak:		
Informačné žánre, splnomocnenie	1	Občianska náuka Odborné predmety	naučiť sa tvoriť bežné typy informačných žánrov	naučil sa tvoriť bežné typy informačných žánrov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Plagát, pozvánka	1		vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre	vytvoril samostatne uvedené informačné žánre	Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie	Ústne odpovede, písomné skúšanie
Inzerát, reklama	1		vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre	vytvoril samostatne uvedené informačné žánre	písomné skúšanie	písomné skúšanie
Objednávka, urgencia, reklamácia,	1		vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre	vytvoril samostatne uvedené informačné žánre	písomné skúšanie	písomné skúšanie
Úradný list, elektronická pošta	1		vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre	vytvoril samostatne uvedené informačné žánre	písomné skúšanie	písomné skúšanie
Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti	3		Žiak má:	Žiak:		
ROZPIS UČIVA PREDMETU: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Odborný štýl	4		Žiak má:	Žiak:		

Písanie i-y v domácich a cudzích slovách	1		zvládať správne písanie i/y v slovách domáceho a cudzieho pôvodu	zvládol správne písanie i/y v slovách domáceho a cudzieho pôvodu	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Písanie veľkých písmen	1		zvládať správne písanie veľkých písmen	zvládol správne písanie veľkých písmen	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Tvorenie jednoduchých viet a súvetí	1		tvoriť jednoduché vety, pochopiť rozdiel medzi jednoduchou vetou a súvetím	tvoril jednoduché vety a pochopil rozdiel medzi jednoduchou vetou a súvetím	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Kontrolná slohová práca a jej oprava	8		Žiak má:	Žiak:		
1. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava	4		vedieť vytvoriť požadovaný sloh. útvar	vedel vytvoriť požadovaný sloh. útvar	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
2. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava	4		pri oprave slohovej práce pochopiť nedostatky a vedieť ich opraviť	pri oprave slohovej práce pochopil nedostatky a vedel ich opraviť		
Úvod do literárnej výchovy	2		Žiak má:	Žiak:		
Literatúra ako umenie, literárne a iné umelecké druhy, literárne útvary a žánre	1	dejepis	rozlišovať literárne druhy a priradovať k nim žánre	rozlišoval literárne druhy a priradoval k nim žánre	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Periodizácia slovenskej literatúry	1		zaradiť jednotlivé literárne obdobia podľa spoločensko-historického vývoja	zaradil jednotlivé literárne obdobia podľa spoločensko-historického vývoja	Ústne, písomné skúšanie	Ústne, písomné skúšanie

Staroveká literatúra	5		Žiak má:	Žiak:		
Staroveká literatúra, rozdelenie	1	dejepis	charakterizovať starovekú literatúru, rozdeliť ju	charakterizoval starovekú literatúru, rozdelil ju	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sumerská a hebrejská literatúra	1		vymenovať hlavné literárne pamiatky	vymenoval hlavné literárne pamiatky	Písomné skúšanie	Didaktický test
Antická literatúra – grécka (lyrika, epika, dráma), Sofokles – Antigona	1		hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Homér – eposy	1		poznať Homérove eposy	poznal Homérove eposy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Antická rímska literatúra	1		poznať predstaviteľov rímskej literatúry a ich tvorbu	poznal predstaviteľov rímskej literatúry a ich tvorbu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Staršia slovenská literatúra	4		Žiak má:	Žiak:		
Staroslovienska literatúra.	1	dejepis	pochopiť význam staroslovienskej literatúry pre náš kultúrny vývoj	pochopil význam staroslovienskej literatúry pre náš kultúrny vývoj	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výber, čítanie a analýza ukážok.	1		aplikovať pri analýze textu svoje vedomosti	aplikoval pri analýze textu svoje vedomosti	Písomné skúšanie	Didaktický test
Proglas	1		poznať prvú slovenskú báseň	poznal prvú slovenskú báseň	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ludová slovesnosť	1		rozlišovať žánre ľudovej slovesnosti a uviesť k nim príklady	rozlišoval žánre ľudovej slovesnosti a uviedol k nim príklady	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Humanizmus a renesancia v európskej literatúre	3		Žiak má:	Žiak:		

Humanizmus a renesancia – charakteristika D. Alighieri, Francesco Petrarca, Giovanni Boccaccio, M. de Cervantes W. Shakespeare - Hamlet	1 1 1	dejepis anglický jazyk	vysvetliť znaky humanizmu a renesancie aplikovať pri analýze textov svojej vedomosti hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	vysvetlil znaky humanizmu a renesancie aplikoval pri analýze textov svojej vedomosti hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová práca Ústne odpovede Ústne odpovede
Barok	4		Žiak má:	Žiak:		
Barok, charakteristika Slovenská baroková literatúra Didakticko-reflexívna poézia, H. Gavlovič Baroková próza	1 1 1 1	dejepis	charakterizovať obdobie baroka vysvetliť znaky baroka charakterizovať didakticko-reflexívnu poéziu charakterizovať barokovú prózu	charakterizoval obdobie baroka vysvetlil znaky baroka charakterizoval didakticko-reflexívnu poéziu charakterizoval barokovú prózu	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede Ústne odpovede Ústne odpovede
Klasicizmus v slovenskej literatúre	6		Žiak má:	Žiak:		
Odborný štýl, diktát Opis pracovného postupu Opis porovnávaním Charakteristika	1 1 1 1	Potraviny a výživa Suroviny	Vedieť aplikovať znaky odborného štýlu v opisnom slohovom postupe	Vedel aplikovať znaky odborného štýlu v opisnom slohovom postupe	Písomné skúšanie	Písomné skúšanie

Idea národnej a slovanskej hrdoosti v dielach J. Kollára.	1	dejepis občianska náuka	vysvetliť ideu všeslovanskej vzájomnosti	vysvetlil ideu všeslovanskej vzájomnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
J.Kollár – Slávy dcéra	1		čítať s porozumením skladbu Slávy dcéra	čítal a porozumel skladbe Slávy dcéra	Ústne frontálne skúšanie	Skupinová práca
J.Hollý, eposy	1		charakterizovať tvorbu J.Hollého	charakterizoval tvorbu J.Hollého	Písomné skúšanie	Ústne odpovede, písomné odpovede
J.Hollý - Selanky			urobiť ideový a umelecký rozbor Selaniek	urobil ideový a umelecký rozbor Selaniek		
A. Bernolák – prvý kodifikátor spisovnej slovenčiny	1		zdôvodniť význam uzákonenia spisovnej slovenčiny	zdôvodnil význam uzákonenia spisovnej slovenčiny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
J.Bajza – kultúrna západoslovenčina	1		poznať ďalšie pokusy o uzákonenie spisovnej slovenčiny	poznať ďalšie pokusy o uzákonenie spisovnej slovenčiny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
	1			Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Romantizmus	14		Žiak má:	Žiak:		
Romantizmus v európskych literatúrach, V. Hugo	1		charakterizovať obdobie a vysvetliť jeho znaky	charakterizoval obdobie a vysvetlil jeho znaky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Romantizmus v ostatných európskych literatúrach	1		Poznať predstaviteľov ostatných európskych rom. literatúr a ich tvorbu	poznať predstaviteľov ostatných rom. literatúr a ich tvorbu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
	1			charakterizoval obdobie romantizmu na Slovensku		

Slovenská romantická literatúra			charakterizovať obdobie romantizmu na Slovensku	pochoopil všestrannosť osobnosti L. Štúra	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
E. Štúr – život a dielo	1		pochopiť všestrannosť osobnosti L. Štúra	hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
E.Štúr – ukážky tvorby	1		hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	porovnal hlavné diela A. Sládkoviča	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
S. Chalupka – Mor ho!	1		V kontexte tvorby Chalupku poznať dielo Mor ho!	vysvetlil špecifickosť zobrazenia lásky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
A. Sládkovič – Marína	1		porovnať hlavné diela A. Sládkoviča	poukázal na revolučnosť autora cez umelecké texty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
A.Sládkovič – Detvan	1		vysvetliť špecifickosť zobrazenia lásky	charakterizoval baladu cez umelecký text	Ústne frontálne skúšanie	Skupinová práca
J. Kráľ - poézia	1		poukázat' na revolučnosť autora cez umelecké texty	porovnal ľudovú a umelú baladu a aplikoval znaky romantizmu pri analýze romantických textov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
J. Kráľ – Zakliata panna vo Váhu a divný Janko	1		charakterizovať baladu cez umelecký text	charakterizoval prózu štúrovcov a tvorbu J. Kalinčiaka J.M.Hurbana	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
J. Botto – balady	1		porovnať ľudovú a umelú baladu a aplikovať znaky romantizmu pri analýze romantických textov		Ústne skúšanie	Ústne odpovede
J.Botto - Smrť Jánošíkova	1		charakterizovať prózu štúrovcov a tvorbu J.M.Hurbana		Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Próza štúrovcov – J.M.Hurban,	1		charakterizovať prózu štúrovcov a tvorbu J.M.Hurbana		Ústne skúšanie	Ústne odpovede
J.Kalinčiak	1		poznať tvorbu J.Kalinčiaka		Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Slovná zásoba, zvuková modulácia reči	4		Žiak má:	Žiak:		
Slovná zásoba Cudzie slová, diktát Zvuková modulácia reči Porovnanie slovenčiny a češtiny, opakovanie	1 1 1 1	Nemecký jazyk Anglický jazyk	Vedieť prakticky používať štandardnú slovnú zásobu Správne použiť v rečovom prejave zvukovú moduláciu reči Porovnať slovenčinu a češtinu na praktických príkladoch	Vedel prakticky používať štandardnú slovnú zásobu Správne použil v rečovom prejave zvukovú moduláciu reči Porovnal slovenčinu a češtinu na praktických príkladoch	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kontrolná slohová práca a jej oprava	8		Žiak má:	Žiak:		
1. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava 2. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava	4 4		Napísať dve kontrolné slohové práce a urobiť ich opravy	Napísal dve kontrolné slohové práce a urobil ich opravy	Písomné skúšanie	Písomná individuálna práca
Názov tematického celku vrátane tém	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Realizmus vo svetovej literatúre	3		Žiak má:	Žiak:		

Svetový realizmus – znaky, Ch. Dickens	1		Charakterizovať realizmus ako literárny smer	Charakterizoval realizmus ako literárny smer	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Honoré de Balzac	1	Dejepis Etická výchova Občianska náuka	Poznať predstaviteľov svetového realizmu a ich kľúčové diela	Poznal predstaviteľov svetového realizmu a ich kľúčové diela	Písomné skúšanie	Didaktický test
L.N.Gogoľ, N.V.Tolstoj	1		Hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text		
Realizmus v slovenskej literatúre			9	Žiak má:		
Realizmus v slovenskej literatúre, S.H.Vajanský	1	Dejepis Etická výchova Občianska náuka	Charakterizovať obdobie a vymenovať jeho znaky	Charakterizoval obdobie a vymenovať jeho znaky	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Skupinová práca Ústne odpovede
P.O.Hviezdoslav – lyrika	1		Hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text		
P.O.Hviezdoslav – epika, dráma	1		Zdôvodniť protivojnový postoj v literárnych dielach autorov	Zdôvodnil protivojnový postoj v literárnych dielach autorov		
M.Kukučín – poviedky	1					
M.Kukučín – románová tvorba	1					
B.S.Timrava – téma dediny	1					
B.S.Timrava – téma 1. sv. vojny	1					
J.G.Tajovský – poviedky	1					
J.G.Tajovský – dramatická tvorba	1					
Literárna moderna		3	Žiak má:	Žiak:		

Svetová literárna moderna – hlavné znaky, prehľad autorov	1		Charakterizovať moderné umelecké smery	Charakterizoval moderné umelecké smery	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Slovenská literárna moderna – I.Krasko	1	Dejepis	Nájsť znaky symbolizmu v umeleckom texte	Našiel znaky symbolizmu v umeleckom texte		Skupinová práca
J.Jesenský	1	Občianska náuka				
Opakovanie tematických celkov	2		Žiak má:	Žiak:		
Realizmus vo svetovej literatúre, SLM	1		Zaradiť správne autorov a ich diela do literárneho kontextu	Zaradil správne autorov a ich diela do literárneho kontextu		
Realizmus v slovenskej literatúre	1				Písomné skúšanie	Didaktický test

Ročník: tretí

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Štýly verejného styku	8		Žiak má:	Žiak:		
Zápisnica, svedecká výpoveď Príhovor, príležitostný prejav Vysvetľovanie, výklad, prednáška, diktát Kritika, kritika satirou, humorom Recenzia, fejtón, interview, reportáž Zábavné žánre – humoreska, anekdota, žart, bájka Žiadosť, životopis Pohľad na vývin slovenčiny, diktát	1 1 1 1 1 1 1 1	Občianska náuka Nemecký jazyk	Vytvorí samostatne uvedené žánre Napísať štruktúrovaný životopis a sformulovať žiadosť do zamestnania	Vytvoril samostatne uvedené žánre Napísal štruktúrovaný životopis a sformulovať žiadosť do zamestnania	Písomné skúšanie	Písomné odpovede

Kontrolná slohová práca a jej oprava	8		Žiak má:	Žiak:		
1. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava 2. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava	4 4		Napísať dve kontrolné slohové práce a urobiť ich opravy	Napísal dve kontrolné slohové práce a urobiť ich opravy	Písomné skúšanie	Písomná individuálna práca
Názov tematického celku vrátane tém	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami	1		Žiak má:	Žiak:		
E.M.Remarque, M.Gorkij	1	Dejepis Nemecký jazyk	Charakterizovať literatúru medzi dvoma svetovými vojnami Hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Charakterizoval literatúru medzi dvoma svetovými vojnami Hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová práca
Slovenská literatúra medzi dvoma svetovými vojnami	6		Žiak má:	Žiak:		

Poézia – J.Smrek, L. Novomeský	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Próza – J.C.Hronský	1				Písomné skúšanie	Didaktický test
M.Urban	1		Charakterizovať obdobie medzi dvoma svetovými vojnami	Charakterizoval obdobie medzi dvoma svetovými vojnami		
D. Chrobák, M. Figuli	1	Dejepis	Orientovať sa v prehľade literárnych smerov	Orientoval sa v prehľade literárnych smerov		
Dráma – I. Stodola	1	Občianska náuka	Porovnať dramatické žánre	Porovnal dramatické žánre		
J. Barč - Ivan	1					
Slovenská literatúra po roku 1945	7		Žiak má:	Žiak:		
F. Hečko, V. Mináč			Hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
A. Bednár, R. Jašík	1				Písomné skúšanie	Didaktický test
D. Tatarka, L. Mňačko	1	Dejepis	Zdôvodniť protivojnový postoj autorov	Zdôvodnil protivojnový postoj autorov		Práca vo dvojiciach
Poézia - J. Kostra, P. Horov	1					
A. Plávka, M. Válek	1	Občianska náuka	Vysvetliť pojmy – monológ, dialóg, replika	Vysvetlil pojmy – monológ, dialóg, replika		
Dráma – Š. Králik, I. Bukovčan	1					
Opakovanie literárneho učiva	1		Zaradiť správne autorov a ich diela do literárneho kontextu	Zaradil správne autorov a ich diela do literárneho kontextu		

5.4 anglický jazyk

Názov predmetu	anglický jazyk		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne	3 hodiny týždenne	3 hodiny týždenne
	spolu za štúdium 288 vyučovacích hodín		
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekár, pekárka		
Vyučovací jazyk	anglický jazyk		

5.4.1 Charakteristika predmetu:

Obsahom výučby cudzích jazykov je systematické formovanie a sústavné prehĺbovanie zručností, vedomostí a návykov zameraných na tieto oblasti:

- rečové zručnosti
- jazykové funkcie
- tematické okruhy

Jazykové vyučovanie vytvára a podporuje spoločenskú, individuálnu a profesionálnu spôsobilosť dorozumieť sa a komunikovať v cudzom jazyku a umožňuje žiakom uplatniť sa na domácom a zahraničnom trhu práce.

Počúvanie s porozumením

V prvom ročníku je potrebné osobitne zdôrazniť starostlivý rozvoj posluchovéch zručností. Na konci by žiaci mali byť schopní

- porozumieť inštrukciám v angličtine;
- porozumieť bežným, jednoducho formulovaným výpovediam
- zachytiť zmysel inštrukcií, i keď nerozumejú každému slovu v cieľovom jazyku
- aktívne používať stratégie efektívneho počúvania
- vedieť rozlíšiť základné a rozširujúce informácie
- vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho
- vedieť zachytiť logickú štruktúru textu
- vedieť porovnávať a analyzovať získané informácie

Žiaci majú byť schopní porozumieť jednoduchému a jasnému rečovému prejavu o známej téme, čiže majú:

- rozumieť hovoriacemu v miestnosti a hlasu z magnetofónovej pásky za predpokladu, že prejav je jasný a reprodukcia kvalitná;
- prijať angličtinu ako základný jazyk bežnej komunikácie a inštrukcií na hodinách;
- naučiť sa zachytiť jazykový prejav ako celok bez nutnosti porozumieť každému slovu.

Schopnosť vyrovnat' sa s určitým stupňom neistoty vo vnímaní jazykového prejavu je dôležitá zručnosť v prvých fázach učenia sa cudzieho jazyka. V tomto období nemožno očakávať od žiakov, že porozumejú rýchlej hovorovej reči, hoci by už mali byť schopní zachytiť špecifickú informáciu (oznámenie, inštrukciu) aj takýchto prejavov.

Ústny prejav

Žiaci majú komunikovať v cieľovom jazyku do značnej miery prostredníctvom ustálených fráz a konverzačných zvrátov, ktoré sa naučia naspamäť. Má sa im dať možnosť vypočuť si slová a slovné spojenia veľakrát predtým, ako ich budú sami používať. Pre rozvoj ústneho prejavu je nutný predchádzajúci nácvik schopnosti porozumieť.

- byť schopní uviesť a zistiť osobné údaje, diskutovať o záujmoch;
- vedieť sa spýtať/ opísať známe aktivity, dennú činnosť a predmet svojich záujmov vo svojom živote (narodeniny, prázdniny, atď.)
- naučiť sa jazyk každodenných transakcií, čiže "ako robiť veci", napr. nákupy, časové údaje, smerová orientácia (ako sa dostať na určité miesto)
- byť schopní konverzovať o bežných témach svojho života (denný program, rodina, škola, priatelia, voľný čas, záujmy) na základnej úrovni
- porozumieť jednoduchým pokynom a návodom
- aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy
- vedieť získať a sprostredkovať informácie
- opísať skúsenosti a udalosti
- vyjadriť vlastný názor
- rozvíjať prezentačné schopnosti študentov – prezentovať jednoduchú projektovú prácu vo svojom odbore
- zreprodukovať obsah

Vo voľnej konverzácii môžu robiť viac chýb v používaní slovnej zásoby a vo výslovnosti, ak vo všeobecnosti dokážu jasne vyjadriť význam.

Čítanie s porozumením

Od začiatku programu majú byť žiaci vedení k nácviku čítania zisťujúceho hlavnú myšlienku (skimming), čítania zisťujúceho špecifickú informáciu (scanning) aj k intenzívnemu podrobnému čítaniu. Majú porozumieť jasným jednoduchým textom o vhodných témach a v štýle primeranom ich veku a záujmom. Mali by vedieť získať potrebné informácie zo zložitejších textov (jednoduché brožúry, oznamy), textov s obrazovou informáciou. Mali by upevňovať techniky efektívneho čítania a začať chápať vzťahy medzi jednotlivými časťami kontextu pomocou lexikálnych a gramatických prostriedkov

Písomný prejav

- správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave

- písanie poznámok v súvislosti s aktivitami pri čítaní a počúvaní s porozumením
- písanie krátkych diktátov
- vedieť napísať súkromný list a opísať miesto a osobu
- osvojiť si kompozičné postupy: opis, rozprávanie
- naučiť sa samostatne si pripraviť koncept
- naučiť sa členiť písomný prejav do odsekov
- naučiť sa vyplniť základné úradné tlačivá (jednoduchý osobný dotazník a pod.)
- popísať bezprostredné okolie
- zdokonaľovať zručnosti špecifické pre písomný prejav s využitím lexikálnych jednotiek, uviesť a rozvinúť hlavnú myšlienku

V rámci nácviku písomného prejavu majú žiaci napísať kontrolné slohové práce a to na tému:

- *opis miesta*
- *súkromný list*
- *opis osoby*
- *jednoduchý príbeh*
- *úradný list*
- *príbeh*

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

- poznať a používať zvukové a grafické prostriedky, slovnú zásobu, vybrané morfológické a syntaktické javy, základné spôsoby tvorby slov, vybrané javy z oblasti štylistiky
- v pragmatickej oblasti používať osvojené jazykové prostriedky v súvislých výpovediach a v obsahových celkoch primerane s komunikatívnym zámerom
- s aspektom na strategickú kompetenciu vedieť vhodne reagovať na partnerove podnety, odhadovať významy neznámych výrazov, používať kompenzačné vyjadrovanie, pracovať so slovníkom a používať iné jazykové príručky a informačné zdroje
- v oblasti socio-lingvistickej vedieť komunikovať v rôznych spoločenských úlohách, bežných komunikatívnych situáciách, používať verbálne a neverbálne výrazové prostriedky, v súlade so socio-kultúrnym úzusom danej jazykovej oblasti, preukázať všeobecné kompetencie a komunikatívne kompetencie prostredníctvom rečových schopností na základe osvojených jazykových prostriedkov v komunikatívnych situáciách v rámci tematických okruhov, preukázať úroveň receptívnych a produktívnych rečových schopností

Žiaci majú nadobudnuté všeobecné vedomosti a zručnosti aplikovať a rozširovať o odbornú terminológiu v súlade s odborným profilom absolventa.

5.4.2 Ciele vyučovacieho predmetu:

Primárnym cieľom vyučovania cudzích jazykov v škole vo všeobecnosti je podpora vzájomného porozumenia medzi ľuďmi rôznych krajín a umožnenie komunikácie s nimi a zároveň rozvíjať všetky štyri rečové zručnosti. Anglický jazyk má navyše špecifické postavenie ako internacionálny úradný jazyk v obchode, technike, cestovnom ruchu, vede,

diplomacii, ako aj v mnohých iných oblastiach ľudských aktivít. Vyučovanie anglického jazyka má teda poskytnúť pevný základ na úspešné uplatnenie sa žiakov v osobnom živote a v profesii.

5.4.3 Stratégia vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
LEKCIA 1 RODINA	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 2 ZLOČIN A SPRAVODLIVOSŤ	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 3 KOMUNIKÁCIA	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 4 ZDRAVIE, ZDRAVOTNÁ STAROSTLIVOSŤ	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
2. ročník		
LEKCIA 5 MASMÉDIA	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 6	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba

ČLOVEK A PRÍRODA	Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 7 ZAMESTNANIE	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Odborná slovná zásoba	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
3. ročník		
LEKCIA 8 MEDZIĽUDSKÉ VZŤAHY	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 9 KNIHY A LITERATÚRA	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 10 VEDA A TECHNIKA	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Odborná slovná zásoba	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

5.4.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktické pomôcky	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
LEKCIA 1 RODINA	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 2 ZLOČIN A SPRAVODLIVOS Ť	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 3 KOMUNIKÁCIA	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 4 ZDRAVIE, ZDRAVOTNÁ STAROSTLIVOSŤ	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
2 ročník				
LEKCIA 5 MASMÉDIA	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 6 ČLOVEK PRÍRODA	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 7 ZAMESTNANIE	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/

		Dátové pripojenie		
Odborná slovná zásoba	internet	Tabuľa Slovník CD prehrávač Internet		
3. ročník				
LEKCIA 8 MEDZIĽUDSKÉ VZŤAHY	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 9 KNIHY A LITERATÚRA	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 10 VEDA A TECHNIKA	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
Odborná slovná zásoba	internet	Tabuľa Slovník CD prehrávač Internet		

ROČNÍK: PRVÝ

Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	ROZPIS PREDMETU: Anglický jazyk	UČIVA 3 hodiny týždenne, 99 spolu vyučovacích hodín	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Anglický jazyk	99		Žiak má:	Žiak:		
LEKCIA 1 RODINA	25	Slovenský jazyk a literatúra Občianska náuka Etika	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne použiť tematickú slovnú zásobu ➤ použiť prítomný jednoduchý a príslovný čas ➤ správne používať členy ➤ napísať neformálny email ➤ rozvíjať kritické myslenie ➤ vedieť spájať poznatky z iných predmetov ➤ pýtať sa na osobné informácie, vytvoriť dialóg 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne použil tematickú slovnú zásobu ➤ použil prítomný jednoduchý a príslovný čas ➤ správne používal členy ➤ napísal neformálny email ➤ rozvíjal kritické myslenie ➤ vedel spájať poznatky z iných predmetov ➤ pýtal sa na osobné informácie, vytvoril dialóg 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie, neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test
LEKCIA 2 ZLOČIN A SPRAVODLIVOSŤ	24	Občianska náuka Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používať tematickú slovnú zásobu ➤ správne použiť jednoduchý a príslovný minulý čas 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používal tematickú slovnú zásobu ➤ správne použil jednoduchý a príslovný minulý čas ➤ pri počúvaní vedel zachytiť a priradiť 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie,	Ústna odpoveď Test

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ pri počúvaní vedieť zachytiť a priradiť špecifickú informáciu a určiť pravdivosnú hodnotu vypočutého ➤ vytvoriť projekt ➤ rozvíjať kritické myslenie ➤ vedieť spájať poznatky z iných predmetov ➤ pri čítaní určiť hlavnú myšlienku a nájsť správnu odpoveď z ponúkaných možností ➤ vyjadriť svoj názor, porozprávať o minulej udalosti, pripraviť si a zahrať rolovú hru ➤ vedieť sa ospravedlniť 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ špecifickú informáciu a určiť pravdivosnú hodnotu vypočutého ➤ vytvoril projekt ➤ rozvíjal kritické myslenie ➤ vedel spájať poznatky z iných predmetov ➤ pri čítaní určil hlavnú myšlienku a našiel správnu odpoveď z ponúkaných možností ➤ vyjadril svoj názor, porozprával o minulej udalosti, pripravil si a zahral rolovú hru ➤ vedel sa ospravedlniť 	neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	
LEKCIA 3 KOMUNIKÁCIA	25	Slovenský jazyk a literatúra	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používať tematickú slovnú zásobu ➤ správne používať kvantifikátory a vzťažné zámená ➤ nadviazať a udržať rozhovor o zisťovaní informácií ➤ pri počúvaní zachytiť a priradiť informáciu k hovoriacim a vybrať správnu odpoveď z viacerých možností ➤ pri čítaní určiť pravdivosť výroku ➤ napísať o svojich skúsenostiach s učením sa jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používal tematickú slovnú zásobu ➤ správne používal kvantifikátory a vzťažné zámená ➤ nadviazal a udržal rozhovor o zisťovaní informácií ➤ pri počúvaní zachytil a priradil informáciu k hovoriacim a vybral správnu odpoveď z viacerých možností ➤ pri čítaní určil pravdivosť výroku ➤ napísal o svojich skúsenostiach s učením sa jazyka 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie , neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test
LEKCIA 4 ZDRAVIE A ZDRAVOTNÁ STAROSTLIVOSŤ	25	Biológia Chémia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne použiť tematickú slovnú zásobu ➤ správne používať jednoduchý predprítomný čas a porovnať ho s minulým jednoduchým časom ➤ vytvoriť krátky dialóg 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne použil tematickú slovnú zásobu ➤ správne používal jednoduchý predprítomný čas a porovnal ho s minulým jednoduchým časom ➤ vytvoril krátky dialóg 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie ,	Ústna odpoveď Test Písomná práca

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ opísať obrázok ➤ napísať odkaz ➤ vybrať správnu odpoveď na základe prečítaného textu ➤ zachytiť špecifickú informáciu vo vypočutom texte ➤ priradiť informáciu k textu 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ opísal obrázok ➤ napísal odkaz ➤ vybral správnu odpoveď na základe prečítaného textu ➤ zachytil špecifickú informáciu vo vypočutom texte ➤ priradil informáciu k textu 	neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	
--	--	--	--	--	--	--

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk				3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
	99		Žiak má:	Žiak:		
LEKCIA 5 MASMÉDIÁ	25	Slovenský jazyk a literatúra	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používať tematickú slovnú zásobu ➤ správne používať II. a III. stupeň prídavných mien ➤ vytvoriť dialóg s využitím prostriedkov vyjednávania ➤ na základe prečítaného a vypočutého textu určiť správnosť odpovede, priradiť správnu informáciu ➤ napísať recenziu ➤ zamyslieť sa nad TV programami 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používal tematickú slovnú zásobu ➤ správne používal II. a III. stupeň prídavných mien ➤ vytvoril dialóg s využitím prostriedkov vyjednávania ➤ na základe prečítaného a vypočutého textu určil správnosť odpovede, priradil správnu informáciu ➤ napísal recenziu ➤ zamyslel sa nad TV programami 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie, neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test

LEKCIA 6 ČLOVEK A PRÍRODA	25	Biológia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používať tematickú slovnú zásobu ➤ správne používať nultú a prvú podmienkovú vetu, budúcnosť vyjadrenú cez begoing to/will, a modálne slovesá will, may, might vyjadrujúce pravdepodobnosť ➤ rozlišovať a správne používať rôzne významy slovesa 'get' ➤ pri čítaní určiť hlavnú myšlienku, vybrať správnu možnosť a priradiť myšlienku k odseku ➤ pri počúvaní pochopiť text, určiť pravdivosť výroku a doplniť správne slovo do dialógu ➤ opísať fotografiu, dohodnúť si víkend s kamarátom ➤ napísať formálny list 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používal tematickú slovnú zásobu ➤ správne používal nultú a prvú podmienkovú vetu, budúcnosť vyjadrenú cez begoing to/will, a modálne slovesá will, may, might vyjadrujúce pravdepodobnosť ➤ rozlišoval a správne používal rôzne významy slovesa 'get' ➤ pri čítaní určil hlavnú myšlienku, vybral správnu možnosť a priradil myšlienku k odseku ➤ pri počúvaní pochopil text, určil pravdivosť výroku a doplnil správne slovo do dialógu ➤ opísal fotografiu, dohodol si víkend s kamarátom ➤ napísal formálny list 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie , neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test
LEKCIA 7 ZAMESTNANIE	25	Ekonomika	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používať tematickú slovnú zásobu ➤ správne používať zložené prídavné mená, modálne slovesá vyjadrujúce povinnosť, zákaz a radu ➤ správne používať druhú podmienkovú vetu ➤ pri počúvaní priradiť vybrať správnu odpoveď z viacerých možností ➤ pri čítaní určiť pravdivosť výroku a doplniť správnu odpoveď do textu ➤ napísať žiadosť do zamestnania a CV <p>používať kritické myslenie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používal tematickú slovnú zásobu ➤ správne používal zložené prídavné mená, modálne slovesá vyjadrujúce povinnosť, zákaz a radu ➤ správne používal druhú podmienkovú vetu ➤ pri počúvaní priradil vybrať správnu odpoveď z viacerých možností ➤ pri čítaní určil pravdivosť výroku a doplnil správnu odpoveď do textu ➤ napísal žiadosť do zamestnania a CV ➤ používal kritické myslenie 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie , neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test

Odborná slovná zásoba	24		➤ Osvojiť si novú a odbornú slovnú zásobu	Osvojil si novú a odbornú slovnú zásobu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
-----------------------	----	--	---	---	------------------------------------	-----------------------

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk				3 hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
	90		Žiak má:	Žiak:		
LEKCIA 8 MEDZIĽUDSKÉ VZŤAHY	23	Občianska náuka Etika	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používať tematickú slovnú zásobu ➤ správne používať predminulý čas, gerundiumvs. infinitív a väzbu used to ➤ doplniť špecifickú informáciu z vypočutého alebo prečítaného textu ➤ správne zoradiť príbeh, určiť pravdivosť výroku a vybrať správnu odpoveď ➤ napísať e-mail žiadajúci o radu ➤ prerozprávať príbeh, vyhodnotiť dotazník vytvorí dialóg	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používal tematickú slovnú zásobu ➤ správne používal predminulý čas, gerundiumvs. infinitív a väzbu used to ➤ doplnil špecifickú informáciu z vypočutého alebo prečítaného textu ➤ správne zoradil príbeh, určil pravdivosť výroku a vybral správnu odpoveď ➤ napísal e-mail žiadajúci o radu ➤ prerozprával príbeh, vyhodnotil dotazník vytvoril dialóg	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie, neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test
LEKCIA 9 KNIHY A LITERATÚRA	23	Slovenský jazyk a literatúra	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne použiť tematickú slovnú zásobu ➤ správne používať nepriamu reč 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne použil tematickú slovnú zásobu ➤ správne používal nepriamu reč 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie,	Ústna odpoveď Test

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ pri počúvaní vedieť zachytiť špecifickú informáciu a určiť pravdivosť výroku ➤ čítať s porozumením a doplniť chýbajúce časti textu ➤ napísať príbeh ➤ vytvoriť prezentáciu o knihe ➤ v nepriamej reči zreprodukovať informácie o priateľovi a otázky ➤ byť schopný prepísať vetu s použitím daného slova ➤ vedieť rozprávať k danej konverzačnej téme 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ pri počúvaní vedel zachytiť špecifickú informáciu a určil pravdivosť výroku ➤ čítal s porozumením a doplnil chýbajúce časti textu ➤ napísal príbeh ➤ vytvoril prezentáciu o knihe ➤ v nepriamej reči zreprodukoval informácie o priateľovi a otázky ➤ bol schopný prepísať vetu s použitím daného slova ➤ vedel rozprávať k danej konverzačnej téme 	neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	
LEKCIA 10 VEDA A TECHNIKA	23		<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používať tematickú slovnú zásobu ➤ správne používať trpný rod ➤ pri počúvaní vedieť zachytiť chybnú informáciu, doplniť správnu informáciu ➤ pri čítaní vybrať správnu alternatívu z viacerých možností ➤ vytvoriť dialógy s použitím trpného rodu, opísať fotografiu s použitím výrazov dohadu a špekulácie ➤ napísať SMS-ky s využitím skratiek ➤ vedieť rozprávať k danej konverzačnej téme 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aktívne používal tematickú slovnú zásobu ➤ správne používal trpný rod ➤ pri počúvaní vedel zachytiť chybnú informáciu, doplnil správnu informáciu ➤ pri čítaní vybral správnu alternatívu z viacerých možností ➤ vytvoril dialógy s použitím trpného rodu, opísal fotografiu s použitím výrazov dohadu a špekulácie ➤ napísal SMS-ky s využitím skratiek ➤ vedel rozprávať k danej konverzačnej téme 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie, neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test
Odborná slovná zásoba	21		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Osvojil si novú a odbornú slovnú zásobu 	Osvojil si novú a odbornú slovnú zásobu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

5.5 nemecký jazyk

Názov predmetu	nemecký jazyk		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne	3 hodiny týždenne	3 hodiny týždenne
	spolu za štúdium 288 vyučovacích hodín		
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekár, pekárka		
Vyučovací jazyk	nemecký		

5.5.1 Charakteristika predmetu

Minimálna referenčná úroveň - cieľová	A2
Východiskové dokumenty	Štátny vzdelávací program vzdelávacia oblasť Jazyk a komunikácia Nemecký jazyk, komunikačná úroveň A2.
Učebnica	1. ročník: Direkt neu 1 (1-5 lekcia) 2. ročník: Direkt neu 1 (6-10 lekcia) 3. ročník: Direkt neu 2 (11-15 lekcia)
Organizačná charakteristika	Vyučovanie predmetu prebieha v delených skupinách. Využíva sa učebnica Direkt neu 1 a Direkt neu 2 , ktorá je spracovaná podľa Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky, pracovný zošit, zvuková nahrávka, autentické materiály. Vyučovanie je doplnené portfóliom.
Obsahová charakteristika	Prvotným cieľom je rozvíjať schopnosti a zručnosti potrebné pre komunikáciu v nemeckom jazyku. Vzdelávanie smeruje k osvojeniu si hovorenej a písanej podoby jazyka od vstupnej úrovne A1 na konečnú cieľovú úroveň A2 podľa Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky. Vyučovanie ďalej smeruje k tomu, aby žiaci vedeli efektívne pracovať s nemeckými textami, čiastočne aj s odbornými textami, získavali informácie o nemecky hovoriacich krajinách, chápali a rešpektovali odlišné hodnoty týchto krajín, odbúravalí predsudky, naučili sa

pracovať s informáciami a zdrojmi v nemeckom jazyku a používali ich k štúdiu jazyka.

V učebných osnovách sme sa zamerali na zvládnutie prioritných úloh vo výučbe nemeckého jazyka, za ktoré považujeme aktívne zvládnutie jazykových zručností a vedomostí. Jazykové vyučovanie vytvára a podporuje spoločenskú, individuálnu a profesionálnu spôsobilosť dorozumieť sa a komunikovať v cudzom jazyku a umožňuje žiakom uplatniť sa na domácom a zahraničnom trhu práce.

Obsahom výučby nemeckého jazyka je systematické formovanie, rozvíjanie a sústavné prehĺbovanie zručností, vedomostí a návykov zameraných na tieto oblasti:

- Rečové zručnosti
- Jazykové funkcie
- Tematické okruhy
- Jazykové prostriedky

Žiaci majú nadobudnuté všeobecné vedomosti a zručnosti aplikovať a rozširovať o odbornú terminológiu v súlade s ich odborným profilom.

5.5.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu nemecký jazyk v tomto učebnom odbore je aktívna komunikácia v nemeckom jazyku, ako aj aktívne zvládnutie písomného prejavu. Dôraz sa kladie na základné požiadavky, týkajúce sa rečových zručností – počúvania s porozumením, čítania s porozumením, ústneho prejavu a písomného prejavu.

Počúvanie

- Porozumieť bežným, jednoducho formulovaným výpovediam
- Porozumieť podstatným informáciám v krátkych textoch na počúvanie ako aj v jednoduchých rozhovoroch o bežných témach
- Určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu
- Zachytiť dôležité informácie z počutého textu
- Porozumieť jednoduchým návodom a pokynom k činnosti

Čítanie

- Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu
- Vytvoriť konspekt textu
- Porozumieť nápisom, vývesným štítom, jedálnym lístkom, receptom atď.
- Odhadovať význam neznámych slov na základe kontextu

Ústny prejav

- Vedieť sa primerane vyjadriť k témam týkajúcim sa bežného života
- viesť dialógy v bežných každodenných situáciách
- Jednoducho opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života
- Vedieť začať, udržiavať, prerušiť a ukončiť rozhovor
- Vedieť poprosiť, ospravedlniť sa, odmietnuť, vyjadriť ľútosť atď.
- Získať a sprostredkovať krátke informácie o súčasných, minulých a budúcich udalostiach, zážitkoch a pozorovaniach
- Porozumieť krátkym, jednoduchým pokynom a návodom

Písomný prejav

- Písanie krátkych diktátov
- Vedieť napísať súkromný list a opísať miesto a osobu
- Naučiť sa členiť písomný prejav od odsekov
- Naučiť sa napísať jednoduchšie útvary úradného štýlu (list so žiadosťou o informácie) a vyplniť základné úradné tlačivá (napr. osobný dotazník, prihlasovací lístok, životopis, motivačný list, žiadosť do zamestnania)

5.5.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ROČNÍK		
Prvé kontakty	Motivačný rozhovor Výklad Opis Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Ľudia	Motivačné rozprávanie Výklad Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom

Júliina rodina	Motivačný rozhovor Riadený rozhovor Výklad Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Písanie praktických viet, Projekt Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Môžeš mi prosím pomôcť?	Motivačná výzva Výklad Heuristický rozhovor Plánovanie Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Písanie praktických viet Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Dobrá chuť	Motivačný rozhovor Výklad Opis Riadený rozhovor -argumentácia Diskusia Ústne skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Písanie praktických viet, Projekt Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
2. ROČNÍK		
Typický a netypický priebeh dňa	Motivačný rozhovor Výklad Opis Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Priatelia a priateľky	Motivačné rozprávanie Výklad Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Obchody, prevádzky, stretnutia	Motivačný rozhovor Riadený rozhovor Výklad Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Naše mesto..., náš dom...	Motivačný rozhovor Riadený rozhovor Výklad Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom

Škola a potom	Motivačné rozprávanie Výklad Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
3. ROČNÍK		
Moje skúsenosti zo zahraničia	Motivačné rozprávanie Výklad Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Rýchlo do cieľa	Motivačný rozhovor Riadený rozhovor Výklad Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Dovolenka a viac	Motivačné rozprávanie Výklad Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Čo robíš pre svoje zdravie?	Motivačný rozhovor Riadený rozhovor Výklad Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Ľudia ako ty a ja	Motivačné rozprávanie Výklad Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom

1.1.5 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
--------------------------------	---------------------------	----------------------------	--	--

Prvé kontakty	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Súhrn nemeckej gramatiky Obrázkový materiál	Internet CD
Ludia	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Júliina rodina	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Môžeš mi prosím pomôcť ?	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Obrázkový materiál	Internet CD
Dobrá chuť	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Nemecké časopisy Obrázkový materiál	Internet CD
Typický a netypický priebeh dňa	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Priatelia a priateľky	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Obchody, prevádzky, stretnutia	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Naše mesto..., náš dom...	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD

Škola a potom	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Moje skúsenosti zo zahraničia	Motta, G., Cwikowska, B., Vomáčková, O., Černý, T., Hanuljaková, H.: Direkt 2 neu, Praha, Klett 2015, ISBN 978-80-7397-180-9	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Rýchlo do cieľa	Motta, G., Cwikowska, B., Vomáčková, O., Černý, T., Hanuljaková, H.: Direkt 2 neu, Praha, Klett 2015, ISBN 978-80-7397-180-9	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Dovolenka a viac	Motta, G., Cwikowska, B., Vomáčková, O., Černý, T., Hanuljaková, H.: Direkt 2 neu, Praha, Klett 2015, ISBN 978-80-7397-180-9	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Čo robíš pre svoje zdravie?	Motta, G., Cwikowska, B., Vomáčková, O., Černý, T., Hanuljaková, H.: Direkt 2 neu, Praha, Klett 2015, ISBN 978-80-7397-180-9	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD
Ľudia ako ty a ja	Motta, G., Cwikowska, B., Vomáčková, O., Černý, T., Hanuljaková, H.: Direkt 2 neu, Praha, Klett 2015, ISBN 978-80-7397-180-9	CD prehrávač Projektor PC	Obrázkový materiál Nemecké časopisy	Internet CD

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <i>NEMECKÝ JAZYK</i>				Ročník: <i>PRVÝ</i> 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1Prvé kontakty	20		Žiak má:	Žiak vie:		
1A Hi! Hallo! Grüßdich ! 1B Die vier Freunde 1C Tschüß! Auf Wiedersehen!		Etická výchova Slovenský jazyk a literatúra Matematika	Pochopiť význam a ciele vyučovania CJ Naučiť sa ako reagovať pri stretnutí, lúčení ... Oboznámiť sa s predstavovaním sa, podávaním informácii Osvojiť si zákl. gramatiky. – prítomný čas sloves – j. č. Porozumieť zásade vyjadrenia podmetu Zvládnuť zákl. číslovky 1 - 20 Osvojiť si nepravidelné tvary časovania Získať informácie od ostatných spolužiakov Vedieť seba aj iných predstaviť spoločnosti Zvládnuť kladne a záporne reagovať	Pochopil význam a ciele vyučovania CJ Naučil sa ako reagovať pri stretnutí, lúčení ... Oboznámil sa s predstavovaním sa, podávaním informácii. Osvojil si zákl. gramatiky. – prítomný čas sloves – j. č. Porozumel zásade vyjadrenia podmetu Zvládol zákl. číslovky 1 - 20 Osvojil si nepravidelné tvary časovania Získal informácie od ostatných spolužiakov Vie seba aj iných predstaviť spoločnosti Zvládol kladne a záporne reagovať Pochopil rozdiel medzi zisťovacou a doplň. otázkou	- ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia	- ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test

			<p>Pochopiť rozdiel medzi zisťovacou a doplň. otázkou</p> <p>Uvedomiť si rozdiel v slovoslede nemeckého a slovenského jazyka</p> <p>Vyjadriť svoje predstavy o budúcnosti</p> <p>Vyjadriť ústne formulky pri kontakte osôb</p>	<p>Uvedomil si rozdiel v slovoslede nemeckého a slovenského jazyka</p> <p>Vyjadril svoje predstavy o budúcnosti</p> <p>Vyjadril ústne formulky pri kontakte osôb</p>		
2 Ľudia	20		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>2A (Un)bekannte Leute</p> <p>2B Leute und ihre Sprachen</p> <p>2C Leute und ihre Länder</p>		<p>Etická výchova</p> <p>Slovenský jazyk a literatúra</p> <p>Matematika</p> <p>Reálie</p>	<p>Sledovať údaje o iných osobách</p> <p>Uvedomiť si rozdiely v časovaní pravidelných a nepravidelných slovies</p> <p>Vedieť poskytnúť údaje o iných osobách (3 os. sg.)</p> <p>Pochopiť slovosled v oznamovacej vete</p> <p>Pokúsiť sa tvoriť mini dialógy</p> <p>Počítať od 21-2000</p> <p>Rozlíšiť špecifiká prekladu</p> <p>Zvládnuť poskytnutie informácií o národnostiach</p>	<p>Sledoval údaje o iných osobách</p> <p>Uvedomil si rozdiely v časov. časovaní pravidelných a nepravidelných slovies</p> <p>Vie poskytnúť údaje o iných osobách (3 os. sg.)</p> <p>Pochopil slovosled v oznamovacej vete</p> <p>Tvoril mini dialógy</p> <p>Počítal od 21-2000</p> <p>Rozlíšil špecifiká prekladu</p> <p>Zvládol poskytnutie informácií o národnostiach</p>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p>	<p>-ústna odpoveď</p> <p>- didaktický test</p>

			<p>Uvedomiť si používanie „woher“ a „aus“</p> <p>Pochopiť spoločný základ štyroch názvov</p> <p>Osvojiť si názvy povolání v nemčine</p> <p>Všímať si nerovnaký spôsob tvorenia</p> <p>Nájsť spoločné znaky názvov</p> <p>Uvedomiť si určovanie rodu podstatného m. podľa prípony</p> <p>Osvojiť si správnu výslovnosť a zvládnuť prebrané učivo</p> <p>Vyhľadať informácie na internete a predstaviť VIP osobnosť</p>	<p>Uvedomil si používanie „woher“ a „aus“</p> <p>Pochopil spoločný základ štyroch názvov</p> <p>Osvojil si názvy povolání v nemčine</p> <p>Všíma si nerovnaký spôsob tvorenia</p> <p>Našiel spoločné znaky názvov</p> <p>Uvedomil si určovanie rodu podstatného m. podľa prípony</p> <p>Osvojil si správnu výslovnosť a zvládnuť prebrané učivo</p> <p>Vyhľadal informácie na internete a predstavil VIP osobnosť</p>		
3 Júliina rodina	20		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>3A Die Familienfotos</p> <p>3B Geschwister- eine Klassenstatistik</p> <p>3C Unsere Wünsche: Haustiere und ...</p>		<p>Etická výchova</p> <p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<p>Pomenovať a predstaviť členov rodiny</p> <p>Predstaviť svoju rodinu</p> <p>Uvedomiť si používanie neurčitého a určitého člena a privlastňovacích zámen</p> <p>Urobiť v triede anketu a doplniť graf</p> <p>Vyjadriť vzťahy v rodine</p>	<p>Pomenoval a predstavil členov rodiny</p> <p>Predstavil svoju rodinu</p> <p>Uvedomil si používanie neurčitého a určitého člena a privlastňovacích zámen</p> <p>Urobil v triede anketu a doplnil graf</p> <p>Vyjadril vzťahy v rodine</p>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p> <p>- písomné cvičenia</p>	<p>- ústna odpoveď</p> <p>- didaktický test</p> <p>- prípadová štúdia</p>

			<p>Naučiť sa 1. a 4. pád neurčitého člena a privlastňovacieho zámena</p> <p>Argumentovať - ktoré áno, ktoré nie</p> <p>Vedieť použiť „möcht-“</p> <p>Vyjadriť svoj názor k domácim zvieratám</p> <p>Pripraviť a viesť šk. anketu</p> <p>Pochopiť kedy použiť tento zápor</p> <p>Oboznámiť sa a naučiť tvary množného čísla</p> <p>Vyhľadať informácie z inzerátov</p> <p>Správne vyslovovať a zvládnuť prebrané učivo</p> <p>Predstaviť rodinu Neumannových</p>	<p>Naučil sa 1. a 4. pád neurčitého člena a privlastňovacieho zámena</p> <p>Argumentuje - ktoré áno, ktoré nie</p> <p>Vie použiť „möcht-“</p> <p>Vyjadril svoj názor k domácim zvieratám</p> <p>Pripravil a vedie šk. anketu</p> <p>Pochopil kedy použiť tento zápor</p> <p>Oboznámil sa a naučil tvary množného čísla</p> <p>Vyhľadal informácie z inzerátov</p> <p>Správne vyslovuje a zvládol prebrané učivo</p> <p>Predstavil rodinu Neumannových</p>		
4 Môžeš mi prosím pomôcť?	20		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>4A Ich kann das (nicht)!</p> <p>4B Was wollen wir am Wochenende machen?</p> <p>4C Probleme in der Schule</p>	20	Etická výchova Slovenský jazyk a literatúra	<p>Porozprávať o problémoch a ťažkostiach</p> <p>Vyjadriť prosbu o pomoc</p> <p>Odmietnuť a uviesť dôvod odmietnutia</p> <p>Vyjadriť povinnosť</p> <p>Žiadať o povolenie</p>	<p>Porozprával o problémoch a ťažkostiach</p> <p>Vyjadril prosbu o pomoc</p> <p>Odmietnuť a uviesť dôvod odmietnutia</p> <p>Vyjadriť povinnosť</p> <p>Žiadať o povolenie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test

			<p>Časovanie modálnych slovíes</p> <p>Poznať význam modálnych slovíes</p> <p>Používať modálne slovesá vo vete</p> <p>Používať väzbu „wiegeht's?“</p> <p>Plánovať voľný čas</p> <p>Pokúsi sa tvoriť mini dialógy</p> <p>Použiť predložky „an“, „bis“, „um“</p>	<p>Časoval modálne slovesá</p> <p>Pozná význam modálnych slovíes</p> <p>Používa modálne slovesá vo vete</p> <p>Používa väzbu „wiegeht's?“</p> <p>Plánuje voľný čas</p> <p>Tvorí mini dialógy</p> <p>Používa predložky „an“, „bis“, „um“</p>		
5 Dobrú chuť !	19		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>5A Was isst du gern?</p> <p>5B Essgewohnheiten</p> <p>5C Essen...(inter)national</p>		<p>Etická výchova</p> <p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<p>Pomenovať jednotlivé druhy jedál a potravín</p> <p>Zvládnuť jednoduchú objednávku ako hosť</p> <p>Dokázať komunikovať s hosťom ako čašník</p> <p>Oboznámiť sa s lexikou vyjadriť vzťah k jedlu</p> <p>Uvedomiť si rozdiely v časovaní pravidelných a nepravidelných slovíes</p> <p>Porozumieť používaniu slovesa</p> <p>Zvládnuť lexiku okruhu potravín a jedál</p>	<p>Pomenoval jednotlivé druhy jedál a potravín</p> <p>Zvládol jednoduchú objednávku ako hosť</p> <p>Dokázal komunikovať s hosťom ako čašník</p> <p>Oboznámil sa s lexikou vyjadriť vzťah k jedlu</p> <p>Uvedomil si rozdiely v časovaní pravidelných a nepravidelných slovíes</p> <p>Porozumel používaniu slovesa</p> <p>Zvládol lexiku okruhu potravín a jedál</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď - didaktický test

			<p>Vyjadriť svoj názor k stravovacím návykom</p> <p>Pochopiť tvorenie rozkazovacieho spôsobu</p> <p>Informovať o svojich stravovacích návykoch</p> <p>Pochopiť používanie záporov</p> <p>Porozumieť štruktúre zloženín</p> <p>Vyjadriť svoj názor na potraviny</p> <p>Pochopiť používanie – „man“</p> <p>Tvorí prídavné mená odvodené od vlastných zemepisných mien</p>	<p>Vyjadril svoj názor k stravovacím návykom</p> <p>Pochopil tvorenie rozkazovacieho spôsobu</p> <p>Informoval o svojich stravovacích návykoch</p> <p>Pochopil používanie záporov</p> <p>Porozumel štruktúre zloženín</p> <p>Vyjadril svoj názor na potraviny</p> <p>Pochopil používanie – „man“</p> <p>Tvorí prídavné mená odvodené od vlastných zemepisných mien</p>		
ROZPIS UČIVA PREDMETU: <i>NEMECKÝ JAZYK</i>				Ročník: <i>DRUHÝ</i> 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
6 Typický a netypický priebeh dňa	20		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>6A Aus dem Leben von Denisa</p> <p>6B Unsere Freunde und ihre Freizeitaktivitäten</p> <p>6C Verabredung</p>		<p>Etická výchova</p> <p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<p>Vyhľadať informácie v texte</p> <p>Opýtať sa na záľuby v rámci dialógu</p> <p>Popísať spôsob trávenia voľného času u mladých</p>	<p>Vyhľadal informácie v texte</p> <p>Opýtal sa na záľuby v rámci dialógu</p> <p>Popísal spôsob trávenia voľného času u mladých</p>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p> <p>- písomné cvičenia</p>	<p>- ústna odpoveď</p> <p>- didaktický test</p>

			<p>Vedieť určiť čas</p> <p>Pomenovať časti dňa</p> <p>Opísať činnosti v každodennom živote</p> <p>Náš denný režim- Tvorit dialógy</p> <p>Zvládnuť časovanie slovíes s odlučiteľnou a neodlúčiteľnou predponou</p> <p>Používať slovesá s odlučiteľnou predponou vo vete</p> <p>Poznať predložky so 4. pádom</p> <p>Skloňovať osobné zámená v 4. páde</p> <p>Skloňovať opytovacie zámeno „wer“ v 4.páde</p> <p>Používať „zu Hause“ a „nach Hause“</p>	<p>Vie určiť čas</p> <p>Pomenoval časti dňa</p> <p>Opísal činnosti v každodennom živote</p> <p>Náš denný režim- Tvoril dialógy</p> <p>Zvládol časovanie slovíes s odlučiteľnou a neodlúčiteľnou predponou</p> <p>Používa slovesá s odlučiteľnou predponou vo vete</p> <p>Pozná predložky so 4. pádom</p> <p>Skloňuje osobné zámená v 4. páde</p> <p>Skloňuje opytovacie zámeno „wer“ v 4.páde</p> <p>Používa „zu Hause“ a „nach Hause“</p>		
7 Priatelia a priateľky	20		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>7A Meine Clique</p> <p>7B Beziehungen unter Freunden</p> <p>7C Im Privatbesitz</p>		<p>Etická výchova</p> <p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<p>-rozprávať o svojich záujmoch</p> <p>- rozprávať o plánoch do budúcnosti</p> <p>- opisovať a charakterizovať osoby</p> <p>-pripravovať a viesť rozhovor</p>	<p>-rozprávať o svojich záujmoch</p> <p>- rozprávať o plánoch do budúcnosti</p> <p>- opisovať a charakterizovať osoby</p> <p>-pripravovať a viesť rozhovor</p>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p> <p>- písomné cvičenia</p>	<p>- ústna odpoveď</p> <p>- neštandardizovaný didaktický test</p>

			-vyjadriť mienku o druhých ľuďoch -vyjadriť vzťahy -podávať informácie o darčekom, plánovaných oslavách -písať súkromný list -spracovávať otázky z tematických celkov: -človek (vonkajší vzhľad, vlastnosti, záujmy, pocity) -osobný a spoločenský život spôsob využívania voľného času -prítomný čas nepravidelných slovies (3) -datív -privlastňovacie zámená v 3.páde -osobné zámená v 3.páde -opytovacie zámeno wer? -2.pád vlastných mien	-vyjadriť mienku o druhých ľuďoch -vyjadriť vzťahy -podávať informácie o darčekom, plánovaných oslavách -písať súkromný list -spracovávať otázky z tematických celkov: -človek (vonkajší vzhľad, vlastnosti, záujmy, pocity) -osobný a spoločenský život spôsob využívania voľného času -prítomný čas nepravidelných slovies (3) -datív -privlastňovacie zámená v 3.páde -osobné zámená v 3.páde -opytovacie zámeno wer? -2.pád vlastných mien		
8 Obchody, prevádzky, stretnutia	20		Žiak má:	Žiak vie:		
8A Abgemacht 8B Wo kauft man was? 8C Ausgehen		Slovenský jazyk a literatúra Náuka o potravinách Etická výchova	-názvy obchodov, prevádzok a druhov tovaru -poskytovať informácie o plánovaných nákupoch	-názvy obchodov, prevádzok a druhov tovaru -poskytovať informácie o plánovaných nákupoch	- ústne skúšanie - písomné skúšanie	-ústna odpoveď didaktický test

			<p>-formulovať ponuku, prijímať a odmietnuť ponuku</p> <p>-popisovať činnosti týkajúce sa voľného času</p> <p>-dohodnúť si stretnutie</p> <p>-popísať polohu objektu</p> <p>-informovať o kultúrnych akciách</p> <p>-podávať informácie v obchode</p> <p>-napísať pozvánku</p> <p>-predložky s 3.pádom</p> <p>-predložky <i>in a auf</i> s 3. a 4.pádom</p> <p>-určovanie času (2)</p> <p>-radové číslovky</p> <p>-spracovať otázky z tematických okruhov: 1.predaj a služby (druhy obchodov, tovar, nakupovanie)</p> <p>2.spôsoby trávenia voľného času, účasť na kultúrnych podujatiach</p>	<p>-formulovať ponuku, prijímať a odmietnuť ponuku</p> <p>-popisovať činnosti týkajúce sa voľného času</p> <p>-dohodnúť si stretnutie</p> <p>-popísať polohu objektu</p> <p>-informovať o kultúrnych akciách</p> <p>-podávať informácie v obchode</p> <p>-napísať pozvánku</p> <p>-predložky s 3.pádom</p> <p>-predložky <i>in a auf</i> s 3. a 4.pádom</p> <p>-určovanie času (2)</p> <p>-radové číslovky</p> <p>-spracovať otázky z tematických okruhov: 1.predaj a služby (druhy obchodov, tovar, nakupovanie)</p> <p>2.spôsoby trávenia voľného času, účasť na kultúrnych podujatiach</p>		
9 Naše mesto...,náš dom..	20		Žiak má:	Žiak vie:		
9A Herzlich willkommen in Lindau ! 9B Im Stadtzentrum 9C Mein Zuhause		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova GCR	-názvy miest a inštitúcií v meste	-názvy miest a inštitúcií v meste	-ústne skúšanie - písomné skúšanie	-ústna odpoveď - didaktický test - prípadová štúdia

			<p>-popisovať polohu inštitúcií a pamiatok v meste</p> <p>-pýtať sa na cestu a odpovedať na podobné otázky</p> <p>-pýtať sa na dopravné prostriedky a odpovedať na tieto otázky</p> <p>-rozprávať, čo sa nachádza v meste</p> <p>-napísať odkaz</p> <p>-precvičovať metódu riadeného rozhovoru</p> <p>-spracovať otázky z tematických okruhov:</p> <p>-Turistika a cestovanie (návšteva pamiatok, dopravné prostriedky, informácie v meste)</p> <p>-prítomný čas slovík liegen, stehen</p> <p>-modálne sloveso wissen</p> <p>-predložky s 3. a 4.pádom</p> <p>-predložky na opis cesty</p>	<p>-popisovať polohu inštitúcií a pamiatok v meste</p> <p>-pýtať sa na cestu a odpovedať na podobné otázky</p> <p>-pýtať sa na dopravné prostriedky a odpovedať na tieto otázky</p> <p>-rozprávať, čo sa nachádza v meste</p> <p>-napísať odkaz</p> <p>-precvičovať metódu riadeného rozhovoru</p> <p>-spracovať otázky z tematických okruhov:</p> <p>-turistika a cestovanie (návšteva pamiatok, dopravné prostriedky, informácie v meste)</p> <p>-prítomný čas slovík liegen, stehen</p> <p>-modálne sloveso wissen</p> <p>-predložky s 3. a 4.pádom</p> <p>-predložky na opis cesty</p>	- písomné cvičenia	
10 Škola a potom	19		Žiak má:	Žiak vie:		
10A Unser Schultag 10B Unsere Erlebnisse aus Passau 10C Unser Abreisetag		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	<p>-hovoriť o svojej škole a triede</p> <p>-pomenovať činnosti týkajúce sa školského a mimoškolského života</p>	<p>-hovoriť o svojej škole a triede</p> <p>-pomenovať činnosti týkajúce sa školského a mimoškolského života</p>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p>	<p>- ústna odpoveď</p> <p>- neštandardizovaný didaktický test</p>

			-informovať o svojom rozvrhu hodín -hovoriť o školskom výmennom pobyte -spracovať otázky z tematických okruhov: Škola - školské predmety, dianie v škole a po vyučovaní -precvičovať metódu riadeného rozhovoru -préteritum -perfektum -pomocné slovesá haben a sein -minulý čas pomocných slovík -príslovkové určenie času	-informovať o svojom rozvrhu hodín -hovoriť o školskom výmennom pobyte -spracovať otázky z tematických okruhov: Škola - školské predmety, dianie v škole a po vyučovaní -precvičovať metódu riadeného rozhovoru -préteritum -perfektum -pomocné slovesá haben a sein -minulý čas pomocných slovík -príslovkové určenie času	- písomné cvičenia	
ROZPIS UČIVA PREDMETU: NEMECKÝ JAZYK				Ročník: TRETÍ 3 hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
11 Moje skúsenosti zo zahraničia	18		Žiak má:	Žiak vie:		
11A Ich komme aus...		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	Rozprávať o sebe, o rodine, o svojom voľnom čase, o škole	Rozprávať o sebe, o rodine, o svojom voľnom čase, o škole	- ústne skúšanie	- ústna odpoveď
11B Mein schönstes Ferienerlebnis			Čítať s porozumením a priradiť nadpisy k textom		- písomné skúšanie	- neštandardizovaný didaktický test
11C Schüleraustausch					- písomné cvičenia	

			<p>Porovnať prázdniny na Slovensku a v zahraničí</p> <p>Počúvať interview a rozhodnúť o správnosti/nesprávnosti tvrdení</p> <p>Napísať e-mail o žiackej výmene</p>	<p>Čítal s porozumením a priradil nadpisy k textom</p> <p>Porovnal prázdniny na Slovensku a v zahraničí</p> <p>Počúval interview a rozhodol o správnosti/nesprávnosti tvrdení</p> <p>Napísal e-mail o žiackej výmene</p>		
12 Rýchlo do cieľa	18		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>12A Unfallort: Landstraße</p> <p>12B Panne auf der A9</p> <p>12C Unterwegs</p>		<p>Slovenský jazyk a literatúra</p> <p>Etická výchova</p>	<p>Opísať nehodu s použitím minulého času</p> <p>Popísať situácie zobrazené na obrázkoch a fotkách</p> <p>Vyjadriť postupnosť udalostí v präterite</p> <p>Čítať a porozumieť text, doplniť tabuľku</p>	<p>Opísal nehodu s použitím minulého času</p> <p>Popísal situácie zobrazené na obrázkoch a fotkách</p> <p>Vyjadriť postupnosť udalostí v präterite</p> <p>Čítal a porozumel text, doplnil tabuľku</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test
13 Dovolenka a viac	18		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>13A Urlaubsziele</p> <p>13B Mein schönster Urlaub</p>		<p>Slovenský jazyk a literatúra</p> <p>Etická výchova</p>	<p>Rozšíriť si slovnú zásobu o zemepisné názvy</p>	<p>Rozšíril si slovnú zásobu o zemepisné názvy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď

13C Urlaubstypen			<p>Rozprávať o dovolenke Počúvať s porozumením</p> <p>Rozprávať na tému počasie</p> <p>Vyjadriť svoj názor na dovolenku v súvetiach so spojkou dass</p> <p>Napísať informatívny list do CK pomocou osnovy</p>	<p>Rozprával o dovolenke Počúval s porozumením</p> <p>Rozprával na tému počasie</p> <p>Vyjadril svoj názor na dovolenku v súvetiach som spojkou dass</p> <p>Napísal informatívny list do CK pomocou osnovy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - neštandardizovaný didaktický test
14 Čo robíš pre svoje zdravie?	18		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>14A Ich fühle mich nicht wohl</p> <p>14B Wie geht's?</p> <p>14C Für die Gesundheit?</p>		<p>Slovenský jazyk a literatúra</p> <p>Etická výchova</p>	<p>Rozšíriť si slovnú zásobu na tému Ľudské telo, choroby</p> <p>Popisovať choroby a dĺžky ich trvania s využitím časových predložiek</p> <p>Čítať s porozumením</p> <p>Zahrať situáciu u lekára</p>	<p>Rozšíril si slovnú zásobu na tému Ľudské telo, choroby</p> <p>Popisoval choroby a dĺžky ich trvania s využitím časových predložiek</p> <p>Čítal s porozumením</p> <p>Zahral situáciu u lekára</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test
15 Ľudia ako ty a ja	18		Žiak má:	Žiak vie:		
<p>15A Wie sind die Stars?</p> <p>15B Kleidung</p> <p>15C Was soll ich anziehen?</p>		<p>Slovenský jazyk a literatúra</p> <p>Etická výchova</p>	<p>Rozprávať o známych ľuďoch, porovnávať osoby a vyjadriť názory na nich</p> <p>Stupňovať prídavné mená</p>	<p>Rozprával o známych ľuďoch, porovnával osoby a vyjadril názory na nich</p> <p>Stupňoval prídavné mená</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test

			<p>Rozšíriť si slovnú zásobu na tému Oblečenie a móda</p> <p>Vypočúť si nahrávku o vhodných typoch oblečenia pre mužov a ženy na pracovný pohovor</p> <p>Skloňovať prídavné mená po určitom a neurčitom člene</p> <p>Odporučiť oblečenie na rozličné príležitosti</p> <p>Napísať krátky inzerát o strate tenisiek</p>	<p>Rozšíril si slovnú zásobu na tému Oblečenie a móda</p> <p>Vypočul si nahrávku o vhodných typoch oblečenia pre mužov a ženy na pracovný pohovor</p> <p>Skloňoval prídavné mená po určitom a neurčitom člene</p> <p>Odporučil oblečenie na rozličné príležitosti</p> <p>Napísal krátky inzerát o strate tenisiek</p>		
--	--	--	---	---	--	--

Súčasťou výchovno - vzdelávacieho procesu je aj vhodné začlenenie problematiky z nasledujúcich oblastí:

- enviromentálna výchova –Učebné osnovy pre enviromentálnu výchovu č. 645/1996 15
- výchova k manželstvu a rodičovstvu – Učebné osnovy pre výchovu k manželstvu a rodičovstvu š. 2493/ 1998 41
- využitie IKT
- problematika eura, problematika finančnej gramotnosti
- pri práci s textom uplatňovanie princípov čitateľskej gramotnosti

5.6 etická výchova

Názov predmetu	etická výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2962Hpekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.6.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Obsahové okruhy vzdelávacej oblasti teoretické vzdelávanie vymedzujú učivo spoločné pre všetky študijné odbory bez ohľadu na ich profiláciu. Oblasť má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, získané vo všeobecnovzdelávacích zložkách vzdelávania o najdôležitejšie poznatky a zručnosti súvisiace s jeho uplatnením vo svete práce. Etická výchova súvisí aj s vyučovaním ďalších učebných predmetov. Na rozdiel od nich sa sústreďuje na etický aspekt učiva. Napríklad využíva úryvky z literárnych diel, ale so zameraním na senzibilizáciu pre etické problémy a vyzdvihnutím pozitívnych vzorov správania. To isté možno povedať o náuke o spoločnosti, ktorá obsahuje učivo religionistiky. Etická výchova v učive náboženská etika sa zameriava na etický aspekt náboženstva s cieľom pochopiť správanie a postoje veriacich a vychovávať žiakov s odlišnými postojmi k náboženstvu k vzájomnej tolerancii. Tak ako náuka o spoločnosti alebo občianska náuka, aj etická výchova rozvíja mladého človeka v kontexte štruktúrovania cieľavedomej prípravy na rodinný, občiansky, profesiový a kultúrny život poskytovaním uceleného psychologicky zdôvodneného programu.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania etickej výchovy majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností študentov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť študenta k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií študenta. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie komunikatívne a sociálno interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede a v odbornej učebni určenej pre spoločenskú komunikáciu a etickú výchovu.

5.6.2 Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu etická výchova v učebnom odbore 2962 H pekár, je príprava takého absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi a má zodpovedný prístup k zákazníkovi. Prehľbuje dobrú vyjadrovaciu schopnosť žiakov a umožní im získať vedomosti z umenia rokovať so zákazníkmi, vedieť s nimi nadviazať kontakt a správne s nimi komunikovať. Cieľom predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej úcta k človeku a k prírode, spolupráca, prosociálnosť a národné hodnoty zaujímajú významné miesto. Pri plnení tohto cieľa sa neuspokojuje s poskytovaním informácií o morálnych zásadách, ale zážitkovým učením účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pripravuje mladých ľudí pre život, aby raz ako dospelí prispeli k vytváraniu harmonických a stabilných vzťahov v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe a medzi národmi. Cieľom etickej výchovy ako povinne voliteľného predmetu je vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba samého a druhých, komunikačné zručnosti, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov, súvislosti medzi hodnotami a normami. Zameriava sa na princípy náboženskej a ateistickej etiky, princípy pochopenia a tolerovania správania spoluobčanov a spolužiakov, hodnoty a etické normy súvisiace so životom a zdravím, rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou, ekonomickým životom a prácou v povolani.

5.6.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Komunikácia	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová zážitková	frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s PC, internetom,
Dobré vzťahy v rodine	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová zážitková	frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s PC, internetom,
Dôstojnosť ľudskej osobnosti	motivačná metóda - rozhovor, expozičná dialogická – rozhovor heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová zážitková	frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou

Etika sexuálneho života	motivačná metóda - rozhovor, expozičná dialogická – rozhovor heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová zážitková	frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s PC, internetom,
Etika práce	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová zážitková	frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s PC, internetom, videokamerou, diktafónom

5.6.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Komunikácia	L., Lencz, O., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	audiovizuálna technika dataprojektor PC	časopisy, DVD	Internet, knižnica
Dobré vzťahy v rodine	L., Lencz, O., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	dataprojektor PC audiovizuálna technika	časopisy, DVD	Internet, knižnica
Dôstojnosť ľudskej osobnosti	L., Lencz, O., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	dataprojektor PC audiovizuálna technika	časopisy, DVD	Internet, knižnica
Etika sexuálneho života	L., Lencz, O., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	dataprojektor PC audiovizuálna technika	časopisy, DVD	Internet, knižnica
		dataprojektor	časopisy, DVD	

Etika práce	L., Lencz, O., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	PC audiovizuálna technika		Internet, knižnica
-------------	--	---------------------------------	--	-----------------------

ROČNÍK: prvý

ROZPIS UČIVA PREDMETU: etická výchova				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Komunikácia	4		Žiak má:	Žiak:		
➤ Dialóg	1		✚ Poznať pravidlá dialógu a vedieť ich uplatniť	➤ Pozná pravidlá dialógu a vie ich uplatniť	Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie
➤ Diskusia	1		✚ Vedieť diskutovať na vybranú tému	➤ Vie diskutovať na vybranú tému		
➤ Rozhovor a pravidlá vedenia rozhovoru	1		✚ Dokázať začať, rozvíjať a ukončiť rozhovor	➤ Dokáže začať, rozvíjať a ukončiť rozhovor		
➤ City a pocity, spôsob ich vyjadrenia	1		✚ Vedieť vyjadrovať kultivovane svoje city	➤ Vie vyjadrovať kultivovane svoje city		
Dobré vzťahy v rodine	10		Žiak má:	Žiak:		
➤ Rodinné pravidlá	1		➤ Vedieť popísať vlastné rodinné pravidlá	➤ Viepopísať vlastné rodinné pravidlá	Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie
➤ Spoločný priestor, intimita	1		➤ Poznať pojem intimita a spoločný priestor	➤ Pozná pojem intimita a spoločný priestor		
➤ Odpúšťanie, zdieľanie a blízkosť	1		➤ Vysvetliť pojmy odpúšťanie, zdieľanie a blízkosť na konkrétnych príkladoch z rodiny	➤ Vysvetlil pojmy odpúšťanie, zdieľanie a blízkosť na konkrétnych príkladoch z rodiny		
➤ Špecifiká členov rodiny	1		➤ Objasniť špecifiká členov rodiny- otec, mama, súrodenec, starí rodičia, širšia rodina	➤ Objasnil špecifiká členov rodiny- otec, mama, súrodenec, starí rodičia, širšia rodina		
➤ Funkcie rodiny	1		➤ Poznať základné funkcie rodiny	➤ Pozná základné funkcie rodiny		
➤ Rodinné dedičstvo	1		➤ Objasniť pojem rodinné dedičstvo	➤ Objasnil pojem rodinné dedičstvo		
➤ Zvyky v rodine	1		➤ Popísať zvyky v rodine	➤ Popísal zvyky v rodine		

➤ Jedinečnosť rodiny	1		➤ Definovať pojem jedinečnosť rodiny a hľadať konkrétne príklady zo života	➤ Definoval pojem jedinečnosť rodiny a našiel konkrétne príklady zo života		
➤ Rodinné problémy a ich riešenie	1		➤ Uviesť príklady rodinných problémov a hľadať spôsoby ich riešenia	➤ Uviedol príklady rodinných problémov a našiel spôsoby ich riešenia		
➤ Rodina a filmová realita	1		➤ Porovnať reálny rodinný život s filmovou ukážkou	➤ Porovnal reálny rodinný život s filmovou ukážkou		
Dôstojnosť ľudskej osobnosti	8		Žiak má:	Žiak:		
➤ Sebaúcta	1		➤ Preukázať sebaúctu v bežných situáciách	➤ Preukázal sebaúctu v bežných situáciách	Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie
➤ Sebaovládanie	1		➤ Vedieť sa ovládať v rôznych životných situáciách	➤ Vie sa ovládať v rôznych životných situáciách		
➤ Rešpekt voči iným	1		➤ Vysvetliť dôvody rešpektu voči ľudskej osobe	➤ Vysvetlil dôvody rešpektu voči ľudskej osobe		
➤ Jedinečnosť osobnosti	1		➤ Objasniť pojem jedinečnosti osobnosti	➤ Objasnil pojem jedinečnosti osobnosti		
➤ Neopakovateľnosť osobnosti	1		➤ Nájsť príklady z bežného života a médií, ktoré poukazujú na neopakovateľnosť osobnosti	➤ Našiel príklady z bežného života a médií, ktoré poukazujú na neopakovateľnosť osobnosti		
➤ Akceptácia ľudí s rozdielnosťou vo svetonázore	1		➤ Akceptovať ľudí s rozdielnosťou vo svetonázore	➤ Akceptuje ľudí s rozdielnosťou vo svetonázore		
➤ Akceptácia ľudí s rozdielnosťou v sexuálnej orientácii	1		➤ Akceptovať ľudí s rozdielnosťou v sexuálnej orientácii	➤ Akceptuje ľudí s rozdielnosťou v sexuálnej orientácii		
➤ Akceptácia ľudí s rozdielnosťou v zvykoch a kultúre	1		➤ Akceptovať ľudí s rozdielnosťou v zvykoch a kultúre	➤ Akceptuje ľudí s rozdielnosťou v zvykoch a kultúre		

Etika sexuálneho života	8		Žiak má:	Žiak:		
➤ Zázrak života	1		➤ Poznať pojmy počatie, prenatalný život, embryo	➤ Pozná pojmy počatie, prenatalný život, embryo	Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie
➤ Fyziologická a emocionálna príťažlivosť opačných pohlaví	1		➤ Vyjadriť svoj názor na fyziologickú a emocionálnu príťažlivosť	➤ Vyjadril svoj názor na fyziologickú a emocionálnu príťažlivosť		
➤ Predčasný sex	1		➤ Hovoriť úctivo o otázkach sexuality	➤ Hovorí úctivo o otázkach sexuality		
➤ Etika sexuálneho života	1		➤ Vymenovať zásady etiky sexuálneho života	➤ Vymenoval zásady etiky sexuálneho života		
➤ Promiskuita, pohlavné choroby	1		➤ Rozpoznať príčiny a dôsledky pohlavných chorôb	➤ Rozpozná príčiny a dôsledky pohlavných chorôb		
➤ AIDS	2		➤ Na základe pozretého filmu rozpoznať prejavy , spôsob šírenia a príznaky tejto choroby	➤ Na základe pozretého filmu rozpoznal prejavy , spôsob šírenia a príznaky tejto choroby		
➤ Regulácia počatia, metódy antikoncepcie	1		➤ Vysvetliť tri metódy regulácie počatia	➤ Vysvetlil tri metódy regulácie počatia		
Etika práce	3		Žiak má:	Žiak:		
➤ Profesionálna etika	1		➤ Uviesť príklad zásad v etickom kódexe zamestnanca, vysvetliť vzťah ľudská práca a peniaze. Demonštrovať na príkladoch pohľady na bohatstvo a chudobu.	➤ Uviedol príklad zásad v etickom kódexe zamestnanca , vysvetlil vzťah ľudská práca a peniaze. Demonštroval na príkladoch pohľady na bohatstvo a chudobu.	Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie
➤ Zodpovednosť, ochota, úcta, lojalita v práci	1		➤ Rešpektovať pravidlá „fair play“ pri spoločnej práci	➤ Rešpektoval pravidlá „fair play“ pri spoločnej práci		
➤ Etický kódex zamestnanca	1		➤ Vyriešiť jednoduchú etickú dilemu vo vzťahu k zákazníkovi	➤ Vyriešil jednoduchú etickú dilemu vo vzťahu k zákazníkovi		

Názov predmetu	náboženská výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	2962Hpekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.7.1 Charakteristika predmetu

Základom predmetu náboženská výchova v škole je skutočnosť, že má prenikať do prostredia kultúry a vstúpiť do vzťahu s ostatným poznaním. Má sprítomňovať evanjelium v osobnom procese systematickej a kritickej asimilácie kultúry.

Predmet náboženská výchova je depozitom dynamického kvasu evanjelia a usiluje sa „skutočne využiť prvky vedomostí a výchovy, aby evanjelium vniklo do mentality žiakov a zharmonizovalo ich kultúru vo svetle viery“. (Porov. Všeobecné direktórium pre katechizáciu, 73, ďalej len VDK)

Uvedený predmet má predkladať kresťanské poslanstvo a kresťanskú udalosť s tou istou serióznosťou a hĺbkou, s akou iné disciplíny predkladajú svoje poznatky. Neumiestňuje sa však ako niečo doplnkové, ale v potrebnom interdisciplinárnom dialógu. Tento dialóg sa má odohrávať na danej úrovni, v ktorej každá disciplína stvára osobnosť žiaka. Treba rešpektovať a využívať rôznosť a zameranie stredných škôl. Takto predkladané kresťanské poslanstvo ovplyvní spôsob chápania pôvodu sveta, zmyslu dejín, základu etických hodnôt, funkciu náboženstva a kultúry, osudu človeka, vzťahu k prírode. Predmet náboženská výchova pomocou tohto interdisciplinárneho dialógu kladie základy, posilňuje, rozvíja a dopĺňa výchovné pôsobenie školy. (Porov. VDK, 73)

Úlohy predmetu náboženská výchova zodpovedajú výchove k rôznym dimenziám viery. Sama vnútorná dynamika viery vyžaduje vieru poznať, sláviť a pretlmočiť do modlitby. Predmet náboženská výchova má za úlohu pestovať každý z týchto rozmerov. Každá z úloh uskutočňuje ciele predmetu náboženská výchova.

– Úloha *napomáhať poznaniu viery* vedie k cieľu *vieru poznať*.

Prehĺbenie poznania viery kresťansky osvecuje ľudskú existenciu, udržuje život viery a človeka robí schopným zdôvodniť si ju pred svetom.

– Úloha *vychovávať k účasti na liturgii* vedie k cieľu *vedieť vieru sláviť*.

Predmet náboženská výchova umožňuje poznať význam liturgie a sviatostí. Vychováva k zmyslu pre spoločenstvo, k vďakyvdaniu a k chápaniu symbolickej reči, lebo to všetko je potrebné k skutočnému liturgickému životu.

– Úloha *morálne formovať* vedie k cieľu *vedieť vieru žiť*.

Poznanie viery môže viesť k obráteniu. Obrátenie zahŕňa kráčajenie v Božích šľapajach. Predmet náboženská výchova má odovzdať žiakom postoje vlastné „Majstroví“. Prijatím postojov žiaci nastupujú na cestu vnútornej premeny. Ježišova reč na vrchu, v ktorej obnovuje Desatoro a vtlača im ducha blahoslavenstiev, je nevyhnutným východiskom pre morálnu formáciu, ktorá je v súčasnosti veľmi potrebná.

– úloha *učiť modlitbe* vedie k cieľu *vedieť vieru pretlmočiť do vzťahu*.

Predchádzajúce ciele vedú k tomu, aby študenti vedeli zaujať postoj modlitby: klaňanie, chvála, ďakovanie, dôvera, prosba, obdiv. Tieto postoje sú zahrnuté v Otčenáši. Kde je predmet náboženská výchova preniknutý aj touto úlohou – učiť modlitbe, osvojovanie si kresťanského života – tam dosiahne patričnú hĺbku.

5.7.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Hlavným náučným cieľom je odpovedať mladému človeku na najzákladnejšie otázky zmyslu života; ako žiť, prehĺbiť poznanie viery, poznanie oslavy Boha a poznanie morálneho kódexu.

Hlavným výchovným cieľom predmetu náboženská výchova na stredných školách je viesť mladého človeka k postupnému prijatiu osobnej viery a rozhodnutiu žiť kresťanským životným štýlom, k prijímaniu sviatostí a objavovaniu svojho miesta v spoločenstve Cirkvi. Situáciu viery a život študentov navštevujúcich náboženskú výchovu charakterizujú ustavičné zmeny postojov. Veriacim žiakom viera pomáha pochopiť kresťanské poslanstvo vo vzťahu k veľkým existenčným problémom chápaniu života, k hlavným zásadným morálnym problémom ktorými sa dnes ľudstvo stretá. Študenti nachádzajúci sa v situácii hľadania alebo náboženských pochybností sa môžu pomocou náboženskej výchovy dozvedieť, aké odpovede dáva katolícke náboženstvo na ich otázky. Majú príležitosť lepšie si premyslieť svoje rozhodnutie. Pre neveriacich žiakov predmet náboženská výchova naberá charakteristické črty misijného ohlasovania evanjelia, aby sa mohli rozhodnúť pre vieru.

Pretože človek je tvor spoločenský, k neodmysliteľným výchovným cieľom patrí i výchova k životu v spoločenstve. To sa nedá improvizovať. Treba starostlivo formovať a osvojovať si niektoré základné postoje, ktoré má predmet náboženská výchova podporiť ducha jednoduchosti, zodpovednosti, obetavosti, starostlivosť o opustených, vzájomné odpustenie, priateľský postoj voči členom iných cirkví, cirkevných spoločenstiev a neveriacich, ako i úcta k celému stvoriteľskému dielu (príroda, ekológia).

Zároveň nemožno zabudnúť, že mladí ľudia sa pripravujú na život v spoločnosti vo svojom profesijnom zameraní. Treba ich formovať k tomu, aby boli ochotní ponúknuť svoju spoluprácu, každý podľa vlastného povolania a aby v profesnom, kultúrnom a spoločenskom živote boli prítomní ako kresťania.

5.7.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1.ČLOVEK – KREŠŤANSKÁ ANTROPOLÓGIA	<ul style="list-style-type: none">- Informačno-receptívna - výklad- Reprodukčívna –riadený rozhovor- Problémový výklad	<ul style="list-style-type: none">- Frontálna výučba- Frontálna a individuálna práca žiakov- Práca s knihou

2. VLASTNOSTI ČLOVEKA - ČNOSTI	<ul style="list-style-type: none"> - Problémový výklad - Reprodukčná – rozhovor - Heuristická - rozhovor, riešenie úloh 	<ul style="list-style-type: none"> - Frontálna výučba - Práca s knihou - Demonštrácia a pozorovanie
3. PROSTRIEDKY NA DUCHOVNÝ RAST ČLOVEKA	<ul style="list-style-type: none"> - Problémový výklad - Reprodukčná – rozhovor - Heuristická - rozhovor, riešenie úloh 	<ul style="list-style-type: none"> - Frontálna výučba - Skupinová práca žiakov - Práca s knihou - Demonštrácia a pozorovanie
4. VÝCHOVA K MANŽELSTVU A RODIČOVSTVU	<ul style="list-style-type: none"> - Informačno-receptívna - výklad - Reprodukčná –riadený rozhovor - Metóda demonštrácie 	<ul style="list-style-type: none"> - Frontálna výučba - Práca s knihou - Demonštrácia a pozorovanie

5.7.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
1. ČLOVEK – KREŠŤANSKÁ ANTROPOLOGIA	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	Dataprojektor PC Tabuľa	Fólie	Internet Odborná literatúra
2. VLASTNOSTI ČLOVEKA - ČNOSTI	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	Dataprojektor PC Tabuľa	Fólie	Internet Životopisy svätých Text NCVV
3. PROSTRIEDKY NA DUCHOVNÝ RAST ČLOVEKA	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	Dataprojektor PC Tabuľa	Fólie	Internet Texty rôznych modlitieb Sväté písmo Text blahoslavenstiev
4. VÝCHOVA K MANŽELSTVU A RODIČOVSTVU	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	CD - a DVD- prehrávač PC Tabuľa	Fólie	Internet CD Pavla Hudáka DVD Otázky bioetiky

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Človek - kresťanská antropológia	7		Žiak má:	Žiak:		
Pôvod človeka	1	Biológia	<ul style="list-style-type: none"> - vedieť odpovedať na základné ľudské otázky: kto je človek, odkiaľ sa vzal, čo sa dá o ľudskej minulosti zistiť: rozumom, cez zjavenie vo Svätom písme - získať istotu, že vedecké poznatky a pravdy získané cez Božie zjavenie si neodporujú 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel odpovedať na základné ľudské otázky 	verbálne	Ústne odpovede
Podstatné zložky človeka – duch, duša, telo	1	Filozofia	<ul style="list-style-type: none"> - vedieť vysvetliť špecifiká jednotlivých zložiek človeka (telo, duša, duch) - viesť k sebaaprijatiu 	<ul style="list-style-type: none"> - správne vysvetlil špecifiká jednotlivých zložiek človeka 	verbálne	Ústne odpovede
Duša človeka	1	Psychológia	<ul style="list-style-type: none"> - vedieť objasniť pojem „duša“ a charakterizovať jej prejavy – rozum, slobodná vôľa, nesmrteľnosť - vedieť odlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy na dušu a poznať princípy psychohygieny - nabádať k záujmu o duchovný život 	<ul style="list-style-type: none"> - správne objasnil pojem „duša“ a charakterizoval jej prejavy 	verbálne	Ústne odpovede
Schopnosti človeka	1	Psychológia	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať city, vášne, pudy, poznať najsilnejšie pudy - pochopiť, že pudy majú byť pod kontrolou rozumu a vôle - viesť k sebakontrolu 	<ul style="list-style-type: none"> - správne charakterizoval city, vášne a pudy 	verbálne	Ústne odpovede
Povaha človeka	1	Psychológia	<ul style="list-style-type: none"> - definovať povahu a vedieť opísať štyri základné typy pováh - viesť k využitiu osobných darov a ku korigovaniu negatív svojej povahy 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel definovať povahu a opísať štyri základné typy pováh 	verbálne	Ústne odpovede

Duchovný život	2		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať zjednocujúci princíp človeka – jeho ducha - osvojiť si zákonitosti, ktoré uľahčujú kontakt s Bohom (modlitba, sviatosti) - prebudiť záujem o duchovný život 	<ul style="list-style-type: none"> - správne charakterizoval zjednocujúci princíp človeka - jeho ducha 	verbálne	Ústne odpovede
Vlastnosti človeka - čnosti	9					
Čnosti – vlastnosti hrdinu	1	Občianska náuka	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať pojem čnosť a vysvetliť pojem „čnosť“ - prebudiť záujem o sebvýchovu 	<ul style="list-style-type: none"> - správne charakterizoval pojem „čnosť“ 	verbálne	Ústne odpovede
Rozvážnosť (múdrost')	1		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať pojem „životná múdrost'“ a vzbudiť k osobnej svätosti cez príklady svätých - viesť k správne hodnoteniu životných situácií 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel charakterizovať pojem „životná múdrost'“ 	verbálne	Ústne odpovede
Mravná sila	1	Etická výchova	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pojmy: mravná sila, sloboda, vôľa, láska - motivovať k zodpovednosti za svoje konanie 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel vysvetliť pojmy „mravná sila, sloboda a vôľa“ 	verbálne	Ústne odpovede
Spravodlivosť	1	Občianska náuka	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať pravdu a spravodlivosť - vysvetliť význam svedomia pre život človeka - podnecovať k výchove svedomia prostredníctvom pravidelného spytovania svedomia 	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pojmy „pravda a spravodlivosť“ a význam svedomia pre život človeka 	verbálne	Ústne odpovede
Miernosť	1	Etická výchova	<ul style="list-style-type: none"> - definovať čnosť miernosti - pochopiť, ktoré negatíva a ako ovplyvňujú život človeka (alkohol, drogy, sex, iné negatívne návykové látky) nabádať k ovládaniu sa v rôznych situáciách, motivovať k svedomitému postoju k sebe, k iným a k životu 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel definovať čnosť miernosti 	verbálne	Ústne odpovede
Viera	1		<ul style="list-style-type: none"> - vedieť charakterizovať rôzne definície a stupne viery - naučiť sa Nicejsko-carhradské vyznanie viery 	<ul style="list-style-type: none"> - správne charakterizoval rôzne definície a stupne viery, ovláda NCVV 	verbálne	Ústne odpovede
Nádej	1		<ul style="list-style-type: none"> - vedieť definovať pojem nádej - prebudiť záujem o evanjelium 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel definovať pojem nádej 	verbálne	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> - viesť k pozitívnemu pohľadu na život - nabádať k zaujatiu kresťanského postoja vo prostredí 			
Láska	2		<ul style="list-style-type: none"> - predstaviť čistú lásku a jej podoby - posilniť presvedčenie, že sa dá vybudovať civilizácia lásky 	- rozumel pojmu „čistá láska“ a vedel povedať, aké má podoby	verbálne	Ústne odpovede
Prostriedky na duchovný rast človeka	9					
Modlitba – komunikácia s Bohom	2		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať spôsoby komunikácie s Bohom (modlitba chvály, vďaky, prosby, odprosenia) - pochopiť zmysel základných modlitieb (Otčenáš, Zdravas, Sláva Otcu, Pod tvoju ochranu, Anjel Pána) - prebudiť túžbu po kontakte s Bohom, viesť k pravidelnej modlitbe 	- vymenoval spôsoby komunikácie s Bohom	verbálne	Ústne odpovede
Modlitba srdcom	1		<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pojem kontemplatívna modlitba - nabádať k zhodnoteniu kvality a obsahu svojich modlitieb a ak treba urobiť nápravu 	- správne vysvetlil pojem „kontemplatívna modlitba“	verbálne	Ústne odpovede
Sväté písmo	2		<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pôvod Svätého písma - charakterizovať pojem Sväté písmo a posvätná tradícia - podnecovať k pravidelnému čítaniu Svätého 	- vedel vysvetliť pôvod Svätého písma	verbálne	Ústne odpovede
Sväté písmo a otázky ľudstva	1		<ul style="list-style-type: none"> - uvedomiť si, že Boh odovzdáva svoje poslanstvo aj dnešnému človeku - pochopiť, že podstatným poslanstvom Svätého písma je spása človeka - prebudiť záujem o kresťanskú tradíciu Písma 	- pochopil, že podstatným poslanstvom Svätého písma je spása človeka	verbálne	Ústne odpovede
Udalosť Veľkej noci – zmŕtvychvstanie	2	Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> - vedieť prehodnotiť dejiny sveta vo svetle dejín spásy - dôkladne poznať udalosti Veľkej noci 	- vedel vysvetliť udalosti Veľkej noci	verbálne	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> - nabádať k pohľadu na dejiny sveta vo svetle dejín spásy - nabádať k aktívnemu prežívaniu svätej omše 			
Nový zákon – blahoslavenstvá	1		<ul style="list-style-type: none"> - poznať Ježiša Krista a jeho spôsob života - osvojiť si nový štýl života, ktorý predkladá Ježiš vo Svätom písme - podnecovať k tomu, že hodnoty kresťanstva sú ustavične platné 	- vedel hovoriť o Ježišovi Kristovi a jeho spôsobe života	verbálne	Ústne odpovede
Výchova k manželstvu a rodičovstvu	8					
Poslanie muža a ženy	1	Psychológia	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať základné rozdiely medzi mužom a ženou v oblasti psychiky - poznať, čo hovorí o mužovi a žene zjavené Božie slovo - viesť k rešpektovaniu rozdielov medzi mužom a ženou 	- správne charakterizoval základné rozdiely medzi mužom a ženou v oblasti psychiky	verbálne	Ústne odpovede
Tajomstvo príťažlivosti	1	Rodinná výchova	<ul style="list-style-type: none"> - oboznámiť sa so základnými kritériami výberu partnera - spoznať zákonitosti a stupne rastu pravej lásky medzi chlapcom a dievčaťom - nabádať k zodpovednému výberu životného partnera 	- vedel hovoriť o zákonitostiach a stupňoch rastu pravej lásky	verbálne	Ústne odpovede
Manželská láska	2	Rodinná výchova	<ul style="list-style-type: none"> - poznať zákonitosti manželského života - poznať Božie zákony, ktoré majú platiť v kresťanskej rodine - viesť k dialógu v rodine ako k základnému predpokladu riešenia kríz - motivovať k modlitbe za svojho budúceho životného partnera 	- charakterizoval zákonitosti manželského života	verbálne	Ústne odpovede
Ľudská rodina	1	Rodinná výchova	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať rodinu ako základnú bunku spoločnosti a Cirkvi - oboznámiť s Deklaráciou práv počatého dieťaťa 	- vedel charakterizovať rodinu ako základnú bunku spoločnosti a Cirkvi	verbálne	Ústne odpovede

			- viesť k pozitívnemu postoju k životu			
Poslanie zasvätených	2		<ul style="list-style-type: none"> - poznať formy zasväteného života - pochopiť, v čom spočíva poslanie kňazov, rehoľníkov a rehoľných sestier - motivovať k modlitbe za nájdenie svojho miesta v živote 	- správne charakterizoval formy zasväteného života	verbálne	Ústne odpovede
Kresťan – Boží spolupracovník	1		<ul style="list-style-type: none"> - vnášať kresťanské postoje do života okolo nás - vedieť sa kresťansky angažovať v spoločnosti (vedieť obhájiť právo na život od počatia po prirodzenú smrť) - viesť k presvedčeniu, že kresťan je povolaný vytvárať civilizáciu lásky - ponúknuť alternatívu ku konzumnému štýlu života 	- vedel vysvetliť potrebu kresťansky sa angažovať v spoločnosti	verbálne	Ústne odpovede

Názov predmetu	občianska náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	2962Hpekár, pekárka
Vyučovacie jazyk	slovenský

5.8.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Táto vzdelávacia oblasť rozvíja osobnosť človeka s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej sa prelínajú úcta k človeku, k prírode, spolupráca, národné hodnoty. Vychováva k vlastenectvu a posilňuje rešpekt k základným princípom demokracie a tolerancie. Pripravuje mladých ľudí pre život v harmonických a stabilných vzťahoch v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe, medzi národmi. Oblasť vzdelávania obsahuje učivo štandardy – človek v ľudskom spoločenstve, človek ako občan, človek a právo, človek a ekonomika.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania občianskej náuky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností študentov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť študenta k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Stimulovať poznávacie činnosti študenta predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu náuka o spoločnosť i proporcionálne zastúpenie teoretického poznávania s bežným životom. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií študenta. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a sociálne interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom*. Výučba bude prebiehať v bežnej triede. V rámci výučby sa uskutočnia besedy so zástupcami kriminálnej polície a mestskej polície ako aj úradu práce.

5.8.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu občianska náuka v učebnom odbore 2962Hpekár je oboznámiť študentov so základmi vybraných spoločenských vied, preferovať aktívne občianstvo, rôzne postupy k riešeniu problémov každodennej praxe, pochopenie zložitosti sociálnych vzťahov, uvedomenie si hodnoty vzdelania a vzdelanostnej mobility.

5.8.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Sociálne vzťahy v spoločnosti	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov supinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Človek - občan	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov supinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Ľudské práva a základné slobody	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov supinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov supinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom

5.8.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje

				(internet, knižnica, ...)
Sociálne vzťahy v spoločnosti	J.Prevendárová,G.Kubičková: Základy rodinném a sexuálnem výchovy.SPN 1996 M.Košč: Základy psychologie. SPN 1996 J.Sopóci,B.Búzík: Základy sociologie.SPN 1995	Dataprotektor PC	denná tlač, časopisy	internet
Človek - občan	A.Krsková, D.Krátka: Základy práva a ochrana spotrebiteľa. SPN 1996 J.Prevendárová,G.Kubičková: Základy rodinném a sexuálnem výchovy.SPN 1996 J.Sopóci,B.Búzík: Základy sociologie.SPN 1995	Dataprotektor PC	denná tlač, časopisy, Ústava SR	internet
Ľudské práva a základné slobody	A.Krsková, D.Krátka: Základy práva a ochrana spotrebiteľa. SPN 1996	Dataprotektor PC	denná tlač, časopisy, Ústava SR, Všeobecná deklarácia ľudských práv, Dohovor o právach dieťaťa	internet
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	A.Krsková, D.Krátka: Základy práva a ochrana spotrebiteľa. SPN 1996	Dataprotektor PC	denná tlač, časopisy	internet

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: OBČIANSKA NÁUKA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín			
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
Sociálne vzťahy v spoločnosti	8		Žiak má:	Žiak:			
➤ Socializácia	1		✚ Vysvetliť proces socializácie	➤ Vysvetlil proces socializácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
➤ Jednotlivec a skupina	1		✚ Definovať jednotlivca a skupinu, delenie skupín	➤ Definoval jednotlivca a skupinu, delenie skupín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
➤ Sociálna rola, sociálne vzťahy v skupine	1		✚ Vysvetliť pojem sociálnej roly, zaradiť samého seba do sociálnej roly, poznať sociálne vzťahy v skupine a nájsť konkrétne príklady	➤ Vysvetlil pojem sociálnej roly, zaradil samého seba do sociálnej roly, ozná sociálne vzťahy v skupine a nájsť konkrétne príklady	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
➤ Komunita, výhody a nevýhody mesta a dediny	1		✚ Vysvetliť pojem komunity, poznať základné prvky , mesto, dedina, susedstvo, porovnať výhody a nevýhody základných prvkov komunity	➤ Vysvetlil pojem komunity, pozná základné prvky , mesto, dedina, susedstvo, porovnal výhody a nevýhody základných prvkov komunity	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
➤ Deviacia	1		✚ Objasniť pojem deviacie, doniesť články týkajúce sa deviacie, rozobrať danú situáciu	➤ Objasnil pojem deviacie, doniesol články týkajúce sa deviacie, rozobral danú situáciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia	
➤ Kultúra	1		✚ Definovať pojem kultúra, orientovať sa v kultúre, nájsť konkrétne prejavy kultúry v obci, meste, kde žije	✚ Definoval pojem kultúra, orientoval sa v kultúre, našiel konkrétne prejavy kultúry v obci, meste, kde žije	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	

➤ Kultúrna tolerancia a intolerancia	2		✚ Uviest' dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	✚ Uviedol dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Človek - občan	12		Žiak má:	Žiak:		
➤ Právny štát	1		✚ Vysvetliť pojem právneho štátu, demokracie	➤ Vysvetliť pojem právneho štátu, demokracie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Formy štátu	1		✚ Vysvetliť pojem forma štátu a pozná základné delenie	➤ Vysvetliť pojem forma štátu a pozná základné delenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Formy vlády	1		✚ Vysvetliť pojem forma vlády a pozná základné delenie	➤ Vysvetliť pojem forma vlády a pozná základné delenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Ústava SR	1		✚ Poznať základný zákon štátu, jeho štruktúru, orientovať sa v Ústave SR	➤ Pozná základný zákon štátu, jeho štruktúru, orientuje sa v Ústave SR	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
➤ Štátna moc, zákonodarná	1		✚ Vedieť deľbu štátnej moci, objasniť pojem zákonodárnej moci, vysvetliť pôsobnosť NR SR	➤ Ovláda deľbu štátnej moci, objasniť pojem zákonodárnej moci, vysvetliť pôsobnosť NR SR	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Štátna moc, výkonná a súdna	1		✚ Vedieť deľbu štátnej moci, objasniť pojem výkonnej a súdnej moci, úlohu prezidenta SR a vlády SR	➤ Ovláda deľbu štátnej moci, objasniť pojem výkonnej a súdnej moci, úlohu prezidenta SR a vlády SR	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Volebný systém	2		✚ Objasniť pojem volebný systém, charakterizovať náš spôsob volieb, volebné právo, charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb	➤ Objasniť pojem volebný systém, charakterizoval náš spôsob volieb, volebné právo, charakterizoval podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Politické strany	1		✚ Vysvetliť pojem politická strana, na zložení NR SR uviesť rozdiely opozičná, koalíčná strana	➤ Vysvetliť pojem politická strana, na zložení NR SR uviedol rozdiely opozičná, koalíčná strana	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test

➤ Nátlakové organizácie	1		<ul style="list-style-type: none"> Rozdeliť nátlakové organizácie, uviesť príklady činnosti organizácií 	<ul style="list-style-type: none"> Rozdelil nátlakové organizácie, uviedol príklady činnosti nátlakových organizácií 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Ja a môj štát	2		<ul style="list-style-type: none"> Pripraviť prácu, v ktorej vyjadrí svoj postoj k štátu, v ktorom žije a objasní podstatu zodpovedného správania sa v zmysle hesla "Neznalosť zákona neospravedlňuje" 	<ul style="list-style-type: none"> Pripravil prácu, v ktorej vyjadrí svoj postoj k štátu, v ktorom žije a objasnil podstatu zodpovedného správania sa v zmysle hesla "Neznalosť zákona neospravedlňuje" 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia prác
Ľudské práva a základné slobody	5		Žiak má:	Žiak:		
➤ Ľudské a občianske práva a slobody	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem ľudských a občianskych práv a slobôd 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil pojem ľudských a občianskych práv a slobôd 	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
➤ Generácie ľudských práv	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť poslanie jednotlivých generácií ľudských práv 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil poslanie jednotlivých generácií ľudských práv 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Všeobecná deklarácia ľudských práv, Dohovor o právach dieťaťa	1		<ul style="list-style-type: none"> Dokázať pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach 	<ul style="list-style-type: none"> Dokázal pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede, skupinová práca
➤ Rešpektovanie ľudských práv v našej spoločnosti	2		<ul style="list-style-type: none"> Hľadať na príkladoch dodržiavanie, prípadne porušovanie ľudských práv 	<ul style="list-style-type: none"> Našiel na príkladoch dodržiavanie, prípadne porušovanie ľudských práv 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede, skupinová práca
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	8		Žiak má:	Žiak:		
➤ Sústava súdov SR	1		<ul style="list-style-type: none"> Poznať orgány ochrany práv a slobôd v SR, sústavu súdov 	<ul style="list-style-type: none"> Pozná orgány ochrany práv a slobôd v SR, sústavu súdov 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

➤ Polícia SR, právomoci polície	1		<ul style="list-style-type: none"> • Poznať orgány ochrany práv a slobôd v SR, Polícia SR. Vymedziť korupciu ako porušenie zákona (trestný čin). Vysvetliť pojem pranie špinavých peňazí. Uviesť príklady podvodov súvisiacich so zneužívaním verejných zdrojov. 	Pozná orgány ochrany práv a slobôd v SR, Polícia SR. Vymedzil korupciu ako porušenie zákona (trestný čin). Vysvetlil pojem pranie špinavých peňazí. Uviedol príklady podvodov súvisiacich so zneužívaním verejných zdrojov.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Advokácia - Slovenská advokátska komora	1		<ul style="list-style-type: none"> • Poznať orgány ochrany práv a slobôd v SR, Slovenská advokátska komora 	➤ Pozná orgány ochrany práv a slobôd v SR, Slovenská advokátska komora	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Notárstvo - Notárska komora SR	1		<ul style="list-style-type: none"> • Poznať orgány ochrany práv a slobôd v SR, Notárska komora SR. Charakterizovať hlavné prvky jednoduchého závetu 	➤ Pozná orgány ochrany práv a slobôd v SR, Notárska komora SR. Charakterizoval hlavné prvky jednoduchého závetu.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Mediácia	1		<ul style="list-style-type: none"> • Poznať orgány ochrany práv a slobôd v SR, mediácia 	➤ Pozná orgány ochrany práv a slobôd v SR, mediácia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
➤ Prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete	1		<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete 	➤ Charakterizoval prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

<p>➤ Práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa</p>	<p>2</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Ovládať základné postupy na znovunadobudnutie stratených práv, analyzovať súvislosť filantropie s osobným rozpočtom, opísať možnosti účasti na charitatívnych aktivitách. Vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane nároku na reklamáciu. Charakterizovať pojem finanční spotrebiteľia. Uviesť príklady klamlivých alebo zavádzajúcich obchodných praktík, ktoré zakazuje zákon o ochrane spotrebiteľov. Uviesť príklady falšovaných tovarov (fejkov) 	<p>➤ Ovláda základné postupy na znovunadobudnutie stratených práv, analyzoval súvislosť filantropie s osobným rozpočtom, opísal možnosti účasti na charitatívnych aktivitách. Vyhľadal informácie o právach spotrebiteľov vrátane nároku na reklamáciu. Charakterizoval pojem finanční spotrebiteľia. Uviedol príklady klamlivých alebo zavádzajúcich obchodných praktík, ktoré zakazuje zákon o ochrane spotrebiteľov. Uviedol príklady falšovaných tovarov (fejkov).</p>	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede, skupinová práca</p>
---	----------	--	---	--	-----------------------	--

5.9 biológia

Názov predmetu	biológia
Časový rozsah výučby	1hodina týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.9.1 Charakteristika predmetu

Cieľom predmetu je v nadväznosti na biológiu na základnej škole poskytnúť žiakom kompetencie, ktoré im umožnia správne chápať a vysvetľovať prírodu ako celok a prírodné javy i procesy vo vzájomných súvislostiach. Poskytne žiakovi možnosť získania návykov a osobných rozhodnutí potrebných pre zachovanie svojho zdravia. Smeruje k tomu, aby sa žiaci naučili chápať prírodu ako zdroj trvalo udržateľného života na Zemi a vedeli aplikovať získané kompetencie v osobnom živote. Formuje ekologické myslenie, cítenie a postoje žiakov, podieľa sa na tvorbe novej hierarchie hodnôt z aspektu trvalo udržateľného rozvoja. Predmet plní úlohu všeobecnovzdelávacieho predmetu, ako aj úlohu prípravného predmetu pre odborné vzdelávanie.

Predmet biológia nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho.

Pri výbere učiva sme prihliadali na vymedzenú hodinovú dotáciu a schopností žiakov.

Metódy, formy a prostriedky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede.

5.9.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Žiaci

- Získajú ucelenú predstavu o živej prírode ako výsledku vzájomného pôsobenia všetkých zložiek
- Porozumejú prírodným javom, procesom a objektom vo vzájomných súvislostiach
- Správne interpretujú informácie o živej prírode
- Využijú osvojené postupy pre ovplyvňovanie svojho zdravia
- Identifikujú kľúčové pojmy
- Dokážu aplikovať vedomosti o zdraví a chorobe v osobnom živote
- Reálne posúdia dôsledky existujúcich vedeckých objavov
- Dokážu prezentovať výsledky svojej práce ústnou i písomnou formou
- Nadobudnú spôsobilosť realizácie projektov v oblasti ochrany životného prostredia a zdravia človeka

5.9.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Biológia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Človek a jeho zdravie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Človek a životné prostredie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

5.9.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Biológia		Dataprojektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa Filpchart		Internet
Človek a jeho zdravie		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart		CD Internet
Človek a životné prostredia		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart		CD Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: biológia 1. ročník				1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Biológia	10		Žiak má:	Žiak:		
Biológia, organizmy, mikroorganizmy, huby, rastliny, živočíchy, človek	3		Porovnať základne biologické objekty Vysvetliť základne biologické procesy Vysvetliť zákonnosti fungovania ľudského organizmu	Porovnáva základne biologické objekty Vysvetlí základne biologické procesy Vysvetlí zákonnosti fungovania ľudského organizmu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vyživa, dýchanie, vylučovanie, rozmnožovanie, rast a vývin, dráždivosť, pohyb organizmov	4		Zistiť, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe (namáhavej práci)	Zistí, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe (namáhavej práci)	Písomné skúšanie	Didaktický test
Hierarchický princíp usporiadania organizmov, bunka, pletivo, tkanivo, orgán, orgánová sústava, organizmus	3		Vyjadriť schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadanie organizmov	Vyjadrí schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadanie organizmov		
Človek a jeho zdravie	14		Žiak má:	Žiak:		
Zdravá výživa, stravovacie návyky a zlovyky	2		Popísať príznaky bežných ochorení Zúčastniť sa na formovaný prostredia, ktoré podporuje zdravie	Popíše príznaky bežných ochorení Zúčastní sa na formovaný prostredia, ktoré podporuje zdravie	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zdravý životný štýl, pohoda-pohodlie, voľný čas, odpočinok, relaxácia, regenerácia, režim dna-biorytmus	2		Aktívne sa podieľať na vytvorení správnych životných zručnosti Uplatniť osvojene preventívne spôsoby rozhodovanie	Aktívne sa podieľa na vytvorení správnych životných zručnosti Uplatňuje osvojene preventívne spôsoby rozhodovanie	Písomné skúšanie	Didaktický test Projekt

Psychoaktívne látky, závislosti	2		a správanie v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných	a správanie v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných		
Rodina, priatelia, škola	2		Prispievať k utváraniu dobrých medziľudských vzťahov	Prispieva k utváraniu dobrých medziľudských vzťahov		
Choroby spôsobené mikroorganizmami, choroby, dýchacích ciest, tráviacej, obehovej sústavy	4		Správne interpretovať výsledky vyplývajúce z nesprávneho životného štýlu	Správne interpretuje výsledky vyplývajúce z nesprávneho životného štýlu		
Očkovanie, prevencia	2		Správne reagovať pri bežných ochoreniach	Správne reaguje pri bežných ochoreniach		
Človek a životné prostredie	9		Žiak má:	Žiak:		
Životné prostredie, zložky životného prostredia	2		Prejaviť pozitívny postoj k životnému prostrediu	Prejaví pozitívny postoj k životnému prostrediu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Znečistenie životného prostredia	1		Uviesť príčiny globálnych problémov	Uvedie príčiny globálnych problémov	Písomné skúšanie	Didaktický test
Globálne problémy	2		Analyzovať možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia	Analyzuje možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia		Projekt
Človek a životné prostredie	2		Analyzovať nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu	Analyzuje nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu		
Ochrana prírody	2		Uviesť argumenty na potrebu ochrany prírody	Uvedie argumenty na potrebu ochrany prírody		
				Naplánuje a vyhodnotí projekt na riešenie		

			Naplánovať a vyhodnotiť projekt na riešenie environmentálnych problémov	environmentálnych problémov		
--	--	--	---	-----------------------------	--	--

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Pri hodnotení používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v Klasifikačnom poriadku školy.

5.10 matematika

Názov predmetu	matematika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne v 1. ročníku, spolu 33 hodín 1 hodina týždenne v 2. ročníku, spolu 33 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2962 H pekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

5.10.1 Charakteristika predmetu

Predmet matematika v učebnom 2962 H pekár, pekárka svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy).

Vedomosti, ktoré žiak získa na základnej škole sa na strednej škole nevyučujú znova. Opakovanie vstupných vedomostí a zručností sa uskutoční na začiatku každého tematického celku. Nové poznatky nadväzujú postupne na vstupné vedomosti. Rozvíja a upevňuje sa schopnosť komunikovať a argumentovať.

Žiaci sa pri počítaní s reálnymi číslami zdokonaľujú v aritmetických operáciách so zlomkami a desatinnými číslami, zvyšujú svoje praktické zručnosti pri počítaní s percentami a používajú trojčlenku.

Vedomosti zo základnej školy o výrazoch sa iba utvrdia, využívajú matematické vzťahy pre druhú mocninu dvojčlena a rozdiel druhých mocnín.

Riešia sa rôzne typy rovníc a nerovnic s dôrazom na pochopenie logickej podstaty riešenia pomocou slovných úloh. Pri riešení danej úlohy sa vyjadruje neznáma zo vzorca.

V oblasti funkcií sa kladie dôraz hlavne na grafické znázorňovanie lineárnej funkcie, určovanie rastúcej a klesajúcej funkcie z grafov. Získané poznatky vedieť aplikovať v úlohách.

V učebných osnovách je planimetria. Hlavný dôraz sa kladie na budovanie predstavivosti, riešia sa praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojuholníka a Pytagorovej vety. Žiaci sú schopní zostrojiť trojuholník, štvoruholník, určovať ich obsah a obvod.

Cieľom v stereometrii je vedieť určovať vzájomnú polohu bodov, priamok a rovín, rozlišujú sa základné telesá (hranol, valec, ihlan, kužeľ a guľa) a určuje sa ich povrch a objem.

5.10.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovania matematiky je získanie pozitívneho vzťahu k matematike. Hlavným cieľom matematiky je poskytnúť žiakom matematický základ – vedomosti a zručnosti potrebné pre úspešné zvládnutie odborných predmetov príslušného študijného odboru. Absolvent by mal nadobudnúť vedomosti z oblasti algebry, planimetrie, stereometrie. Pri zvládaní učiva matematiky by sa mal oboznámiť a naučiť narábať s dostupnými informačnými technológiami. Tematickým zameraním obsahu jednotlivých úloh by mal získať pozitívny vzťah k prírode a naučiť sa rešpektovať ľudské práva. Študent si osvojí pojmový aparát, vzťahy a súvislosti,

niektoré postupy a činnosti pri riešení úloh z praxe. Naučí sa využívať výpočtovú techniku pri riešení matematických úloh. Naučí sa logicky myslieť, argumentovať a tvorivo pristupovať k riešeniu problémov a prezentácii svojich úvah a postupov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania matematiky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spoločne rozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu matematika proporcionálne zastúpenie a prepojenie empirického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a sociálne interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet matematika je veľmi úzko previazaný s predmetmi potraviny a výživa, technológia, hospodárske výpočty v jeho tematických celkoch zameraných na normovanie a výpočty.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu matematika patrí aj využitie počítačov a internetu.

Výučba bude prebiehať v odbornej učebni informatiky a bežnej triede.

5.10.3 Stratégia vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Čísla, premenná a početné výkony s číslami	Informačnéreceptívna - výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Členenie učiva do jednotlivých hodín realizovať podľa úrovne vedomostí žiakov v triede Pravidelná realizácia ústnych matematických rozcvičiek Individuálna práca so žiakmi podľa úrovne osvojených vedomostí Samostatná práca – numerické počítanie Opakovanie na základe vhodných motivačných úloh Úlohy problémového charakteru Schopnosť tvorivo riešiť problémy Úlohy problémového charakteru

Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Úlohy problémového charakteru Individuálny prístup k žiakom podľa úrovne osvojenia poznatkov Schopnosť tvorivo riešiť problémy Práca s knihou Krátke písomné práce (zvlášť k precvičeniu úmernosti)
Geometria a meranie	Informačnoreceptívna - výklad s konkrétnymi príkladmi Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Problémová metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov pri precvičovaní a prehľbovaní učiva (numerické počítanie) Skupinová práca žiakov Pri riešení náročnejších úloh Jednoduché úlohy problémového charakteru Krátke písomné práce Zaraďovanie problémových úloh podľa úrovne v triede Schopnosť tvorivo riešiť problémy Krátke písomné práce
Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika	Informačnoreceptívna - výklad s konkrétnymi príkladmi Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Problémová metóda	individuálna práca žiakov pri precvičovaní a prehľbovaní učiva (numerické počítanie) Skupinová práca žiakov Pri riešení náročnejších úloh Jednoduché úlohy problémového charakteru

5.10.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)

Čísla, premenná a počtové výkony s číslami	E.Calda, J.Řepová, O. Petřánek: Matematika pre SOŠ a SOU 1 SPN 1984	Tabuľa Tabuľa Filpchart	Karty zlomkami so Ukážky odbornej technickej literatúry	Internet
Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy	O. Odvák, J. Řepová, L. Skříček: Matematika pre SOŠ a SOU 1, SPN 1984 O. Odvák, J. Řepová, L. Skříček: Matematika pre SOŠ a SOU 2, SPN 1984	PC Tabuľa Filpchart Dataprojektor Videotechnika PC		internet
Geometria a meranie	O. Odvák, J. Řepová, : Matematika pre SOŠ a SOU 3, SPN 1985 J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, : Matematika pre SOŠ a SOU 5, SPN 1986 O. Odvák , J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, : Matematika pre SOŠ a SOU 6, SPN 1987 O. Odvák , J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, :	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Modely telies a ich sieti , Kalkulátory Rysovacie pomôcky, Špajdle, ukazovátka	
Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika		PC Tabuľa Filpchart		

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: matematika				1 týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Čísla, a počtové výkony s číslami	18		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Zaokrúhľovanie desatinných čísel • Číselná os • Percentá • Druhá mocnina a odmocnina • Trojčlenka • Priama a nepriama úmernosť • Elementárna finančná matematika 		Odborný výcvik Hospodárske výpočty	-zaokrúhľovať desatinné čísla -znázorňovať reálne čísla na číselnej osi -riešiť úlohy na percentá z bežného života -určovať druhú mocninu a odmocninu pomocou kalkulačky -vie použiť trojčlenku, priamu a nepriamu úmernosť na riešenie jednoduchých praktických úloh -vie rozhodnúť o výhodnosti nákupu alebo zľavy, poistenia a pôžičky -vie vypočítať daň, úrok -porozumie výpisu z účtu -číta údaje z faktúry	-zaokrúhľoval desatinné čísla -znázornil reálne čísla na číselnej osi -riešil úlohy na percentá z bežného života -určoval druhú mocninu a odmocninu pomocou kalkulačky -použil trojčlenku, priamu a nepriamu úmernosť na riešenie jednoduchých praktických úloh -rozhodol o výhodnosti nákupu alebo zľavy, poistenia a pôžičky -vypočítal daň, úrok -porozumel výpisu z účtu -čítal údaje z faktúry	Písomné a ústne skúšanie	Písomné riešenie príkladov, ústne odpovede

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	10		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Premenná a konštanta • Rovnosť a nerovnosť • Dosadenie do vzorca • Lineárna rovnica • Lineárna nerovnica • Graf lineárnej funkcie • Funkčná hodnota • Čítanie z grafu • Vlastnosti lineárnej funkcie 		Informatika	<p>-modelovať reálne problémy a úlohy matematickým jazykom a interpretovať výsledky riešenia matematického problému do reálnej situácie</p> <p>-dosadiť do vzorca</p> <p>-zapísať dané jednoduché vzťahy pomocou premenných, konštánt, rovností a nerovností</p> <p>-riešiť slovné úlohy rovnicou s jednou neznámou</p> <p>-zostaviť lineárnu rovnicu alebo nerovnicu predstavujúcu matematický model slovnej úlohy , riešiť ju, overiť a interpretovať výsledky s ohľadom na pôvodnú slovnú úlohu</p> <p>Z grafu funkcie odčítať s dostatočnou presnosťou veľkosť funkčnej hodnoty</p> <p>-zaznačiť známu veľkosť funkčnej hodnoty do grafu</p>	<p>modeloval reálne problémy a úlohy matematickým jazykom a interpretovať výsledky riešenia matematického problému do reálnej situácie</p> <p>-dosadil do vzorca</p> <p>-zapísal dané jednoduché vzťahy pomocou premenných, konštánt, rovností a nerovností</p> <p>-riešil slovné úlohy rovnicou s jednou neznámou</p> <p>-zostavil lineárnu rovnicu alebo nerovnicu predstavujúcu matematický model slovnej úlohy , riešiť ju, overiť a interpretovať výsledky s ohľadom na pôvodnú slovnú úlohu</p> <p>-z grafu funkcie odčítal s dostatočnou presnosťou veľkosť funkčnej hodnoty</p> <p>-zaznačil známu veľkosť funkčnej hodnoty do grafu</p>	Písomné a ústne skúšanie	Písomné riešenie príkladov, ústne odpovede

			<p>-z grafu funkcie alebo jej hodnôt určených tabuľkou rozhodnúť o raste, klesaní, extrémoch funkcie a periodičnosti</p> <p>-riešiť jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie z grafu funkcie alebo jeho tvorbu</p>	<p>-z grafu funkcie alebo jej hodnôt určených tabuľkou rozhodol o raste, klesaní, extrémoch funkcie a periodičnosti</p> <p>-riešil jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie z grafu funkcie alebo jeho tvorbu</p>		
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	5		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Štatistický súbor, jednotka, znak • Početnosť • Aritmetický priemer • Polygón • Histogram • Kruhový diagram 		Aplikovaná informatika	<p>-určiť početnosť súboru a aritmetický priemer</p> <p>-vyhľadávať, vyhodnotiť a spracovať údaje</p> <p>-porovnávať súbory údajov</p> <p>-interpretovať ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek</p>	<p>-určil početnosť súboru a aritmetický priemer</p> <p>-vyhľadával, vyhodnotil a spracoval údaje</p> <p>-porovnával súbory údajov</p> <p>-interpretoval ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek</p>	Písomné a ústne skúšanie	Písomné riešenie príkladov, ústne odpovede

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: matematika				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Geometria a meranie	33		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Obvod a obsah rovinných útvarov • Trojuholník • Štvorec • Obdĺžnik • Lichobežník • Kružnica, kruh • Povrch a objem telies • Kocka • Kváder • Valec • Ihlan • Kužel • Guľa 		Odborný výcvik	-načrtnúť a narysovať základné rovinné útvary -vypočítať obvod a obsah rovinných útvarov -načrtnúť telesá -vypočítať povrch a objem telies -s využitím priestorovej predstavivosti riešiť jednoduché úlohy z praxe	-načrtol a narysoval základné rovinné útvary -vypočítal obvod a obsah rovinných útvarov -načrtol telesá -vypočítal povrch a objem telies -s využitím priestorovej predstavivosti riešil jednoduché úlohy z praxe	Písomné a ústne skúšanie	Písomné riešenie príkladov, ústne odpovede

5.11 informatika

Názov predmetu	informatika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín
Ročník	Prvý
Kód a názov študijného odboru	2962 H pekár, pekárka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

5.11.1 Charakteristika predmetu

Informatika má dôležité postavenie vo vzdelávaní, pretože podobne ako matematika rozvíja myslenie žiakov, ich schopnosť analyzovať a syntetizovať, zovšeobecňovať, hľadať vhodné stratégie riešenia problémov a overovať ich v praxi. Vedie k presnému vyjadrovaniu myšlienok a postupov a ich zaznamenaniu vo formálnych zápisoch, ktoré slúžia ako všeobecný prostriedok komunikácie.

Poslaním vyučovania informatiky je viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi a toku informácií v počítačových systémoch. Buduje tak informatickú kultúru, t.j. vychováva k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov.

Toto poslanie je potrebné dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika a aplikovaním informačných technológií vo vyučovaní iných predmetov, medzipredmetových projektov, celoškolských programov a pri riadení školy.

Systematické základné vzdelanie v oblasti informatiky a využitia jej nástrojov zabezpečí rovnakú príležitosť pre produktívny a plnohodnotný život obyvateľov SR v informačnej a znalostnej spoločnosti, ktorú budujeme.

Oblasť informatiky zaznamenáva mimoriadny rozvoj, preto v predmete informatika je potrebné dôkladnejšie sa zamerať na štúdium základných univerzálnych pojmov, ktoré prekračujú súčasné technológie. Dostupné technológie majú poskytnúť vyučovaniu informatiky široký priestor na motiváciu a praktické projekty.

5.11.2 Ciele predmetu

Cieľom vyučovania informatiky na strednej škole je naučiť žiakov základné pojmy, postupy a prostriedky informatiky, budovať informatickú kultúru, t.j. vychovávať k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov.

Toto poslanie by sa malo dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika a aplikovaním informačných technológií (IT) vo vyučovaní iných predmetov a v organizovaní a riadení školy.

5.11.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- Sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,
- kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich IKT vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (PC, Dataprojektor, experimentovanie, matematické prostriedky, grafické prostriedky a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich IKT vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného IKT problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia IKT problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky on-line a offline komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- základom grafického znázorňovania a vedieť ho podľa potreby využiť v praktickom živote,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.
- získavať informácie v priebehu ich IKT vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich IKT vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

5.11.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Informácie okolo nás	Motivačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • motivačné rozprávanie • motivačná demonstrácia • motivačná výzva • motivačná pochvala • motivačné povzbudenie 	<ul style="list-style-type: none"> • Frontálna výučba • Individuálna práca žiakov
Princípy fungovania digitálnych technológií	Expozičné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • vysvetľovanie • rozprávanie • opis • demonstračná metóda • rozhovor -sokratovský • rozhovor -heuristický • diskusia 	<ul style="list-style-type: none"> • Skupinová práca žiakov • Práca s PC • Práca s internetom • Práca s knihou
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií	Fixačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • prvotné opakovanie • opakovanie väčších celkov učiva • súhrnné opakovanie alebo záverečné opakovanie 	

Informačná spoločnosť	Diagnostické a klasifikačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • ústne a písomné skúšanie • didaktický test • slovné hodnotenie 	
------------------------------	--	--

5.11.5 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Dalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Informácie okolo nás	-I. Kalaš, a kol.: Informatika pre stredné školy, SPN-Mladé letá ISBN 80-10-00528-2			-Internet
Princípy fungovania digitálnych technológií	-J. Machová, Informatika pre stredné školy(Práca s textom – tematický zošit) SPN-ISBN 80-10-00533-9 - S. Lukáč, Ľ.Šnajder, Informatika pre stredné školy(Práca s tabuľkami – tematický zošit), SPN-ISBN 80-10-00532-0		-Časopisy PC Space, PC Revue. -Odborná literat.	-P. Navrátil,; Počítačové vzdelanie, ComputerMedia, ISBN:80-86686-67-1 -P. Navrátil,;Príklady a cvičenia z informatiky a výpočtovej techniky 1. a 2. diel, ComputerMedia ISBN 80-86686-07-8
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií	- Ľ. Šnajder, M. Kireš, Informatika pre stredné školy(Práca s multimediami-tematický zošit) SPN-ISBN 80-10-00422-7	Dataprojektor Výpočtová technika (PC) Tabuľa Videotechnika	-Názorné pomôcky -Učebne s príslušným vybavením -Pomôcky a prostriedky podľa potreby	
Informačná spoločnosť	-Ľ. Salanci ,Informatika pre stredné školy(Práca s grafikou-tematický zošit), SPN-ISBN 80-10-00531-2 -Ľ. Jašková,Ľ.Šnajder, R. Baranovič, Informatika pre stredné školy(Práca s internetom-tematický zošit), SPN-ISBN 80-10-00158-9			-P. Navratil, WORD pre školy, ComputerMedia, ISBN:80-902815-7-5

ROZPIS UČIVA PREDMETU: INFORMATIKA 1. ročník				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Informácie okolo nás	22		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Základné pojmy ➤ Textová informácia ➤ Jednoduchý formátovaný dokument ➤ Aplikácie na spracovanie textov ➤ Grafická informácia ➤ Rastová grafika ➤ Grafické formáty ➤ Aplikácie na spracovanie grafickej informácie ➤ Číselná informácia ➤ Tabuľkový kalkulátor ➤ Bunka ➤ Hárok ➤ Vzorec ➤ Funkcia ➤ Grafy 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizovať pojmy ako údaj, správa a Informácia ▪ Poznať význam pojmov: údaj, správa a informácia ▪ Vysvetliť vzťah medzi správou údajom a informáciou ▪ Pochopiť princíp fungovania text. editor MS Word ▪ Vymenovať funkcie text. editora MS Word ▪ Vysvetliť princípy formátovania textu, obrázkov ▪ Používať rôzne štýly a šablóny v text. editore MS Word ▪ Vedieť použiť nástroje na efektívnu prácu s text. editorom MS Word ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce efektívnej práce s text. editorom MS Word ▪ Pochopiť princíp fungovania tabuliek kalkulátora MS Excel ▪ Vedieť použiť matematické, štatistické 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Správne charakterizoval pojmy údaj, správa a informácia ▪ Opisal pojmy údaj správa a informácia ▪ Vysvetlil vzťah medzi údajom, správou a informáciou ▪ Pochopil princíp fungovania text. editor MS Word ▪ Vymenoval funkcie text. editora MS Word ▪ Vysvetlil princípy formátovania textu, obrázkov ▪ Používal rôzne štýly a šablóny v text. editore MS Word ▪ Vedel použiť nástroje na efektívnu prácu s text. editorom MS Word ▪ Charakterizoval pojmy týkajúce efektívnej práce s text. editorom MS Word ▪ Pochopil princíp fungovania tabuliek, kalkulátora MS Excel 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>

			<p>a logické funkcie v MS Excel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetliť princípy prepájania buniek, vyhľadávania a triedenia v MS Excel ▪ Používať vzorce v tabulk. kalkulatorom MS Excel ▪ Vedieť použiť nástroje na efektívnu prácu s tabulk. kalkulatorom MS Excel ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce efektívnej práce s tab. kalkulatorom MS Excel ▪ Vedieť použiť nástroje na efektívnu prácu s tabulk. kalkulatorom MS Excel ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce efektívnej práce s tab. kalkulatorom MS Excel ▪ Vysvetliť podstatu digitalizácie dát a informácií ▪ Vymenovať typy digitálnych informácií(textová, číselná, grafická) ▪ Používať pojmy textovú, číselnú, grafickú digitálnu informácia ▪ Charakterizovať pojmy ako prevod, komprimácia,šifry a kódovanie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vedel použiť matematické, štatistické a logické funkcie v MS Excel ▪ Vysvetliť princípy prepájania buniek, vyhľadávania a triedenia v MS Excel ▪ Používal vzorce v tabulk. kalkulatorom MS Excel ▪ Vysvetliť princípy prepájania buniek, vyhľadávania a triedenia v MS Excel ▪ Používal vzorce v tabulk. kalkulatorom MS Excel ▪ Vediel použiť nástroje na efektívnu prácu s tabulk. kalkulatorom MS Excel ▪ Charakterizoval pojmy týkajúce efektívnej práce s tab. kalkulatorom MS Excel ▪ Vysvetliť podstatu digitalizácie dát a informácií ▪ Vymenoval typy dig. Informácií (textová,číselná a grafická) ▪ Správne používal všetky pojmy ▪ Vysvetliť pojmy ako prevod, komprimácia,šifry a kódovanie 		
Princípy fungovania digitálnych technológií	4		Žiak má:	Žiak:		
➤ Základné pojmy			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetliť čo je to hardware PC ▪ Vymenovať možnosti hardwaru PC ▪ Používať pojmy pre označovanie hardwaru PC 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetliť čo je patrí medzi vstupné a výstupné (IO) zariadenia PC ▪ Vymenoval vstupné a výstupné zariadenia PC 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vstupné a výstupné zariadenia. ➤ Software ➤ Operačný systém ➤ Spravovanie zariadení, priečinkov a súborov 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce sa hardwaru PC ▪ Vysvetliť čo je patrí medzi vstupné a výstupné (IO) zariadenia PC ▪ Vymenovať vstupné a výstupné zariadenia PC ▪ Používať pojmy pre označovanie IO zariadenia PC ▪ Vysvetliť princípy fungovania jednotlivých IO zariadení ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce IO zariadení PC ▪ Vysvetliť čo je to software (OS, AS) ▪ Vymenovať druhy OS a AS ▪ Vysvetliť na čo slúži OS ▪ Používať pojmy spojené s prácou s OS a AS ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce sa GUI (Grafického užívateľského prostredia) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Používal pojmy pre označovanie IO zariadenia PC ▪ Vysvetlil princípy fungovania jednotlivých IO zariadení ▪ Charakterizoval pojmy týkajúce IO zariadení PC ▪ Vysvetlil čo je to software (OS, AS) ▪ Vymenoval druhy OS a AS ▪ Vysvetlil na čo slúži OS ▪ Používal pojmy spojené s prácou s OS a AS ▪ Charakterizoval pojmy týkajúce sa GUI (Grafického užívateľského prostredia) ▪ Vysvetlil čo je to software (OS, AS) ▪ Vymenoval druhy OS a AS ▪ Vysvetlil na čo slúži OS ▪ Používal pojmy spojené s prácou s OS a AS ▪ Charakterizoval pojmy týkajúce sa GUI (Grafického užívateľského prostredia) 		
<p style="text-align: center;">Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií</p>	4		<p>Žiak má:</p>	<p>Žiak:</p>		

<ul style="list-style-type: none"> ➤ INTERNET a internetové nástroje ➤ E-MAIL-počítačová pošta ➤ Web-prehliadače ➤ Webová stránka ➤ Vyhľadavanie informácií ➤ Netiketa, bezpečnosť na internete 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetliť podstatu fungovania Internetu ▪ Vymenovať možnosti Internetu ▪ Používať internetové nástroje pre efektívnu prácu na Internete ▪ Charakterizovať pojmy potrebné pre prácu na Internete ▪ Prakticky ovládať prácu s nástrojmi na vyhľadavanie informácií na Internete ▪ Vedieť používať software na správu e-mailovej pošty ▪ Používať nástroje pre efektívnu prácu s e-mailov pre jednotlivých klientoch ▪ Charakterizovať pojmy potrebné pre prácu s e-mailovou poštou ▪ Prakticky ovládať prácu s nástrojmi na komunikáciu za pomoci e-mailu ▪ Vysvetliť podstatu fungovania LAN ▪ Vymenovať možnosti nastavenia LAN ▪ Používať sieťové nástroje pre efektívnu prácu s LAN ▪ Charakterizovať pojmy potrebné pre prácu s LAN ▪ Vedieť rozdelenie LAN podľa topológie ▪ Prakticky ovládať prácu s nástrojmi na správu LAN 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetlil podstatu fungovania Internetu ▪ Vymenovať možnosti Internetu ▪ Používal internetové nástroje pre efektívnu prácu na Internete ▪ Charakterizoval pojmy potrebné pre prácu na Internete ▪ Prakticky ovládal prácu s nástrojmi na vyhľadavanie informácií na Internete ▪ Vedel používať software na správu e-mailovej pošty ▪ Používal nástroje pre efektívnu prácu s e-mailov pre jednotlivých klientoch ▪ Charakterizoval pojmy potrebné pre prácu s e-mailovou poštou ▪ Prakticky ovládal prácu s nástrojmi na komunikáciu za pomoci e-mailu ▪ Vysvetlil podstatu fungovania LAN ▪ Vymenoval možnosti nastavenia LAN ▪ Používal sieťové nástroje pre efektívnu prácu s LAN ▪ Charakterizoval pojmy potrebné pre prácu s LAN ▪ Vedieť rozdelenie LAN podľa topológie ▪ Prakticky ovládal prácu s nástrojmi na správu LAN 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Samostatná práca</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Praktické cvičenia</p>
<p>Informačná spoločnosť</p>	<p>3</p>		<p>Žiak má:</p>	<p>Žiak:</p>		

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Registrácia softvéru ➤ Riziká informačných technológií ➤ Malvér ➤ Kriminalita ➤ Etika a právo ➤ Autorské práva na software ➤ Licencia 		<p>Ekonomika</p> <p>Aplikovaná informatika</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Oboznámiť sa s možnosťami využitia IKT v najrôznejších oblastiach spoločnosti ▪ Pochopiť, že používanie IKT si vyžaduje kritický a zvažujúci postoj k dostupným informáciám ▪ Vedieť použiť efektívne interaktívne médiá ▪ Používať IKT v bežnom živote ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce sa efektívnej práce s IKT ▪ Poznať kultúrne, sociálne a zdravotné aspekty používania počítačov a služieb internetu ▪ Charakterizovať jednotlivé typy softwaru z hľadiska právnej ochrany ▪ Chápať potrebu právnej ochrany programov ▪ Vysvetliť pojmy spojené s právnou ochranou softwaru ▪ Vymenovať jednotlivé typy softwarového pirátstva ▪ Charakterizovať činnosti počítačových vírusov ▪ Vysvetliť škody, ktoré môže spôsobiť poč.vírus ▪ Pochopiť činnosť antivírusových programov ▪ Vedieť v praxi zabezpečiť PC proti škodlivému softwaru 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Oboznámil sa s možnosťami využitia IKT v najrôznejších oblastiach spoločnosti ▪ Pochopil, že používanie IKT si vyžaduje kritický a zvažujúci postoj k dostupným informáciám ▪ Vediel použiť efektívne interaktívne médiá ▪ Používal IKT v bežnom živote ▪ Charakterizoval pojmy týkajúce sa efektívnej práce s IKT ▪ Poznal kultúrne, sociálne a zdravotné aspekty používania počítačov a služieb internetu ▪ Charakterizoval jednotlivé typy softwaru z hľadiska právnej ochrany ▪ Chápal potrebu právnej ochrany programov ▪ Vysvetlil pojmy spojené s právnou ochranou softwaru ▪ Vymenoval jednotlivé typy softwarového pirátstva ▪ Charakterizoval činnosti počítačových vírusov ▪ Vysvetlil škody, ktoré môže spôsobiť poč.vírus ▪ Pochopil činnosť antivírusových programov ▪ Vedel v praxi zabezpečiť PC proti škodlivému softwaru 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Samostatná práca</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p> <p>Praktické cvičenia</p>
---	--	--	--	---	---	--

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Pri hodnotení používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v Klasifikačnom poriadku školy.

5.12 telesná a športová výchova

Názov predmetu	telesná a športová výchova
Ročník	prvý – druhý - tretí
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne
	spolu za štúdium 192 vyučovacích hodín
Kód a názov študijného odboru	2962Hpekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

5.12.1 Charakteristika predmetu

Predmet *telesná a športová výchova* vytvára priestor na uvedenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie na získanie teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom športových aktivít. Poskytuje základné informácie o biologických, telesných, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiaci získajú kompetencie, ktoré súvisia s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo, pohybový rozvoj, zdatnosť a zdravie, ktoré určujú kvalitu budúceho života v dospelosti. Osvoja si postupy ochrany a upevnenia zdravia, princípy prevencie civilizačných ochorení, metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti, v prípade žiakov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím princípy úpravy zdravotných porúch. Získajú spôsobilosti v zdravotne a výkonnostne orientovaných cvičeniach a činnostiach z viacerých druhov športových disciplín podľa voľby výberu. Sú vedení k pochopeniu kvality pohybu ako dôležitej súčasti svojho komplexného rozvoja, na zorientovanie sa vo výbere pohybu pri vyskytujúcich sa zdravotných poruchách a ich prevencii, k popoznaniu kompenzačných a regeneračných aktivít vo vzťahu k svojej budúcej profesii a k ich uplatneniu v režime dňa.

Základné učivo obsahuje:

- **Zdravie a jeho poruchy**
- **Zdravý životný štýl**
- **Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť**
- **Športové činnosti pohybového režimu**

Predmet *telesná a športová výchova* sa opiera o obsahové štandardy :

- Zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo závislostí, prvá pomoc, životné prostredie
- Zdravý životný štýl, hodnota potravín, pohybový režim, pohybový program, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, aktívny odpočinok
- silové, vytrvalostné, rýchlostné a koordinačné schopnosti
- motorické testy, pohybová výkonnosť, fitness, wellness, hodnotenie pohybového prejavu
- atletika, lyžovanie, korčuľovanie,
- cvičenie v posilňovni, posilňovacie cvičenia
- úpolové a individuálne športy
- kolektívne športy

- kreatívne a estetické športy
- športy v prírodnom prostredí

Povinný vyučovací predmet je špecifický svojím zameraním na cieľavedomé telesné, funkčné pohybové zdokonaľovanie detí a mládeže, čím prispieva k upevňovaniu zdravia, k optimálnemu fyzickému rozvoju, k zvyšovaniu alebo udržiavaniu telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti. Telesná výchova a šport by sa mali stať súčasťou životného štýlu.

Poskytuje základné teoretické a praktické telovýchovné vzdelanie z vybraných odvetví telesnej výchovy a športu. Pomáha odstraňovať nedostatky u zdravotne oslabených žiakov.

Utvára kladný vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu. Výrazne prispieva k psychickému a morálnemu vývinu žiakov uplatňovaním olympijských ideí v telovýchovnej a športovej činnosti. Pomáha hľadať a rozvíjať pohybovo nadaných žiakov.

Obsahom vyučovacieho predmetu telesná výchova na strednej škole je systém pohybových aktivít, poznatkov, pravidiel, záujmov. Rozlišuje osobitosti chlapcov a dievčat a aplikujú sa v ňom tradičné aj netradičné druhy športov a cvičení. Učivo predmetu sa diferencuje na základné a výberové:

5.12.2 Ciele vyučovacieho predmetu

V telesnej a športovej výchove ako výchovnom predmete dominujú **formatívne ciele** : všestranný a harmonický telesný, funkčný rozvoj, rozvoj základných pohybových schopností so zdôraznením rozvoja vytrvalosti, telesnej zdatnosti, zdravia a mravných vlastností osobnosti žiaka. Tieto ciele vytvárajú jednotu s **informatívnymi cieľmi** (osvojovanie si pohybových zručností a vedomostí z jednotlivých športov).

Mladá populácia je obézna a preto je potrebné odstraňovať chybné držanie tela a žiakom poskytovať podnety, poznatky a návody na starostlivosť o správnu hmotnosť tela a dodržiavanie hygienických návykov.

Keďže súčasný spoločenský vývoj pôsobí aj na zmeny v správaní a životného štýlu našej mládeže negatívne, je potrebné venovať sa hlavne rozvoju vytrvalostných schopností. Preto sa táto úloha stáva primárnou. Za posledných dvadsať rokov úroveň bežeckej vytrvalosti značne poklesla.

Zámernou a pestrou pohybovou činnosťou predchádzame narušeniu motoriky v puberte. Rozvoj koordinačných schopností si vyžaduje osvojenie si zložitých pohybových činností v celku, v zmenených situáciách a v rôznych polohách. Využívame spájanie a obmieňanie pohybových tvarov gymnastiky v zostavách v herných činnostiach v zápasoch.

Naučiť žiakov cvičiť na čerstvom vzduchu, otužovať svoje telo a pestovať návyky správnej životosprávy.

Žiaci

- Nadobudnú spôsobilosti, ktoré súvisia so starostlivosťou o svoje telo a zdravým životným štýlom
- Naplánujú spôsoby rozvoja jednotlivých pohybových schopností pri zlepšovaní svojej pohybovej výkonnosti a telesnej zdatnosti a dokážu ich aj realizovať,
- Porozumejú pozitívnemu pôsobeniu špecifických pohybových činností ako novej prevencie civilizačných chorôb,

- Zorganizujú svoj pohybový režim na základe zhodnotenia svojich pohybových možností,
- Aplikujú pravidlá vybraných športových disciplín pri športovej činnosti,
- Využívajú vedomosti z oblasti prevencie a ochrany zdravia v bežnom živote.

5.12.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete *telesná a športová výchova* využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

- pochopiť vplyv telesnej výchovy a športu na somatický, funkčný a zdravotný stav
- pochopiť význam kondičnej prípravy a všestranne rozvíjajúcich cvičení a pohybových hier na zdravie človeka a význam športového tréningu pre zvyšovanie výkonnosti,
- zvládnuť základy techniky a taktiky vybraných športových odvetví, ovládať športovú odbornú terminológiu a pravidlá jednotlivých športov,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru a sebahodnotenie
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu a uvedomovať si význam celoživotného učenia,
- uvedomiť si a rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- pochopiť význam regenerácie a kompenzácie po fyzickej námahe a telesných cvičeniach,
- zvládnuť poradové cvičenia a využívať ich na hodinách TEV, sebadisciplína
- zvládnuť základy prvej pomoci a využívať ich v nepredvídaných životných situáciách,
- orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi,
- chápať problémy zachovania mieru, bezpečnosti jednotlivcov, národov a štátov, zachovávanie a ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných nemocí, populačnej explózie v rozvojových krajinách, drogovej závislosti najmä mladistvých, sexuálnej výchovy a pozitívne pristupovať k riešeniu týchto problémov,
- uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
- uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a aktívne sa podieľať na ich ochrane,
- mať návyky z oblasti osobnej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ovládať odbornú terminológiu TEV typickú pre jednotlivé športové hry a individuálne športy ,
- udržiavať estetickú úroveň , hygienu tela a telovýchovného prostredia,

5.12.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zdravie a jeho poruchy	Motivačné, expozičné, fixačné kontrola výkonu	Frontálna, skupinová činnosť žiakov
Zdravý životný štýl	Motivačné, expozičné, fixačné kontrola výkonu	Premietanie CD, videokaziet Frontálna výučba
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Motivačné, expozičné, fixačné kontrola výkonu Nácvik HČJ Hra družstiev Prípravná hra	Cvičenia na stanovištiach
Športové činnosti pohybového režimu	Motivačné, expozičné, fixačné kontrola výkonu Nácvik HČJ Hra družstiev Prípravná hra	Skupinové plnenie úloh
Turistika	Pobyť a pohyb v teréne	OŽAZ v 3. roč
Lyžovanie	Sledovanie videokaziet	VVLZ 1. roč.

5.12.5 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Zdravie a jeho poruchy	Sýkora – Kostková Didaktika TV 1983 Sýkora – Fraňo – Straňai Didaktika škol.TV	DVDa projekcia Dataprojektor	Štatistické Tabuľky VÚŠ,R.Moravec	Internet
Zdravý životný štýl	Encyklopédia športu Perútka, Obzor 1980 Grexa, Dejiny OH	Videorekordér DVD	Videokazety CD	Internet
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Rovná – Varga Teória a didaktika Šport.gymnastiky	Videotechnika KP-8	Gymnastické náčinie a náradie	TV, CD, Internet
Športové činnosti pohybového režimu	Varga a kol. 1977 Behy, skoky a vrhy	Videotechnika	Atletická dráha, Náčinie	Internet CD

Turistický kurz	Žiškay 1984 Turistika pre každého			Internet
Lyžiarsky kurz	Pospíšil 1988 Teória a didaktika lyžovania	Videotechnika	DVD filmy videokazety	TV, Internet

5.12.6 Rozpis učiva

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA				Ročník: PRVÝ, DRUHÝ 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Zdravie a jeho poruchy	6		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> - Zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo závislosti, prvá pomoc, životné prostredie - Základná gymnastika, telesné cvičenia bez náčinia, s náčiním - Cvičenia – relaxačné, dýchacie, na poruchy zdravia, na držanie tela 	6		<ul style="list-style-type: none"> - Vedieť uplatniť pravidlá hygieny - Prezentať poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život - Uviesť argumenty pohybovej činnosti ako prostriedku primárnej prevencie chorôb - Popísať riziká zdravia vo vzťahu k budúcemu povolaniu - Zacvičiť základnú gymnastiku, telesné cvičenia bez náčinia a s náčiním - Poznať a správne zacvičiť relaxačné a dýchacie cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedel uplatniť pravidlá hygieny - Prezentoval poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život - Uviedol argumenty pohybovej činnosti ako prostriedku primárnej prevencie chorôb - Popísal riziká zdravia vo vzťahu k budúcemu povolaniu - Zacvičil základnú gymnastiku, telesné cvičenia bez náčinia a s náčiním - Poznal a správne zacvičil relaxačné a dýchacie cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - Ústne, frontálne skúšanie - Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky 	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test
Zdravý životný štýl	8		Žiak má:	Žiak:		

<ul style="list-style-type: none"> - Zdravý životný štýl, pohybový režim, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, aktívny odpočinok - Všestranne rozvíjajúce cvičenia, cvičenia zdravotne orientované, chôdza s behom, sezónne činnosti, cvičenie v prírode, pohybové hry, didaktické hry, 	8		<ul style="list-style-type: none"> - Identifikovať základné atribúty zdravého životného štýlu - Zostaviť príklad denného stravovacieho režimu - Identifikovať výživovú hodnotu bežných potravín - Aplikovať zdravotne orientované cvičenia - Vytvoriť svoj pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu a regenerácie 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifikoval základné atribúty zdravého životného štýlu - Zostavil príklad denného stravovacieho režimu - Identifikoval výživovú hodnotu bežných potravín - Aplikoval zdravotne orientované cvičenia - Vytvoril svoj pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu a regenerácie 	<ul style="list-style-type: none"> - Ústne, frontálne skúšanie - Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky 	<p>Hodnotenie podľa výkonov</p> <p>Didaktický test</p>
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	20		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> - Silové, vytrvalostné, rýchlostné a koordinačné (rovnováhové, priestorovo-orientačné) schopnosti, kĺbová pohyblivosť, schopnosti napínať a uvoľňovať svaly - Motorické testy, pohybová výkonnosť, fitness, 	20		<ul style="list-style-type: none"> - Aplikovať metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe - Uplatňovať zásady prevencie porúch chrbtice - Zvládnuť vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi - Hodnotiť kvalitu svojej pohybovej činnosti - Aplikovať osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikoval metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe - Uplatňoval zásady prevencie porúch chrbtice - Zvládol vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi - Hodnotil kvalitu svojej pohybovej činnosti - Aplikoval osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností 	<ul style="list-style-type: none"> - Ústne, frontálne skúšanie - Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka 	<p>Hodnotenie podľa výkonov</p> <p>Didaktický test</p>

- Prostriedky atletiky, - Cvičenie v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, aerobik, skákanie cez švihadlo			- Absolvovať motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness	- Absolvoval motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness	- Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodického príručky	
Športové činnosti pohybového režimu	32		Žiak má:	Žiak:		
Úpolové a individuálne športy - Etika boja, sebaobrana, bezpečnosť športu, súper, protivník, predvídanie, protihráč, individuálne športy Výber: - Džudo, - Tenis, stolný tenis, bedminton a pod. Kolektívne športy - Herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, raketa, pálka, bránka, kôš, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair-	32		- uplatniť pravidlá vybraných športov - konať v športovej činnosti v duchu fair-play - zvládnuť individuálny zápas so súperom - rešpektovať zásady sebaobrany - aplikovať v hre pravidlá dvoch športových hier - demonštrovať základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier - aplikovať komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry - pomôcť pri zorhanizovaní cvičebnej skupiny - zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže - vykonať ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia	- uplatnil pravidlá vybraných športov - konal v športovej činnosti v duchu fair-play - zvládol individuálny zápas so súperom - rešpektoval zásady sebaobrany - aplikoval v hre pravidlá dvoch športových hier - demonštroval základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier - aplikoval komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry - pomohol pri zorganizovaní cvičebnej skupiny - zapojil sa do rozhodovania hry, súťaže - vykonal ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia - zostavil rozcvičenie pri hudbe	- Ústne, frontálne skúšanie - Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodického príručky	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test

<p>play, taktika, technika, psychická príprava, súper, herné náčinie</p> <p>Výber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basketbal, hádzaná, volejbal, futbal, nohejbal, florbal, futsal, indiaka, ringo, petang <p>Kreatívne a estetické športy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kreativita, estetický pohyb, estetické športy, rytmus, výrazový prostriedok <p>Výber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moderná gymnastika - tanec <p>rope skipping</p> <p>Športy v prírodnom prostredí</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pohybová činnosť v teréne, adaptácia, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, prvá pomoc - Orientácia v teréne - Turistika - Teória lyžovania 			<ul style="list-style-type: none"> - zostaviť rozcvičenie pri hudbe - vytvoriť pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou - vyjadriť svoje zážitky z pohybu - demonštrovať osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode - predvídať riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí - zorganizovať aktivity v prírode 	<ul style="list-style-type: none"> - vytvoriť pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou - vyjadriť svoje zážitky z pohybu - demonštroval osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode - predvídal riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí - zorganizovať aktivity v prírode 		
Turistika			Žiak má:	Žiak:		
Účelové cvičenie			<ul style="list-style-type: none"> - Orientácia v teréne a ochrana prírody 	<ul style="list-style-type: none"> - Absolvovanie vychádzok do prírody 	Slovné a práca s buzolou	Praktické predvedenie orientácie v prírode

Lyžovanie			Žiak má:	Žiak:		
VVLZ		Biomechanika	➤ Lyžiarsky výcvik v teréne	➤ Zvládnutie lyžiarskych pohybových zručnosti	Preteky v slalomových bránkach	Verbálne hodnotenie

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <i>TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA</i>				Ročník: <i>TRETÍ</i> 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Zdravie a jeho poruchy	4		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> - Zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo závislosti, prvá pomoc, životné prostredie - Základná gymnastika, telesné cvičenia bez náčinia, s náčiním 	4		<ul style="list-style-type: none"> - Vedieť uplatniť pravidlá hygieny - Prezentovať poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život - Uviesť argumenty pohybovej činnosti ako prostriedku primárnej prevencie chorôb - Popísať riziká zdravia vo vzťahu k budúcemu povolaniu - Zacvičiť základnú gymnastiku, telesné cvičenia bez náčinia a s náčiním 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedel uplatniť pravidlá hygieny - Prezentoval poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život - Uviedol argumenty pohybovej činnosti ako prostriedku primárnej prevencie chorôb - Popísal riziká zdravia vo vzťahu k budúcemu povolaniu - Zacvičil základnú gymnastiku, telesné cvičenia bez náčinia a s náčiním - Poznal a správne zacvičil relaxačné a dýchacie cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Ústne frontálne skúšanie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodickej príručky 	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test

Cvičenia – relaxačné, dýchacie, na poruchy zdravia, na držanie tela			- Poznať a správne zavčičiť relaxačné a dýchacie cvičenia			
Zdravý životný štýl	8		Žiak má:	Žiak:		
- Zdravý životný štýl, pohybový režim, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, aktívny odpočinok Všestranne rozvíjajúce cvičenia, cvičenia zdravotne orientované, chôdza s behom, sezónne činnosti, cvičenie v prírode, pohybové hry, didaktické hry,	8		- Identifikovať základné atribúty zdravého životného štýlu - Zostaviť príklad denného stravovacieho režimu - Identifikovať výživovú hodnotu bežných potravín - Aplikovať zdravotne orientované cvičenia - Vytvoriť svoj pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu a regenerácie	- Identifikoval základné atribúty zdravého životného štýlu - Zostavil príklad denného stravovacieho režimu - Identifikoval výživovú hodnotu bežných potravín - Aplikoval zdravotne orientované cvičenia - Vytvoril svoj pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu a regenerácie	- Ústne, frontálne skúšanie - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	18		Žiak má:	Žiak:		
- Silové, vytrvalostné, rýchlostné a koordinačné (rovnovážové, priestorovo-orientačné) schopnosti, kĺbová pohyblivosť, schopnosti napínať a uvoľňovať svaly - Motorické testy, pohybová výkonnosť, fitness,	18		- Aplikovať metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe - Uplatňovať zásady prevencie porúch chrbtice - Zvládnuť vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi - Hodnotiť kvalitu svojej pohybovej činnosti - Aplikovať osvojené športové zručnosti pri	- Aplikoval metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe - Uplatňoval zásady prevencie porúch chrbtice - Zvládol vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi - Hodnotil kvalitu svojej pohybovej činnosti - Aplikoval osvojené športové zručnosti pri rozvoji	- Ústne, frontálne skúšanie - Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test

- Prostriedky atletiky, Cvičenie v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, aerobik, skákanie cez švihadlo			rozvoji jednotlivých pohybových schopností Absolvovať motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness	jednotlivých pohybových schopností Absolvoval motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness	- Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodickej príručky	
Športové činnosti pohybového režimu	30		Žiak má:	Žiak:		
Úpolové a individuálne športy - Etika boja, sebaobrana, bezpečnosť športu, súper, protivník, predvídanie, protihráč, individuálne športy Výber: - Džudo, - Tenis, stolný tenis, bedminton a pod. Kolektívne športy - Herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, raketa, pálka, bránka, kôš, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair- play, taktika, technika, psychická	30		- - uplatniť pravidlá vybraných športov - konať v športovej činnosti v duchu fair-play - zvládnuť individuálny zápas so súperom - rešpektovať zásady sebaobrany - aplikovať v hre pravidlá dvoch športových hier - demonštrovať základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier - aplikovať komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry - pomôcť pri zorhanizovaní cvičebnej skupiny - zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže - vykonať ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia - zostaviť rozcvičenie pri hudbe	- uplatnil pravidlá vybraných športov - konal v športovej činnosti v duchu fair-play - zvládol individuálny zápas so súperom - rešpektoval zásady sebaobrany - aplikovať v hre pravidlá dvoch športových hier - demonštroval základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier - aplikoval komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry - pomohol pri zorganizovaní cvičebnej skupiny - zapojil sa do rozhodovania hry, súťaže - vykonal ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia - zostavil rozcvičenie pri hudbe - vytvoril pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou	- Ústne, frontálne skúšanie - Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodickej príručky	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test

<p>príprava, súper, herné náčinie</p> <p>Výber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basketbal, hádzaná, volejbal, futbal, nohejbal, florbal, futsal, indiaka, ringo, petang <p>Kreatívne a estetické športy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kreativita, estetický pohyb, estetické športy, rytmus, výrazový prostriedok <p>Výber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moderná gymnastika - tanec <p>rope skipping</p> <p>Športy v prírodnom prostredí</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pohybová činnosť v teréne, adaptácia, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, prvá pomoc - Orientácia v teréne - Turistika - Teória lyžovania 			<ul style="list-style-type: none"> - vytvoriť pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou - vyjadriť svoje zážitky z pohybu - demonštrovať osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode - predvídať riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí - zorganizovať aktivity v prírode 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadril svoje zážitky z pohybu - demonštroval osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode - predvídal riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí - zorganizovať aktivity v prírode 		
--	--	--	--	---	--	--

Učebné osnovy odborných predmetov

Názov predmetu	ekonomika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne v 2. ročníku 2 hodiny týždenne v 3. ročníku Spolu za štúdium 93 hodín
Ročník	Druhý,tretí
Kód a názov študijného odboru	2962 Hpekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.13.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacích štandardov spoločných pre všetky učebné odbory v zmysle aktualizovaného textu „*Ekonomické vzdelávanie*“ ŠVP 29 Potravinárstvo, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 2. a 3. ročníka štúdia.

Ekonomika spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Učivo sa skladá z poznatkov o základných ekonomických pojmoch, trhu, trhovom mechanizme a podnikaní je rozšírené o poznatky o založení a zániku podniku, pracovnom pomere a o otázke zamestnanosti. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o obchodných spoločnostiach. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci osvojili komunikačné spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s predmetom kpekárska technológia.

Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov.

5.13.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o spoločensko-ekonomickom dianí, o makroekonomických javoch, o reálnom ekonomickom živote človeka, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

V priebehu vzdelávania rozpoznávať problémy a jasne ich formulovať, zhodnotiť význam informácií, navrhovať informačné zdroje a metódy vhodné na riešenie problému, vybrať na základe kritérií postupy pre realizáciu zvoleného riešenia, korigovať nesprávne riešenia problému.

Jednou zo základných kľúčových kompetencií je vysvetliť základné ekonomické pojmy potreba a uspokojovanie potrieb a statkov.

Jedným zo základných cieľov ekonomického vzdelávania je príprava takého absolventa, ktorý má nielen určitý odborný profil, ale ktorý sa vďaka nemu dokáže tiež úspešne presadiť na trhu práce i v živote. Cieľom vzdelávacieho okruhu ekonomika je poskytnúť žiakom základné

odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch, efektívnom a hospodárnom správaní sa a naučiť ich praktickej realizácii v odbore.

Časť „*Ekonomické vzdelávanie*“ sa opiera o stanovené

obsahové štandardy:

Ekonomika

- Základné ekonomické pojmy
- Základné ľudské a ekonomické potreby jednotlivca a rodiny

Výchova k podnikaniu

- Základná podstata podnikateľskej činnosti
- Finančné zabezpečenie súkromného podnikania
- Základy podnikateľskej etiky

Svet práce

- Základné pojmy z úvodu do sveta práce
- Základné atribúty trhu práce (voľba povolania, hľadanie zamestnania, hodnotenie vlastných schopností
(**tématica zahrnutá v samostatnom predmete Svet práce**).

Pravidlá riadenia osobných financií

- Plánovanie, príjem a práca
- Úver a dlh
- Sporenie a investovanie
- Riadenie rizika a poistenie

Spotrebiteľská výchova

- Finančná zodpovednosť spotrebiteľa
- Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory;
- vysvetliť základné pojmy úvodu do sveta práce – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba;
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny;
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním;

- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie;
- vyhodnotiť vzťah práce a osobného príjmu;
- opísať riziká spojené s riadením vlastných financií;
- vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných údajov a zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov;

vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (finančná inštitúcia, klient);

- vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu;
- rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa;
- uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov), klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík;
- identifikovať korupčné a podvodné správanie;
- uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov;
- vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá);
- vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory);
- zostaviť rozpočet domácnosti;
- charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti;
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru;
- vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi;
- zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby;
- uviesť príklady, ako štát využíva príjmy z daní;
- vysvetliť, kedy sporiť a kedy si požičiavať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou);
- vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi a význam ochrany vkladov v SR;
- vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí a zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority;
- opísať základné typy bankových produktov;
- opísať spôsob rozhodovania pri sporení a investovaní finančných prostriedkov;
- opísať moderné spôsoby platenia;
- rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné);
- opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene; porozumieť prepočtu meny (napríklad českých korún na Euro a naopak);
- zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty;
- aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie;
- uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov;
- vysvetliť systém ochrany spotrebiteľa pri úveroch spotrebiteľom;
- uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov;

- uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti);
- vysvetliť podstatu a význam poistenia;
- uviesť základné druhy poistenia (životné a neživotné);
- vysvetliť základný účel verejného poistenia;
- charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým nemocensképoistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti;
- rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel;
- vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti (bytu, resp. domu) a poistením domácnosti (zariadenia).

5.13.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Ekonomika	Monologické slovné – výklad Dialogické – rozhovor Práca s knihou, internetom	Frontálna práca Individuálna práca
Výchova k podnikaniu	Monologické slovné – výklad Dialogické – rozhovor Práca s knihou, internetom	Frontálna práca Individuálna práca
Pravidlá riadenia osobných financií	Monologické slovné – výklad Dialogické – rozhovor Práca s knihou, internetom Názorná metóda Praktická metóda	Frontálna práca Skupinová práca Individuálna práca s didaktickou technikou
Spotrebiteľská výchova	Monologické slovné – výklad Dialogické – rozhovor Práca s knihou, internetom Názorná metóda Praktická metóda	Frontálna práca Skupinová práca Individuálna práca s didaktickou technikou

5.13.1 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Ekonomika	Hartmannová, Jakubeková:Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Odborné texty Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2, Bratislava 2017	Tabuľa Počítač dataprojektor		Knižnica internet
Výchova k podnikaniu	Hartmannová, Jakubeková:Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Odborné texty Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2, Bratislava 2017	Tabuľa Počítač dataprojektor		Knižnica internet
Pravidlá riadenia osobných financií	Hartmannová, Jakubeková:Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Odborné texty Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2, Bratislava 2017	Tabuľa Počítač dataprojektor	Materiály NŠFG 1.2	Knižnica internet
Spotrebiteľská výchova	Hartmannová, Jakubeková:Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Odborné texty Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2, Bratislava 2017	Tabuľa Počítač dataprojektor	Materiály NSFG 1.2	Knižnica internet

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKONOMIKA				Ročník: DRUHÝ 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
EKONOMIKA Základné ľudské a ekonomické potreby jednotlivca a rodiny Základné ekonomické pojmy	9		Žiak má:	Žiak:		
<u>Základné ľudské a ekonomické potreby</u> Potreby, členenie potrieb a ich uspokojovanie Statky, služby a životná úroveň NŠFG Plánovanie, príjem a práca ČK 1 Zdroje osobných príjmov a príjmy z podnikania, ostatné zdroje príjmov	2	Občianska náuka Etická výchova NŠFG 1.2	<ul style="list-style-type: none"> - Definovať pojem potreby, potrieb a ich spôsoby uspokojovania - Vysvetliť pojem statky, služby, životná úroveň a vzťahy medzi nimi - Uviesť zdroje príjmov zo zamestnania a príjmov z podnikania, ako aj ostatné zdroje príjmov - Poznať a zosúladiť osobné, rodinné a spoločenské potreby 	<ul style="list-style-type: none"> - Definoval pojem potreby a ich spôsoby uspokojovania - Vysvetlil pojem statky, služby, životná úroveň a vzťahy medzi nimi - Uviedol zdroje príjmov zo zamestnania a príjmov z podnikania, ako aj ostatné zdroje príjmov 	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test

Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov ČK 1 Osobné, rodinné a spoločenské potreby						
Základné ekonomické pojmy Tovar, peniaze, mena Výroba a výrobné faktory Trh a trhové subjekty, typy trhov Dopyt, ponuka, cena Konkurencia	7	Občianska náuka Etická výchova NŠFG 1.2	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterizovať vzťah medzi tovarom a peniazmi, vysvetliť čo je to mena - definovať úžitkovú a výmennú hodnotu vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie životných potrieb - Charakterizovať výrobu a výrobné faktory, uviesť príklady - Porozumieť abstraktnému pojmu trh prejsť ku konkrétnej definícii trhu a trhového mechanizmu - Charakterizovať konkurenciu 	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterizoval vzťah medzi tovarom a peniazmi, vysvetliť čo je to mena - definoval úžitkovú a výmennú hodnotu vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie životných potrieb - Charakterizoval výrobu a výrobné faktory, uviesť príklady - Porozumel abstraktnému pojmu trh, prešiel ku konkrétnej definícii trhu a trhového mechanizmu - Charakterizoval konkurenciu - 	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test
VÝCHOVA K PODNIKANIU Ciele podnikania Právne formy podnikania, živnosť a obchodné spoločnosti Ekonomické činnosti podniku	24		Žiak má:	Žiak:		

<p><u>Ciele podnikania</u> podnik, ekonomická samostatnosť a právna subjektivita, podnikateľ, predpoklady na podnikanie, FO a PO Typy podnikov, členenie Podnikateľská etika</p>	3	Občianska náuka	<ul style="list-style-type: none"> - Vedieť charakterizovať podnikanie, podnikateľa podnik, jeho hlavné črty - Popísať jednotlivé typy podnikov a rozčleniť podniky podľa rôznych hľadísk - Oboznámiť žiakov s podnikaním v súlade s morálkou a etikou 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedel charakterizovať podnik, podnikanie, podnikateľa, jeho hlavné črty - Popísal jednotlivé typy podnikov a rozčlenil podniky podľa rôznych hľadísk - Žiak sa oboznámil s podnikaním v súlade s morálkou a etikou 	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test</p>
<p><u>Právne formy podnikania</u> <u>Živnosť</u> Živnosť, podmienky prevádzkovania živnosti, druhy živností</p>	6	Občianska náuka	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterizovať živnosť, právne normy, ktoré ju upravujú - členiť ich z rôznych hľadísk - vymenovať podmienky ich získania - uviesť príklady - vedieť aplikovať učebný odbor na možnosť získania živnostenského oprávnenia. - 	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterizoval živnosť, právne normy, ktoré ju upravujú - rozčlenil ich z rôznych hľadísk - vymenoval podmienky získania živnosti - uviedol príklady - Aplikoval učebný odbor na získanie živnostenského oprávnenia. 	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede na zadané otázky Didaktický test</p>
<p><u>Obchodné spoločnosti</u> osobné obchodné spoločnosti – v.o.s., k.s. a kapitálové obchodné spoločnosti – s.r.o., a.s, družstvo</p>	2		<ul style="list-style-type: none"> - Charakterizovať osobné obchodné spoločnosti - vedieť ich členiť z rôznych hľadísk - vymenovať právne normy upravujúce podnikanie v obchodných spoločnostiach - porovnať spoločnosti medzi sebou. 	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterizoval osobné obchodné spoločnosti - rozčlenil ich z rôznych hľadísk - vymenoval právne normy upravujúce podnikanie v obchodných spoločnostiach - porovnal spoločnosti medzi sebou. 	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test</p>

<u>Ekonomické činnosti podniku</u> Majetok podniku, dlhodobý a krátkodobý majetok	2		- Charakterizovať význam majetku pre podnik, rozčleniť ho na dlhodobý a krátkodobý a charakterizovať rozdiely jeho pôsobenia v pracovnom procese	- Charakterizoval význam majetku pre podnik, rozčlenil ho na dlhodobý a krátkodobý a charakterizoval rozdiely jeho pôsobenia v pracovnom procese	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test
Zásobovacia, výrobná a odbytová činnosť	1		- Charakterizovať zásobovaciu, výrobnú a odbytovú činnosť podniku	- Charakterizoval zásobovaciu, výrobnú a odbytovú činnosť podniku	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test
Personálna činnosť podniku	1	Svet práce NŠFG 1.2	- Charakterizovať náplň personálnej činnosti v podniku	- Charakterizoval náplň personálnej činnosti v podniku	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test
Financovanie podniku z vlastných a cudzích zdrojov	1		- Popísať financovanie podniku z vlastných a cudzích zdrojov	- Popísal financovanie podniku z vlastných a cudzích zdrojov	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test

Dane a odvody	3	NŠFG 1.2	<ul style="list-style-type: none"> - Vedieť sa zorientovať v daňovej sústave SR - Poznať druhy odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne - Vysvetliť rozdiel medzi DPH a daňou z príjmu - Uviesť, ako štát využíva príjmy z daní 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedel sa zorientovať v daňovej sústave SR - Poznal druhy odvodov do sociálnej a zdravotnej poisťovne - Vysvetlil rozdiel medzi DPH a daňou z príjmu - Uviedol, ako štát využíva príjmy z daní 	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test</p>
Podnikateľský plán - vytvorenie jednoduchého podnikateľského plánu	5		<ul style="list-style-type: none"> - Oboznámiť žiakov so zostavením podnikateľského plánu - Má vytvoriť jednoduchý podnikateľský plán 	<ul style="list-style-type: none"> - Žiak bol oboznámený so zostavením podnikateľského plánu - Vytvoril jednoduchý podnikateľský plán 	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test</p>

ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKONOMIKA				Ročník: TRETÍ 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Pravidlá riadenia osobných financií	40			Žiak:		
<u>Plánovanie, príjem a práca</u> - zdroje osobných príjmov - príjem z podnikania - príjem zo zamestnania - mzda hrubá a čistá - dane a odvody - príjmy a výdavky osobného rozpočtu a rodinného rozpočtu - podstata podnikania v praxi	10	Svet práce Občianska náuka NŠFG	- identifikovať zdroje osobných príjmov - vysvetliť a charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti - vysvetliť pojem mzda, hrubá a čistá mzda - vysvetliť pojem dane a odvody a popísať jednotlivé druhy daní a odvodov - charakterizovať príjmy a výdavky rodinného a osobného rozpočtu - vyhľadať na internete alebo zo svojho okolia modelové prípady podnikania FO a PO.	- identifikoval zdroje osobných príjmov - vysvetil a charakterizoval príjem z podnikateľskej činnosti - vysvetlil pojem mzda, hrubá a čistá mzda - vysvetlil pojem dane a odvody a popísať jednotlivé druhy daní a odvodov - charakterizoval príjmy a výdavky rodinného a osobného rozpočtu - vyhľadal na internete alebo zo svojho okolia modelové prípady podnikania FO a PO.	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test
<u>Úver a dlh</u> - riziká, výhody a nevýhody úverov, kreditné karty	10		- Identifikovať riziká, výhody a nevýhody úverov, kreditné karty	- Identifikoval riziká, výhody a nevýhody úverov, kreditné karty		

<ul style="list-style-type: none"> - úvery od bankových a nebankových subjektov - zabezpečenie rôznych druhov úverov - rozdiely v úveroch pre občana a pre podnikateľa - legálne a nelegálne postupy vymáhania dlhov - úverová história 			<ul style="list-style-type: none"> - Uviesť rozdiely medzi úvermi od bankových a nebankových subjektov - Uviesť, čo znamená zabezpečenie úverov - Uviesť rozdiely v úveroch medzi úvermi pre občanov a podnikateľov - Pomenovať legálne a nelegálne postupy vymáhania dlhov - Uviesť, čo je to úverová história 	<ul style="list-style-type: none"> - Uviedol rozdiely medzi úvermi od bankových a nebankových subjektov - Uviedol, čo znamená zabezpečenie úverov - Uviedol rozdiely v úveroch medzi úvermi pre občanov a podnikateľov - Pomenoval legálne a nelegálne postupy vymáhania dlhov - Uviedol, čo je to úverová história 		
--	--	--	--	--	--	--

<p><u>Sporenie a investovanie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - sporenie a finančná prosperita, „núdzový fond“ - finančné investície a prístup k peniazom - využitie voľných finančných prostriedkov a zdôvodnenie ich využitia 	10	Svet práce Občianska náuka NŠFG	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť, ako sporenie prispieva k finančnej prosperite, vysvetliť význam slova „núdzový fond“ - uviesť príklad rýchleho a jednoduchého prístupu k finančným prostriedkom <p>Vysvetliť kedy je výhodnejšie sporiť a kedy si požičiavať a aký je rozdiel medzi úsporami a pôžičkou</p> <p>Vysvetliť, ako vhodne využiť voľné finančné prostriedky v prostredí inflácie. (investičné fondy, cenné papiere, kúpa nehnuteľností)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť, ako sporenie prispieva k finančnej prosperite, vysvetliť význam slova „núdzový fond“ - uviedol príklad rýchleho a jednoduchého prístupu k finančným prostriedkom <p>Vysvetlil kedy je výhodnejšie sporiť a kedy si požičiavať a aký je rozdiel medzi úsporami a pôžičkou</p> <p>Vysvetlil, ako vhodne využiť voľné finančné prostriedky v prostredí inflácie. (investičné fondy, cenné papiere, kúpa nehnuteľností)</p>	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test</p>
<p><u>Riadenie rizika a poistenie</u></p> <p>Pojem riziko a pojem poistenie</p> <p>Verejné a súkromné poistenie a rozdiel medzi nimi</p>	10		<p>Vysvetliť pojem riziko a pojem poistenie</p> <p>Popísať ako znížiť rôzne druhy rizík</p> <p>Uviesť základné druhy poistenia</p> <p>Vysvetliť základný účel verejného poistenia</p> <p>Charakterizovať zdravotné a sociálne poistenie a vrámci neho nemocenské, dôchodkové, úrazové a poistenie v nezamestnanosti</p> <p>Charakterizovať komerčné poistenie – rozoznať životné a majetkové poistenie</p>	<p>Vysvetlil pojem riziko a pojem poistenie</p> <p>Popísal ako znížiť rôzne druhy rizík</p> <p>Uviedol základné druhy poistenia</p> <p>Vysvetlil základný účel verejného poistenia</p> <p>Charakterizoval zdravotné a sociálne poistenie a vrámci neho nemocenské, dôchodkové, úrazové a poistenie v nezamestnanosti</p> <p>Charakterizoval komerčné poistenie – rozoznať životné a majetkové poistenie</p>		

Komerčné poistenie – životné a majetkové			Rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel Uviesť rozdiel medzi poistením domácností a poistením nehnuteľností	Rozoznal hlavné typy poistenia motorových vozidiel Uviedol rozdiel medzi poistením domácností a poistením nehnuteľností		
Spotrebiteľská výchova	20			Žiak:		
<u>Finančná zodpovednosť spotrebiteľov</u>	10	Úvod do sveta práce Občianska náuka NŠFG	- Poukázať na možnosti úniku dôležitých osobných údajov a ich zneužitie, ochrana osobných údajov	- Poukázať na možnosti úniku dôležitých osobných údajov a ich zneužitie, ochrana osobných údajov	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test

Možnosti úniku dôležitých osobných údajov a ich zneužitie, ochrana osobných údajov	2		- Oboznámiť žiaka so zákonom na ochranu spotrebiteľa - Poznať spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach a predchádzať tak konfliktom - Naučiť žiaka orientovať sa na trhu výrobkov a služieb z hľadiska kvality, bezpečnosti a označovania výrobkov - Uviesť príklady falšovaných tovarov - Vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane nároku na reklamáciu - Uviesť príklady klamlivých alebo zavádzajúcich obchodných praktík, ktoré zákon zakazuje - Vedieť charakterizovať nebezpečný výrobok - Poukázať na nekalé obchodné praktiky - Rozlíšiť bankové a nebankové subjekty - Poukázať na zneužívanie verejných zdrojov	- Oboznámiť žiaka so zákonom na ochranu spotrebiteľa - Poznať spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach a predchádzať tak konfliktom - Naučiť žiaka orientovať sa na trhu výrobkov a služieb z hľadiska kvality, bezpečnosti a označovania výrobkov - Uviesť príklady falšovaných tovarov - Vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane nároku na reklamáciu - Uviesť príklady klamlivých alebo zavádzajúcich obchodných praktík, ktoré zákon zakazuje - Vedieť charakterizovať nebezpečný výrobok - Poukázať na nekalé obchodné praktiky - Rozlíšiť bankové a nebankové subjekty - Poukázať na zneužívanie verejných zdrojov	Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	
Spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach a predchádzanie konfliktom	1					
Hlavné princípy ochrany spotrebiteľov – klamlivé a zavádzajúce obchodné praktiky, falšované tovary,	2					
Význam ochrany vkladov v SR,	1					
Bankové a nebankové subjekty,	1					
Korupčné a podvodné správanie	2					
Zneužívanie verejných zdrojov	1					

<u>Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov</u>	10		- Uviesť príklady spotrebiteľských úverov a význam úspor - Vedieť uviesť svoje finančné ciele podľa priority a vedieť popísať ako sa správne finančne rozhodnúť - Uviesť vplyv reklamy na nákupné rozhodnutia - Poznať moderné spôsoby platenia, vedieť rozlíšiť kreditnú a debetnú kartu - Vedieť vykonať prepočet meny pomocou internetovej menovej kalkulačky	- Uviedol príklady spotrebiteľských úverov a význam úspor - Vedieť uviesť svoje finančné ciele podľa priority a vedieť popísať ako sa správne finančne rozhodnúť - Uviesť vplyv reklamy na nákupné rozhodnutia - Poznať moderné spôsoby platenia, vedieť rozlíšiť kreditnú a debetnú kartu - Vedieť vykonať prepočet meny pomocou internetovej menovej kalkulačky	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test
Úspory a pôžičky,	2					
Finančné ciele podľa priority, finančné rozhodovanie	2					
Vplyv reklamy na spotrebiteľa	2					
Moderné spôsoby platenia, kreditné a debetné platobné karty	2					
Prepočet meny pomocou menovej kalkulačky	2					

5.14 svet práce

Názov predmetu	svet práce
Časový rozsah výučby	3. ročník, 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2962Hpekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

5.14.1 Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet svet 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.

Učivo predmetu je rozdelené do dvoch častí: v prvej časti sa žiaci oboznámia so základnými problémami pracovnoprávných vzťahov a zákonníkom práce; v druhej časti sa žiaci oboznámia 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.

Odporúča sa spolupráca s úradmi práce, účasť na nimi organizovaných podujatiach (programy zamerané na prevenciu pred nezamestnanosťou, Burzy práce, návšteva Informačno-poradenských stredísk). Taktiež sa odporúčajú konzultácie s výchovným poradcom, školským psychológom, návšteva pedagogicko-psychologickej poradne. Dôraz je treba klásť na praktické cvičenia.

Vyučujúci pri výučbe predmetu využíva medzipredmetové vzťahy odborných ekonomických predmetov, občianskej a právnej náuky.

5.14.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vzdelávacieho okruhu Svet práce je vybaviť žiaka vedomosťami a kompetenciami, ktoré mu pomôžu optimálne využiť svoje osobnostné a odborné predpoklady pre úspešné uplatnenie na trhu práce a pre budovanie profesijnej kariéry.

5.14.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Svet práce a trh práce	motivačná metóda - rozhovor,	frontálna výučba

	výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Ako sa uchádzať o zamestnanie	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Zamestnanosť	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom

5.14.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Svet práce a trh práce	Krošláková J., Palkovičová M. : Úvod do sveta práce, SPN Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Zákonník práce , materiály z ÚPSVaR	Internet

Ako sa uchádzať o zamestnanie	Krošláková J., Palkovičová M. : Úvod do sveta práce, SPN Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Zákonník práce, materiály z ÚPSVaR	Internet
Zamestnanosť	Krošláková J., Palkovičová M. : Úvod do sveta práce, SPN Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Zákonník práce, BOZP, materiály z ÚPSVaR	Internet

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SVET PRÁCE				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Svet práce a trh práce	8		Žiak má:	Žiak:		
Pojem trhu práce	2		Vedieť vysvetliť pojem práca, produktivita práce, trh práce, povolanie, zamestnanie. Kriticky zhodnotiť informácie poskytované reklamou.	Vie vysvetliť pojem práca, produktivita práce, trh práce, povolanie, zamestnanie. Kriticky zhodnotil informácie poskytované reklamou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nezamestnanosť	2		Vysvetliť pojem nezamestnanosť, na základe grafu porovnať stúpajúcu alebo klesajúcu krivku nezamestnanosti a uviesť príčiny	Vysvetlil pojem nezamestnanosť, na základe grafu porovnal stúpajúcu alebo klesajúcu krivku nezamestnanosti a uviedol príčiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Evidencia uchádzačov o zamestnanie	2		Poznať podmienky pre zaevidovanie a vyradenie z evidencie uchádzačov o zamestnanie	Pozná podmienky pre zaevidovanie a vyradenie z evidencie uchádzačov o zamestnanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ponuka a dopyt po pracovných miestach	2		Vedieť rozlíšiť pojmy ponuky a dopytu po práci, nájsť konkrétne príklady ponuky a dopytu	Vie rozlíšiť pojmy ponuky a dopytu po práci, našiel konkrétne príklady ponuky a dopytu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Ako sa uchádzať o zamestnanie	14		Žiak má:	Žiak:		

Žiadosť uchádzača o zamestnanie	2		Poznať náležitosti uchádzača o zamestnanie a vedieť vyplniť žiadosť	Pozná náležitosti uchádzača o zamestnanie a vie vyplniť žiadosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Výber správneho inzerátu z internetu	2		Vedieť vybrať správny inzerát poskytujúci zamestnanie z internetu. Identifikovať internetové a tlačové zdroje informácií o pracovných miestach, kariére apodnikaní.	Vie vybrať správny inzerát poskytujúci zamestnanie z internetu. Identifikoval internetové a tlačové zdroje informácií o pracovných miestach, kariére apodnikaní.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Životopis	2		Vedieť napísať životopis	Vie napísať životopis	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Motivačný list	2		Vedieť napísať motivačný list	Vie napísať motivačný list	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Telefonická komunikácia	1		Vedieť sa informovať ohľadne zamestnania prostredníctvom telefónu	Vie sa informovať ohľadne zamestnania prostredníctvom telefónu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Komunikácia prostredníctvom internetu	1		Vedieť sa informovať ohľadne zamestnania prostredníctvom internetu	Vie sa informovať ohľadne zamestnania prostredníctvom internetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Prijímací pohovor	2		Pripraviť a prezentovať prijímací pohovor. Porovnať osobné zručnosti a záujmy s rôznymi kariérnymi možnosťami.	Pripravil a prezentoval prijímací pohovor. Porovnal osobné zručnosti a záujmy s rôznymi kariérnymi možnosťami.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie Prezentácia

Príbehy úspešných jednotlivcov na plánovanej profesijnej ceste	2		Vedieť povedať svoj názor na cestu úspešných jednotlivcov na základe pozorovaného. Uviesť príklady úspešných jednotlivcov. Argumentovať na príkladoch úspešných jednotlivcov plánovanie vlastnej profesijnej cesty.	Vie povedať svoj názor na cestu úspešných jednotlivcov na základe pozorovaného. Uviedol príklady úspešných jednotlivcov. Argumentoval na príkladoch úspešných jednotlivcov plánovanie vlastnej profesijnej cesty.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Zamestnanosť	8		Žiak má:	Žiak:		
Pracovný pomer	1		Definovať pojem pracovný pomer, poznať podmienky vzniku a možnosti zániku	Definoval pojem pracovný pomer, pozná podmienky vzniku a možnosti zániku	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Uzatváranie pracovnej zmluvy	2		Poznať náležitosti pracovnej zmluvy a napísať podľa vzoru pracovnú zmluvu	Pozná náležitosti pracovnej zmluvy a napísal podľa vzoru pracovnú zmluvu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Bezpečnosť pri práci	2		Poznať povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa v súvislosti s bezpečnosťou pri práci	Pozná povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa v súvislosti s bezpečnosťou pri práci	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rekvalifikácia	1		Poznať pojem rekvalifikácia a vedieť ako sa prihlásiť do rekvalifikačného kurzu	Pozná pojem rekvalifikácia a vie ako sa prihlásiť do rekvalifikačného kurzu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Moja kariéra a plán kariérneho postupu	2		Vypracovať a prezentovať plán kariéry a predstavy o kariérnom postupe. Pochopiť vzťah ľudská práca – peniaze a etickú súvislosť medzi bohatstvom a chudobou. Uviesť príklady, ako byť finančne	Vypracoval a prezentoval plán kariéry a predstavy o kariérnom postupe. Pochopil vzťah ľudská práca – peniaze a etickú súvislosť medzi bohatstvom a chudobou. Uviedol príklady, ako byť finančne	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie Prezentácia

			zodpovedným človekom.	mladým	zodpovedným človekom.	mladým		
--	--	--	--------------------------	--------	--------------------------	--------	--	--

5.15 potraviny a výživa

Názov predmetu	potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín 2. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín Spolu:49,5 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekář, pekářka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.15.1 Charakteristika predmetu

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

Dôležitou súčasťou obsahuje aj učivo o hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu, ako aj hygienu pracovného prostredia. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, dôležitosť ich dodržiavania a najmä súvislosť s možnosťami nákazy živých chorôb, ktoré sa často rozširujú kontaminovanými potravinami.

K významným prvkom v oboch výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj využitie ukážok vybraných druhov potravín a pochutína degustácia rôznych výrobkov.

5.15.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využitie tela aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

Absolvent nadobudne kompetencie:

- ovládať a používať základnú odbornú terminológiu,
- vysvetliť zásady hygieny práce a bezpečnosti ochrany zdravia pri práci,
- určiť znaky kvality výrobkov.

5.15.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Cudzorodé látky v potravinách	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pomocné látky pri výrobe mäsových výrobkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Skladovanie a konzervovanie potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hygiena potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Fyziológia výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Modely pre výber potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vplyv výživy na výskyt civilizačných ochorení	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Práca s knihou
Rizikové faktory zdravia	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Ochorenia z potravín	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

5.15.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Potraviny		PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Cudzorodé látky v potravinách		PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Pomocné látky pri výrobe mäsových výrobkov		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Skladovanie a konzervovanie potravín		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Hygiena otravín		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Fyziológia výživy		Videotechnika		Internet

		PC Tabuľa		CD – zdroje potravín
Modely pre výber potravín		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Vplyv výživy na výskyt civilizačných ochorení		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Rizikové faktory zdravia		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Ochorenia z potravín		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Potraviny	10			Žiak:		
Vývoj stravovania	1	mikrobiológia hygiena potravín aplikovaná chémia	Popísať, ako sa vyvíjalo stravovanie	Popísal, ako sa vyvíjalo stravovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Potraviny, druhy a charakteristika potravín	1	suroviny odborný výcvik	Charakterizovať potraviny, ich druhy	Charakterizoval potraviny, ich druhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zloženie potravín – bielkoviny, druhy bielkovín	1	mikrobiológia hygiena potravín aplikovaná chémia suroviny odborný výcvik	Popísať zloženie potravín – bielkoviny a ich druhy	Popísal zloženie potravín – bielkoviny a ich druhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sacharidy – druhy a ich význam	1	mikrobiológia hygiena potravín aplikovaná chémia suroviny odborný výcvik	Popísať sacharidy – ich druhy a význam	Popísal sacharidy – ich druhy a význam	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tuky – vlastnosti tukov, využitie tukov	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Popísať tuky – ich vlastnosti, využitie	Popísal tuky – ich vlastnosti, využitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vitamíny – charakteristika, vitamíny rozpustné vo vode	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Popísať vitamíny – vitamíny rozpustné vo vode	Popísal vitamíny – vitamíny rozpustné vo vode	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vitamíny rozpustné v tukoch	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny	Popísať vitamíny rozpustné v tukoch	Popísal vitamíny rozpustné v tukoch	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

		aplikovaná chémia odborný výcvik				
Minerálne látky	1	mikrobiológia hygiena potravní suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Popísať minerálne látky	Popísal minerálne látky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Enzýmy	1	mikrobiológia hygiena potravní suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Popísať enzýmy	Popísal enzýmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Voda	1	mikrobiológia hygiena potravní suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Popísať vodu	Popísal vodu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cudzorodé látky v potravinách	4		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a rozdelenie cudzorodých látok	1	mikrobiológia hygiena potravní suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Charakterizovať a rozdeliť cudzorodé látky	Charakterizoval a rozdelil cudzorodé látky	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Antioxidanty a konzervačné látky	1		Charakterizovať antioxidanty a konzervačné látky	Charakterizoval antioxidanty a konzervačné látky	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Emulgátory, stabilizátory a želirujúce látky	1	mikrobiológia hygiena potravní suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Charakterizovať emulgátory, stabilizátory a želirujúce látky	Charakterizoval emulgátory, stabilizátory a želirujúce látky	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Soliace zmesi	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Charakterizovať soliace zmesi	Charakterizoval soliace zmesi	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Pomocné látky pri výrobe mäsových výrobkov	5		Žiak má:	Žiak:		
Múka	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Charakterizovať múku	Charakterizoval múku	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Soľ	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Charakterizovať soľ	Charakterizoval soľ	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Koreniny	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Charakterizovať koreniny	Charakterizoval koreniny	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Cukor	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Charakterizovať cukor	Charakterizoval cukor	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Pitná voda	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Charakterizovať pitnú vodu	Charakterizoval pitnú vodu	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Skladovanie a konzervovanie potravín	6		Žiak má:	Žiak:		
Skladovanie potravín	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Uviesť, ako sa skladujú potraviny	Uviedol, ako sa skladujú potraviny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy	2	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Uviesť mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy na skladovanie potravín	Uviedol mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy na skladovanie potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Konzervovanie potravín	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Popísať, čo je to konzervovanie potravín	Popísal, čo je to konzervovanie potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Konzervovanie sušením, pôsobením tepla, mrazením	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Popísať konzervovanie potravín sušením, pôsobením tepla, mrazením	Popísal konzervovanie potravín sušením, pôsobením tepla, mrazením	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Biologické spôsoby konzervovania	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Popísať biologické spôsoby konzervovania	Popísal biologické spôsoby konzervovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygiena potravín	3		Žiak má:	Žiak:		
Hygienické požiadavky pri výrobe potravín	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia	Uviesť, aké sú hygienické požiadavky pri výrobe potravín	Uviedol, aké sú hygienické požiadavky pri výrobe potravín	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede

		odborný výcvik				
Potravinový kódex SR	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Vysvetliť, čo je potravinový kódex SR	Vysvetlil, čo je potravinový kódex SR	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby kontaminácie potravín	1	mikrobiológia hygiena potravín suroviny aplikovaná chémia odborný výcvik	Uviesť spôsoby kontaminácie potravín	Uviedol spôsoby kontaminácie potravín	Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Fyziológia výživy	5		Žiak má:	Žiak:		
Anatómia tráviacich orgánov	1	mikrobiológia hygiena potravín	Popísať anatómiu tráviacich orgánov	Popísal anatómiu tráviacich orgánov	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Rozdelenie tráviacej sústavy	1	mikrobiológia hygiena potravín	Rozdeliť tráviacu sústavu	Rozdelil tráviacu sústavu	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Žľazy tráviacej sústavy, význam pečene a pankreasu	1	mikrobiológia hygiena potravín	Vymenovať žľazy tráviacej sústavy, objasniť význam pečene a pankreasu	Vymenoval žľazy tráviacej sústavy, objasnil význam pečene a pankreasu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vstrebávanie živín	1	mikrobiológia hygiena potravín	Vysvetliť, ako sa vstrebávajú živiny	Vysvetlil, ako sa vstrebávajú živiny	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vylučovanie nestrávených látok pridaním cukru a soli	1	mikrobiológia hygiena potravín	Vysvetliť systém vylučovania nestrávených látok pridaním cukru a soli	Vysvetlil systém vylučovania nestrávených látok pridaním cukru a soli	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Modely pre výber potravín	10		Žiak má:	Žiak:		
Potraviny a poživatiny – charakteristika, rozdelenie	2	mikrobiológia hygiena potravín	Charakterizovať a rozdeliť potraviny a poživatiny	Charakterizoval a rozdeliť potraviny a poživatiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Druhy stravy	1		Vymenovať druhy stravy	Vymenoval druhy stravy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Biologická hodnota potravín	1	mikrobiológia hygiena potravín	Vysvetliť, čo je biologická hodnota potravín	Vysvetlil, čo je biologická hodnota potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Energetická hodnota potravín	1	mikrobiológia hygiena potravín	Vysvetliť, čo je energetická hodnota potravín	Vysvetlil, čo je energetická hodnota potravín	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Vplyv výživy na výskyt civilizačných ochorení	11		Žiak má:	Žiak:		
Druhy civilizačných chorôb	2	mikrobiológia hygiena potravín	Popísať druhy civilizačných chorôb	Popísal druhy civilizačných chorôb	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Príčiny civilizačných ochorení	2		Popísať príčiny civilizačných ochorení	Popísal príčiny civilizačných ochorení	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Prevenčia civilizačných ochorení	2	mikrobiológia hygiena potravín	Uviesť prevenciu civilizačných ochorení	Uviedol prevenciu civilizačných ochorení	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Biopotraviny a funkčné potraviny	3	mikrobiológia hygiena potravín	Vysvetliť, čo sú biopotraviny a funkčné potraviny	Vysvetlil, čo sú biopotraviny a funkčné potraviny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nesprávna životospráva	2	mikrobiológia hygiena potravín	Vysvetliť, čo znamená nesprávna životospráva	Vysvetlil, čo znamená nesprávna životospráva	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Rizikové faktory zdravia	6		Žiak má:	Žiak:		
Biologické rizikové faktory	2	mikrobiológia hygiena potravín	Vymenovať biologické rizikové faktory	Vymenoval biologické rizikové faktory	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Chemické rizikové faktory	2	mikrobiológia hygiena potravín	Vymenovať chemické rizikové faktory	Vymenoval chemické rizikové faktory	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Fyzikálne rizikové faktory	2	mikrobiológia hygiena potravín	Vymenovať fyzikálne rizikové faktory	Vymenoval fyzikálne rizikové faktory	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Ochorenia z potravín	6		Žiak má:	Žiak:		
Bakteriálne a vírusové nákazy	2	mikrobiológia hygiena potravín	Popísať bakteriálne a vírusové nákazy	Popísal bakteriálne a vírusové nákazy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

Plesňové a parazitárne nákazy	2	mikrobiológia hygiena potravín	Popísať plesňové a parazitárne nákazy	Popísal plesňové a parazitárne nákazy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Alergie z potravín	2	mikrobiológia hygiena potravín	Vysvetliť alergie z potravín	Vysvetlil alergie z potravín	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

5.16 hygiena potravín

Názov predmetu	hygiena potravín
Časový rozsah výučby	1. ročník – 1,5 hodiny Spolu: 49,5hodiny
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.16.1 Charakteristika predmetu

Predmet hygiena potravín poskytuje žiakom základné vedomosti o hygiene a sanitácii v potravinárskom priemysle a o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín.

Žiaci sa oboznámia s povinnosťou výrobcu potravín eliminovať hygienické nebezpečenstvo potravín,

zohľadniť existenciu potravinových alergií a intolerancií potraviny. Získajú vedomosti o spôsoboch predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov a konkrétnych hygienických požiadavkách pri získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a výrobkov z mäsa.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania hygieny potravín majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností

žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú metaké stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spoločne rozhodovať a spolupracovať. Medzi predmetovú vzťahy: mikrobiológia, potraviny a výživa, biológia a anatómia, aplikovaná chémia, pekárska technológia, odborný výcvik.

5.16.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hygiena je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o hygiene potravín, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využitelia najmä v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

Kľúčové kompetencie:

- Komunikatívnosť
- Spôsobilosť tvorivo riešiť problémy
- Spôsobilosť využívať IKT
- Identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje ako aj určovať najzávažnejšie rysy problému a rôzne možnosti riešenia.

5.16.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Význam hygieny a sanitácie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Voda	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Alimentárne ochorenia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Praktické cvičenia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hygienické nebezpečenstvo z potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Skladovanie potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Spôsoby predlžovania trvanlivosti potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Práca s knihou
Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní a expedícii pekárenských výrobkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Praktické cvičenia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktické cvičenia	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

5.16.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Význam hygieny a sanitácie		PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Voda		PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Alimentárne ochorenia		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Praktické cvičenia		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

Hygienické nebezpečenstvo z potravín		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Skladovanie potravín		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Spôsoby predlžovania trvanlivosti potravín		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní a expedícii pekárenských výrobkov		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Praktické cvičenia		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: hygiena potravín				1,5 hodiny týždenne, spolu 49,5 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Význam hygieny a sanitácie	6		Žiak má:	Žiak:		
Úvod do predmetu – význam a postavenie hygieny a sanitácie vo výžive ľudí	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Uviesť význam a postavenie hygieny a sanitácie vo výžive ľudí	Uviedol význam a postavenie hygieny a sanitácie vo výžive ľudí	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Charakteristika základných pojmov	1		Charakterizovať základné pojmy	Charakterizoval základné pojmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygiena v potravinárskom priemysle	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Popísať dodržiavanie hygieny v potravinárskom priemysle	Popísal dodržiavanie hygieny v potravinárskom priemysle	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sanitácia v potravinárskom priemysle	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Popísať, čo znamená sanitácia v potravinárskom priemysle	Popísal, čo znamená sanitácia v potravinárskom priemysle	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Legislatíva platná v potravinárskom priemysle	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Uviesť platnú legislatívu v potravinárskom priemysle	Uviedol platnú legislatívu v potravinárskom priemysle	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Systém hygieny potravín v praxi	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Popísať systém hygieny potravín v praxi	Popísal systém hygieny potravín v praxi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Voda	4		Žiak má:	Žiak:		
Význam vody pre človeka, vlastnosti vody	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Uviesť význam vody pre človeka a vlastnosti vody	Uviedol význam vody pre človeka a vlastnosti vody	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Druhy vody	1		Uviesť druhy vody	Uviesdol druhy vody	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Voda v potravinách, význam vody pre potravinársky priemysel, význam vody pre pekárenský priemysel	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Charakterizovať vodu v potravinách, uviesť význam vody pre potravinársky priemysel, pre pekárenský priemysel	Charakterizoval vodu v potravinách, uviedol význam vody pre potravinársky a pekárenský priemysel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odpadové hospodárstvo	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Popísať odpadové hospodárstvo	Popísal odpadové hospodárstvo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	11		Žiak má:	Žiak:		
Správna výrobná prax	1	mikrobiológia potraviny a výživa pekárska technológia odborný výcvik	Charakterizovať správnu výrobnú prax	Charakterizoval správnu výrobnú prax	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Zaradenie HACCP v systéme hygieny požívateľov	1	mikrobiológia potraviny a výživa pekárska technológia odborný výcvik	Popísať zaradenie HACCP v systéme hygieny požívateľov	Popísal zaradenie HACCP v systéme hygieny požívateľov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Základné pojmy: HACCP, kontrolný bod, riziko, nápravné opatrenia	2	mikrobiológia potraviny a výživa pekárska technológia odborný výcvik	Vysvetliť základné pojmy	Vysvetlil základné pojmy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Analýza nebezpečenstva a posúdenie jeho závažnosti a rizika	2	mikrobiológia potraviny a výživa pekárska technológia	Analyzovať nebezpečenstvo a posúdiť jeho závažnosť a riziko	Analyzoval nebezpečenstvo a posúdiť jeho závažnosť a riziko	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

		odborný výcvik				
Funkcie HACCP	1	mikrobiológia potraviny a výživa pekárska technológia odborný výcvik	Vymenovať funkcie HACCP	Vymenoval funkcie HACCP	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Fázy tvorby systému HACCP	2	mikrobiológia potraviny a výživa pekárska technológia odborný výcvik	Popísať fázy tvorby systému HACCP	Popísal fázy tvorby systému HACCP	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Nápravné opatrenia v systéme HACCP	2	mikrobiológia potraviny a výživa pekárska technológia odborný výcvik	Vymenovať nápravné opatrenia v systéme HACCP	Vymenoval nápravné opatrenia v systéme HACCP	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Alimentárne ochorenia	1,5		Žiak má:	Žiak:		
Alimentárne ochorenia mikrobiálneho pôvodu a nemikrobiálneho pôvodu	1,5	mikrobiológia potraviny a výživa	Vysvetliť, v čom spočívajú alimentárne ochorenia mikrobiálneho pôvodu a nemikrobiálneho pôvodu	Vysvetlil, v čom spočívajú alimentárne ochorenia mikrobiálneho a nemikrobiálneho pôvodu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Hygienické nebezpečenstvo potravín	7		Žiak má:	Žiak:		
Fyzikálne nebezpečenstvá	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Uviesť fyzikálne nebezpečenstvá	Uviedol fyzikálne nebezpečenstvá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chemické nebezpečenstvá	1		Uviesť chemické nebezpečenstvá	Uviedol chemické nebezpečenstvá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Biologické nebezpečenstvá	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Uviesť biologické nebezpečenstvá	Uviedol biologické nebezpečenstvá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Hlavné skupiny mikroorganizmov	2	mikrobiológia potraviny a výživa	Popísať hlavné skupiny mikroorganizmov	Popísal hlavné skupiny mikroorganizmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Alergie a intolerancie na potraviny	2	mikrobiológia potraviny a výživa	Uviesť, aké poznáme alergie a intolerancie na potraviny	Uviedol, aké poznáme alergie a intolerancie na potraviny		
Skladovanie potravín	3		Žiak má:	Žiak:		
Typy skladov	1	Odborný výcvik	Vymenovať typy skladov	Vymenoval typy skladov	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sanitácia skladov	1		Objasniť, čo znamená sanitácia skladov	Objasnil, čo znamená sanitácia skladov	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Boj so škodcami	1	mikrobiológia potraviny a výživa	Popísať boj so škodcami	Popísal boj so škodcami	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby predlžovania trvanlivosti potravín	3		Žiak má:	Žiak:		
Základné metódy konzervácie potravín	1	Pekárska technológia mikrobiológia potraviny a výživa	Uviesť základné metódy konzervácie potravín	Uviedol základné metódy konzervácie potravín	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Princípy jednotlivých metód konzervácie potravín	1	Pekárska technológia mikrobiológia potraviny a výživa odborný výcvik	Vymenovať princípy jednotlivých metód konzervácie potravín	Vymenoval princípy jednotlivých metód konzervácie potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Metódy používané v pekárenskej výrobe	1	Pekárska technológia mikrobiológia potraviny a výživa odborný výcvik	Uviesť metódy používané v pekárenskej výrobe	Uviedol metódy používané v pekárenskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní a expedícii pekárenských výrobkov	8		Žiak má:	Žiak:		
Riziká zo surovín rastlinného pôvodu	2	Pekárska technológia mikrobiológia potraviny a výživa	Vymenovať riziká zo surovín rastlinného pôvodu	Vymenoval riziká zo surovín rastlinného pôvodu	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Požiadavky na uskladnenie surovín	2	Pekárska technológia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny odborný výcvik	Vymenovať požiadavky na uskladnenie surovín	Vymenoval požiadavky na uskladnenie surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kontrola na úseku výroby pekárskych výrobkov	2	Pekárska technológia mikrobiológia potraviny a výživa odborný výcvik	Popísať kontrolu na úseku výroby pekárskych výrobkov	Popísal kontrolu na úseku výroby pekárskych výrobkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygiena počas spracúvania a skladovania výrobkov	2	Pekárska technológia mikrobiológia potraviny a výživa odborný výcvik	Uviesť dodržiavanie hygieny počas spracúvania a skladovania výrobkov	Uviedol dodržiavanie hygieny počas spracúvania a skladovania výrobkov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Praktické cvičenia	6		Žiak má:	Žiak:		

Senzorické hodnotenie pekárskych výrobkov	2	Odborný výcvik	Vykonať senzorické hodnotenie pekárskych výrobkov	Vykonal senzorické hodnotenie pekárskych výrobkov	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Fyzikálno-chemické hodnotenie	2	Odborný výcvik	Vykonať fyzikálno-chemické hodnotenie výrobkov	Vykonal fyzikálno-chemické hodnotenie výrobkov	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Mikrobiologické hodnotenie	2	Odborný výcvik	Vykonať mikrobiologické hodnotenie výrobkov	Vykonal mikrobiologické hodnotenie výrobkov	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

Názov predmetu	technológia
Časový rozsah výučby	1. ročník – 2 hodiny týždenne 2. ročník – 2 hodiny týždenne 3. ročník – 3 hodiny týždenne Spolu: 222 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2962Hpekár
Vyučovací jazyk	slovenský

5.17.1 Charakteristika predmetu

Predmet pekárska technológia poskytuje žiakom základné vedomosti o technológii výroby pekárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania. Predmet pekárske technológia poskytuje žiakom potrebné teoretické vedomosti o surovinách pekárskej výroby a o technologických postupoch všetkých druhov pekárskych výrobkov, osobitná pozornosť je venovaná výrobe chleba. Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi, ale predmet poskytuje potrebné vedomosti o výrobe netradičných výrobkov. Dôraz sa kladie aj na inovačné trendy v odbore, použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov. Dôležitou súčasťou predmetu je oboznámenie sa s hygienou a sanitáciou, bezpečnosťou a ochranou zdravia pri práci v pekárskej výrobe. Preberajú sa aj spôsoby predlžovania trvanlivosti pekárskych a zdôrazňuje sa význam výrobnotechnickej evidencie s dôrazom na využitie výpočtovej techniky. Žiaci sa oboznámia so znením a významom základných zákonov a legislatívnych noriem –Potravinový zákon, Potravinový kódex, systém HACCP, príslušné normy a pod.

5.17.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností

ak kompetencií v technológii výroby pekárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania, o surovinách pekárskej výroby a o technologických postupoch všetkých druhov pekárskych výrobkov. Výchovno-vzdelávacie cieľom predmetu je tiež rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebavyjadrenia žiaka. Rozvíjať základné myšlienkové operácie a druhy myslenia s dôrazom na hodnotiace a tvorivé myslenie.

Absolvent pozná:

- základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese,
- základné druhy pekárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu
- technologické postupy výroby,

- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole pekárskeho výrobku,
- kvalitu výrobku, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb,
- hygienu a sanitáciu prevádzky v zmysle potravinového kódexu a programu HACCP,
- prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov,
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky, základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality vo výrobnom procese,
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti,
- zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci.

5.17.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Hygiena, sanitácia a BOZP v pekárskej výrobe	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Pekárska výroba	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Kysnuté cesto	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Technologické výpočty	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Výroba pšeničného cesta	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou

		práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Výroba pšeničného pečiva	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Výroba chlebového cesta	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Výroba chleba	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Špeciálne druhy chleba	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Trvanlivosť pekárskych výrobkov	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Legislatívne predpisy	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Ostatné pekárske výrobky	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda,	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov

	diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Nové technologické postupy pri výrobe pekárskych výrobkov	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Kvalita pekárskych výrobkov	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Výrobno-technická dokumentácia	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Rozvoz, predaj a technologické výpočty	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom

5.17.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Hygiena, sanitácia a BOZP v pekárskej výrobe		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Pekárska výroba		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Kysnuté cesto		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Technologické výpočty		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Výroba pšeničného cesta		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Výroba pšeničného pečiva		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Výroba chlebového cesta		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet

Výroba chleba		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Špeciálne druhy chleba		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Trvanlivosť pekárskych výrobkov		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Legislatívne predpisy		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Ostatné pekárske výrobky		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Nové technologické postupy pri výrobe pekárskych výrobkov		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Kvalita pekárskych výrobkov		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Výrobno-technická dokumentácia		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet

Rozvoz, predaj a technologické výpočty		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
---	--	---	--	----------

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Hygiena, sanitácia a BOZP v pekárskej výrobe	8		Žiak má:	Žiak:		
Hygiena pekárskej výroby	2	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Ovládať hygienu pekárskej výroby	Ovládal hygienu pekárskej výroby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygiena skladov, výrobných priestorov, osobná hygiena	2		Ovládať hygienu aj priestorov skladov, výrobných priestorov a osobnú hygienu.	Ovládal hygienu aj priestorov skladov, výrobných priestorov a osobnú hygienu.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sanitácia v PV, dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia	2		Vedieť, čo je sanitácia v PV, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia	Vedel, čo je sanitácia v PV, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	2		Ovládať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	Ovládal zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Pekárska výroba	2		Žiak má:	Žiak:		
História pekárskej výroby, súčasnosť pekárskej výroby	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Poznať históriu a súčasnosť pekárskej výroby	Ovládal históriu a súčasnosť pekárskej výroby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Charakteristika a rozdelenie pekárskej výroby	1		Vedieť charakterizovať a rozdeliť pekársku výrobu	Vedel charakterizovať a rozdeliť pekársku výrobu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

Kysnuté cesto	9		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika kysnutého cesta, použitie, suroviny	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Vedieť charakterizovať kysnuté cesto, jeho použitie a suroviny na jeho výrobu	Vedel charakterizovať kysnuté cesto, jeho použitie a suroviny na jeho výrobu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Múka ako hlavná surovina pri výrobe cesta, typy múk	1		Charakterizovať múku a typy múk	Vedel charakterizovať múku a typy múk	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Hlavné zložky múky a ich význam vo výžive	1		Pomenovať hlavné zložky múky a ich význam vo výžive	Pomenoval hlavné zložky múky a ich význam vo výžive	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Škrob – charakteristika, vlastnosti, význam v ceste	1		Charakterizovať škrob – jeho vlastnosti a význam v ceste	Charakterizoval škrob – jeho vlastnosti a význam v ceste	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Múčne bielkoviny, lepok – charakteristika, vlastnosti	1		Charakterizovať múčne bielkoviny, lepok a jeho vlastnosti	Charakterizoval múčne bielkoviny, lepok a jeho vlastnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia
Úprava múky pred spracovaním	1		Popísať úpravu múky pred spracovaním	Popísal úpravu múky pred spracovaním	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Droždie ako biologické kypridlo, etanolové kvasenie	1		Charakterizovať droždie ako biologické kypridlo a popísať etanolové kvasenie	Charakterizoval droždie ako biologické kypridlo a popísal etanolové kvasenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Voda v ceste – význam, väznosť múky	1		Popísať význam vody v ceste a väznosť múky	Popísal význam vody v ceste a väznosť múky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Ostatné suroviny v ceste – význam, úprava	1		Popísať ostatné suroviny v ceste, ich význam, úpravu	Popísal ostatné suroviny v ceste, ich význam a úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Technologické výpočty	4		Žiak má:	Žiak:		
Vlastné surovinové normy v pekárskej výrobe	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Charakterizovať vlastné surovinové normy v pekárskej výrobe	Charakterizoval vlastné surovinové normy v pekárskej výrobe	Ústne frontálne 1 skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Príklad normovania surovín na pečivo	1		Porozumieť príkladu normovania surovín na pečivo	Porozumel príkladu normovania surovín na pečivo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Precvičovanie normovania surovín na vybraný sortiment	1		Vedieť normovať suroviny na vybraný sortiment	Vedel normovať suroviny na vybraný sortiment	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Výpočet množstva vody do cesta. Teplota vody do cesta, výpočet	1		Porozumieť výpočtu množstva vody do cesta. Uviesť teplotu vody do cesta	Porozumel výpočtu množstva vody do cesta. Uviesť teplotu vody do cesta	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Výroba pšeničného cesta	28		Žiak má:	Žiak:		
Delenie cesta, výpočet hmotnosti surového rezu cesta	2	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny	Poznať delenie cesta, vedieť vypočítať hmotnosť surového rezu cesta	Poznal delenie cesta, vedel vypočítať hmotnosť surového rezu cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

		hygiena potravin ekonomika				
Tvarovanie bežného a jemného pečiva, tvary	2		Vedieť, ako sa tvaruje bežné a jemné pečivo	Vedel, ako sa tvaruje bežné a jemné pečivo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Dokysnutie vytvarovaných cestových kusov pečiva	2		Poznať význam dokysnutia vytvarovaných cestových kusov pečiva	Poznal význam dokysnutia vytvarovaných cestových kusov pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Faktory ovplyvňujúce čas dokysnutia	2		Vymenovať faktory ovplyvňujúce čas dokysnutia	Vymenovať faktory ovplyvňujúce čas dokysnutia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Úprava pečiva pred pečením	2		Poznať úpravu pečiva pred pečením	Poznal úpravu pečiva pred pečením	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava pece, typy pecí	2		Vedieť pripraviť pec, poznať typy pecí	Vedel pripraviť pec, poznal typy pecí	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Sádzanie a pečenie	2		Popísať postup sádzania a pečenia	Popísal postup sádzania a pečenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Fázy pečenia, parametre pečenia bežného pečiva	2		Poznať fázy pečenia, poznať parametre pečenia bežného pečiva	Poznal fázy pečenia, poznal parametre pečenia bežného pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Procesy prebiehajúce pri pečení	2		Popísať procesy prebiehajúce pri pečení	Popísal procesy prebiehajúce pri pečení	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Fyzikálne, biologické a biochemické zmeny počas pečenia	2		Uviesť aké fyzikálne, biologické a biochemické zmeny nastávajú počas pečenia	Uviedol aké fyzikálne, biologické a biochemické zmeny nastávajú počas pečenia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie Prezentácia

Koloidné zmeny počas pečenia	2		Uviesť, aké koloidné zmeny nastávajú počas pečenia	Uviedol, aké koloidné zmeny nastávajú počas pečenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Termochemické zmeny počas pečenia	2		Uviesť, aké termochemické zmeny nastávajú počas pečenia	Uviedol, aké termochemické zmeny nastávajú počas pečenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výpočet strát pri pečení, výpočet výťažnosti hotových výrobkov	2		Vedieť vypočítať straty pri pečení, vypočítať výťažnosť hotových výrobkov	Vedel vypočítať straty pri pečení, vypočítať výťažnosť hotových výrobkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Prakt.cvič.
Uskladňovanie, balenie, expedovanie pečiva	2		Vedieť, ako sa uskladňuje, balí, expeduje pečivo	Vedel, ako sa uskladňuje, balí, expeduje pečivo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba pšeničného pečiva	15		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika pšeničného pečiva, príklady sortimentu pečiva	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Vedieť charakterizovať pšeničné pečivo a uviesť príklady sortimentu pečiva	Vedel charakterizovať pšeničné pečivo a uviedol príklady sortimentu pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Charakteristika a rozdelenie jemného pečiva, náplne a polevy v pekárskej výrobe	1		Vedieť charakterizovať a rozdeliť jemné pečivo, náplne a polevy v pekárskej výrobe	Vedel charakterizovať a rozdeliť jemné pečivo, náplne a polevy v pekárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Základná schéma výroby pečiva	1		Popísať základnú schému výroby pečiva	Vedel popísať základnú schému výroby pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Suroviny na výrobu pečiva	1		Uviesť suroviny na výrobu pečiva	Uviedol suroviny na výrobu pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Múka ako základná surovina, vlastnosti	1		Popísať múku ako základnú surovinu a uviesť jej vlastnosti	Popísal múku ako základnú surovinu a uviedol jej vlastnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Droždie ako základná surovina, druhy, úprava	1		Popísať droždie, uviesť druhy a jeho úpravu	Popísal droždie, uviedol druhy a jeho úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Droždie ako biologické kypridlo. Princíp biologického kyprenia.	1		Charakterizovať droždie ako biologické kypridlo. Popísať princíp biologického kyprenia	Charakterizoval droždie ako biologické kypridlo. Popísal princíp biologického kyprenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Soľ a jej vplyv na technologické procesy	1		Popísať vplyv soli na technologické procesy	Popísal vplyv soli na technologické procesy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ostatné suroviny do pšeničného pečiva	1		Uviesť ostatné suroviny do pšeničného pečiva	Uviedol ostatné suroviny do pšeničného pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby výroby pšeničných ciest	1		Popísať spôsoby výroby pšeničných ciest	Popísal spôsoby výroby pšeničných ciest	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Priame a nepriame vedenie ciest	1		Vedieť popísať čo znamená priame a nepriame vedenie ciest	Vedel popísať čo znamená priame a nepriame vedenie ciest	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kvasné predstupne	1		Charakterizovať kvasné predstupne	Charakterizoval kvasné predstupne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Miesenie cesta – spôsoby, význam	1		Popísať spôsoby a význam miesenia cesta	Popísal spôsoby a význam miesenia cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zrenie ciest, pretužovanie	1		Popísať zrenie ciest, pretužovanie	Popísal zrenie ciest, pretužovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Výtlačnosť cesta, straty pri jeho výrobe	1		Uviesť, čo je výtlačnosť cesta a aké straty vznikajú pri jeho výrobe	Uviedol, čo je to výtlačnosť cesta a aké straty vznikajú pri jeho výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Výroba chlebového cesta	20		Žiak má:	Žiak:		
Spôsoby výroby chlebových ciest	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Popísať spôsoby výroby chlebových ciest	Popísal spôsoby výroby chlebových ciest	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba a vedenie ražných kvasov, výtlačnosť kvasov	1		Ovládať výrobu a vedenie ražných kvasov, výtlačnosť kvasov	Ovládal výrobu a vedenie ražných kvasov, výtlačnosť kvasov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Trojstupňové vedenie ražných kvasov, spontánne kvasy	1		Popísať trojstupňové vedenie ražných kvasov a spontánne kvasy	Popísal trojstupňové vedenie ražných kvasov a spontánne kvasy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zrelý kvas, drobenka, guľa, nácestok, základ	1		Charakterizovať pojmy zrelý kvas, drobenka, guľa, nácestok, základ	Charakterizoval pojmy zrelý kvas, drobenka, guľa, nácestok, základ	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Skrátené vedenie ražných kvasov, delenie kvasov, kontrola	1		Popísať skrátené vedenie ražných kvasov, delenie kvasov, kontrolu	Popísal skrátené vedenie ražných kvasov, delenie kvasov, kontrolu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba, zrenie a pretužovanie chlebových ciest	1		Popísať výrobu, zrenie a pretužovanie chlebových ciest	Popísal výrobu, zrenie a pretužovanie chlebových ciest	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vlastná surovinová norma, normovanie surovín	1		Vedieť normovať suroviny a zostaviť vlastnú surovinovú normu	Vedel normovať suroviny a zostavil vlastnú surovinovú normu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výpočet výtlačnosti a výpočet vody do kvasov a ciest	2		Vedieť vypočítať výtlačnosť a vodu do kvasov a ciest	Vedel vypočítať výtlačnosť a vodu do kvasov a ciest	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Delenie a tvarovanie chlebových ciest	1		Uviesť delenie a tvarovanie chlebových ciest	Uviedol delenie a tvarovanie chlebových ciest	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Výpočet hmotnosti surového rezu cesta	1		Vypočítať hmotnosť surového rezu cesta	Vypočítal hmotnosť surového rezu cesta	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Dokysnutie vytvarovaných cestových kusov	1		Popísať dokysnutie vytvarovaných cestových kusov	Popísal dokysnutie vytvarovaných cestových kusov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava cestových kusov pred pečením	1		Popísať, ako upraviť cestové kusy pred pečením	Popísal úpravu cestových kusov pred pečením	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pečenie chleba – technologické zásady	1		Vymenovať technologické zásady pečenia chleba	Vymenoval technologické zásady pečenia chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Parametre pečenia	1		Uviesť parametre pečenia	Uviedol parametre pečenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Fázy pečenia, teplotné krivky	1		Popísať fázy pečenia, teplotné krivky	Popísal fázy pečenia, teplotné krivky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Procesy prebiehajúce pri pečení chleba	1		Popísať procesy prebiehajúce pri pečení	Popísal procesy prebiehajúce pri pečení	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Straty pečením – výpočet	1		Vypočítať straty pečením	Vypočítal straty pečením	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha

Kapacita pece-výpočet	1		Vypočítať kapacitu pece	Vypočítať kapacitu pece	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Uskladňovanie, balenie expedovanie chleba	1		Popísať uskladňovanie, balenie a expedovanie chleba	Popísal uskladňovanie, balenie a expedovanie chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba chleba	20		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie a prehľad sortimentu chleba	2	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Rozdeliť sortiment chleba	Rozdelil sortiment chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Základná schéma výroby chleba	2		Popísať základnú schému výroby chleba	Popísal základnú schému výroby chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Skrátené technológie výroby chleba	1		Vymenovať skrátené technológie výroby chleba	Vymenoval skrátené technológie výroby chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Koncentrované kvasy	2		Popísať koncentrované kvasy	Popísal koncentrované kvasy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Mikroorganizmy v pekárskej výrobe – rozdelenie	1		Rozdeliť mikroorganizmy v pekárskej výrobe	Rozdelil mikroorganizmy v pekárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Užitočné mikroorganizmy – kvasinky a mliečne baktérie	1		Popísať kvasinky a mliečne baktérie	Popísal kvasinky a mliečne baktérie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Etanolové kvasenie, mliečne kvasenie, význam	1		Uviesť význam etanolového a mliečného kvasenia	Uviedol význam etanolového a mliečného kvasenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škodlivé mikroorganizmy - rozdelenie	1		Rozdeliť škodlivé mikroorganizmy	Rozdelil škodlivé mikroorganizmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Maslové baktérie, octové baktérie, aeróbne sporuláty	1		Popísať maslové baktérie, octové baktérie, aeróbne sporuláty	Popísal maslové baktérie, octové baktérie, aeróbne sporuláty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vplyv prostredia na činnosť mikroorganizmov	1		Vysvetliť vplyv prostredia na činnosť mikroorganizmov	Vysvetlil vplyv prostredia na činnosť mikroorganizmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Suroviny na výrobu chleba a ich príprava	2		Vymenovať suroviny na výrobu chleba a ich príprava	Vymenoval suroviny na výrobu chleba a ich príprava	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Druhy múk – pšeničná a ražná múka	1		Charakterizovať pšeničnú a ražnú múku, uviesť ostatné druhy múk	Charakterizoval pšeničnú a ražnú múku, uviesť ostatné druhy múk	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odlíšnosti v zložení pšeničných a ražných múk	1		Uviesť odlíšnosti v zložení pšeničných a ražných múk	Uviedol odlíšnosti v zložení pšeničných a ražných múk	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava múk a ostatných surovín na spracovanie	1		Popísať prípravu múk a ostatných surovín na spracovanie	Popísal prípravu múk a ostatných surovín na spracovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby výroby chlebových ciest	2		Uviesť spôsoby výroby chlebových ciest	Uviedol spôsoby výroby chlebových ciest	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Špeciálne druhy chleba	11		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie špeciálnych druhov chleba	2	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Rozdeliť špeciálne druhy chleba	Rozdeliť špeciálne druhy chleba	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Ochutené a obohatené chleby	2		Uviesť ochutené a obohatené chleby	Uviedol ochutené a obohatené chleby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chleby rôznych národov	2		Poznať chleby rôznych národov	Poznal chleby rôznych národov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Technologické postupy vybraných špeciálnych druhov chleba	3		Popísať technologické postupy vybraných špeciálnych druhov chleba	Popísal technologické postupy vybraných špeciálnych druhov chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Receptúry na špeciálne chleby	2		Popísať receptúry na špeciálne chleby	Popísal receptúry na špeciálne chleby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Trvanlivosť pekárskeho výrobku	10		Žiak má:	Žiak:		
Trvanlivosť výrobku – definícia	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Definovať trvanlivosť výrobku	Definoval trvanlivosť výrobku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Trvanlivosť a prejavy starnutia pekárskeho výrobku	1		Charakterizovať trvanlivosť a prejavy starnutia pekárskeho výrobku	Charakterizoval trvanlivosť a prejavy starnutia pekárskeho výrobku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Retrogradácia škrobu	1		Charakterizovať pojem retrogradácia škrobu	Charakterizoval pojem retrogradácia škrobu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tuchnutie tukov	1		Uviesť, prečo tuky tuchnú	Uviedol, prečo tuky tuchnú	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Spôsoby predlžovania trvalivosti výrobkov	1		Uviest', ako predlžovať trvanlivosť výrobkov	Uviedol, ako predlžovať trvanlivosť výrobkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chladenie, mrazenie – význam	1		Uviest' význam chladenia, mrazenia	Uviedol význam chladenia, mrazenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Balenie výrobkov, obalové materiály, údaje na obaloch	1		Popísať balenie výrobkov, obalové materiály, údaje na obaloch	Popísal balenie výrobkov, obalové materiály, údaje na obaloch	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Separovaný zber, recyklácia obalov	1		Charakterizovať separovaný zber, recykláciu obalov	Charakterizoval separovaný zber, recykláciu obalov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Prídavné látky, konzervačné látky	1		Popísať prídavné a konzervačné látky	Popísal prídavné a konzervačné látky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Stabilizátory, emulgačné látky	1		Popísať stabilizátory, emulgačné látky	Popísal stabilizátory, emulgačné látky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Legislatívne predpisy	5		Žiak má:	Žiak:		
Zákon o potravinách a vykonávacie predpisy	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Vyznať sa v zákone o potravinách a vykonávacích predpisoch	Vyznal sa v zákone o potravinách a vykonávacích predpisoch	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Právne normy upravujúce požiadavky na pekársku výrobu	1		Poznať právne normy upravujúce požiadavky na pekársku výrobu	Poznal právne normy upravujúce požiadavky na pekársku výrobu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

System HACCP v pekárskej výrobe	2		Vyznať sa v systéme HACCP v pekárskej výrobe	Vyznal sa v systéme HACCP v pekárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady správnej výrobnnej praxe	1		Uviesť zásady správnej výrobnnej praxe	Uviedol zásady správnej výrobnnej praxe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA				3 hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Ostatné pekárske výrobky	32		Žiak má:	Žiak:		
Strúhanka	2	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia	Popísať čo je strúhanka	Popísal, čo je strúhanka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba strúhanky, požiadavky na jej kvalitu	2	mikrobiológia potraviny a výživa suroviny	Popísať výrobu strúhanky, uviesť požiadavky na jej kvalitu	Popísal výrobu strúhanky, uviedol požiadavky na jej kvalitu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

		hygiena potravinová ekonomika				
Výroba suchárov, zariadenia na ich výrobu	2		Popísať postup výroby suchárov a zariadenia na ich výrobu	Popísal postup výroby suchárov a zariadenia na ich výrobu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tyčinky, sortiment tyčiniek	2		Popísať tyčinky, sortiment tyčiniek	Popísal tyčinky, sortiment tyčiniek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba tyčiniek, praclíkov a macesu	2		Popísať výrobu tyčiniek, praclíkov a macesu	Popísal výrobu tyčiniek, praclíkov a macesu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Muffiny	2		Popísať muffiny	Popísal muffiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vyprážené pekárske výrobky	1		Popísať vyprážené pekárske výrobky	Popísal vyprážené pekárske výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Parené výrobky	1		Popísať parené výrobky	Popísal parené výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Varené výrobky	1		Popísať varené výrobky	Popísal varené výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pizza korpusy	1		Popísať pizza korpusy	Popísal pizza korpusy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Predpečené pekárske výrobky	2		Popísať predpečené pekárske výrobky	Popísal predpečené pekárske výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zmrazené pekárske polotovary	2		Popísať zmrazené pekárske polotovary	Popísal zmrazené pekárske polotovary	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Lístkové a pľundrové cestá – suroviny, výrobný postup a sortiment výrobkov	2		Charakterizovať lístkové a pľundrové cestá – suroviny, výrobný postup a sortiment výrobkov	Charakterizoval lístkové a pľundrové cestá – suroviny, výrobný postup a sortiment výrobkov		
Dietetické pekárske výrobky – bezlepkové, ostatné	1		Popísať dietetické pekárske výrobky – bezlepkové, ostatné	Popísal dietetické pekárske výrobky – bezlepkové, ostatné	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cestoviny – charakteristika, rozdelenie	2		Charakterizovať a rozdeliť cestoviny	Charakterizoval a rozdelil cestoviny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Suroviny na výrobu, druhy cestovín	2		Vymenovať suroviny na výrobu, popísať druhy cestovín	Vymenoval suroviny na výrobu, popísal druhy cestovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Extrudované výrobky, princíp extrúzie, sortiment výrobkov, DIA výrobky	2		Popísať extrudované výrobky a princíp extrúzie, DIA výrobky	Popísal extrudované výrobky a princíp extrúzie, DIA výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pečivo chemicky kyprené	2		Charakterizovať pečivo chemicky kyprené	Charakterizoval pečivo chemicky kyprené	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pekárska výroba a racionálna výživa	1		Uviesť, ako súvisí pekárska výroba a racionálna výživa	Uviedol, ako súvisí pekárska výroba a racionálna výživa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nové technologické postupy pri výrobe pekárskeho výrobkov	17		Žiak má:	Žiak:		
Zlepšujúce prípravky v pekárskej výrobe, charakteristika	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa	Charakterizovať zlepšujúce prípravky v pekárskej výrobe	Charakterizoval zlepšujúce prípravky v pekárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Význam a rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v PV	1	suroviny hygiena potraviny ekonomika	Uviesť význam a rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v PV	Uviedol význam a rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v PV	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

Rozdelenie zlepšujúcich pekárskych prípravkov	1		Rozdeliť zlepšujúce pekárske prípravky	Rozdelil zlepšujúce pekárske prípravky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zloženie zlepšujúcich pekárskych prípravkov	1		Uviesť zloženie zlepšujúcich pekárskych prípravkov	Uviedol zloženie zlepšujúcich pekárskych prípravkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Väzbové látky	2		Charakterizovať väzbové látky	Charakterizoval väzbové látky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Oxidačno-redukčné látky	1		Charakterizovať oxidačno-redukčné látky	Charakterizoval oxidačno-redukčné látky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Enzymatické prípravky	2		Charakterizovať enzymatické prípravky	Charakterizoval enzymatické prípravky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Emulgátory	1		Charakterizovať emulgátory	Charakterizoval emulgátory	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Povrchovoaktívne látky	1		Charakterizovať povrchovoaktívne látky	Charakterizoval povrchovoaktívne látky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Suroviny predlžujúce trvanlivosť	2		Charakterizovať suroviny predlžujúce trvanlivosť	Charakterizoval suroviny predlžujúce trvanlivosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dodávatelia zlepšujúcich prípravkov	1		Uviesť dodávateľov zlepšujúcich prípravkov	Uviedol dodávateľov zlepšujúcich prípravkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sortiment ZP používaných vo vybranej pekárskej výrobe	2		Popísať sortiment ZP	Popísal sortiment ZP	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zlepšujúce prípravky firiem pôsobiacich na Slovensku	1		Popísať zlepšujúce prípravky firiem v SR	Popísal zlepšujúce prípravky firiem v SR	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Výhody a nevýhody používania ZP	1		Popísať výhody a nevýhody používania ZP	Popísal výhody a nevýhody používania ZP	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kvalita pekárskych výrobkov	17		Žiak má:	Žiak:		
Kvalita výrobkov, definícia, význam	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Charakterizovať kvalitu výrobkov a jej význam	Charakterizoval kvalitu výrobkov a jej význam	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Kvalita pekárskych výrobkov	2		Popísať kvalitu pekárskych výrobkov	Popísal kvalitu pekárskych výrobkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Metodiky hodnotenia	2		Uviesť metodiky hodnotenia	Uviedol metodiky hodnotenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vstupná kontrola surovín	1		Popísať vstupnú kontrolu surovín	Popísal vstupnú kontrolu surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Medzioperačná kontrola výroby pekárskych výrobkov	1		Uviesť, čo je medzioperačná kontrola výroby pekárskych výrobkov	Uviedol, čo je medzioperačná kontrola výroby pekárskych výrobkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výstupná kontrola pekárskych výrobkov – zmyslové hodnotenie	1		Popísať výstupnú kontrolu pekárskych výrobkov – zmyslové hodnotenie	Popísal výstupnú kontrolu pekárskych výrobkov – zmyslové hodnotenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výstupná kontrola pekárskych výrobkov – laboratórne hodnotenie	1		Popísať výstupnú kontrolu pekárskych výrobkov – laboratórne hodnotenie	Popísal výstupnú kontrolu pekárskych výrobkov – laboratórne hodnotenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Povolené odchýlky hmotnosti podľa platnej vyhlášky	1		Uviest', aké sú povolené odchýlky hmotnosti podľa platnej vyhlášky	Uviedol, aké sú povolené odchýlky hmotnosti podľa platnej vyhlášky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príklady hodnotenia hmotnosti	1		Uviest' príklady hodnotenia hmotnosti	Uviedol príklady hodnotenia hmotnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Precvičovanie výpočtov	1		Precvičiť výpočty	Precvičil výpočty	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Chyby pečiva	1		Vymenovať chyby pečiva	Vymenoval chyby pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Choroby pečiva	1		Vymenovať choroby pečiva	Vymenoval choroby pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby chleba	1		Vymenovať chyby chleba	Vymenoval chyby chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Choroby chleba	1		Vymenovať choroby chleba	Vymenoval choroby chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické hodnotenie akosti bežného pečiva	1		Vedieť prakticky zhodnotiť akosť bežného pečiva	Vedel prakticky zhodnotiť akosť bežného pečiva	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Výrobno-technická dokumentácia	12		Žiak má:	Žiak:		
Význam evidencie vo výrobe	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia	Uviest' význam evidencie vo výrobe	Uviedol význam evidencie vo výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

		potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika				
Evidencia v sklade surovín	1		Popísať evidenciu v sklade surovín	Popísal evidenciu v sklade surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Skladová karta	2		Popísať náležitosti skladovej karty	Popísal náležitosti skladovej karty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Evidencia vo výrobe	2		Popísať evidenciu vo výrobe	Popísal evidenciu vo výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobný príkaz – výdaj surovín do výroby	1		Popísať výrobný príkaz – výdaj surovín do výroby	Popísal výrobný príkaz – výdaj surovín do výroby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odovzdávanie výrobkov z výroby do expedície	1		Popísať spôsob odovzdávania výrobkov z výroby do expedície	Popísal spôsob odovzdávania výrobkov z výroby do expedície	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Evidencia v expedícii	1		Popísať evidenciu v expedícii	Popísal evidenciu v expedícii	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dodací list, faktúra	1		Uviesť náležitosti dodacieho listu a faktúry. Vypísať faktúru a dodací list.	Uviedol náležitosti dodacieho listu a faktúry. Vypísal faktúru a dodací list	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Škodový protokol	1		Vyplniť škodový protokol	Vyplnil škodový protokol	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha

Ostatná evidencia v PV, výpočtová technika	1		Charakterizovať ostatnú evidenciu v PV, využiť výpočtovú techniku	Charakterizoval ostatnú evidenciu v PV, využil výpočtovú techniku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rozvoz, predaj a technologické výpočty	12		Žiak má:	Žiak:		
Skladovanie a expedícia pekárskeho výrobku, druhy prepraviek	1	odborný výcvik stroje a zariadenia aplikovaná chémia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potraviny ekonomika	Popísať skladovanie a expedíciu pekárskeho výrobku, uviesť druhy prepraviek	Popísal skladovanie a expedíciu pekárskeho výrobku, uviesť druhy prepraviek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vozidlá rozvozu, organizácia rozvozu PV	1		Uviesť, aké vozidlá sa používajú pri rozvoze a aká je organizácia rozvozu PV	Uviedol, aké vozidlá sa používajú pri rozvoze a aká je organizácia rozvozu PV	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Predaj tovaru, marketing	1		Popísať spôsoby predaja tovaru, marketing predaja	Popísal spôsoby predaja tovaru, marketing predaja	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Organizácia práce v predajni	1		Popísať organizáciu práce v predajni	Popísal organizáciu práce v predajni	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Cena tovaru, reklama	1		Charakterizovať tvorbu ceny tovaru a reklamu	Charakterizoval tvorbu ceny tovaru a reklamu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Označenie výrobkov	1		Popísať, ako sa označujú výrobky	Popísal, ako sa označujú výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výpočet rozpisu výroby	1		Vypočítať suroviny do výroby	Vypočítal suroviny do výroby	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha

Objednávky – normovanie surovín	1		Urobiť objednávku a vynormovať suroviny	Urobil objednávku a vynormoval suroviny	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Časový rozpis výroby	1		Uskutočniť časový rozpis výroby	Uskutočnil časový rozpis výroby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Precvičovanie príkladov	1		Vedieť vypočítať príklady	Vedel vypočítať príklady	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické úlohy
Výpočet kapacity pece pre chlieb, biele pečivo, jemné pečivo, prípadne iné výrobky	2		Vedieť vypočítať kapacitu pece	Vedel vypočítať kapacitu pece	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické úlohy

5.18 suroviny

Názov predmetu	suroviny
Časový rozsah výučby	1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hod. 2. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hod. 3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hod. Spolu: 96 hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2962Hpekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.18.1 Charakteristika predmetu

Predmet suroviny poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o základných živinách ochranných látka-cha ich zastúpení v potravinách, opôvode, zložení, vlastnostiach výrobesurovín používaných v cukrárskej a pekárskej výrobe vrátane hodnotenia kvality skladovania surovín pred ich technologickými pracovaním.

Žiaci získajú poznatky

využívajú príhodnotenie kvality surovín pri ich praktickom spracovaní v rámci odborného výcviku, pričom dodržiavajú podmienky skladovania surovín a zhodnotenie ich vplyvu na kvalitu výrobkov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného predmetu suroviny majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Odporúčajú sa využívať aj rôzne odborné časopisy, systematickou výživou cukrárskej a pekárskej výroby a gastronómie, proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Predmet suroviny nadväzuje na pekársku technológiu, mikrobiológiu, odborný výcvik a aplikovanú chémiu.

5.18.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu suroviny je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií uvedeného predmetu súvislostí s potravinárstvom, javoch, zákonitostiach a vzťahoch

medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využitelné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

Absolvent vie:

- Primerane ústne a písomne sa vyjadrovať
- Rozoznávať suroviny senzoricky a analyticky, posudzovať ich kvalitu

5.18.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zloženie a vlastností potravín	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Múka v pekárskej výrobe	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hodnotenie kvality múky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Škrob	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Výživa ľudí	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Droždie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Cukor a iné sladidlá	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vajcia	Informačnéreceptívna - výklad	Frontálna výučba Frontálna a

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mlieko a mliečne výrobky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

5.18.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Zloženie a vlastnosti potravín		PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Múka v pekárskej výrobe		PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Hodnotenie kvality múky		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Škrob		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Výživa Pudí		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Droždie		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

Cukor a iné sladidlá		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Vajcia		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Mlieko a mliečne výrobky		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SUROVINY				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Zloženie a vlastnosti potravín	25		Žiak má:	Žiak:		
Poživatiny – charakteristika, rozdelenie	4	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Charakterizovať a rozdeliť poživatiny	Charakterizoval a rozdelil poživatiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tuky v potravinách a ich význam	4		Charakterizovať tuky v potravinách a ich význam	Charakterizoval tuky v potravinách a ich význam	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sacharidy v potravinách a ich význam	4	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Charakterizovať sacharidy v potravinách a ich význam	Charakterizoval sacharidy v potravinách a ich význam	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Bielkoviny v potravinách a ich význam	4	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Charakterizovať bielkoviny v potravinách a ich význam	Charakterizoval bielkoviny v potravinách a ich význam	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Minerálne látky a stopové prvky a ich význam vo výžive	3	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Charakterizovať minerálne látky a stopové prvky a ich význam vo výžive	Charakterizoval minerálne látky a stopové prvky a ich význam vo výžive	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

		aplikovaná chémia				
Vitamíny a ich význam vo výžive	3	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Charakterizovať vitamíny a ich význam vo výžive	Charakterizoval vitamíny a ich význam vo výžive	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Voda a vlákna a ich význam vo výžive	3	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Charakterizovať vodu a vlákna a ich význam vo výžive	Charakterizoval vodu a vlákna a ich význam vo výžive	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Výživa Pudi	8		Žiak má:	Žiak:		
Tráviaca sústava - časti	2	potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Popísať časti tráviacej sústavy	Popísal časti tráviacej sústavy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Trávenie a vstrebávanie	2		Popísať trávenie a vstrebávanie	Popísal trávenie a vstrebávanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Základy racionálnej výživy	2	potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Charakterizovať základy racionálnej výživy	Charakterizoval základy racionálnej výživy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výživa a civilizačné choroby	2	potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Popísať vplyv výživy na civilizačné choroby	Popísal vplyv výživy na civilizačné choroby	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SUROVINY				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Múka v pekárskej výrobe	25		Žiak má:	Žiak:		
Suroviny na výrobu múky	1	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať suroviny na výrobu múky	Popísal suroviny na výrobu múky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Obilka – časti, chemické zloženie	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať obilku – jej časti, chemické zloženie	Popísal obilku – jej časti, chemické zloženie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Podstata výroby múky v mlynoch	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať podstatu výroby múky v mlynoch	Popísal podstatu výroby múky v mlynoch	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vplyv mletia na zloženie a kvalitu múk	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Vysvetliť vplyv mletia na zloženie a kvalitu múk	Vysvetlil vplyv mletia na zloženie a kvalitu múk	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Typy pšeničných múk podľa vymletia	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Uviesť typy pšeničných múk podľa vymletia	Uviedol typy pšeničných múk podľa vymletia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

		aplikovaná chémia				
Typy ražných múk podľa vymletia	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Vymenovať typy ražných múk podľa vymletia	Vymenoval typy ražných múk podľa vymletia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Porovnanie chemického zloženia ražných a pšeničných múk	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Porovnať chemické zloženie ražných a pšeničných múk	Porovnal chemické zloženie ražných a pšeničných múk	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Škrob v múke, vlastnosti, význam v ceste	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať vlastnosti škrobu v múke a jeho význam v ceste	Popísal vlastnosti škrobu v múke a jeho význam v ceste	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ostatné cukry v múke, vlastnosti, význam v ceste	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Vymenovať ostatné cukry v múke, charakterizovať ich vlastnosti a ich význam v ceste	Vymenoval ostatné cukry v múke, charakterizoval ich vlastnosti a ich význam v ceste	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Múčne bielkoviny, rozdelenie, vlastnosti, význam v ceste	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín	Popísať múčne bielkoviny, ich rozdelenie, vlastnosti a význam v ceste	Popísal múčne bielkoviny, ich rozdelenie, vlastnosti a význam v ceste	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

		mikrobiológia aplikovaná chémia				
Popolovina, vitamíny, vláknina	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať popolovinu, vitamíny, vlákninu	Popísal popolovinu, vitamíny, vlákninu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Skladovanie múk, zrenie múk	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Uviesť, ako sa skladuje múka a ako zrejú múky	Uviedol, ako sa skladuje múka a ako zrejú múky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Fortifikácia múk	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať, čo je fortifikácia múk	Popísal, čo je fortifikácia múk	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hodnotenie kvality múky	6		Žiak má:	Žiak:		
Akosť múky, akostné znaky	1	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Uviesť akosti múky, akostné znaky	Uviedol akosti múky, akostné znaky	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Senzorické hodnotenie – farby múky	1	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať senzorické hodnotenie – farby múky	Popísal senzorické hodnotenie – farby múky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Posudzovanie vône, chuti, vlhkosti	1	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať posudzovanie vône, chuti, vlhkosti	Popísal posudzovanie vône, chuti, vlhkosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vplyv zrenia múky	1	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať vplyv zrenia múky	Popísal vplyv zrenia múky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby múky	1	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať chyby múky	Popísal chyby múky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava múky pred spracovaním	1	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať úpravu múky pred spracovaním	Popísal úpravu múky pred spracovaním	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škrob	2		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika škrobu	2	pekárska technológia potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Charakterizovať škrob	Charakterizoval škrob	Ústne fskúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SUROVINY				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Droždie	4		Žiak má:	Žiak:		
Droždie ako mikroorganizmus	2	potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Charakterizovať droždie ako mikroorganizmus	Charakterizoval droždie ako mikroorganizmus	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Podstata biologického kyprenia kysnutého cesta	2	potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Popísať podstatu biologického kyprenia kysnutého cesta	Popísal podstatu biologického kyprenia kysnutého cesta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Cukor a iné sladidlá	7		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a rozdelenie sacharidov	1	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Charakterizovať a rozdeliť sacharidy	Charakterizoval a rozdeliť sacharidy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Tvorba a zloženie cukrov	1	potraviny a výživa mikrobiológia	Popísať tvorbu a zloženie cukrov	Popísal tvorbu a zloženie cukrov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

		hygiena potravín				
Výroba cukru z cukrovej repy	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Popísať výrobu cukru z cukrovej repy	Popísal výrobu cukru z cukrovej repy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Druhy repného cukru, skladovanie, použitie	1	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Vymenovať druhy repného cukru, skladovanie, použitie	Vymenoval druhy repného cukru, skladovanie, použitie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Med, vlastnosti, zloženie, použitie	1	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Charakterizovať med, jeho vlastnosti, zloženie, použitie	Charakterizoval med, jeho vlastnosti, zloženie, použitie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Iné sladidlá	1	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Charakterizovať iné sladidlá	Charakterizoval iné sladidlá	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vajcia	8		Žiak má:	Žiak:		
Zloženie vajec, druhy	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Popísať zloženie a druhy vajec	Popísal zloženie a druhy vajec	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Triedenie vajec	1	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Uviesť triedenie vajec	Uviedol triedenie vajec	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby konzervovania vajec	1	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Uviesť spôsoby konzervovania vajec	Uviedol spôsoby konzervovania vajec	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby vajec, skladovanie, hygienické zásady	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Uviesť chyby vajec, skladovanie, hygienické zásady	Uviedol chyby vajec, skladovanie, hygienické zásady	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Použitie vajec v odbore, zdravotné riziká	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Popísať použitie vajec, zdravotné riziká	Popísal použitie vajec, zdravotné riziká	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mlieko a mliečne výrobky	11		Žiak má:	Žiak:		
Chakteristika a chemické zloženie mlieka	1	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Popísať chemické zloženie mlieka	Popísal chemické zloženie mlieka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba konzumného mlieka	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Popísať výrobu konzumného mlieka	Popísal výrobu konzumného mlieka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsob predlžovania trvanlivosti	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Uviesť spôsob predlžovania trvanlivosti mlieka	Uviedol spôsob predlžovania trvanlivosti mlieka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Trhové druhy mlieka a ich použitie	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Uviesť trhové druhy mlieka a ich použitie	Uviedol trhové druhy mlieka a ich použitie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Smotana, tvaroh, výroba, druhy a použitie	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Popísať, čo je smotana, tvaroh, ich výrobu, druhy a použitie	Popísal, čo je smotana, tvaroh, ich výrobu, druhy a použitie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Maslo – výroba, druhy, použitie v odbore	2	potraviny a výživa mikrobiológia hygiena potravín	Charakterizovať maslo a popísať jeho výrobu, druhy, použitie v odbore	Charakterizoval maslo a popísal jeho výrobu, druhy, použitie v odbore	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Názov predmetu	stroje a zariadenia
Časový rozsah výučby	3. ročník – 1 hodina, spolu 30 hodín Spolu: 30 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekár, pekárka
Vyučovaci jazyk	slovenský

5.19.1 Charakteristika predmetu

Predmet stroje a zariadenia poskytuje žiakom základné vedomosti o strojoch a zariadeniach súvisiacich s

technológiou, doplnené o bezpečnosť pri obsluhu. V treťom ročníku sa venuje pozornosť strojníckym zariadeniam, ktoré sú používané v pekárskych prevádzkach. Stroje a zariadenia sú spracované

z aspektu tematických celkov súladu technologických tokov výroby počiatočných zariadení a skladov

surovín, múčnej hospodárstvo, cez zariadenia na výrobu a spracovanie ciest a hmôt. Obsah predmetu plne pokračuje v smere technologického toku zariadení a tepelnú úpravu a ďalej konečnú úpravu výrobkov. Obsahom ďalšie najčastejšie výrobné linky používané v pekárňach. V treťom ročníku je učivo zamerané aj

na baliace stroje, chladiace zariadenia a doplnkové stroje a zariadenia používané v odbore.

Otázky bezpečnosti práce a ochrany zdravia, hygieny a sanitácie, environmentálnej výchovy sú neoddeliteľnou súčasťou vyučovania predmetu, preto sa im v vyučujúcim učebnom systéme zaoberať v príslušných súvislostiach.

5.19.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu stroje a zariadenia je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií z uvedeného predmetu v súvislosti s potravinárstvom, o javoch, zákonitostiach

a ovzdušného prostredia, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

Predmet umožňuje nadobúdanie kompetencií:

- posudzovať problémy, navrhovať ich riešenie

- využívať informačné technológie získavaním, zhromažďovaním, triedením informácií, ktoré prispejú k riešeniu daného problému
- poznať základné strojné vybavenie, ich obsluhu a údržbu,
- určiť, na aké technologické operácie sa používajú jednotlivé strojné zariadenia.

5.19.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Bezpečnostné predpisy a obsluha strojov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Stroje a zariadenia skladov surovín, múčne hospodárstvo	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zariadenia na prípravu ciest a hmôt	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Stroje na spracovanie ciest a hmôt	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Zariadenia na tepelnú úpravu	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
Stroje na konečnú úpravu výrobkov	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
Komplexne mechanizované linky	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
Baliace stroje	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
Zariadenia na chladenie, zmrazovanie a klimatizáciu	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
Doplnkové stroje a zariadenia	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
Doplnkové stroje a zariadenia	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>

Všeobecné zásady evidencie, údržby a opravy strojov	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
--	---	---

5.19.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku		Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod		PC Tabuľa Videotechnika		Internet
Bezpečnostné predpisy a obsluha strojov		PC Tabuľa Videotechnika		Internet
Stroje a zariadenia skladov surovín, múčne hospodárstvo		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Zariadenia na prípravu ciest a hmôt		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Stroje na spracovanie ciest a hmôt		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Zariadenia na tepelnú úpravu		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Stroje na konečnú úpravu výrobkov		Videotechnika PC Tabuľa		Internet

Komplexne mechanizované linky		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Baliace stroje		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Zariadenia na chladenie, zmrazovanie a klimatizáciu		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Doplňkové stroje a zariadenia		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Doplňkové stroje a zariadenia		Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Všeobecné zásady evidencie, údržby a opravy strojov		Videotechnika PC Tabuľa		Internet

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: STROJE A ZARIADENIA				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod Bezpečnostné predpisy a obsluha strojov	1		Žiak má:	Žiak:		
Úvod, zásady BP a OZ pri manipulácii so STZ v PV	1	Odborný výcvik technológia	Oboznámiť sa s BPaOZ pri manipulácii so STZ v PV	Oboznámil sa s BP a OZ pri manipulácii so STZ v PV	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Stroje a zariadenia skladov surovín, múčne hospodárstvo	2		Žiak má:	Žiak:		
Váhy v skladoch a v múčnej linke, múčne hospodárstvo v pekárni, silá – druhy, schéma, popis	1		Popísať váhy v skladoch a v múčnej linke, múčne hospodárstvo v pekárni, charakterizovať silá, uviesť druhy, schému, popis	Popísal váhy v skladoch a v múčnej linke, múčne hospodárstvo v pekárni, charakterizoval silá, uviedol druhy, schému, popis	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Mechanické dopravné cesty múky zo sila na spracovanie, pneumatická doprava múky, princíp, druhy Preosievacie zariadenia	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať mechanické dopravné cesty múky zo sila na spracovanie, uviesť princíp a druhy pneumatickej dopravy múky	Popísal mechanické dopravné cesty múky zo sila na spracovanie, uviedol princíp a druhy pneumatickej dopravy múky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenia na prípravu ciest a hmôt	1		Žiak má:	Žiak:		

Rozdelenie šľahacích a miesiacich strojov, periodické miesiace stroje v PV, schéma, popis, princíp činnosti	1	odborný výcvik pekárska technológia	Uviesť schému, popis, princíp činnosti a rozdelenie šľahacích a miesiacich strojov	Uviedol schému, popis, princíp činnosti a rozdelenie šľahacích a miesiacich strojov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Stroje na spracovanie ciest a hmôt	4		Žiak má:	Žiak:		
Deliace a stužovacie stroje – rozdelenie, princíp činnosti, kontinuálne a periodické stroje	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať deliace a stužovacie stroje, popísať kontinuálne a periodické stroje	Popísal deliace a stužovacie stroje, popísal kontinuálne a periodické stroje	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Tvarovacie stroje na cukrárske cestá a hmoty – rozdelenie Tvarovacie stroje na pečivo a chlieb - rozdelenie	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať tvarovacie stroje na cukrárske cestá a hmoty	Popísal tvarovacie stroje na cukrárske cestá a hmoty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rožkové stroje plátňové a bezplátňové	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať rožkové stroje plátňové a bezplátňové	Popísal rožkové stroje plátňové a bezplátňové	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zguľovacie a vyvaľovacie stroje Linky na tvarovanie jemného pečiva	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať zguľovacie a vyvaľovacie stroje	Popísal zguľovacie a vyvaľovacie stroje	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenia na tepelnú úpravu	7		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie pecí podľa spôsobu vykurovania a pečnej plochy, pece s priamym a nepriamym vykurovaním, boxové pece	1	odborný výcvik pekárska technológia	Rozdeliť pece podľa spôsobu vykurovania a pečnej plochy	Rozdelil pece podľa spôsobu vykurovania a pečnej plochy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Schéma kontinuálnej pásovej pece, popis PPC	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať schému kontinuálnej pásovej pece, popis PPC	Popísal schému kontinuálnej pásovej pece, popis PPC	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Príslušenstvo pecí – horáky, zaparovacie zariadenia, palivá	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať príslušenstvo pecí – horáky, zaparovacie zariadenia, palivá	Popísal príslušenstvo pecí – horáky, zaparovacie zariadenia, palivá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ventilátory, meracie a regulačné prístroje. Ekobloky.	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať ventilátory, meracie a regulačné prístroje. Popísať ekobloky.	Popísal ventilátory, meracie a regulačné prístroje. Popísal ekobloky.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kapacita pecí, výpočet kapacity, precvičovanie príkladov	1	odborný výcvik pekárska technológia	Uviesť kapacitu pecí, vypočítať kapacitu, precvičiť si príklady	Uviedol kapacitu pecí, vypočítal kapacitu, precvičil si príklady	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Osadzovacie zariadenia k peciam	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať osadzovacie zariadenia k peciam	Popísal osadzovacie zariadenia k peciam	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenia na varenie a vyprážanie, varné stoličky, ohrievacie stoličky, duplikátorové kotly	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať zariadenia na varenie a vyprážanie, varné stoličky	Popísal zariadenia na varenie a vyprážanie, varné stoličky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Komplexne mechanizované linky	8		Žiak má:	Žiak:		
Komplexne mechanizované linky na pečivo – rozdelenie, linky na jemné pečivo a výrobu chleba	1		Popísať komplexne mechanizované linky na pečivo – ich rozdelenie	Popísal komplexne mechanizované linky na pečivo – ich rozdelenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Základná schéma rožkovej linky na pečivo - rozdelenie	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať základnú schému rožkovej linky na pečivo	Popísal základnú schému rožkovej linky na pečivo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Linka MLC – schéma, popis linky MLC	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať schému linky MLC	Popísal schému linky MLC	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Deliace stroje v chlebových linkách DS 2500, vákuové, piestové	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať deliace stroje v chlebových linkách DS 2 500, vákuové, piestové	Popísal deliace stroje v chlebových linkách DS 2 500, vákuové, piestové	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Stroje na tvarovanie – zguľovače, vyvaľovače, osadzovacie zariadenia	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať stroje na tvarovanie	Popísal stroje na tvarovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kysiarne v chlebových linkách, kysiarne v pečivových linkách	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať kysiarne v chlebových a pečivových linkách	Popísal kysiarne v chlebových a pečivových linkách	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kapacita liniek, výpočet	1	odborný výcvik pekárska technológia	Vedieť vypočítať kapacitu liniek	Vedel vypočítať kapacitu liniek	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Mechanizované a komplexne mechanizované linky na výrobu listového cesta a perníkov	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať mechanizované a komplexne mechanizované linky na výrobu listového cesta a perníkov	Popísal mechanizované a komplexne mechanizované linky na výrobu listového cesta a perníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Baliace stroje	2		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie baliacich strojov	1	odborný výcvik pekárska technológia	Rozdeliť baliace stroje	Rozdelil baliace stroje	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Baličky periodické, kontinuálne – horizontálne, vertikálne, so zmršťiteľnou fóliou, balenie do vreciek	1	odborný výcvik pekárska technológia	Charakterizovať periodické baličky	Charakterizoval periodické baličky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenia na chladenie, zmrazovanie a klimatizáciu	3		Žiak má:	Žiak:		

Chladienie a mrazenie – význam, princíp, použitie, chladiace látky a ich vlastnosti, vplyv na EKO, klimatizácia	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať význam chladienia a mrazenia – princíp, použitie	Popísal význam chladienia a mrazenia – princíp, použitie	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Kompresorové chladienie a mrazenie, absorpčné chladienie	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať kompresorové chladienie a mrazenie a absorpčné chladienie	Popísal kompresorové chladienie a mrazenie a absorpčné chladienie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chladiace zariadenia, mraziace zariadenia	1	odborný výcvik pekárska technológia	Popísať chladiace a mraziace zariadenia	Popísal chladiace a mraziace zariadenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Doplnkové stroje a zariadenia	1		Žiak má:	Žiak:		
Stroje na čistenie plechov, zariadenia na umývanie prepravných obalov, parné komory, stroje na krájanie chleba, na strúhanku, parné komory, stroje na tyčinky, zariadenia na výrobu koncentrovaných kvasov	1	odborný výcvik pekárska technológia	Charakterizovať stroje na čistenie plechov, zariadenia na umývanie prepravných obalov, parné komory	Charakterizoval stroje na čistenie plechov, zariadenia na umývanie prepravných obalov, parné komory	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Všeobecné zásady evidencie, údržby a opravy strojov	1		Žiak má:	Žiak:		
Zásady údržby strojov a zariadení, bezpečnosť	1	odborný výcvik pekárska technológia	Uviesť zásady údržby strojov a zariadení, bezpečnosť	Uviedol zásady údržby strojov a zariadení, bezpečnosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

5.20 mikrobiológia

Názov predmetu	mikrobiológia
Časový rozsah výučby	3. ročník – 1 hodina týždenne Spolu: 30 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.20.1 Charakteristika predmetu

V predmete mikrobiológia žiaci získajú vedomosti o mikroorganizmoch, o patogénnych mikroorganizmoch, jednotlivých ochoreniach potravín a naučia sa predchádzať týmto ochoreniam. Získajú poznatky z oblasti mikrobiológie produktov potravín živočíšneho pôvodu. Zaoberajú sa spôsobmi boja proti nežiaducim mikroorganizmom a venujú pozornosť v oblasti potravinárskeho priemyslu.

Medzi predmetovú zbraň súvisias odbornými predmetmi ako suroviny, potraviny a výživa a aplikovaná chémia.

Uprednostňované formy organizácie výučby: frontálna, individuálna, práca v dvojiciach

5.20.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu mikrobiológia je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o mikroorganizmoch, baktériách a vírusoch súvislostí s potravinárstvom, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využitelné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Poznať základné rozdiely medzi živými a neživými systémami, základné vlastnosti živých systémov, základnú úroveň organizácie živých systémov. Oboznámi sa významom biologických poznatkov pre život a ich praktické využitie.

Absolvent nadobudne kompetencie:

- používať základnú odbornú terminológiu v mikrobiológii.
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- vysvetliť rozdiely v stavbe vírusov a baktérií,
- vysvetliť špecifickú stavbu vírusov, ich spôsob života, rozmnožovanie,
- uviesť najdôležitejšie ochorenia spôsobené vírusmi,

- vysvetliť stavbu, spôsob výživy a rozmnožovanie baktérií,
- vymenovať najrozšírenejšie typy baktérií
- vysvetliť význam baktérií v prírode a pre človeka, uviesť základné ochorenia, ktoré spôsobujú

5.20.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do mikrobiológie	Informačné - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Morfológia mikroorganizmov	Informačné - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vplyv jednotlivých činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy	Informačné - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Patogénne mikroorganizmy	Informačné - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mikroorganizmy a potravinárska výroba	Informačné - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mikrobiológia produktov potravín	Informačné - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Spôsoby boja proti nežiadúcim mikroorganizmom	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Praktické cvičenia	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

5.20.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod do mikrobiológie		PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Morfológia mikroorganizmov		PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Vplyv jednotlivých činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Patogénne mikroorganizmy		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Mikroorganizmy a potravinárska výroba		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Mikrobiológia produktov potravín		Videotechnika PC		Internet CD – zdroje potravín

		Tabuľa		
Spôsoby boja proti nežiadúcim mikroorganizmom		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Praktické cvičenia		Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: mikrobiológia				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do mikrobiológie	1					
Mikrobiológia a jej vzťah k ostatným vedným disciplinám, postavenie mikroorganizmov v prírode	1		Charakterizovať pojem mikrobiológia a vzťah k ostatným vedným disciplinám	Charakterizoval pojem mikrobiológia a vzťah k ostatným vedným disciplinám	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Morfológia mikroorganizmov	7					
Rozdelenie mikroorganizmov	1		Rozdeliť mikroorganizmy	Rozdelil mikroorganizmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vírusy, charakteristika, tvar, stavba	1		Charakterizovať vírusy	Charakterizoval vírusy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Baktérie – charakteristika, tvar, stavba	1		Charakterizovať baktérie	Charakterizoval baktérie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kvasinky – charakteristika, tvar, stavba	1		Charakterizovať kvasinky	Charakterizoval kvasinky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Plesne – charakteristika, rozdelenie	1		Charakterizovať plesne	Charakterizoval plesne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rast a rozmnožovanie mikroorganizmov – typy	2		Charakterizovať rast a rozmnožovanie mikroorganizmov, uviesť	Charakterizoval rast a rozmnožovanie mikroorganizmov, uviedol	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

rozmnožovania mikroorganizmov			typy rozmnožovania mikroorganizmov	typy rozmnožovania mikroorganizmov		Rozmnožovanie mikroorganizmo v – typy rozmnožovania mikroorganizmo v Didaktický test
Patogénne mikroorganizmy	5					
Patogén, patogenity, infekčné choroby	1		Charakterizovať patogén, patogenity, infekčné choroby	Charakterizoval patogén, patogenity, infekčné choroby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Ochorenia z potravín bakteriálneho pôvodu	1		Charakterizovať ochorenia z potravín bakteriálneho pôvodu	Charakterizoval ochorenia z potravín bakteriálneho pôvodu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Ochorenia z potravín vírusového pôvodu	1		Charakterizovať ochorenia z potravín vírusového pôvodu	Charakterizoval ochorenia z potravín vírusového pôvodu		
Mykotoxikózy	1		Popísať mykotoxikózy	Popísal mykotoxikózy		
Zásady predchádzania ochoreniam z potravín	1		Uviest' zásady predchádzania ochoreniam z potravín	Uviedol zásady predchádzania ochoreniam z potravín		
Mikroorganizmy a potravinárska výroba	2		Žiak má:	Žiak:		
Faktory vplývajúce na mikroorganizmy – vodná aktivita, pH prostredie, teplota, relatívna vlhkosť, prítomnosť a koncentrácia plynov	2		Uviest' faktory vplývajúce na mikroorganizmy	Uviedol faktory vplývajúce na mikroorganizmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Mikrobiológia produktov potravín	5		Žiak má:	Žiak:		
Mikroorganizmy v pekárskej výrobe	1		Popísať mikroorganizmy v pekárskej výrobe	Popísal mikroorganizmy v pekárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mikroorganizmy pri výrobe droždia	1		Charakterizovať mikroorganizmy pri výrobe droždia	Charakterizoval mikroorganizmy pri výrobe droždia	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mikroorganizmy spôsobujúce plesnivenie chleba a pečiva	1		Charakterizovať mikroorganizmy spôsobujúce plesnivenie chleba a pečiva	Charakterizoval mikroorganizmy spôsobujúce plesnivenie chleba a pečiva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mikroorganizmy pri výrobe cukru	1		Charakterizovať mikroorganizmy pri výrobe cukru	Charakterizoval mikroorganizmy pri výrobe cukru	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Mikrobiológia konzerv a polokonzerv	1		Popísať mikrobiológiu konzerv a polokonzerv	Popísal mikrobiológiu konzerv a polokonzerv		
Spôsoby boja proti nežiadúcim mikroorganizmom	10		Žiak má:	Žiak:		
Hygiena a sanitácia	1		Popísať pojmy hygiena a sanitácia	Popísal pojmy hygiena a sanitácia	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Konzervácia, konzervovanie, priama a nepriama inaktivácia mikroorganizmov	2		Popísať konzerváciu, konzervovanie, priamu a nepriamu inaktiváciu mikroorganizmov	Popísal konzerváciu, konzervovanie, priamu a nepriamu inaktiváciu mikroorganizmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Konzervácia sušením, konzervácia pridaním cukru, konzervácia kuchynskou soľou	1		Popísať konzerváciu sušením, pridaním cukru, kuchynskou soľou	Popísal konzerváciu sušením, pridaním cukru, kuchynskou soľou		

Konzervácia zníženou teplotou, konzervácia oxidom uhličitým	1		Popísať konzerváciu zníženou teplotou, konzerváciu oxidom uhličitým	Popísal konzerváciu zníženou teplotou, konzerváciu oxidom uhličitým		
Konzervácia chemickou úpravou, konzervácia údením teplým dymom, konzervácia alkoholom	1		Popísať konzerváciu chemickou úpravou, konzerváciu údením teplým dymom, konzerváciu alkoholom	Popísal konzerváciu chemickou úpravou, konzerváciu údením teplým dymom, konzerváciu alkoholom		
Konzervácia organickými kyselinami, konzervácia korením, konzervácia biologickými zásahmi	1		Popísať konzerváciu organickými kyselinami, konzerváciu korením, konzerváciu biologickými zásahmi	Popísal konzerváciu organickými kyselinami, konzerváciu korením, konzerváciu biologickými zásahmi		
Sterilizácia –pojem, postup pri sterilizácii potravín	1		Popísať sterilizáciu	Popísal sterilizáciu		
Pasterizácia	1		Popísať pasterizáciu	Popísal pasterizáciu		
Tyndalizácia	1		Popísať tyndalizáciu	Popísal tyndalizáciu		

5.21 aplikovaná informatika

Názov predmetu	aplikovaná informatika	
Ročník	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	0,5 hodiny týždenne	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 46,5 vyučovacích hodín	
Kód a názov študijného odboru	2962 H pekár, pekárka	
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk	

5.21.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo ŠVP Potravinárska výroba. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností študentov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť študenta k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Hlavným prostriedkom výučby bude PC. Výučba bude prebiehať prevažne v učebni PC.

5.21.2 Ciele predmetu

Cieľom vyučovania aplikovanej informatiky je využiť odborné vedomosti žiakov z odborných predmetov pri práci s počítačom. Riadenie gastronomických a ubytovacích zariadení sa naučia aplikovaním svojich vedomostí na užívateľskom programe Blue Gastro a Horec. Program zefektívňuje a uľahčuje prácu prevádzkových pracovníkov a čašníkov v reštauráciách, baroch, vinárňach, hoteloch, fastfood-och a navyše aj pri ľubovoľnom predaji tovarov a služieb. Poskytuje ucelený prehľad o činnosti a hospodárení prevádzky pre manažment zariadenia. V predmete sa výrazne uplatňujú medzipredmetové vzťahy s odbornými predmetmi, odborným výcvikom a informatikou.

5.21.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba

Získavanie informácií	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Logické postupy</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p>
Reštauračný systém Blue Gastro	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Logické postupy</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou - manuálom</p>
Výroba	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Logické postupy</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p>
Pokladne	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Logické postupy</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p>
Spoločné stravovanie	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Logické postupy</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou – manuálom</p>
Štatistické zostavy	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Logické postupy</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou - manuálom</p>
Aplikačný program Horec	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Logické postupy</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou - manuálom</p>
Simulácia trhu na PC	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Logické postupy</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p>

5.21.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod do predmetu		Dataprojektor Tabuľa PC		
Získavanie informácií	J. Machová, Informatika pre stredné školy(Práca s textom – tematický zošit) S. Lukáč, L.Šnajder, Informatika pre stredné školy(Práca s tabuľkami – tematický zošit), L. Šnajder,M. Kireš, Informatika pre stredné školy(Práca s multimediami-tematický zošit) -L. Salanci ,Informatika pre stredné školy(Práca s grafikou-tematický zošit) -L. Jašková,L.Šnajder, R. Baranovič, Informatika pre stredné školy(Práca s internetom-tematický zošit)	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Učebňa vybavená PC, Microsoft Office, pripojenie na internet	Internet
Reštauračný systém	Príručka užívateľa Blue Gastro	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Program Blue Gastro	
Výroba	Príručka užívateľa Blue Gastro	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Program Blue Gastro	
Pokladne	Príručka užívateľa Blue Gastro	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Program Blue Gastro	
Spoločné stravovanie	Príručka užívateľa Blue Gastro	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Program Blue Gastro	
Statistické zostavy	Príručka užívateľa Blue Gastro	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Program Blue Gastro	
Aplikačný program Horec	Príručka programu Horec	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Program Horec	

Simulácia trhu na PC	Ekonomické príklady – výpočty miezd, odvodov, daní	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Ekonomické časopisy , príklady z praxe	Internet
----------------------	--	---	--	----------

ROČNÍK : DRUHÝ – prerobený na 0,5 h

ROZPIS UČIVA PREDMETU : APLIKOVANÁ INFORMATIKA				0,5 hodiny týždenne, spolu 16,5 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu	1		Žiak má:	Žiak:		
BOZP v učebni PC	1		Pochopiť potrebu dodržiavania BOZP v učebni PC	Pochopil potrebu dodržiavania BOZP v učebni PC	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Získavanie informácií	1		Žiak má:	Žiak:		
Vyhľadávanie všeobecných a odborných informácií	1		Vedieť vyhľadávať potrebné informácie	Vie vyhľadať potrebné informácie	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Reštauračný systém Blue Gastro	4		Žiak má:	Žiak:		
Základná charakteristika reštauračného systému	1	Ekonomika, účtovníctvo - zásoby	Pochopiť význam využívania programu v prevádzkach spoločného stravovania	Pochopil význam využívania programu v prevádzkach spoločného stravovania	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Písomné odpovede
Skladové hospodárstvo	1		Zabezpečiť činnosti v sklade – realizovať výdaj a príjem tovaru a surovín	Ovláda činnosti v sklade – realizuje výdaj a príjem tovaru a surovín	Praktické cvičenie	Prezentácia
Pohyby na sklade	1		Vedieť spracovať pohyby skladových položiek	Vie spracovať pohyby skladových položiek		
Číselníky, prehľady, inventúra	1		Pochopiť význam číselníkov a vytvárať nové a upravovať existujúce	Pochopil význam číselníkov a vytvárať nové a upravovať existujúce		
Výroba	3,5		Žiak má:	Žiak:		
Tvorba receptúr	2,5		Vedieť vytvárať nové a upravovať existujúce receptúry	Vie vytvárať nové a upravovať existujúce receptúry	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Prehľady, tlač receptúr	1		Pracovať s tlačovými zostavami	Vie pracovať s tlačovými zostavami	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy

Pokladne	4		Žiak má:	Žiak:		
PLU klávesové skratky	1		Pracovať s PLU - prepojenie registračnej pokladne s programom	Vie pracovať s registračnou pokladňou	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Spôsoby platieb	1		Ovládať jednotlivé spôsoby platieb zákazníkov	Ovláda jednotlivé spôsoby platieb zákazníkov	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Denné uzávierky	1		Zostaviť denné uzávierky	Vie zostaviť denné uzávierky	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Prehľady a tlač	1		Pracovať s tlačovými zostavami	Vie pracovať s tlačovými zostavami	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Spoločné stravovanie	3		Žiak má:	Žiak:		
Číselníky	1		Zvládnuť evidenciu pohľadávok a záväzkov a možností	Zvládol evidenciu pohľadávok a záväzkov a možností	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Stravovanie hromadných skupín, akcie	1		Vedieť riešiť problematiku objednávok skupín hostí, akcie	Pozná funkcie hromadného stravovania	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Denné menu	1		Zostaviť denné menu	Zostavil denné menu	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy

ROČNÍK : TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU : APLIKOVANÁ INFORMATIKA				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Štatistické zostavy	5		Žiak má:	Žiak:		
Závierky a uzávierkové operácie	3		Uskutočniť závierku a uzávierkové operácie	Uskutočnil závierku a uzávierkové operácie	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy

Štatistické informácie, tlačové zostavy	2		Zostaviť prehľady vo forme výstupných zostáv	Zostavil prehľady vo forme výstupných zostáv	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Aplikačný program Horec	15		Žiak má:	Žiak:		
Ovládanie programu jednoduchého účtovníctva HOREC	1		Vedieť ovládať základné prvky programu	Ovláda základné prvky programu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vytvorenie novej firmy a číselníky	2		Vytvoriť novú firmu v programe a vysvetliť význam číselníkov	Vytvoril novú firmu v programe a vysvetlil význam číselníkov	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Rezervácie hostí	3		Zabezpečiť rezervovanie izieb podľa požiadaviek hosťa	Rezervoval izbu pre hosťa v programe	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Registrácia hostí	2		Zvládnuť registráciu hostí	Zvládol evidenciu hostí s potrebnými údajmi	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Tvorby ceny za ubytovanie	2		Vedieť vytvoriť cenu za ubytovanie	Vytvoril cenu ubytovania	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Vyhotovenie účtu za ubytovanie a odhlásenie hosťa	2		Vystaviť faktúru alebo účet a odhlásiť zo systému	Vystavil faktúru alebo účet	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Evidencia o tržbách	1		Evidovať tržby a robiť výkazy	Zaevidoval tržby a urobil výkazy tržieb za sledované obdobie	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Základné administratívne práce a statistiky	2		Vedieť vykonať základné administratívne práce	Vykonal administratívne práce	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Simulácia trhu na PC	10		Žiak má:	Žiak:		
Príjem a práca, mzdy	5		Opísať faktory ovplyvňujúce čistú mzdu, vypočítať hrubú a čistú mzdu Vyplniť daňové tlačivá a tlačivá do poisťovní	Opísal faktory ovplyvňujúce čistú mzdu a vypočítal hrubú a čistú mzdu Vyplnil daňové tlačivá a tlačivá do poisťovní	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Sporenie a investovanie	5		Vypočítať úroky, stanoviť náklady na rôzne osobné a podnikateľské aktivity Zhodnotiť investičné alternatívy	Vypočíta úroky, stanovil náklady na vybrané osobné a podnikateľské aktivity Zhodnotil investičné alternatívy	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy

5.22 cvičenia z technológie

Názov predmetu	Cvičenia z technológie
Časový rozsah výučby	1. ročník – 2 hodiny týždenne, 66 hod. 2. ročník – 2 hodiny týždenne, 66 hod. Spolu: 132 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2962 H pekár, pekárka
Vyučovacia jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet cvičenia z technológie poskytuje žiakom základné cvičenia, upevňovanie vedomostí o technológii výroby pekárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania. Predmet cvičenia technológie poskytuje žiakom potrebné teoretické aj praktické vedomosti o surovinách pekárskej výroby a o technologických postupoch všetkých druhov pekárskych výrobkov. Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi, ale predmet poskytuje aj cvičenia potrebné o výrobe netradičných výrobkov. Dôraz sa kladie aj na inovačné trendy v odbore, použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov. Dôležitou súčasťou predmetu je oboznámenie sa s hygienou a sanitáciou, bezpečnosťou a ochranou zdravia pri práci v pekárskej výrobe. Žiaci si majú možnosť na týchto hodinách si vyskúšať suroviny potrebné na výrobu pekárskych výrobkov, urobiť potrebné závery, čo sa týka ich kvality na základe senzorických posudzovaní. Žiaci sa oboznámia so znením a významom základných zákonov a legislatívnych noriem –Potravínový zákon, Potravínový kódex, systém HACCP, príslušné normy a pod.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu cvičenia z technológie pekárskej výroby je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o technológii výroby pekárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania, o surovinách pekárskej výroby a o technologických postupoch všetkých druhov pekárskych výrobkov. Výchovno-vzdelávacie cieľom predmetu je tiež rozvíjať zručnosti, mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebavyjadrenia žiaka. Rozvíjať základné myšlienkové operácie a druhy myslenia a dôrazom na hodnotiace a tvorivé myslenie.

Absolvent pozná:

- základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese,

- základné druhy pekárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu
- technologické postupy výroby,
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole pekárskych výrobkov,
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb,
- hygienu a sanitáciu prevádzky v zmysle potravinového kódexu a programu HACCP,
- prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov,
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky, základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality vo výrobnom procese,
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti,
- zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Hygiena a BOZP v pekárskej výrobe	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Predbežná úprava surovín	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom, cvičenia
Technologické výpočty	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
Výrobky z pšeničného cesta	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom, cvičenia
Výroba pšeničného pečiva	motivačná metóda - rozhovor, výzva	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov

	<p>expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová</p>	<p>skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom, cvičenia</p>
Kyprenie pšeničných ciest	<p>motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová</p>	<p>frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom</p>
Výpočty strát	<p>motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová</p>	<p>frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom</p>
Ostatné pekárske výrobky	<p>motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová</p>	<p>frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom</p>
Nové trendy a technológie	<p>motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová</p>	<p>frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom</p>
Kvalita pekárskych výrobkov	<p>motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová</p>	<p>frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom</p>
Výrobnotechnická dokumentácia	<p>motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová</p>	<p>frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom</p>

Predaj pekárskych výrobkov	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
-----------------------------------	--	---

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Hygiena a BOZP v pekárskej výrobe		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Predbežná úprava surovín		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Technologické výpočty		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Výrobky z pšeničného cesta		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart		Internet

		Videotechnika		
Výroba pšeničného pečiva		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Kyprenie pšeničných ciest		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Výpočty strát		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Ostatné pekárske výrobky		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Nové trendy a technológie		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Kvalita pekárskych výrobkov		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Výrobnotechnická dokumentácia		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet
Predaj pekárskych výrobkov		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika		Internet

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: CVIČENIAZTECHNOLÓGIE				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Hygiena, a BOZP v pekárskej výrobe	6		Žiak má:	Žiak:		
Hygiena pekárskej výroby	2	odborný výcvik stroje a zariadenia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potravín ekonomika	Ovládať hygienu pekárskej výroby	Ovládal hygienu pekárskej výroby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Osobná hygiena	2		Ovládať dodržiavanie osobnej hygieny.	Ovládal dodržiavanie osobnej hygieny.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	2		Ovládať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	Ovládal zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Predbežná úprava surovín	14		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie pekárskej výroby	1		Vedieť charakterizovať a rozdeliť pekársku výrobu	Vedel charakterizovať a rozdeliť pekársku výrobu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Meranie objemu	2		Ovládať postup merania objemu	Ovládal postup merania objemu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Váženie surovín	2		Vykonávať váženie surovín	Vykonával váženie surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Porovnanie vzoriek rozličných druhov múk	4		Vedieť porovnávať vzorky rozličných druhov múk	Vedel porovnávať vzorky rozličných druhov múk	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava múky pred spracovaním	1		Popísať úpravu múky pred spracovaním	Popísal úpravu múky pred spracovaním	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Preosiatie múky pred použitím	2		Vedieť postup preosievania múky pred použitím	Vedel postup preosievania múky pred použitím	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Predbežne nahrievanie múky pred použitím	2		Vedieť vykonávať predbežné nahrievanie múky pred použitím	Vedel vykonávať predbežné nahrievanie múky pred použitím	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Technologické výpočty	6		Žiak má:	Žiak:		
Vlastné surovinové normy v pekárskej výrobe	2	odborný výcvik stroje a zariadenia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potravín ekonomika	Charakterizovať a používať vlastné surovinové normy v pekárskej výrobe	Charakterizovala používal vlastné surovinové normy v pekárskej výrobe	Ústne frontálne 1skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Príklad normovania surovín na pečivo	2		Porozumieť príkladu normovania surovín na pečivo	Porozumel príkladu normovania surovín na pečivo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Precvičovanie normovania surovín na vybraný sortiment	2		Vedieť normovať suroviny na vybraný sortiment	Vedel normovať suroviny na vybraný sortiment	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktická úloha
Výrobky z pšeničného cesta	15		Žiak má:	Žiak:		

Príklady sortimentu pečiva z pšeničného cesta.	2	odborný výcvik stroje a zariadenia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potravín ekonomika	Poznať príklady sortimentu pečiva z pšeničného cesta	Poznal príklady sortimentu pečiva z pšeničného cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Príprava a pozorovanie procesu výroby kvásku	2		Poznať prípravu a pozorovanie procesu výroby kvásku	Poznal prípravu a pozorovanie procesu výroby kvásku	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Spôsoby tvarovania bežného a jemného pečiva, tvary	2		Vedieť ako sa tvaruje bežné a jemné pečivo	Vedel ako sa tvaruje bežné a jemné pečivo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Pozorovanie procesu dokysnutia vytvarovaných cestových kusov pečiva	2		Poznať význam dokysnutia vytvarovaných cestových kusov pečiva	Poznal význam dokysnutia vytvarovaných cestových kusov pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Nacvičovanie úpravy pečiva pred pečením	2		Poznať úpravu pečiva pred pečením	Poznal úpravu pečiva pred pečením	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava pece, typy pecí	2		Vedieť pripraviť pec, poznať typy pecí	Vedel pripraviť pec, poznať typy pecí	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Sádzanie a pečenie	2		Popísať postup sádzania a pečenia	Popísal postup sádzania a pečenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Výpočet strát pri pečení	1		Vedieť vypočítať straty pri pečení	Vedel vypočítať straty pri pečení	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Prakt.cvič.
Výroba pšeničného pečiva	25		Žiak má:	Žiak:		
Príprava rozličných náplní na plnenie ciest	3		Vedieť prípravu rozličných náplní na plnenie ciest	Vedel prípravu rozličných náplní na plnenie ciest	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

						Praktické cvičenie
Použitie surovín na posypanie pekárskych výrobkov	2		Vedieť používať suroviny na posypanie pekárskych výrobkov	Vedel používať suroviny na posypanie pekárskych výrobkov	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Základná schéma výroby pečiva	1		Popísať základnú schému výroby pečiva	Vedel popísať základnú schému výroby pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Suroviny na výrobu pečiva	1		Uviesť suroviny na výrobu pečiva	Uviedol suroviny na výrobu pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Múka ako základná surovina	1		Popísať múku ako základnú surovinu a uviesť jej vlastnosti	Popísal múku ako základnú surovinu a uviedol jej vlastnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Senzorické posudzovanie kvality múky, obalov	2		Uskutočniť senzorické posudzovanie kvality múky, obalov	Uskutočnil senzorické posudzovanie kvality múky, obalov	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Porovnanie pšeničnej múky so špaldovou a inými druhmi	2		Vedieť uskutočniť porovnanie pšeničnej múky so špaldovou a inými druhmi	Vedel uskutočniť porovnanie pšeničnej múky so špaldovou a inými druhmi	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Pozorovanie a oboznamovanie s netradičnými druhmi múky	2		Ovládať pozorovanie a oboznamovanie s netradičnými druhmi múky	Ovládal pozorovanie a oboznamovanie s netradičnými druhmi múky	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Dlaňová skúška vlhkosti múky	2		Vykonať dlaňovú skúšku vlhkosti múky	Vykonal dlaňovú skúšku vlhkosti múky	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Senzorické hodnotenie farby múky, pekárova skúška	1		Vedieť vykonať senzorické hodnotenie farby múky, pekárova skúška	Vedel vykonať senzorické hodnotenie farby múky, pekárova skúška	Praktické skúšanie	Ústne odpovede

						Praktické cvičenie
Droždie ako základná surovina, druhy, úprava	1		Popísať droždie, uviesť druhy a jeho úpravu	Popísal droždie, uviedol druhy a jeho úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Porovnávanie čerstvého droždia a sušeného	2		Uskutočniť porovnávanie čerstvého droždia a sušeného	Uskutočnil porovnávanie čerstvého droždia a sušeného	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Soľ a jej vplyv na technologické procesy	1		Popísať vplyv soli na technologické procesy	Popísal vplyv soli na technologické procesy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Nacvičovanie manipulácie rozbíjania a pridávania vajecdo pšeničného pečiva	1		Uskutočniť nacvičovanie manipulácie rozbíjania a pridávania vajecdo pšeničného pečiva	Uskutočnil nacvičovanie manipulácie rozbíjania a pridávania vajecdo pšeničného pečiva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Použitie a správny výber cukru do ciest	1		Vedieť použitie a správny výber cukru do ciest	Vedel použitie a správny výber cukru do ciest	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Pridávanie tukov a ostatných surovín	1		Vedieť správne pridávať tuky a ostatné suroviny	Vedel správne pridávať tuky a ostatné suroviny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Pozorovanie zrenia ciest, pretužovanie	1		Popísať zrenie ciest, pretužovanie	Popísal zrenie ciest, pretužovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: CVIČENIA Z TECHNOLOGIE				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Kyprenie pšeničných ciest	5		Žiak má:	Žiak:		
Fyzikálne kyprenie	2	odborný výcvik stroje a zariadenia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potravín ekonomika	Vedieť ako pôsobí fyzikálne kyprenie	Vedel ako pôsobí fyzikálne kyprenie	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Chemické kyprenie	1		Popísať chemické kypriace prostriedky	Popísal chemické kypriace prostriedky	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Biologické kyprenie	2		Vedieť ako sa používajú biologické kypriace prostriedky	Vedel ako sa používajú biologické kypriace prostriedky	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Výpočty strát	5		Žiak má:	Žiak:		
Výpočet strát pri výrobe pšeničných ciest	2		Vedieť vypočítať straty pri výrobe pšeničných ciest	Vedel vypočítať straty pri výrobe pšeničných ciest	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Manipulačne straty, technologické straty	2		Vedieť čo sú to manipulačne straty, technologické straty	Vedel čo sú to manipulačné straty, technologické straty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Výpočet výťažnosti cesta	1		Popísať výpočet výťažnosti cesta	Popísal výpočet výťažnosti cesta	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Ostatné pekárske výrobky	16		Žiak má:	Žiak:		
Strúhanka, jej výroba, požiadavky na kvalitu	2	odborný výcvik stroje a zariadenia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potravín ekonomika	Popísať čo je strúhanka, jej výroba, uviesť požiadavky na jej kvalitu	Popísal čo je strúhanka, jej výroba, uviedol požiadavky na jej kvalitu	Ústne frontálne skúšanie	Praktické cvičenie
Výroba suchárov	2		Popísať postup výroby suchárov a zariadenia na ich výrobu	Popísal postup výroby suchárov a zariadenia na ich výrobu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tyčinky, sortiment tyčiniek	3		Popísať tyčinky, sortiment tyčiniek	Popísal tyčinky, sortiment tyčiniek	Ústne frontálne skúšanie	Praktické cvičenie
Tvarovanie pletenca	3		Vedieť tvarovať pletenec	Vedel tvarovať pletenec	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Vyprážené pekárske výrobky	1		Popísať vyprážené pekárske výrobky	Popísal vyprážené pekárske výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Parené výrobky	1		Popísať parené výrobky	Popísal parené výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pizza korpusy	2		Popísať pizza korpusy	Popísal pizza korpusy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dietetické pekárske výrobky – bezlepkové	1		Popísať dietetické pekárske výrobky - bezlepkové	Popísal dietetické pekárske výrobky - bezlepkové	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pekárska výroba a racionálna výživa	1		Uviesť, ako súvisí pekárska výroba a racionálna výživa	Uviedol, ako súvisí pekárska výroba a racionálna výživa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Nové trendy a technológie	10		Žiak má:	Žiak:		
Zlepšujúce prípravky v pekárskej výrobe	1	odborný výcvik stroje a zariadenia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potravín ekonomika	Charakterizovať zlepšujúce prípravky v pekárskej výrobe	Charakterizoval zlepšujúce prípravky v pekárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Význam a rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v PV	1		Uviesť význam a rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v PV	Uviedol význam a rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v PV	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Konzervačné prostriedky v pekárskej výrobe	2		Popísať konzervačné prostriedky v pekárskej výrobe	Popísal konzervačné prostriedky v pekárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Múčne zmesi	2		Vedieť popísať múčne zmesi	Vedel popísať múčne zmesi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Kvasné koncentráty	2		Popísať kvasné koncentráty	Popísal kvasné koncentráty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Suroviny predlžujúce trvanlivosť	2		Vedieť popísať suroviny predlžujúce trvanlivosť	Vedel popísať suroviny predlžujúce trvanlivosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kvalita pekárskych výrobkov	14		Žiak má:	Žiak:		
Kvalita výrobkov, metodiky hodnotenia	1	odborný výcvik stroje a zariadenia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potravín ekonomika	Charakterizovať kvalitu výrobkov, vymenovať metodiky hodnotenia	Charakterizoval kvalitu výrobkov, vymenoval metodiky hodnotenia	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Výpočet vlhkosti múky	1		Vedieť vypočítať vlhkosť múky	Vedel popísať vlhkosť múky	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Senzorické hodnotenie cukru	1		Uskutočniť senzorické hodnotenie cukru	Uskutočnil senzorické hodnotenie cukru	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Senzorické hodnotenie margarínu, masla	1		Uskutočniť senzorické hodnotenie margarínu, masla	Uskutočnil senzorické hodnotenie margarínu, masla	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Senzorické posudzovanie ostatných dochucovacích prostriedkov	1		Uskutočniť senzorické posudzovanie ostatných dochucovacích prostriedkov	Uskutočnil senzorické posudzovanie ostatných dochucovacích prostriedkov	Praktické skúšanie	Praktické cvičenie
Teplota vody	1		Vedieť popísať vplyv teploty vody na výrobný proces	Vedel popísať vplyv teploty vody na výrobný proces	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výstupná kontrola pekárskeho výrobku – zmyslové hodnotenie	1		Popísať výstupnú kontrolu pekárskeho výrobku – zmyslové hodnotenie	Popísal vstupnú kontrolu pekárskeho výrobku – zmyslové hodnotenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príklady hodnotenia hmotnosti	1		Uviesť príklady hodnotenia hmotnosti	Uviedol príklady hodnotenia hmotnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby pečiva, chleba	1		Vymenovať chyby pečiva, chleba	Vymenoval chyby pečiva, chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Práca s mikroskopom	1		Vedieť pracovať s mikroskopom	Vedel pracovať s mikroskopom	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Pozorovanie vzoriek surovín pod mikroskopom	1		Vedieť pozorovať vzorky surovín pod mikroskopom	Vedel pozorovať vzorky surovín pod mikroskopom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

					Praktické skúšanie	
Choroby pečiva, chleba	1		Vymenovať choroby pečiva, chleba	Vymenoval choroby pečiva, chleba	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické hodnotenie akosti bežného pečiva, posudzovanie trvanlivosti pečiva	1		Vedieť prakticky zhodnotiť akosť bežného pečiva, posúdiť trvanlivosť pečiva	Vedel prakticky zhodnotiť akosť bežného pečiva, posúdil trvanlivosť pečiva	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Obalové materiály používané na balenie výrobkov	1		Uviesť sortiment obalových materiálov používaných na balenie výrobkov	Uviedol sortiment obalových materiálov používaných na balenie výrobkov	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenia
Výrobno-technická dokumentácia	8		Žiak má:	Žiak:		
Význam evidencie vo výrobe	1	odborný výcvik stroje a zariadenia mikrobiológia potraviny a výživa suroviny hygiena potravín ekonomika	Uviesť význam evidencie vo výrobe	Uviedol význam evidencie vo výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Objednávka	2		Vedieť pripraviť objednávku	Vedel pripraviť objednávku	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Receptúra	3		Vedieť pracovať s receptúrou	Vedel pracovať s receptúrou	Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

Dodací list, faktúra	2		Uviesť náležitosti dodacieho listu a faktúry. Vypísať faktúru a dodací list.	Uviedol náležitosti dodacieho listu a faktúry. Vypísal faktúru a dodací list	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Predaj pekárskych výrobkov	8		Žiak má:	Žiak:		
Exkurzia: Regionálny úrad zdravotníctva so sídlom v Lučenci	2		Zúčastniť sa odbornej exkurzie na Regionálnom úrade zdravotníctva so sídlom v Lučenci	Zúčastnil sa odbornej exkurzie na Regionálnom úrade zdravotníctva so sídlom v Lučenci	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Exkurzia do pekárni Penam Slovakia a.s. Lučenec	2		Zúčastniť sa odbornej exkurzie do pekárni Penam Slovakia a.s. Lučenec	Zúčastnil sa odbornej exkurzie do pekárni Penam Slovakia a.s. Lučenec	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Návšteva predajni pekárskych výrobkov	2		Navštíviť predajne pekárskych výrobkov	Navštívil predajne pekárskych výrobkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Oboznámenie z organizáciou práce v predajni	1		Vedieť popísať organizáciu práce v predajni	Vedel a popísal organizáciu práce v predajni	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Cena tovaru, reklama, označenie výrobkov	1		Charakterizovať tvorbu ceny tovaru, reklamu a popísať, ako sa označujú výrobky	Charakterizoval tvorbu ceny tovaru, reklamu a popísal, ako sa označujú výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

5.23 odborný výcvik

Názov predmetu	odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15 hodín týždenne v prvom ročníku, 17,5 hodín v druhom ročníku a 17,5 hodín v treťom ročníku, spolu hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	2962H pekár, pekárka
Vyučovací jazyk	slovenský

5.23.1 Charakteristika predmetu

Odborný výcvik v učebnom odbore aplikuje získané teoretické vedomosti z teoretického vyučovania v praxi. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravin biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo saskladá poznatkov surovinách, surovinových zmesiach technologických postupoch výroby jednotlivých výrobkov, o materiáloch a pomôckach používaných pri výrobe cukrárskych a pekárskych výrobkov, strojnotechnologického vybavenia dielňhygienických a bezpečnostných predpisov v výrobe. V predmete odborný výcvik sa žiaci oboznámia s prepísanou dokumentáciou a dokladmi, ktoré majú enutné viesť v výrobe, oboznámia sa s predpismi HACCP.

5.23.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií ocukárskej a pekárskej výroby, o zákonitostiach vzťahov medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a v občianskom živote.

Absolvent nadobudne kompetencie:

- primerane ústne a písomne sa vyjadrovať,
- spracovávať a využívať písomné materiály,
- znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy,
- čítať s porozumením a využívať odborný text,
- pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba, v dieť,
- rozoznávať suroviny a senzory a ich analyzovať,
- ovládať technologické postupy praktickou formou.

5.23.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Zoznámenie sa s pracoviskom	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Príprava múky	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Príprava ostatných surovín	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Technologické výpočty	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba pšeničného pečiva	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba jemného pečiva	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Expedícia pečiva	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Kvasné procesy	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Suroviny na výrobu chleba	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba a vedenie ražných kvasov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba a zrenie chlebového cesta	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady

		Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Technologické výpočty	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Delenie a tvarovanie chlebového cesta	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Dokysnutie cestových kusov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Pečenie chleba	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Skladovanie, balenie a expedícia chleba	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Druhy chleba	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Hodnotenie upečeného chleba	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Kvasné procesy	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Príprava kvasu	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Príprava cesta	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Kysnutie chlebových kusov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Chladenie chleba, balenie a príprava na expedíciu	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Predlžovanie trvanlivosti chlebov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady

		Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba jemného pečiva z lístkového cesta	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba jemného pečiva z chemicky kypreného cesta	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba jemného pečiva zo šľahaných hmôt	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba celozrnného pečiva – rožky, croasnty	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba ostatných pekárskych výrobkov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Pekárske náplne, polevy a posýpky	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Nové technológie a suroviny v pekárskej výrobe	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Chladenie, balenie a exedícia pekárskych výrobkov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
HACCP v pekárskej výrobe	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Obsluha a ovládanie strojov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Obsluha a ovládanie baliacich strojov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Obsluha a ovládanie ďalších strojov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Základná údržba strojového zariadenia	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady

		Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Mechanizované linky v priemyselných pekárňach	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výrobno-technická evidencia	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Rozvoz pekárskych výrobkov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Predaj pekárskych výrobkov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výroba pekárskych výrobkov	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Nové technológie a suroviny	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Diétne výrobky	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Hodnotenie kvality	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Balenie, skladovanie a preprava	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Výrobno-technická evidencia	Výklad, príklady Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie

5.23.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)

Úvod		PC Tabuľa Videotechnika	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	Knižnica. internet, časopisy
Zoznámenie sa s pracoviskom		PC Tabuľa Videotechnika	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	Knižnica. internet, časopisy
Príprava múky		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	Knižnica. internet, časopisy
Príprava ostatných surovín		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	Knižnica. internet, časopisy
Technologické výpočty		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	Knižnica. internet, časopisy
Výroba pšeničného pečiva		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	Knižnica. internet, časopisy
Výroba jemného pečiva		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	Knižnica. internet, časopisy
Expedícia pečiva		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	Knižnica. internet, časopisy
Kvasné procesy		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Suroviny na výrobu chleba		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	

Výroba a vedenie ražných kvasov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Výroba a zrenie chlebového cesta		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Technologické výpočty		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Delenie a tvarovanie chlebového cesta		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Dokysnutie cestových kusov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Pečenie chleba		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Skladovanie, balenie a expedícia chleba		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Druhy chleba		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Hodnotenie upečeného chleba		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Kvasné procesy		Videotechnika PC	Inventár, stroje a zariadenie na úseku	

		Tabuľa	pekárskej výroby	
Príprava kvasu		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Príprava cesta		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Kysnutie chlebových kusov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Chladienie chleba, balenie a príprava na expedíciu		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Predlžovanie trvanlivosti chlebov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Výroba jemného pečiva z lístkového cesta		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Výroba jemného pečiva z chemicky kypreného cesta		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Výroba jemného pečiva zo šľahaných hmôt		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Výroba celozrnného pečiva – rožky, croasnty		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	

Výroba ostatných pekárskych výrobkov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Pekárske náplne, polevy a posýpky		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Nové technológie a suroviny v pekárskej výrobe		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Chladenie, balenie a exedícia pekárskych výrobkov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
HACCP v pekárskej výrobe		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Obsluha a ovládanie strojov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Obsluha a ovládanie baliacich strojov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Obsluha a ovládanie ďalších strojov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Základná údržba strojového zariadenia		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Mechanizované linky v priemyselných pekárňach		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	

Výrobno-technická evidencia		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Rozvoz pekárskych výrobkov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Predaj pekárskych výrobkov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Výroba pekárskych výrobkov		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Nové technológie a suroviny		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Diétne výrobky		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Hodnotenie kvality		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Balenie, skladovanie a preprava		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	
Výrobno-technická evidencia		Videotechnika PC Tabuľa	Inventár, stroje a zariadenie na úseku pekárskej výroby	

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNÝ VÝCVIK				Ročník: PRVÝ 15 hodín týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod	6		Žiak má:	Žiak:		
Hygienické predpisy, školenie BOZP	6		Poznať hygienické predpisy a absolvovať školenie BOZP	Poznať hygienické predpisy a absolvoval školenie BOZP	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Zoznámenie sa s pracoviskom	6		Žiak má:	Žiak:		
Zoznámenie sa s prevádzkou a zariadením, bezpečnostné predpisy, rizikové pracoviská, príčiny úrazov. Hygiena a sanitácia, história pekárskej výroby	6		Zoznámiť sa s prevádzkou a zariadením, bezpečnostnými predpismi, rizikovými pracoviskami a príčinami úrazov. Oboznámiť sa s históriou pekárskej výroby, hygienou a sanitáciou na pracovisku	Zoznámiť sa s prevádzkou a zariadením, bezpečnostnými predpismi, rizikovými pracoviskami a príčinami úrazov. Oboznámil sa s históriou pekárskej výroby, hygienou a sanitáciou na pracovisku	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Príprava múky	12		Žiak má:	Žiak:		
Pšeničná múka a jej znaky, príjem, uskladnenie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín	Charakterizovať pšeničnú múku a jej znaky, popísať príjem a uskladnenie múky.	Charakterizoval pšeničnú múku a jej znaky, popísal príjem a uskladnenie múky	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď

		mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				
Osievanie a miešanie múk, zmyslové hodnotenie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vysvetliť osievanie a miešanie múk, popísať postup zmyslového hodnotenia	Osiel múku a namiešal múku, zmyslovo ju zhodnotil	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Príprava ostatných surovín	18		Žiak má:	Žiak:		
Príjem a uskladnenie surovín	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť prijať a uskladniť suroviny	Prijal a uskladnil suroviny	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Príprava surovín na výrobu	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Pripravil suroviny na výrobu	Pripravil suroviny na výrobu	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Zmyslové hodnotenie akosti surovín	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Zmyslovo zhodnotiť akosť surovín	Zmyslovo zhodnotil akosť surovín	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Technologické výpočty	18		Žiak má:	Žiak:		
Väznosť múky	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Uviesť, čo je väznosť múky	Uviedol, čo je väznosť múky	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Teplota vody	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Uviesť výšku teploty vody	Uviedol výšku teploty vody	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Prepočty surovín z receptov	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť prepočítať suroviny z receptov	Vedel prepočítať suroviny z receptov	Písomné skúšanie	Písomná úloha
Výroba pšeničného pečiva	66		Žiak má:	Žiak:		
Rožky – váženie surovín, príprava cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Navážiť suroviny a pripraviť cesto na rožky	Navážil suroviny a pripravil cesto na rožky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Zrenie, pretužovanie, delenie, tvarovanie, kysnutie, pečenie	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vysvetliť pojmy zrenie, pretužovanie, delenie, tvarovanie, kysnutie, pečenie	Vysvetlil pojmy zrenie, pretužovanie, delenie, tvarovanie, kysnutie, pečenie	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Žemle – príprava surovín, miesenie cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny	Pripraviť suroviny a zamiesil cesto pre výrobu žemli	Pripravil suroviny a zamiesil cesto pre výrobu žemli	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				
Pletenky – príprava surovín, miesenie cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Pripraviť suroviny, zamiesiť cesto na pletenky	Pripravil suroviny, zamiesil cesto na pletenky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Iné tvary – uzle, granáty, veky	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Pripraviť iné tvary – uzle, granáty, veki	Pripravil iné tvary – uzle, granáty a veki	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba jemného pečiva	84		Žiak má:	Žiak:		
Výroba jemného kysnutého pečiva – vianočky, vence, mazance, záviny	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa vyrobiť jemné kysnuté pečivo – vianočky, vence, mazance, záviny	Naučil sa vyrobiť jemné kysnuté pečivo – vianočky, vence, mazance, záviny	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Ručné tvarovanie vianočiek, vencov, mazancov, závinov	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa ručne tvarovať vianočky, vence, mazance, závin	Naučil sa ručne tvarovať vianočky, vence, mazance, závin	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Miesenie, zrenie, delenie, tvarovanie, kysnutie, príprava pred pečením	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa miesiť, zrieť, deliť, tvarovať, vykysnúť, pripraviť pečivo pred pečením	Naučil sa miesiť, zrieť, deliť, tvarovať, vykysnúť, pripraviť pečivo pred pečením	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Pečenie a hodnotenie výrobkov	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa upiecť a hodnotiť výrobky	Naučil sa upiecť a hodnotiť výrobky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Kysnuté výrobky – záviný, buchty, pletené koláče	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa vyrobiť kysnuté výrobky – záviný, buchty, pletené koláče	Naučil sa vyrobiť kysnuté výrobky – záviný, buchty, pletené koláče	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Príprava, miesenie, zrenie, delenie, tvarovanie, kysnutie, úprava	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa pripraviť, miesiť, zrieť, deliť, tvarovať, kysnúť a upraviť pečivo	Naučil sa pripraviť, miesiť, zrieť, deliť, tvarovať, kysnúť a upraviť pečivo	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Lístkové cesto – tvarovanie tyčínok, príprava cesta, tvarovanie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa urobiť lístkové cesto, tvarovať ho do tyčínok, pripraviť cesto, tvarovať ho do ďalších výrobkov	Naučil sa urobiť lístkové cesto, tvarovať ho do tyčínok, pripraviť cesto, tvarovať ho do ďalších výrobkov	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Výroba šišiek	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa vyrobiť šišky	Naučil sa vyrobiť šišky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Expedícia pečiva	6		Žiak má:	Žiak:		
Preberanie tovaru, vykladanie, skladovanie, hygiena, balenie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Naučiť sa činnosti pri expedícii pečiva	Naučil sa činnosti pri expedícii pečiva	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Kvasné procesy	6		Žiak má:	Žiak:		

Mikroorganizmy užitočné a škodlivé. Etanolové, mliečne, octové kvasenie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Rozoznať mikroorganizmy užitočné a škodlivé. Naučiť sa, čo je to etanolové, mliečne, octové kvasenie a ako prebieha.	Rozoznal mikroorganizmy užitočné a škodlivé. Naučil sa, čo je to etanolové, mliečne, octové kvasenie a ako prebieha.	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď
Suroviny na výrobu chleba	18		Žiak má:	Žiak:		
Ražná múka – znaky, hodnotenie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Rozpoznať znaky ražnej múky, vedieť prakticky hodnotiť ražnú múku.	Rozpoznal znaky ražnej múky, vedel prakticky hodnotiť ražnú múku.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Rozdiely ražnej a pšeničnej múky	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Rozpoznať rozdiely ražnej a pšeničnej múky	Rozpoznal rozdiely ražnej a pšeničnej múky	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Príprava múky na spracovanie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť pripraviť múku na spracovanie	Vedel pripraviť múku na spracovanie	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba a vedenie ražných kvasov	48		Žiak má:	Žiak:		
Príprava drobenky, gule	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť pripraviť drobenku, gule	Vedel pripraviť drobenku, gule	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Použitie kvasu III. stupňa ako základu	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť použiť kvas III. stupňa ako základ	Vedel použiť kvas III. stupňa ako základ	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Výpočet základu, múky a vody, hustota kvasu, kyslosť, doba zrenia	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť vypočítať základ, múku a vodu, hustotu kvasu, kyslosť, dobu zrenia	Vedel vypočítať základ, múku a vodu, hustotu kvasu, kyslosť, dobu zrenia	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Skrátené vedenie, koncentrované kvasy	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť, čo znamená skrátene vedenie, poznať koncentrované kvasy	Vedel, čo znamená skrátene vedenie, poznal koncentrované kvasy	Ústne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha Didaktický test
Výroba a zrenie chlebového cesta	30		Žiak má:	Žiak:		
Výpočet množstva múky, vody, surovín	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vypočítať množstvo múky, vody, surovín	Vypočítal množstvo múky, vody, surovín	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Miesenie cesta, zrenie a kyslosť cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť miesiť cesto, poznať zrenie a kyslosť cesta	Vedel miesiť cesto, poznal zrenie a kyslosť cesta	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výpočet výťažnosti	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vypočítať výťažnosť	Vypočítal výťažnosť	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Technologické výpočty	12		Žiak má:	Žiak:		
Normovanie surovín a ich prepočty	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť vynormovať suroviny a urobiť ich prepočty	Vedel vynormovať suroviny a urobil ich prepočty	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Výpočet hmotnosti chlebového cesta, výpočet výťažnosti	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť vypočítať hmotnosť chlebového cesta a jeho výťažnosť	Vedel vypočítať hmotnosť chlebového cesta a jeho výťažnosť	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Delenie a tvarovanie chlebového cesta	48		Žiak má:	Žiak:		
Výpočet hmotnosti kusov cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť vypočítať hmotnosti kusov cesta	Vedel vypočítať hmotnosti kusov cesta	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Tvarovanie, príprava ošatiek, ukladanie chleba do ošatiek	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť tvarovať, pripraviť ošatky a uložiť chlieb do nich	Vedel tvarovať, pripravil ošatky a uložil chlieb do nich	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Chyby pri spracovaní cesta	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať chyby pri spracovaní cesta	Poznal chyby pri spracovaní cesta	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Dokysnutie cestových kusov	30		Žiak má:	Žiak:		
Vplyv teploty a vlhkosti v kysiarni	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť popísať vplyv teploty a vlhkosti v kysiarni	Vedel popísať vplyv teploty a vlhkosti v kysiarni	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Určovanie doby kysnutia	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť určiť dobu kysnutia	Vedel určiť dobu kysnutia	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Úprava pred pečením	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť upraviť cestové kusy pred pečením	Vedel upraviť cestové kusy pred pečením	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Pečenie chleba	60		Žiak má:	Žiak:		
Vyhrievanie pece	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť správne vyhriať pec	Vedel správne vyhriať pec	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Sádzanie a zaparovanie	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť postup pri sádzaní a zaparovaní	Vedel postup pri sádzaní a zaparovaní	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Vplyv pary na výroby, prepekane chleba, vypekanie	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť popísať vplyv pary na výroby, vysvetliť prepekane a vypekanie chleba	Vedel popísať vplyv pary na výroby, vysvetlil prepekane a vypekanie chleba	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Stanovenie prepečenosti	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť stanoviť prepečenosť	Vedeô stanoviť prepečenosť	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Skladovanie, balenie a expedícia chleba	6		Žiak má:	Žiak:		
Preberanie tovaru, vykladanie, skladovanie, hygiena, balenie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť postup pri preberaní, vykladaní, skladovaní, hygienne a balení chleba	Vedel postup pri preberaní, vykladaní, skladovaní, hygienne a balení chleba	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Druhy chleba	6		Žiak má:	Žiak:		

Základné, ostatné a chleby iných národov	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať druhy chleba	Poznal druhy chleba	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Hodnotenie upečeného chleba	15		Žiak má:	Žiak:		
Hodnotenie objemu, chuti farby	15	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť hodnotiť objem, chuť, farbu chleba	Vedel hodnotiť objem, chuť, farbu chleba	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNÝ VÝCVIK				Ročník: DRUHÝ 17,5 hodín týždenne, spolu 577,5 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod	6		Žiak má:	Žiak:		
Hygienické predpisy, školenie BOZP	6		Ovládať hygienické predpisy, zúčastniť sa školenia BOZP	Ovládal hygienické predpisy, zúčastnil sa školenia BOZP	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Kvasné procesy	18		Žiak má:	Žiak:		
Príprava kvasných základov, príprava drobenky a jej zakladanie, príprava gule	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť pripraviť kvasné základy, pripraviť drobenku, gule	Vedel pripraviť kvasné základy, pripravil drobenku, gule	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Použitie kvasu III. stupňa ako základu	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť použiť kvas III.stupňa ako základ	Vedel použiť kvas III.stupňa ako základ	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Príprava kvasu	60		Žiak má:	Žiak:		

Výpočet základu	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť vypočítať základ	Vedel vypočítať základ	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Množstvo a teplota múky a vody	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť určiť množstvo a teplotu múky a vody	Vedel určiť množstvo a teplotu múky a vody	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Príprava kvasov	48	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť pripraviť kvasy	Vedel pripraviť kvasy	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Príprava cesta	60		Žiak má:	Žiak:		
Výpočet množstva vody, múky a ostatných surovín	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny	Vypočítať množstvo vody, múky a ostatných surovín	Vypočítal množstvo vody, múky a ostatných surovín	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				
Miesenie cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vymiesiť cesto	Vymiesil cesto	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Určenie správneho vymiesenia	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť určiť správne vymiesenie	Vedel určiť správne vymiesenie	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Zrenie cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť, aké má byť zrenie cesta	Vedel, aké má byť zrenie cesta	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Kyslosť cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť, aká má byť kyslosť cesta	Vedel, aká má byť kyslosť cesta	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Kysnutie chlebových kusov	48		Žiak má:	Žiak:		
Vplyv teploty a vlhkosti v kysniarni	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť, aký je vplyv teploty a vlhkosti v kysniarni	Vedel, aký je vplyv teploty a vlhkosti v kysniarni	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Určovanie dokysnutia výrobkov	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť určiť správne dokysnutie výrobkov	Vedel určiť správne dokysnutie výrobkov	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Príprava pece na pečenie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny	Vedieť pripraviť pec na pečenie	Vedel pripraviť pec na pečenie	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				
Vyhrievanie a údržba pece	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať ako sa vyhrieva a vykonáva údržba pece	Poznal ako sa vyhrieva a vykonáva údržba pece	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Sádzanie a zaparovanie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať sádzanie a zaparovanie	Poznal sádzanie a zaparovanie	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Predpekanie a vypekanie chleba	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať predpekanie a vypekanie chleba	Poznal predpekanie a vypekanie chleba	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Hodnotenie upečeného chleba	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť hodnotiť upečený chlieb	Vedel hodnotiť upečený chlieb	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Chyby chleba	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať chyby chleba	Poznal chyby chleba	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Chladenie chleba, balenie a príprava na expedíciu	6		Žiak má:	Žiak:		
Chladenie chleba, balenie a príprava na expedíciu	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať systém chladenia chleba, balenie a prípravu na expedíciu	Poznal systém chladenia chleba, balenie a prípravu na expedíciu	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Predlžovanie trvanlivosti chlebov	6		Žiak má:	Žiak:		

Predĺžovanie trvanlivosti chlebov	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť, ako sa predĺžuje trvanlivosť chlebov	Vedel, ako sa predĺžuje trvanlivosť chlebov	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Výroba jemného pečiva z lístkového cesta	60		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie a prehľad sortimentu pečiva z lístkového cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť rozdeliť sortiment pečiva z lístkového cesta	Vedel rozdeliť sortiment pečiva z lístkového cesta	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Jemné pečivo z nekysnutého lístkového cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať výrobu jemného pečiva z nekysnutého lístkového cesta a urobiť	Popísal výrobu jemného pečiva z nekysnutého lístkového cesta a urobiť	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Tvarovanie a pečenie jemného pečiva.	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny	Vedieť tvarovať a upiecť jemné pečivo	Vedel tvarovať a upiecť jemné pečivo	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				
Jemné pečivo z kysnutého lístkového cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť popísať výrobu jemného pečiva z kysnutého lístkového cesta a urobiť	Vedelpopísať výrobu jemného pečiva z kysnutého lístkového cesta a urobiť	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba, tvarovanie, pečenie z lístkového cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť popísať výrobu jemného pečiva z lístkového cesta a urobiť	Vedelpopísať výrobu jemného pečiva z lístkového cesta a urobiť	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba jemného pečiva z chemicky kypreného cesta	24		Žiak má:	Žiak:		
Chemické kypriace prášky	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Popísať a vymenovať chemické kypriace prášky	Popísal a vymenoval chemické kypriace prášky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		aplikovaná chémia ekonomika				
Výroba, tvarovanie a sortiment jemného pečiva z krehkého cesta	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť popísať výrobu, tvarovanie a sortiment jemného pečiva z krehkého cesta a urobiť	Vedel popísať výrobu, tvarovanie a sortiment jemného pečiva z krehkého cesta a urobiť	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba jemného pečiva zo šľahaných hmôt	12		Žiak má:	Žiak:		
Piškové a múčniky zo šľahaných hmôt	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Charakterizovať piškóty a múčniky zo šľahaných hmôt a urobiť	Charakterizoval piškóty a múčniky zo šľahaných hmôt a urobiť	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba celozrnného pečiva – rožky, croisanty	66		Žiak má:	Žiak:		
Príprava	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Charakterizovať prípravu na výrobu celozrnného pečiva	Charakterizoval prípravu na výrobu celozrnného pečiva	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		aplikovaná chémia ekonomika				
Rozvažovanie cesta	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať rozvažovanie cesta a rozvážiť ho	Popísal rozvažovanie cesta a urobil	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Stužovanie rezov	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať stužovanie rezov a urobiť	Popísal stužovanie rezov a urobil	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Delenie cesta	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať, ako sa delí cesto a rozdeliť cesto	Popísal, ako sa delí cesto a rozdelil cesto	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Plnenie	12	pekárska technológia stroje a zariadenia	Popísať plnenie a naplniť	Popísal plnenie a urobil	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika			Praktické skúšanie	
Tvarovanie	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať tvarovanie a tvarovať	Popísal tvarovanie a urobil	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Ukladanie na plech	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať ukladanie na plech a uložiť na plech	Popísal ukladanie na plech a urobil	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Pečenie výrobkov	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať, ako upiecť výrobky a urobiť	Popísal, ako upiecť výrobky a urobil	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Sanitárny deň	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať, čo sa robí počas sanitárneho dňa	Popísal, čo sa robí počas sanitárneho dňa	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba ostatných pekárskych výrobkov	120		Žiak má:	Žiak:		
Strúhanka	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať výrobu strúhanky a vyrobiť ju	Popísal výrobu strúhanky a vyrobil ju	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Sucháre, maces, tyčinky, praclíky	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať výrobu suchárov, macesov, tyčiniek a praclíkov a vyrobiť ich	Popísal výrobu suchárov, macesov, tyčiniek a praclíkov a vyrobil ich	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Vyprážené pekárske výrobky	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať vyprážené pekárske výrobky a vyrobiť ich	Popísal vyprážené pekárske výrobky a vyrobil ich	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Parené a varené pekárske výrobky	24	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať parené a varené pekárske výrobky a vyrobiť ich	Popísal parené a varené pekárske výrobky a vyrobil ich	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Extrudované výrobky	24	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať extrudované výrobky a vyrobiť ich	Popísal extrudované výrobky a vyrobil ich	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Diétne pekárske výrobky	24	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia	Popísať diétne pekárske výrobky a vyrobiť ich	Popísal diétne pekárske výrobky a vyrobil ich	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		ekonomika				
Pekárske náplne, polevy a posýpky	30		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie náplní	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať rozdelenie náplní a použiť ich vo výrobe	Popísal rozdelenie náplní a použil ich vo výrobe	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Posýpky význam, druhy, použitie, rozdelenie	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať posýpky, ich význam, druhy, použitie a rozdelenie a použiť ich pri výrobe	Popísal posýpky, ich význam, druhy, použitie a rozdelenie a použil ich pri výrobe	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Nové technológie a suroviny v pekárskej výrobe	30		Žiak má:	Žiak:		
Nové technológie a suroviny v pekárskej výrobe	30	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia	Poznať nové technológie a suroviny v pekárskej výrobe a pracovať s nimi	Poznal nové technológie a suroviny v pekárskej výrobe a pracoval s nimi	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		aplikovaná chémia ekonomika				
Chladenie, balenie a expedícia pekárskeho výrobku	31,5		Žiak má:	Žiak:		
Chladenie pekárskeho výrobku	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať chladenie pekárskeho výrobku	Popísal chladenie pekárskeho výrobku	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Balenie, význam balenia	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vysvetliť význam balenia	Vysvetlil význam balenia	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Posudzovanie vplyvu balenia na kvalitu výrobku	13,5	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vysvetliť vplyv balenia na kvalitu výrobku	Vysvetlil vplyv balenia na kvalitu výrobku	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

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

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNÝ VÝCVIK				Ročník: TRETÍ 17,5 hodín týždenne, spolu 525 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod	6		Žiak má:	Žiak:		
Hygienické predpisy, BOZP	6		Poznať hygienické predpisy, BOZP	Poznal hygienické predpisy a BOZP	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
HACCP v pekárskej výrobe	36		Žiak má:	Žiak:		
Význam HACCP, legislatíva v SR	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Uviest' význam HACCP, poznať legislatívu v SR	Uviedol význam HACCP, poznal legislatívu v SR	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Prospech a princípy HACCP	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vymenovať prospech a princípy HACCP	Vymenoval prospech a princípy HACCP	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Obsluha a ovládanie strojov	48		Žiak má:	Žiak:		

Delička	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať deličku, vedieť s ňou pracovať	Popísal deličku, vedel s ňou pracovať	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Rolfix	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať rolfix, vedieť s ním pracovať	Popísal rolfix, vedel s ním pracovať	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Rožkový stroj	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať rožkový stroj, vedieť s ním pracovať	Popísal rožkový stroj, vedel s ním pracovať	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Hnietiče	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín	Popísať hnietiče, vedieť s nimi pracovať	Popísal hnietiče, vedel s nimi pracovať	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				
Obsluha a ovládanie baliacich strojov	18		Žiak má:	Žiak:		
Ručné a strojové baličky	18	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať ručné a strojové baličky a vedieť s nimi pracovať	Popísal ručné a strojové baličky a vedel s nimi pracovať	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Obsluha a ovládanie ďalších strojov	12		Žiak má:	Žiak:		
Etážová a rotačná pec	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín	Popísať etážovú a rotačnú pec	Popísal etážovú a rotačnú pec	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

		mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				
Kysiareň	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať kysiareň	Popísal kysiareň	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Základná údržba strojového zariadenia	36		Žiak má:	Žiak:		
Čistenie a nastavenie strojov	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť očistiť a nastaviť stroje	Vedieť očistiť a nastaviť stroje	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Premazanie strojov	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť premazať stroje	Vedel premazať stroje	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Výmena základných častí strojov ako sú pásy, nastavenie	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať výmenu základných častí strojov a nastaviť ich	Popísal výmenu základných častí strojov a nastavil ich	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Mechanizované linky v priemyselných pekárňach	48		Žiak má:	Žiak:	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Mechanizované linky v priemyselných pekárňach	48	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Popísať systém mechanizovaných liniek v priemyselných pekárňach	Popísal systém mechanizovaných liniek v priemyselných pekárňach	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Výrobno-technická evidencia	48		Žiak má:	Žiak:	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Skladová evidencia	12	pekárska technológia stroje a zariadenia	Vedieť viesť skladovú evidenciu	Vedel viesť skladovú evidenciu	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Písomná odpoveď

		suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika			Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výrobná evidencia	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť viesť výrobnú evidenciu	Vedel viesť výrobnú evidenciu	Písomné skúšanie Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď Praktická úloha
Evidencia v expedícii	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť viesť evidenciu v expedícii	Vedel viesť evidenciu v expedícii	Písomné skúšanie Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď Praktická úloha
Kontrola nepodarkov	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť kontrolovať nepodarky	Vedel skontrolovať nepodarky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Rozvoz pekárských výrobkov	12		Žiak má:	Žiak:	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Harmonogram rozvozu	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť zostaviť harmonogram rozvozu	Vedel zostaviť harmonogram rozvozu	Písomné skúšanie Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď Praktické skúšanie
Spôsob distribúcie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať spôsoby distribúcie	Poznal spôsoby distribúcie	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď
Predaj pekárských výrobkov	60		Žiak má:	Žiak:	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Formy predaja a služby	6	pekárska technológia stroje a zariadenia	Poznať formy predaja a služby	Poznal formy predaja a služby	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Písomná odpoveď

		suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				Ústna odpoveď
Organizácia práce v predajni	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať organizáciu práce v predajni	Poznal organizáciu práce v predajni	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď
Preberanie tovaru	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť prebrať tovar	Vedel prebrať tovar	Písomné skúšanie Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď Praktická úloha
Vykládanie tovaru	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť vyložiť tovar	Vedel vyložiť tovar	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická odpoveď

Hygiena skladovania a predaja	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať hygienu skladovania a predaja	Poznal hygienu skladovania a predaja	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok Ústna odpoveď
Balenie	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Poznať spôsoby balenia, vedieť zabaliť tovar	Poznal spôsoby balenia, zabalil tovar	Praktické skúšanie	Praktická úloha
Výroba pekárskych výrobkov	156		Žiak má:	Žiak:		
Výroba bežného pečiva	48	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vyrobiť bežné pečivo	Vyrobil bežné pečivo	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

Výroba chleba	36	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vyrobit' chlieb	Vyrobil chlieb	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba jemného pečiva	36	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vyrobit' jemné pečivo	Vyrobil jemné pečivo	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Výroba ostatných pekárskych výrobkov	36	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vyrobit' ostatné pekárske výrobky	Vyrobil ostatné pekárske výrobky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Nové technológie a suroviny	12		Žiak má:	Žiak:		
Nové technológie a suroviny	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny	Poznať nové technológie a suroviny a pracovať s nimi	Poznal nové technológie a suroviny a vedel s nimi pracovať	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test cieľových otázok

		potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika				Ústna odpoveď
Diétne výrobky	12		Žiak má:	Žiak:		
Diétne výrobky	12	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť charakterizovať a vyrobiť diétne výrobky	Vedel charakterizovať a vyrobiť diétne výrobky	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Hodnotenie kvality	6		Žiak má:	Žiak:		
Hodnotenie kvality	6	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	Vedieť hodnotiť kvalitu výrobkov	Vedel zhodnotiť kvalitu výrobkov	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha
Balenie, skladovanie, preprava	6		Žiak má:	Žiak:		
Balenie, skladovanie, preprava	6	pekárska technológia stroje a zariadenia	Poznať balenie, skladovanie a prepravu a prakticky ich vykonať	Poznal balenie, skladovanie a prepravu a prakticky ich vykonať	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

		suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika			Praktické skúšanie	Praktická úloha
Výrobno-technická evidencia	9		Žiak má:	Žiak:		
Výrobno-technická evidencia	9	pekárska technológia stroje a zariadenia suroviny potraviny a výživa hygiena potravín mikrobiológia aplikovaná chémia ekonomika	musí vedieť viesť výrobnú- technickú evidenciu	vedel viesť výrobnú-technickú evidenciu	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická úloha

6 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

7 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

8 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.