



BANSKOBYSTRICKÝ
SAMOSPRÁVNY KRAJ

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
HOTELOVÝCH SLUŽIEB A DOPRAVY
ZVOLENSKÁ 83, LUČENEC



Zvolenská cesta 83, 984 01 Lučenec
www.sosl.sk

Telefón 047/4323691

Školský vzdelávací program

Čašník, servírka

Názov školského vzdelávacieho programu	Čašník, servírka
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov ŠkVP	6444 H čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátny
Dátum schválenia	30. august 2019
Miesto vydania	SOŠHSaD, Zvolenská cesta č.83, 984 01 Lučenec
Platnosť ŠkVP	01. september 2024 začínajúc prvým ročníkom

Lučenec 30. augusta 2024

Mgr. Juraj Vitek
riaditeľ SOŠHSaD

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2019		
01. 09. 2022	31. 03. 2022	2. ročník Technika obsluhy - v celku Jednoduchá obsluha bola doplnená téma: Obsluha zrakovo postihnutých Odborný výcvik – v celku Technika jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhydoplnená téma: Obsluha zrakovo postihnutých
01. 09. 2022	31. 03. 2022	3. ročník Technika obsluhy - v celku Zložitá obsluha základná forma doplnená téma: Práca s pokladničným systémom, platobné terminály PAPAYA POS Odborný výcvik - v celku Zložitá obsluha doplnená téma: Práca s pokladničným systémom, platobné terminály PAPAYA POS
01. 09. 2022	15. 06. 2022	1. ročník V predmete <i>technika obsluhy</i> v celku Odbytové stredisko doplnená téma Nové moderné druhy inventára na trhu a v celku Základné pravidlá a technika obsluhy doplnená téma Zakladanie stolového inventára podľa nových trendov V <i>odbornom výcviku</i> v celku Príprava odbytového strediska a jeho zariadenia doplnená téma Nové moderné druhy inventára na trhu a jeho využitie v praxi a v celku Technika obsluhy a uplatnenie základných spoločenských pravidiel doplnená téma Zakladanie stolového inventára podľa nových trendov
01. 09. 2022	31. 08. 2022	Úprava profilu absolventa
01. 09. 2022	31. 08. 2022	Úprava kompetencií a ekonomického vzdelávania absolventa
01. 09. 2024	31. 03. 2024	Zmeny 2024
		Zmena predmetu chémia na predmet biológia – 1 hodina v 1. ročníku
		Zmena počtu hodín v predmete informatika na na 1 hodinu v 1. ročníku
		Zmena počtu hodín v predmete potraviny a výživa na 1 hodinu v 2. ročníku a 1 hodinu v 3. ročníku
		Zmena počtu hodín v predmete technológia na 1 hodinu v 3. ročníku
		Zmena počtu hodín v predmete hospodárske výpočty na 0,5 hodiny v 1. ročníku

		Zmena počtu hodín v predmete aplikovaná informatika na 0,5 hodiny v 2. ročníku
		Zmena počtu hodín v predmete cvičenia z techniky obsluhy na 2 hodiny v 1. ročníku
		Zmena počtu hodín v predmete odborný výcvik na 17,5 hodiny v 2. ročníku

OBSAH

1	CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA.....	6
2	VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY	6
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU.....	6
3.1	Popis školského vzdelávacieho programu	6
3.2	Základné údaje o štúdiu	8
3.3	Organizácia výučby	8
3.4	Zdravotné požiadavky na žiaka	10
3.5	Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci.....	10
4	PROFIL ABSOLVENTA	12
4.1	Charakteristika absolventa.....	12
4.2	Kompetencie absolventa	13
5	UČEBNÝ PLÁN ODBORU	21
5.1	Prevod rámcového ŠVP na učebný plán ŠkVP	21
5.2	Rámcový učebný plán	25
6	UČEBNÉ OSNOVY ODBORU.....	28
6.1	sovenský jazyk a literatúra	29
6.2	anglický jazyk	54
6.3	nemecký jazyk.....	69
6.4	etická výchova	91
6.5	náboženská výchova	98
6.6	občianska náuka	106
6.7	biológia	114
6.8	matematika.....	120
6.9	informatika	129
6.10	telesná a športová výchova	136

6.11	ekonomika.....	150
6.12	svet práce	168
6.13	spoločenská komunikácia	175
6.14	potraviny a výživa.....	183
6.15	technológia.....	200
6.16	technika obsluhy	208
6.17	zariadenia prevádzok.....	227
6.18	hospodárske výpočty.....	238
6.19	aplikovaná informatika.....	245
6.20	cvičenia z techniky obsluhy.....	253
6.21	odborný výcvik	265
7	PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKVP	281
8	PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOV- VZDELÁVACÍMI POTREBAMI	282
9	VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV.....	282

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	Čašník, servírka
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
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 Čašník, servírka v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

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, [Školský vzdelávací program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka](#)

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, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy. 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 diskusií 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. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku v školských odborných učebniach, v 2. a 3. ročníku v Stredisku praktického vyučovania Zvolenská cesta č. 83 a Fándlyho 25, v reštaurácii Hviezda, v jedálni nemocnice s poliklinikou Lučenec ako aj u zmluvných partnerov.

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 (umiestniť na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program Čašník, servírka 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 6444 H čašník, servírka 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 mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. 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 praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

3.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: **6444 H čašník, servírka**

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 účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študiijné 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 Čašník, servírka v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka 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, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v školských odborných učebniach, školskej jedálni Zvolenská cesta č.83 a u zmluvných partnerov. Tieto reštaurácie sú základom odbornej prípravy žiakov v tomto učebnom odbore. Prevádzkové podmienky reštaurácií a rýchleho občerstvenia umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Roznášku jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom učiteľa alebo inštruktora (zamestnanec podniku) odborného výcviku. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Každý štvrtrok si žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a praktické zručnosti priamo v styku s klientmi buď reštauráciách alebo v škole. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií, športových stretnutí, spoločenských akcií Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Učebný odbor 6444 H čašník, servírka integruje teoretické a praktické vyučovanie. V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. Odborný výcvik je zameraný z 50% na obsluhu. V druhom ročníku je odborný výcvik pokrytý 70% na osvojovanie praktických zručností. V 3. ročníku sa žiaci obsluhu venujú na 100%.

Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Každý štvrtrok si žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a praktické zručnosti priamo v styku s klientmi buď v reštauráciách alebo v škole.

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

Na prijatie do učebného odboru 6444 H čašník, servírka môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrčtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

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

3.5 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 neohrozujúcu prácu 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, 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:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,

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

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

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

Dievčatá

- Biela blúzka
- Čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová)
- Čierna vesta
- Biela zásterka
- Zdravotné topánky (nie vsuvky)
- Príručník (2 kusy)
- Menovka

Chlapci

- Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
- Čierne nohavice
- Čierna vesta
- Čierne topánky (polovičné)
- Príručník (2 kusy)
- Motýlik (čierny)
- Menovka

2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných) a Stredisku pracovného vyučovania. Odborný výcvik sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a záujmu žiakov.

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	Čašník, servírka
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	Denná

4.1 Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru 6444 H čašník servírka ukončuje štúdium záverečnou skúškou a získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne techniku jednoduchej a zložitej obsluhy hostí v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, bary, bistrá, chaty, koliby a pod.) pri bežných prevádzkach, ako aj pri slávnostných príležitostiach, ako sú recepcie, bankety, rauty. Vie uviesť hostí podľa spoločenského protokolu a poskytnúť im pomoc pri výbere z jedálneho lístka, pripravuje miešané nápoje a kávu. K jeho zručnostiam patrí príprava jednoduchých jedál, minútok, šalátov a múčnikov. Ovláda dokončovanie jedál pred zrakom host'a – flambuje, tranširuje a mieša šaláty. Taktiež pripravuje tabule k rôznym príležitostiam. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda všetky práce spojené so stolovaním. Vie zostaviť jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel. Vie prijímať, registrovať jednoduché a zložité objednávky a pracovať s registračnou pokladnicou. Dokáže podávať informácie o jedlách a nápojoch s použitím odbornej terminológie, poskytovať odbornú inštrukciu pri servírovaní špeciálnych pokrmov a nápojov a vie používať vhodný gastronomický inventár. Ovláda základy podnikovej ekonomiky, zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie účtovať na kontrolnej pokladnici, inkasovať tržby, čapovať a ošetrovať nápoje a tiež ošetrovať a skladovať potraviny a používaný inventár.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme aj samostatne. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a ústny prejav. Sú tvoriví, flexibilní a majú zmysel pre estetiku. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži.

Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania a tiež môžu podnikáť v oblasti cestovného ruchu a gastronómie.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v jednom cudzom jazyku – anglickom alebo nemeckom, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Budú schopní priebežne aktualizovať svoje vedomosti a zručnosti podľa potrieb trhu práce. Sú schopní pracovať

[Školský vzdelávací program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka](#)

s novou technikou, využívajú informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového nadstavbového štúdia v študijnom odbore 6403 L podnikanie v remeslách a službách a získať úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré mu umožňuje pokračovať v štúdiu na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami prípadne sa rekvalifikovať.

Učebný odbor čašník, servírka nie je vhodný pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške na vzdelávanie vyjadrenie lekára so špecializáciou všeobecné lekárstvo o zdravotnej spôsobilosti študovať zvolený odbor vzdelávania. Uchádzač so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami pripojí k prihláške na vzdelávanie správu z diagnostického vyšetrenia vykonanú zariadením poradenstva a prevencie nie staršiu ako dva roky.

Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a analýzy povolania v spolupráci so zamestnávateľmi.

Pri tvorbe kompetenčného profilu sme uprednostnili hodnoty, na ktorých je postavené inkluzívne vzdelávanie. Naším cieľom je prepojenie inkluzívnych hodnôt, ktoré škola vyznáva s každodennou vzdelávacou praxou.

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 medziľudské 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 viesť 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 závislostí,
- 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 multikultúrnu 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.

4.2.2 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základné právne predpisy, ustanovenia obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- definovať zásady správnej výrobnjej praxe,
- popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh,
- popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,
- charakterizovať správny životný štýl človeka,
- popísať špecifickú problematiku vo svojom odbore,
- aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- rozhodovať samostatne o pracovných problémoch,

- aplikovať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania,
- charakterizovať zásady správnej výrobnjej praxe,
- popísať hospodárske písomnosti používané v odbore,
- popísať základné odborné technické a technologické pojmy,
- vysvetliť zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
- používať predpisy HACCP,
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- vysvetliť zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní,
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku,
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanía surovín a materiálov,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru,
- zhodnotiť kvalitu surovín, materiálov a tovaru,
- spoznať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku, základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavani doby spotreby,
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín,
- popísať základné receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov,
- popísať nové trendy v gastronómii.
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- vysvetliť základné pojmy úvodu do sveta práce
- vyjadriť zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a reagovať na ňu ďalším vzdelávaním,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním, - vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny, vzťah práce a osobného príjmu,

- vysvetliť význam bánk v ekonomike, základné typy produktov, bankové a nebankové subjekty, ochrana vkladov,
- uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov,
- vysvetliť na príkladoch funkciu peňazí, spôsoby platieb, druhy platobných kariet,
- opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene – valuty, devízy,
- opísať moderné spôsoby platenia,
- určiť prioritu osobných finančných cieľov,
- opísať riziká spojené s riadením vlastných financií, spôsob rozhodovania pri sporení a investovaní financií, aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie,
- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
- opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
- zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby, (príjmy a výdavky),
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
- vysvetliť možnosti úniku osobných údajov a zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj,
- rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa,
- identifikovať korupčné a podvodné správanie,
- uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov,
- vysvetliť na príkladoch postup vzniku a zániku pracovného pomeru,
- vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá),
- zostaviť osobný rozpočet, vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory),
- zostaviť rozpočet domácností, vysvetliť rozdiel medzi úsporami a pôžičkou,
- uviesť príklady ako štát využíva príjmy z daní,
- vysvetliť podstatu a význam poistenia, druhy poistenia,
- charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne zabezpečenie,
- rozoznať typy poistenia motorových vozidiel,
- vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti a domácností,
- vyjadrovať sa ústne a písomne primerane situácii,
- čítať s porozumením, počúvať pozorne,

- voliť optimálnu formu komunikácie aj vo finančných záležitostiach,
- spracovať informácie, - prezentovať informácie primerane situácii,
- používať informačné a komunikačné technológie,
- ovládať normy spoločenského kontaktu a spoločenského aktu,
- zvládať konfliktné komunikačné situácie.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
- vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- pracovať v tíme,
- použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.
- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- organizovať svoju prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,
- spolupracovať pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel,
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie, skladovanie a výdaj tovaru, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,

- prakticky uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- aplikovať nové trendy v gastronómii,
- uvádzať hostí, podávať informácie o jedlách a nápojoch, prijímať objednávky,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy káv,
- podávať jedlá na úseku hotelových izieb, - ovládať starostlivosť o ubytovacie priestory,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v moderných technológiách, surovinách a materiáloch,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskretnosť,
- vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál,
- základné právne normy o ochrane spotrebiteľa,
- aplikovať základné podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,
- vyhotoviť účet hosťovi za ubytovanie a stravovanie.

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, schopnosťami pracovať v tíme,
- budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry,
- flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok,
- schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

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 ODBORU

5.1 Prevod rámcového ŠVP na učebný plán ŠkVP

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, „Zvolenská cesta 6.83, 984 01 Lučenec			
Názov ŠkVP	ČAŠNÍK, SERVÍRKA			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	Denná			
Iné	vyučovací jazyk – slovenský			
Štátny vzdelávací program			Školský vzdelávací program	
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovaci predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
	22	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	26	4
Jazyk a komunikácia	11,5		13	1,5
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností				
Komunikácia a slohová výchova				0,5
Práca s textom a získavanie informácií	3,5	Slovenský jazyk a literatúra	4	
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie	8	Cudzí jazyk 1	9	1
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek, hodnoty a spoločnosť	2		2	

Školský vzdelávací program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka

Etická výchova/Náboženská výchova	1	Etická výchova/Náboženská výchova	1	
Človek v ľudskom spoločenstve	1	občianska náuka	1	
Človek ako občan				
Človek a právo				
Človek a ekonomika				
Človek a príroda	1		1	
Biologické a ekologické vzdelávanie		Biológia		
Základy ekológie				
Človek a životné prostredie				
Základy biológie				
Mechanika	1	Fyzika		
Termika				
Elektrina a magnetizmus				
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír				
Všeobecná chémia				
Anorganická chémia				
Organická chémia	1	Chémia	1	
Biochémia				
Matematika a práca s informáciami	3		4	1
Operácie s reálnymi číslami	1	Matematika	2	1
Výrazy a ich úprava				
Riešenie rovníc a nerovníc				
Funkcie				
Planimetria	2	informatika	2	
Výpočet povrchov a objemov telies				
Práca s údajmi				
Zdravie a pohyb	4,5			1,5
Zdravie, telo a poruchy zdravia	4,5	Telesná výchova	6	1,5
Zdravý životný štýl				
Pohybová výkonnosť a zdatnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				

Odborné vzdelávanie	65,5	Odborné vzdelávanie	74	8,5
Ekonomické vzdelávanie	3		4	1
Základné ekonomické pojmy	2	Ekonomika	3	1
Podnikanie a podnikateľ				
Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku				
Peniaze, mzdy, dane a poisťné				
Zamestnanci				
Medzinárodný trh práce				
Voľba povolania	1	Svet práce	1	
Osobný manažment				
Pracovné právo				
Bezpečnosť práce				
Komunikácia	2		2	
Základné pojmy	2	Spoločenská komunikácia	2	
Získavanie informácií				
Poskytovanie informácií				
Elektronická komunikácia				
Technické a technologické vzdelávanie	13		17,5	4,5
Suroviny a materiál	13	Potraviny a výživa	4,5	4,5
Základné technologické postupy		Technológia	1	
Technologické a technické vybavenie		Technika obsluhy	7	
		Zariadenie závodov	1	
		Hospodárske výpočty	2	
		Aplikovaná informatika	2	
Praktická príprava	47,5		50,5	3
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	47,5	Cvičenia z techniky obsluh	3	3
Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb		Odborný výcvik	47,5	
Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb				
Príprava finálnych produktov				
Základné pravidlá spoločenského správania				
Administratívne práce v prevádzke				

Disponibilné hodiny	11,5 + 1			
CELKOM	87,5		100	12,5
Ochrana života zdravia		Účelové cvičenie	24 hodín	
Účelové cvičenie		Samostatný kurz	21 hodín	
Samostatný kurz		Mimovyučovacie aktivity	4 týždne	
Telovýchovno-výcvikový kurz				
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	
Lyžovanie		Lyžovanie	1 týždeň	

5.2 Rámcový učebný plán čašník, servírka

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec			
Názov ŠkVP	ČAŠNÍK, SERVÍRKA			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka			
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 a)	2	1	1	4
cudzí jazyk b)	3	3	3	9
etická výchova/ náboženská výchova c)	1	-	-	1
občianska náuka	-	1	-	1
biológia	1	-	-	1
matematika	1	1	-	2
Informatika d)	1	-	-	1
telesná a športová výchova e)	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
spoločenská komunikácia	1	1	-	2
potraviny a výživa	1	1	1	3
technológia	-	-	1	1
technika obsluhy	2	2	3	7
zariadenie prevádzok	1	-	-	1
hospodárske výpočty g)	0,5	-	1	1,5
aplikovaná informatika g)	-	0,5	1	1,5
Praktické vyučovanie	17	19,5	17,5	54
cvičenia z techniky obsluhy g)	2	2	-	4
odborný výcvik g)	15	17,5	17,5	50
Spolu	33,5	33	33,5	100
Účelové kurzy				
Ochrana života a zdravia k)				

Telovýchovno-výcvikový kurz k)				
--------------------------------	--	--	--	--

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	6	6
Účasť na odborných akciách	-	1	-
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- Pri vyučovaní cudzieho jazyka bude na výber jazyk anglický, nemecký.
- Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.
- Predmet občianska náuka sa v učebných odboroch realizuje v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 2. ročníku. Predmet je klasifikovaný.
- Predmet telesná výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. Súčasťou vyučovania môže byť aj týždenný výchovno-výcvikový kurz v 1. a/alebo druhom ročníku.
- Odborný výcvik sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy 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 cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na 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 platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.
- Žiaci v každom ročníku absolujú exkurzie (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie.
- Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz priamo v triedach, výnimočne po ročníkoch. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy.

- j) Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci odborného výcviku, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.
- k) Na konci každého ročníka okrem tretieho ročníka sa zrealizuje overenie odbornostných kompetencií žiakov na základe výkonových a obsahových štandardov prislúchajúcich danému ročníku.
- l) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

6.1 slovenský jazyk a literatúra

Názov predmetu	slovenský jazyk a literatúra		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	2 hodín	1 hodina	1 hodina
	spolu za štúdium 129 vyučovacích hodín		
Kód a názov odboru	6444 H čašník, servírka		
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk		

6.1.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby slovenského jazyka a literatúry vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Jazyk a komunikácia*“ Štátneho vzdelávacieho programu 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby.

Predmet slovenský jazyk a literatúra svojim 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 útvaru, 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 štylizáčne 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 završením 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, excerptovanie) 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 celkove zhodnotí vecnú, kompozičnú, štylizáčnú, 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 zasluhujú 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 štylizáčnú 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 vyspelosti žiakov (100-120 slov). Preberanie javov, v ktorých žiaci robia chyby, sa postupne zaraďuje do jednotlivých vyučovacích hodín jazyka

Písanie, rozbor a hodnotenie cvičených 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 sebazvedelávanie 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 prehľbovaniu 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.

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 sebazvedlávanie 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

[Školský vzdelávací program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka](#)

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.

6.1.2 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do slovenského jazyka	Informačnoreceptívna - 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	Informačnoreceptívna - 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	Informačnoreceptívna - 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	Informačnoreceptívna - 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, s využitím učebnice opakovanie	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 individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Romantizmus	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov

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

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Slovenská literatúra medzi dvoma vojnami	Informačnoreceptívna - 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	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky

6.1.3 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, Olgyajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprojektor 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	Dataprojektor 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	Dataprojektor Tabuľa		Internet

Základy informatiky	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor PC Tabuľa		Internet
Informačné žánre	Ballay, Dostálová, Olgajová : 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, Olgajová : 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 Ilnátková, Kopálová : Literatúra a, SPN, ISBN 80-10-00596-7	Dataprotektor Tabuľa	Poetický slovník	Knižnica
Staroveká literatúra	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ilnátková, 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 Ilnátková, 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 Ilnátková, 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	Dataprojektor Tabuľa Pc		
Romantizmus	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7	Dataprojektor Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Knižnica
Odborný štýl	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprojektor Tabuľa	Ukážky odborných textov	Knižnica Internet
Slovná zásoba	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Tabuľa	Nástenná tabuľa slovej zásoby Slovníky a príručky	Internet
Kontrolná slohová práca		Tabuľa	Pravidlá slovenského pravopisu	
Realizmus	Ihnátková, Pucci: 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, Pucci: 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,	Internet Knižnica

			Portréty autorov, Obrazový materiál	
Opakovanie tematických celkov	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Tabuľa Dataprojektor		
Štýly verejného styku	Ballay, Dostálová, Olgajová : 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, Olgajová : 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, Olgajová: 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, Olgajová: 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, Olgajová: 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	<ul style="list-style-type: none"> – pochopiť význam štúdia slovenského jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> – pochopil význam štúdia slovenského jazyka 	Ústne frontálne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Jazykové prostriedky a náuka o jazyku	1		<ul style="list-style-type: none"> – vymenovať jazykové prostriedky a vedieť ich správne použiť 	<ul style="list-style-type: none"> – vymenoval jazykové prostriedky a vedel ich správne použiť 	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Štylistika, súvislý jazykový prejav	1		<ul style="list-style-type: none"> – štylizovať správne, pohotovo a primerane jazykový prejav 	<ul style="list-style-type: none"> – 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		<ul style="list-style-type: none"> – nájsť kľúčové slová v texte, zostaviť osnovu, konspekt 	<ul style="list-style-type: none"> – našiel kľúčové slová v texte, zostavil osnovu, konspekt 	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Osvojovanie grafickej a formálnej úpravy jednotlivých písomných prejavov	1		<ul style="list-style-type: none"> – vedieť samostatne vytvoriť koncept prejavu – tvoriť na primeranej kompozičnej a štylizačnej úrovni bežné administratívne 	<ul style="list-style-type: none"> – vedel samostatne vytvoriť koncept prejavu – tvoril na primeranej kompozičnej a štylizačnej 	Písomné skúšanie	Kontrolná písomná práca

		Informatika	<ul style="list-style-type: none"> – žánre – osvojiť si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov 	<ul style="list-style-type: none"> – úrovni bežné administratívne žánre – osvojiť 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	<ul style="list-style-type: none"> – naučiť sa vyjadrovať správne, výstižne a pohotovo 	<ul style="list-style-type: none"> – .naučil sa vyjadrovať správne, výstižne a pohotovo 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Štýl reči	1		<ul style="list-style-type: none"> – vedieť rozlišovať rôzne štýly reči 	<ul style="list-style-type: none"> – vedel rozlišovať rôzne štýly reči 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Slohové postupy, slohové útvary	1		<ul style="list-style-type: none"> _ poznať a charakterizovať slohové postupy a slohové útvary 	<ul style="list-style-type: none"> – poznal a charakterizoval slohové postupy a slohové útvary 	Písomné, ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tvorba súvislého prejavu	1		<ul style="list-style-type: none"> _ poznať kroky vedúce ku vzniku súvislého prejavu 	<ul style="list-style-type: none"> – poznal kroky vedúce k tvorbe súvislého prejavu 	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Kontrolný diktát	2		<ul style="list-style-type: none"> – napísať kontrolný diktát a urobiť opravu 	<ul style="list-style-type: none"> – napísal kontrolný diktáty a urobil opravu 	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Základy informatiky	1		Žiak má:	Žiak:		

Práca s textom, kľúčové slová v texte.Osnova, zostavenie konspektu.	1		<ul style="list-style-type: none"> – zvládnuť prácu s textom – naučiť sa úsporne a obsažne vyjadrovať 	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – naučiť sa tvoriť bežné typy informačných žánrov 	<ul style="list-style-type: none"> – naučil sa tvoriť bežné typy informačných žánrov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Plagát, pozvánka	1		<ul style="list-style-type: none"> – vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre 	<ul style="list-style-type: none"> – vytvoril samostatne uvedené informačné žánre 	Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie písomné skúšanie písomné skúšanie písomné skúšanie	Ústne odpovede, písomné skúšanie písomné skúšanie písomné skúšanie písomné skúšanie
Inzerát, reklama	1		<ul style="list-style-type: none"> – vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre 	<ul style="list-style-type: none"> – vytvoril samostatne uvedené informačné žánre 		
Objednávka, urgencia, reklamácia,	1		<ul style="list-style-type: none"> – vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre 	<ul style="list-style-type: none"> – vytvoril samostatne uvedené informačné žánre 		
Úradný list, elektronická pošta	1	<ul style="list-style-type: none"> – vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre 	<ul style="list-style-type: none"> – vytvoril samostatne uvedené informačné žánre 			
Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti	3		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
	1					

Výber, čítanie a analýza ukážok.			<ul style="list-style-type: none"> – aplikovať pri analýze textu svoje vedomosti – poznal prvú slovenskú báseň 	<ul style="list-style-type: none"> – aplikoval pri analýze textu svoje vedomosti – poznal prvú slovenskú báseň 	Písomné skúšanie	Didaktický test
Proglas	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ľudová slovesnosť	1		<ul style="list-style-type: none"> – rozlišovať žánre ľudovej slovesnosti a uviesť k nim príklady 	<ul style="list-style-type: none"> – 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	1	Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> – vysvetliť znaky humanizmu a renesancie 	<ul style="list-style-type: none"> – vysvetlil znaky humanizmu a renesancie 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
D. Alighieri, Francesco Petrarca, Giovanni Boccaccio, M. de Cervantes	1	Anglický jazyk	<ul style="list-style-type: none"> – aplikovať pri analýze textov svoje vedomosti – hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text 	<ul style="list-style-type: none"> – aplikoval pri analýze textov svoje vedomosti – hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
W. Shakespeare - Hamlet	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Barok	4		Žiak má:	Žiak:		

Barok, charakteristika	1	Dejepis	– charakterizovať obdobie baroka	– charakterizoval obdobie baroka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Slovenská baroková literatúra	1		– vysvetliť znaky baroka	– vysvetlil znaky baroka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Didakticko-reflexívna poézia, H. Gavlovič	1		– charakterizovať didakticko-reflexívnu poéziu	– charakterizoval didakticko-reflexívnu poéziu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Baroková próza	1		– charakterizovať barokovú prózu	– charakterizoval barokovú prózu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Klasicizmus v slovenskej literatúre	6		Žiak má:	Žiak:		
Idea národnej a slovanskej hrdosti 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	1		– urobiť ideový a umelecký rozbor Selaniek	– urobil ideový a umelecký rozbor Selaniek	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
A. Bernolák – prvý kodifikátor spisovnej slovenčiny	1		– zdôvodniť význam uzákonenia spisovnej slovenčiny	– zdôvodnil význam uzákonenia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

J.Bajza – kultúrna západoslovenčina	1		<ul style="list-style-type: none"> – poznať ďalšie pokusy o uzákonenie spisovnej slovenčiny 	<ul style="list-style-type: none"> spisovnej slovenčiny – poznal ďalšie pokusy o uzákonenie spisovnej slovenčiny 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Romantizmus	14		Žiak má:	Žiak:		
Romantizmus v európskych literatúrach, V. Hugo	1		<ul style="list-style-type: none"> – charakterizovať obdobie a vysvetliť jeho znaky 	<ul style="list-style-type: none"> – charakterizoval obdobie a vysvetlil jeho znaky 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Romantizmus v ostatných európskych literatúrach	1		<ul style="list-style-type: none"> – Poznať predstaviteľov ostatných európskych rom. literatúr a ich tvorbu 	<ul style="list-style-type: none"> – poznal predstaviteľov ostatných rom. literatúr a ich tvorbu 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Slovenská romantická literatúra	1		<ul style="list-style-type: none"> – charakterizovať obdobie romantizmu na Slovensku 	<ul style="list-style-type: none"> – charakterizoval obdobie romantizmu na Slovensku 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
L. Štúr – život a dielo	1		<ul style="list-style-type: none"> – pochopiť všestrannosť osobnosti L. Štúra 	<ul style="list-style-type: none"> – pochopil všestrannosť osobnosti L. Štúra 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
L.Štúr – ukážky tvorby	1		<ul style="list-style-type: none"> – hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text – V kontexte tvorby .Chalupku poznať dielo Mor ho! 	<ul style="list-style-type: none"> – hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede
S. Chalupka – Mor ho!	1					
A. Sládkovič – Marína	1		<ul style="list-style-type: none"> – porovnať hlavné diela A. Sládkoviča 	<ul style="list-style-type: none"> – porovnal hlavné diela A. Sládkoviča 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

A.Sládkovič – Detvan	1		<ul style="list-style-type: none"> – vysvetliť špecifickosť zobrazenia lásky – poukázať na revolučnosť autora cez umelecké texty – charakterizovať baladu cez umelecký text – porovnať ľudovú a umelú baladu a aplikovať znaky romantizmu pri analýze romantických textov 	<ul style="list-style-type: none"> – vysvetlil špecifickosť zobrazenia lásky – poukázal na revolučnosť autora cez umelecké texty – charakterizoval baladu cez umelecký text – porovnal ľudovú a umelú baladu a aplikoval znaky romantizmu pri analýze romantických textov 	Ústne frontálne skúšanie	Skupinová práca
J. Kráľ - poézia	1					
J. Kráľ – Zakliata panna vo Váhu a divný Janko	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
J. Botto – balady	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
J.Botto - Smrť Jánošíkova	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Próza štúrovcov – J.M.Hurban,	1		_ charakterizovať prózu štúrovcov a tvorbu J.M.Hurbana	- charakterizoval prózu štúrovcov a tvorbu J.M.Hurbana	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
J.Kalinčiak	1		_ poznať tvorbu J.Kalinčiaka	- poznal tvorbu J.Kalinčiaka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

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

Literárna moderna	3		Žiak má:	Žiak:		
Svetová literárna moderna – hlavné znaky, prehľad autorov	1				Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Slovenská literárna moderna – I.Krasko	1	Dejepis	Charakterizovať moderné umelecké smery	Charakterizoval moderné umelecké smery		Skupinová práca
J.Jesenský	1	Občianska náuka	Nájsť znaky symbolizmu v umeleckom texte	Našiel znaky symbolizmu v umeleckom texte		
Opakovanie tematických celkov	2		Žiak má:	Žiak:		
Realizmus vo svetovej literatúre, SLM	1					
Realizmus v slovenskej literatúre	1		Zaradiť správne autorov a ich diela do literárneho kontextu	Zaradil správne autorov a ich diela do literárneho kontextu	Písomné skúšanie	Didaktický test

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk a literatúra				Ročník: tretí 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	Občianska náuka Nemecký jazyk	Vytvoriť 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	Dejepis Občianska náuka	Charakterizovať obdobie medzi dvoma svetovými vojnami Orientovať sa v prehľade literárnych smerov Porovnať dramatické žánre	Charakterizoval obdobie medzi dvoma svetovými vojnami Orientoval sa v prehľade literárnych smerov Porovnal dramatické žánre	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Próza – J.C.Hronský	1					
M.Urban	1					
D. Chrobák, M. Figuli	1					
Dráma – I. Stodola	1					
J. Barč - Ivan	1					
Slovenská literatúra po roku 1945	7		Žiak má:	Žiak:		

F. Hečko, V. Mináč					Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
A. Bednár, R. Jašík	1		Hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	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	

6.2 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	6444H čašník, servírka		
Vyučovacia jazyk	anglický jazyk		

6.2.1 Charakteristika predmetu:

Obsahom výučby cudzích jazykov je systematické formovanie a sústavné prehľbovanie 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 posluchových 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:

Školský vzdelávací program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka

- 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*

6.2.2 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.

6.2.3 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.

6.2.4 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 ČLOVEK A PRÍRODA	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 7 ZAMESTNANIE	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
Odborná slovná zásoba	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
3. ročník		
LEKCIA 8 MEDZIĽUDSKÉ VZŤAHY	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 9 KNIHY A LITERATÚRA	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 10 VEDA A TECHNIKA	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

Odborná slovná zásoba	Informačné receptívna - 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
-----------------------	--	--

6.2.5 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, Annie Cornford, Frances Watkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillan Education, 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentation kit, digital student's book, online workbook, flipped classroom videos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 2 ZLOČIN A SPRAVODLIVOSŤ	David Spencer, Annie Cornford, Frances Watkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillan Education, 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentation kit, digital student's book, online workbook, flipped classroom videos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 3 KOMUNIKÁCIA	David Spencer, Annie Cornford, Frances Watkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillan Education, 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentation kit, digital student's book, online workbook, flipped classroom videos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
LEKCIA 4 ZDRAVIE, ZDRAVOTNÁ STAROSTLIVOSŤ	David Spencer, Annie Cornford, Frances Watkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillan Education, 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentation kit, digital student's book, online workbook, flipped classroom videos, 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	A 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 Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio https://www.macmillaneducationeverywhere.com/
Odborná slovná zásoba	internet	Tabuľa Slovník CD prehrávač Internet		
3. ročník				
LEKCIA 8 MEDZILUDSKÉ 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 TECHNIKA	A 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 UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk	3 hodiny týždenne, spolu 99 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 prítomný 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 prítomný 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 prítomný minulý čas 	<ul style="list-style-type: none"> + aktívne používal tematickú slovnú zásobu + správne použil jednoduchý a prítomný minulý čas 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne,	Ústna odpoveď Test

			<ul style="list-style-type: none"> ✚ pri počúvaní vedieť zachytiť a priradiť špecifickú informáciu a určiť pravdivosť 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"> ✚ pri počúvaní vedel zachytiť a priradiť špecifickú informáciu a určiť pravdivosť 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 	sebahodnotenie , 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 vzťahné 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 vzťahné 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 použil tematickú slovnú zásobu ✚ správne používať jednoduchý predprítomný čas a 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ aktívne použil tematickú slovnú zásobu ✚ správne používal jednoduchý predprítomný čas a porovnal ho s 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie ,	Ústna odpoveď Test Písomná práca

			<ul style="list-style-type: none"> ✚ porovnať ho s minulým jednoduchým časom ✚ vytvoriť krátky dialóg ✚ 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"> ✚ minulým jednoduchým časom ✚ vytvoril krátky dialóg ✚ 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	Ústna odpoveď Test

Školský vzdelávací program Čašníik, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašníik, servírka


					počúvanie s porozumením)	
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 	<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 vybral 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

			✚ napísať žiadosť do zamestnania a CV používať kritické myslenie			
Odborná slovná zásoba	24		✚ Osvojiť si novú a odbornú slovnú zásobu	Osvojiť 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	✚ 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 vytvoriť dialóg	✚ 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

<p>LEKCIA 9</p> <p>KNIHY A LITERATÚRA</p>	<p>23</p>	<p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ aktívne použiť tematickú slovnú zásobu ✚ správne používať nepriamu reč ✚ 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 zreprodukovat' 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"> ✚ aktívne použil tematickú slovnú zásobu ✚ správne používal nepriamu reč ✚ 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 	<p>Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie , neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>
<p>LEKCIA 10</p> <p>VEDA A TECHNIKA</p>	<p>23</p>		<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 dohady 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 dohady a špekulácie ✚ napísal SMS-ky s využitím skratiek ✚ vedel rozprávať k danej konverzačnej téme 	<p>Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie , neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Test</p>

Odborná slovná zásoba	21		 Osvojiť si novú a odbornú slovnú zásobu	Osvojil si novú a odbornú slovnú zásobu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test
-----------------------	----	--	---	---	------------------------------------	-----------------------

6.3 nemecký jazyk

Názov predmetu	nemecký jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne, 99 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovací jazyk	nemecký jazyk

6.3.1 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, odbúravali 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.

6.3.2 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)

Všeobecné kompetencie

- zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
- vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru
- ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky
- získať informácie z prečítaného a vypočítaného textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
- uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie
- v oblasti jazykovej poznať a používať zvukové a grafické (pravopisné) prostriedky nemeckého jazyka, slovnú zásobu včítane vybranej frazeológie v rozsahu daných tematických okruhov, vybrané morfológické a syntaktické javy, základné spôsoby tvorby slov (odvodzovanie a skladanie slov), vybrané javy z oblasti štylistiky,
- v oblasti pragmatickej 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 (prekladovým, výkladovým) 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 (vrátane interaktívnych) a produktívnych rečových schopností,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu

6.3.3 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
Ludia	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
Eudia 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
Eudia	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

Ludia 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>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>	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď - didaktický test - prípadová štúdia

			<p>Vyjadriť vzťahy v rodine</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>Vyjadril vzťahy v rodine</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>Porozprával o problémoch a ťažkostiach</p> <p>Vyjadril prosbu o pomoc</p> <p>Odmietnuť a uviesť dôvod odmietnutia</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>Vyjadriť povinnosť</p> <p>Žiadať o povolenie</p> <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>Vyjadriť povinnosť</p> <p>Žiadať o povolenie</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>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 vyjadril vzťah k jedlu</p> <p>Uvedomil si rozdiely v časovaní pravidelných a nepravidelných slovíes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď - didaktický test

			<p>Porozumieť používaniu slovesa</p> <p>Zvládnuť lexiku okruhu potravín a jedál</p> <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>Porozumel používaniu slovesa</p> <p>Zvládol lexiku okruhu potravín a jedál</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: NEMECKÝ JAZYK				Ročník: DRUHÝ 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:		
6A Aus dem Leben von Denisa		Etická výchova			- ústne skúšanie	- ústna odpoveď

<p>6B Unsere Freunde und ihre Freizeitaktivitäten 6C Verabredung</p>		<p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<p>Vyhľadať informácie v texte Opýtať sa na záfuby v rámci dialógu Popísať spôsob trávenia voľného času u mladých Vedieť určiť čas Pomenovať časti dňa Opísať činnosti v každodennom živote Náš denný režim- Tvorit dialógy Zvládnuť časovanie slovíes s odlučiteľnou a neodlučiteľnou predponou Používať slovesá s odlučiteľnou predponou vo vete Poznať predložky so 4. pádom Skloňovať osobné zámená v 4. páde Skloňovať opytovacie zámeno „wer“ v 4.páde Používať „zu Hause“ a „nach Hause“</p>	<p>Vyhľadal informácie v texte Opýtal sa na záfuby v rámci dialógu Popísal spôsob trávenia voľného času u mladých Vie určiť čas Pomenoval časti dňa Opísal činnosti v každodennom živote Náš denný režim- Tvoril dialógy Zvládol časovanie slovíes s odlučiteľnou a neodlučiteľnou predponou Používa slovesá s odlučiteľnou predponou vo vete Pozná predložky so 4. pádom Skloňuje osobné zámená v 4. páde Skloňuje opytovacie zámeno „wer“ v 4.páde Používa „zu Hause“ a „nach Hause“</p>	<p>- písomné skúšanie - písomné cvičenia</p>	<p>- didaktický test</p>
<p>7 Priatelia a priateľky</p>	<p>20</p>		<p>Žiak má:</p>	<p>Žiak vie:</p>		
<p>7A Meine Clique 7B Beziehungen unter Freunden</p>		<p>Etická výchova Slovenský jazyk a literatúra</p>	<p>-rozprávať o svojich záujmoch</p>	<p>-rozprávať o svojich záujmoch</p>	<p>- ústne skúšanie</p>	<p>- ústna odpoveď</p>

7C Im Privatbesitz			<ul style="list-style-type: none"> - rozprávať o plánoch do budúcnosti - opisovať a charakterizovať osoby -pripravovať a viesť rozhovor -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 sloviac (3) -datív -privlastňovacie zámená v 3.páde -osobné zámená v 3.páde -opytovacie zámeno wer? -2.pád vlastných mien 	<ul style="list-style-type: none"> - rozprávať o plánoch do budúcnosti - opisovať a charakterizovať osoby -pripravovať a viesť rozhovor -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 sloviac (3) -datív -privlastňovacie zámená v 3.páde -osobné zámená v 3.páde -opytovacie zámeno wer? -2.pád vlastných mien 	<ul style="list-style-type: none"> - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - neštandardizovaný didaktický test
8 Obchody, prevádzky, stretnutia	20		Žiak má:	Žiak vie:		

<p>8A Abgemacht</p> <p>8B Wo kauft man was?</p> <p>8C Ausgehen</p>		<p>Slovenský jazyk a literatúra</p> <p>Náuka o potravinách</p> <p>Etická výchova</p>	<p>-názvy obchodov, prevádzok a druhov tovaru</p> <p>-poskytovať informácie o plánovaných nákupoch</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>	<p>-názvy obchodov, prevádzok a druhov tovaru</p> <p>-poskytovať informácie o plánovaných nákupoch</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>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p>	<p>-ústna odpoveď</p> <p>didaktický test</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	<ul style="list-style-type: none"> -názvy miest a inštitúcií v meste -popisovať polohu inštitúcií a pamiatok v meste -pýtať sa na cestu a odpovedať na podobné otázky -pýtať sa na dopravné prostriedky a odpovedať na tieto otázky -rozprávať, čo sa nachádza v meste -napísať odkaz -precvičovať metódu riadeného rozhovoru -spracovať otázky z tematických okruhov: -Turistika a cestovanie (návšteva pamiatok, dopravné prostriedky, informácie v meste) -prítomný čas slovies liegen, stehen -modálne sloveso wissen -predložky s 3. a 4.pádom -predložky na opis cesty 	<ul style="list-style-type: none"> -názvy miest a inštitúcií v meste -popisovať polohu inštitúcií a pamiatok v meste -pýtať sa na cestu a odpovedať na podobné otázky -pýtať sa na dopravné prostriedky a odpovedať na tieto otázky -rozprávať, čo sa nachádza v meste -napísať odkaz -precvičovať metódu riadeného rozhovoru -spracovať otázky z tematických okruhov: -turistika a cestovanie (návšteva pamiatok, dopravné prostriedky, informácie v meste) -prítomný čas slovies liegen, stehen -modálne sloveso wissen -predložky s 3. a 4.pádom -predložky na opis cesty 	<ul style="list-style-type: none"> -ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> -ústna odpoveď - didaktický test - prípadová štúdia

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	<ul style="list-style-type: none"> -hovoríť o svojej škole a triede -pomenovať činnosti týkajúce sa školského a mimoškolského života -informovať o svojom rozvrhu hodín -hovoríť 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 slovíes -príslovkové určenie času 	<ul style="list-style-type: none"> -hovoríť o svojej škole a triede -pomenovať činnosti týkajúce sa školského a mimoškolského života -informovať o svojom rozvrhu hodín -hovoríť 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 slovíes -príslovkové určenie času 	<ul style="list-style-type: none"> - ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia 	<ul style="list-style-type: none"> - ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test
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... 11B Mein schönstes Ferienerlebnis 11C Schüleraustausch		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	Rozprávať o sebe, o rodine, o svojom voľnom čase, o škole Čítať s porozumením a priradiť nadpisy k textom Porovnať prázdniny na Slovensku a v zahraničí Počúvať interview a rozhodnúť o správnosti/nesprávnosti tvrdení Napísať e-mail o žiackej výmene	Rozprávať o sebe, o rodine, o svojom voľnom čase, o škole Čítal s porozumením a priradil nadpisy k textom Porovnal prázdniny na Slovensku a v zahraničí Počúval interview a rozhodol o správnosti/nesprávnosti tvrdení Napísal e-mail o žiackej výmene	- ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia	- ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test
12 Rýchlo do cieľa	18		Žiak má:	Žiak vie:		
12A Unfallort: Landstraße 12B Panne auf der A9 12C Unterwegs		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	Opísať nehodu s použitím minulého času Popísať situácie zobrazené na obrázkoch a fotkách Vyjadriť postupnosť udalostí v préterite Čítať a porozumieť text, doplniť tabuľku	Opísal nehodu s použitím minulého času Popísal situácie zobrazené na obrázkoch a fotkách Vyjadriť postupnosť udalostí v préterite Čítal a porozumel text, doplnil tabuľku	- ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia	- ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test

13 Dovolenka a viac	18		Žiak má:	Žiak vie:		
13A Urlaubsziele 13B Mein schönster Urlaub 13C Urlaubstypen		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	Rozšíriť si slovnú zásobu o zemepisné názvy Rozprávať o dovolenke Počúvať s porozumením Rozprávať na tému počasia Vyjadriť svoj názor na dovolenku v súvetiach so spojkou dass Napísať informatívny list do CK pomocou osnovy	Rozšíril si slovnú zásobu o zemepisné názvy Rozprával o dovolenke Počúval s porozumením Rozprával na tému počasia Vyjadril svoj názor na dovolenku v súvetiach so spojkou dass Napísal informatívny list do CK pomocou osnovy	- ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia	- ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test
14 Čo robíš pre svoje zdravie?	18		Žiak má:	Žiak vie:		
14A Ich fühle mich nicht wohl 14B Wie geht's? 14C Für die Gesundheit?		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	Rozšíriť si slovnú zásobu na tému Ľudské telo, choroby Popisovať choroby a dĺžky ich trvania s využitím časových predložiek Čítať s porozumením Zahrať situáciu u lekára	Rozšíril si slovnú zásobu na tému Ľudské telo, choroby Popisoval choroby a dĺžky ich trvania s využitím časových predložiek Čítal s porozumením Zahral situáciu u lekára	- ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia	- ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test

15 Ľudia ako ty a ja	18		Žiak má:	Žiak vie:		
15A Wie sind die Stars? 15B Kleidung 15C Was soll ich anziehen?		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	Rozprávať o známych ľuďoch, porovnávať osoby a vyjadriť názory na nich Stupňovať prídavné mená Rozšíriť si slovnú zásobu na tému Oblečenie a móda Vypočuť si nahrávku o vhodných typoch oblečenia pre mužov a ženy na pracovný pohovor Skloňovať prídavné mená po určitom a neurčitom člene Odporučiť oblečenie na rozličné príležitosti Napísať krátky inzerát o strate tenisiek	Rozprával o známych ľuďoch, porovnával osoby a vyjadril názory na nich Stupňoval prídavné mená Rozšíril si slovnú zásobu na tému Oblečenie a móda Vypočul si nahrávku o vhodných typoch oblečenia pre mužov a ženy na pracovný pohovor Skloňoval prídavné mená po určitom a neurčitom člene Odporučil oblečenie na rozličné príležitosti Napísal krátky inzerát o strate tenisiek	- ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia	- ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test

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

Školský vzdelávací program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka

Názov predmetu	etická výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1. ročníku
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.4.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. 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 všeobecno-vzdelávacích 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.

6.4.2 Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu etická výchova v učebnom odbore 6444 H čašník servírka, je príprava takého absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi a má zodpovedný prístup k zákazníčkovi. Prehlbuje 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 povolání.

6.4.3 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, diktáfonom

6.4.4 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.,Křížová: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.,Křížová: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.,Křížová: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.,Křížová: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 práce	L.,Lencz,O.,Křížová: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

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 odpovede
✚ 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 odpovede
✚ 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	✚ Vysvetlí 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 odpovede
✚ 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, prenatálny život, embryo	✚ Pozná pojmy počatie, prenatálny život, embryo	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ 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	6444 H čašník, servírka
Vyučovacie jazyk	slovenský jazyk

6.5.1 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 deponom 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 direktorium 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 vdakyvzdaniu 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 kráčanie v Božích šľapajach. Predmet náboženská výchova má odovzdať žiakom postoje vlastné „Majstrovi“. Prijatím postojov žiaci nastupujú na cestu vnútornej premeny. Ježišova reč na vrchu, v ktorej obnovuje Desatoro a vtláča 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.

6.5.2 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.

6.5.3 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 - Reprodukčívna – 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

6.5.4 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 ANTROPOLÓGIA	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 	Ústne frontálne skúšanie	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 seba prijatiu 	<ul style="list-style-type: none"> - správne vysvetlil špecifiká jednotlivých zložiek človeka 	Ústne frontálne skúšanie	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 	Ústne skúšanie	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 	Ústne skúšanie	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 	Ústne skúšanie	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 	Ústne skúšanie	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 seba výchovu 	<ul style="list-style-type: none"> - správne charakterizoval pojem „čnosť“ 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Rozvážnosť (múdrosť)	1		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať pojem „životná múdrosť“ a vzbudiť k osobnej svätosti cez príklady svätých - viesť k správne hodnoteniu životných situácií 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel charakterizovať pojem „životná múdrosť“ 	Ústne skúšanie	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“ 	Ústne skúšanie	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"> - vysvetlil pojmy „pravda a spravodlivosť“ a význam svedomia pre život človeka 	Ústne skúšanie	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 	Ústne skúšanie	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 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Nádej	1		<ul style="list-style-type: none"> - vedieť definovať pojem nádej 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel definovať pojem nádej 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> - prebudiť záujem o evanjelium - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - rozumel pojmu „čistá láska“ a vedel povedať, aké má podoby 	Ústne skúšanie	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 	<ul style="list-style-type: none"> - vymenoval spôsoby komunikácie s Bohom 	Ústne skúšanie	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 	<ul style="list-style-type: none"> - správne vysvetlil pojem „kontemplatívna modlitba“ 	Ústne skúšanie	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 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel vysvetliť pôvod Svätého písma 	Ústne skúšanie	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 	<ul style="list-style-type: none"> - pochopil, že podstatným poslanstvom Svätého písma je spása človeka 	Ústne skúšanie	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 - nabádať k pohľadu na dejiny sveta vo svetle dejín spásy - nabádať k aktívnemu prežívaniu svätej omše 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel vysvetliť udalosti Veľkej noci 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
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 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel hovoriť o Ježišovi Kristovi a jeho spôsobe života 	Ústne skúšanie	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 	<ul style="list-style-type: none"> - správne charakterizoval základné rozdiely medzi mužom a ženou v oblasti psychiky 	Ústne skúšanie	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 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel hovoriť o zákonitostiach a stupňoch rastu pravej lásky 	Ústne skúšanie	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 	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizoval zákonitosti manželského života 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			- motivovať k modlitbe za svojho budúceho životného partnera			
Ludská rodina	1	Rodinná výchova	- charakterizovať rodinu ako základnú bunku spoločnosti a Cirkvi - oboznámiť s Deklaráciou práv počatého dieťaťa - viesť k pozitívnemu postoju k životu	- vedel charakterizovať rodinu ako základnú bunku spoločnosti a Cirkvi	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Poslanie zasvätených	2		- 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	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kresťan – Boží spolupracovník	1		- 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 povoláný vytvárať civilizáciu lásky - ponúknuť alternatívu ku konzumnému štýlu života	- vedel vysvetliť potrebu kresťansky sa angažovať v spoločnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

6.6 občianska náuka

Názov predmetu	občianska náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, 33 vyučovacích hodín
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.6.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ – ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. 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*. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Výučba bude prebiehať v bežnej triede. V rámci výučby sa uskutočnia besedy so zástupcami kriminálnej polície a mestskej polície ako aj úradu práce.

6.6.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu náuka o spoločnosti v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka 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.

6.6.3 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

6.6.4 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, ...)













Sociálne vzťahy v spoločnosti	J.Prevendárová,G.Kubíčková: Základy rodinném a sexuálnem výchovy.SPN 1996 M.Košč: Základy psychologie. SPN 1996 J.Sopóci,B.Búzik: Základy sociologie.SPN 1995	Dataprojektor PC	denná tlač, časopisy	internet
Človek - občan	A.Krsková, D.Krátka: Základy práva a ochrana spotrebiteľa. SPN 1996 J.Prevendárová,G.Kubíčková: Základy rodinném a sexuálnem výchovy.SPN 1996 J.Sopóci,B.Búzik: Základy sociologie.SPN 1995	Dataprojektor PC	denná tlač, časopisy, Ústava SR	internet
Ľudské práva a základné slobody	A.Krsková, D.Krátka: Základy práva a ochrana spotrebiteľa. SPN 1996	Dataprojektor 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	Dataprojektor PC	denná tlač, časopisy	internet

ROČNÍK DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: OBČIANSKA NÁUKA					1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov celku Témy	tematického	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
✚ Deviácia		1		✚ Objasniť pojem deviácie, doniesť články týkajúce sa deviácie, rozobrať danú situáciu	✚ Objasnil pojem deviácie, doniesol články týkajúce sa deviácie, 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		✚ Uviesť dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	✚ Uviedol dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	Ústne frontálne 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 pôsobnosti NR SR	✚ Ovláda deľbu štátnej moci, objasnil pojem zákonodárnej moci, vysvetliť pôsobnosti 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, objasnil 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	✚ Objasnil 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		✚ Rozdeliť nátlakové organizácie, uviesť príklady činnosti organizácií	✚ Rozdelil nátlakové organizácie, uviedol príklady činnosti nátlakových organizácií	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Ja a môj štát	2		✚ Pripraviť prácu, v ktorej vyjadrí svoj postoj k štátu, v ktorom žije a objasní podstatu zodpovedného správania sa v zmysle hesla "Neznalosť zákona neospravedlňuje"	✚ 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		✚ Vysvetliť pojem ľudských a občianskych práv a slobôd	✚ Vysvetlil pojem ľudských a občianskych práv a slobôd	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
✚ Generácie ľudských práv	1		✚ Vysvetliť poslanie jednotlivých generácií ľudských práv	✚ Vysvetlil poslanie jednotlivých generácií ľudských práv	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Všeobecná deklarácia ľudských práv, Dohovor o právach dieťaťa	1		✚ Dokázať pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach	✚ Dokázal pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach	Ústne skúšanie	Ústne odpovede, skupinová práca
✚ Rešpektovanie ľudských práv v našej spoločnosti	2		✚ Hľadať na príkladoch dodržiavanie, prípadne porušovanie ľudských práv	✚ 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		✚ Poznať orgány ochrany práv a slobôd v SR, sústavu súdov	✚ Poznal 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		 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		 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		 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>
---	----------	--	---	--	-----------------------	--

Názov predmetu	biológia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.7.1 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 prehĺbuje 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.

6.7.2 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

6.7.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Biológia	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – 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 Reprodukčná – 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 Reprodukčná – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

6.7.4 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, ...)
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 Flipchart		CD Internet
-----------------------------	--	--	--	----------------

ROZPIS UČIVA PREDMETU: biológia				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	Vyjadriť 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	Aktívne sa podieľa na vytvorení správnych životných zručnosti Uplatňuje osvojene preventívne spôsoby	Písomné skúšanie	Didaktický test Projekt

Psychoaktívne látky, závislosti	2		rozhodovanie a spravenie v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných	rozhodovanie a spravenie 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		Uviest' 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			Uvedie argumenty na potrebu ochrany prírody		

			Uviest' argumenty na potrebu ochrany prírody Naplánovať a vyhodnotiť projekt na riešenie environmentálnych problémov	Naplánuje a vyhodnotí projekt na riešenie environmentálnych problémov		
--	--	--	---	---	--	--

Názov predmetu	matematika
Časový rozsah výučby	1 hodiny týždenne v 1. ročníku, spolu 33 hodín 1 hodina týždenne v 2. ročníku, spolu 33 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.8.1 Charakteristika predmetu

Predmet matematika v učebnom 6444 H čašník, servírka svojím 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.

6.8.2 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 získavať 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 spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci 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 sociálno 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, prehĺbovania 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.

6.8.3 Stratégia vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Čísla, premenná a počtové výkony s číslami	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Členenie učiva do jednotlivých hodín realizovať podľa úrovne vedomostí žiakov v triede</p> <p>Pravidelná realizácia ústnych matematických rozcvičiek</p> <p>Individuálna práca so žiakmi podľa úrovne osvojených vedomostí</p> <p>Samostatná práca – numerické počítanie</p> <p>Opakovanie na základe vhodných motivačných úloh</p> <p>Úlohy problémového charakteru</p> <p>Schopnosť tvorivo riešiť problémy</p> <p>Úlohy problémového charakteru</p>
Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Úlohy problémového charakteru</p> <p>Individuálny prístup k žiakom podľa úrovne osvojenia poznatkov</p> <p>Schopnosť tvorivo riešiť problémy</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Krátke písomné práce (zvlášť k precvičeniu úmernosti)</p>

Geometria a meranie	<p>Informačnéreceptívna - výklad s konkrétnymi príkladmi</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Problémová metóda</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov pri precvičovaní a prehľbovaní učiva (numerické počítanie)</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Pri riešení náročnejších úloh</p> <p>Jednoduché úlohy problémového charakteru</p> <p>Krátke písomné práce</p> <p>Zaraďovanie problémových úloh podľa úrovne v triede</p> <p>Schopnosť tvorivo riešiť problémy</p> <p>Krátke písomné práce</p>
Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika	<p>Informačnéreceptívna - výklad s konkrétnymi príkladmi</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Problémová metóda</p>	<p>individuálna práca žiakov pri precvičovaní a prehľbovaní učiva (numerické počítanie)</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Pri riešení náročnejších úloh</p> <p>Jednoduché úlohy problémového charakteru</p>

6.8.4 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, ...)
Čísla, premenná a početové výkony s číslami	E.Calda, J.Řepová, O. Petřánek: Matematika pre SOŠ a SOU 1 SPN 1984	Tabuľa Tabuľa Filpchart	Karty so zlomkami Ukážky odbornej technickej literatúry	Internet

Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy	<p>O. Odvákó, J. Řepová, L. Skřiček: Matematika pre SOŠ a SOU 1, SPN 1984</p> <p>O. Odvákó, J. Řepová, L. Skřiček: Matematika pre SOŠ a SOU 2, SPN 1984</p>	PC Tabuľa Filpchart Dataprojektor Videotechnika PC		internet
Geometria a meranie	<p>O. Odvákó, J. Řepová, : Matematika pre SOŠ a SOU 3, SPN 1985</p> <p>J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, : Matematika pre SOŠ a SOU 5, SPN 1986</p> <p>O. Odvákó , J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, : Matematika pre SOŠ a SOU 6, SPN 1987</p> <p>O. Odvákó , J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, :</p>	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 početové číslicami	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	

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, konštant, 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, konštant, 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	

			<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	

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 • Kužeľ • 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	

Názov predmetu	informatika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín / 1. ročník
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.9.1 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.

6.9.2 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.

6.9.3 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 demonštrácia • motivačná výzva • motivačná pochvala • motivačné povzbudenie Expozičné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • vysvetľovanie • rozprávanie • opis • demonštračná metóda • rozhovor -sokratovský • rozhovor -heuristický • diskusia Fixačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • prvotné opakovanie • opakovanie väčších celkov učiva • súhrnné opakovanie alebo záverečné opakovanie Diagnostické a klasifikačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • ústne a písomné skúšanie • didaktický test • slovné hodnotenie 	<ul style="list-style-type: none"> • Frontálna výučba • Individuálna práca žiakov • Skupinová práca žiakov • Práca s PC • Práca s internetom • Práca s knihou
Princípy fungovania IKT		
Komunikácia prostredníctvom IKT		
Informačná spoločnosť		

6.9.4 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, ...)
Informácie okolo nás	-I. Kalaš, a kol.: Informatika pre stredné školy, SPN-Mladé letá	Dataprotektor Výpočtová technika (PC)	-Časopisy PC Space, PC Revue.	-Internet -P. Navrátil, : Počítačové

Princípy fungovania IKT	ISBN 80-10-00528-2 -J. Machová, Informatika pre stredné školy(Práca s textom – tematický zošit) SPN-ISBN 80-10-00533-9	Tabuľa Videotechnika	-Odborná literat. -Názorné pomôcky -Učebne s príslušným vybavením -Pomôcky a prostriedky podľa potreby	vzdelanie, Computer Media, ISBN:80-86686-67-1
Komunikacia prostredníctvom IKT	- S. Lukáč, Ľ.Šnajder, Informatika pre stredné školy(Práca s tabuľkami – tematický zošit), SPN-ISBN 80-10-00532-0			-P. Navrátil,;Príklady a cvičenia z informatiky a výpočtovej techniky 1. a 2. diel, Computer Media
Informačná spoločnosť	- Ľ. Šnajder,M. Kireš, Informatika pre stredné školy(Práca s multimediami-tematický zošit) SPN-ISBN 80-10-00422-7 -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			ISBN 80-86686-07-8 -P. Navratil, WORD pre školy, Computer Media, ISBN:80-902815-7-5

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: INFORMATIKA				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	15		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Textová informácia, jednoduché formátovanie dokumentu a aplikácie na spracovanie textov ➤ Grafická informácia, rastrová grafika, grafické formáty, aplikácie na spracovanie grafických informácií ➤ Číselná informácia, tabuľkový kalkulačtor, bunka, hárok, vzorec, funkcie, grafy 	5 5 5	matematika	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spoznať druhy aplikácií na spracovanie informácií a pracovať s nimi ▪ Vybrať vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácií a budú vedieť zdôvodniť svoj výber ▪ Efektívne používajú nástroje aplikácií na spracovanie informácií 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spoznal druhy aplikácií na spracovanie informácií a pracoval s nimi ▪ Vybral vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácií a vedel zdôvodniť svoj výber ▪ Efektívne používal nástroje aplikácií na spracovanie informácií 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Princípy fungovania digitálnych technológií	5		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Základné pojmy ➤ Vstupné a výstupné zariadenia. 	1 1	matematika	<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"> ➤ Software ➤ Operačný systém ➤ Spravovanie zariadení, priečinkov a súborov 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		<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) 		
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií	<p>6</p>		Žiak má:	Žiak:		

		matematika	<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 vyhľadávanie 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 ▪ Vedieť vytvoriť webovú prezentáciu ▪ Spoznať a vedieť dodržiavať pravidlá netikety 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetlil podstatu fungovania Internetu ▪ Vymenoval možnosti Internetu ▪ Používal internetové nástroje pre efektívnu prácu na Internete ▪ Charakterizoval pojmy potrebné pre prácu na Internete ▪ Prakticky ovládal prácu s nástrojmi na vyhľadávanie 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 ▪ Vedel vytvoriť webovú prezentáciu ▪ Spoznal a vedel dodržiavať pravidlá netikety 		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ INTERNET a internetové nástroje ➤ E-MAIL-počítačová pošta ➤ Web-prehliadače ➤ Webová stránka ➤ Vyhľadávanie informácií ➤ Netiketa, bezpečnosť na internete 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>				<p style="text-align: center;">Ústne frontálne skúšanie</p> <p style="text-align: center;">Písomné skúšanie</p> <p style="text-align: center;">Samostatná práca</p>	<p style="text-align: center;">Ústne odpovede</p> <p style="text-align: center;">Didaktický test</p> <p style="text-align: center;">Praktické cvičenia</p>
Informačná spoločnosť	7		Žiak má:	Žiak:		

➤ Registrácia softvéru	1	matematika	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 antivírových programov ▪ Vedieť v praxi zabezpečiť PC proti škodlivému softwaru ▪ Vysvetliť pojem licencia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 antivírových programov ▪ Vedel v praxi zabezpečiť PC proti škodlivému softwaru ▪ Vysvetlil pojem licencia 	<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>
➤ Riziká informačných technológií	1					
➤ Malvér	1					
➤ Kriminalita	1					
➤ Etika a právo	1					
➤ Autorské práva na software	1					
➤ Licencia	1					

6.10 telesná a športová výchova

Názov predmetu	telesná a športová výchova		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	2 hodiny	2 hodina	2 hodiny
	spolu za štúdium 192 vyučovacích hodín		
Kód a názov odboru	2964 H cukrár, cukrárka		
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk		

6.10.1 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:

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

6.10.3 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, sebazpoznanie, 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, zachovávanía a ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizaačných 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,

6.10.4 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	Pobyt a pohyb v teréne	OŽAZ v 3. roč
Lyžovanie	Sledovanie videokaziet	VVLZ 1. roč.

6.10.5 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 – Stráňai 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

6.10.6 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 	<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 	<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 	<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			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 metodologickej 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,	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 - 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	- 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

<p>súťaž, zápas, fair-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 - demonštrovať osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode - predvídal riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí - zorganizovať aktivity v prírode 		
<p>Turistika</p>			<p>Žiak má:</p>	<p>Žiak:</p>		

Účelové cvičenie			- Orientácia v teréne a ochrana prírody	- 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 zručností	Preteky v slalomových bránkach	Verbálne hodnotenie

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA				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
Zdravie a jeho poruchy	4		Žiak má:	Žiak:		
- Zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo závislosti, prvá pomoc, životné prostredie	4		- Vedieť uplatniť pravidlá hygieny - Prezentovať poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život - Uviesť argumenty pohybovej činnosti ako	- Vedel uplatniť pravidlá hygieny - Prezentoval poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život - Uviedol argumenty pohybovej činnosti ako prostriedku primárnej prevencie chorôb	- Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test

- Základná gymnastika, telesné cvičenia bez náčinia, s náčiním Cvičenia – relaxačné, dýchacie, na poruchy zdravia, na držanie tela			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	- 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	- Ústne frontálne skúšanie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky	
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 (rovnováhové, priestorovo-	18		- Aplikovať metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe - Uplatňovať zásady prevencie porúch chrbtice	- Aplikoval metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe - Uplatňoval zásady prevencie porúch chrbtice	- Ústne, frontálne skúšanie - Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test

<p>orientačné) schopnosti, kĺbová pohyblivosť, schopnosti napínať a uvoľňovať svaly</p> <p>- Motorické testy, pohybová výkonnosť, fitness,</p> <p>- Prostriedky atletiky,</p> <p>Cvičenie v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, aerobik, skákanie cez švihadlo</p>			<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Absolvovať motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Absolvoval motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness</p>	<p>pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky 	
Športové činnosti pohybového režimu	30		Žiak má:	Žiak:		
<p>Úpolové a individuálne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etika boja, sebaobrana, bezpečnosť športu, súper, protivník, predvídanie, protihráč, individuálne športy <p>Výber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Džudo, - Tenis, stolný tenis, bedminton a pod. <p>Kolektívne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herná činnosť jednotlivca, herné 	30		<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<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 	<p>Hodnotenie podľa výkonov</p> <p>Didaktický test</p>

<p>kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, raketa, páłka, bránka, kôš, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair-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 skiping</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 			<ul style="list-style-type: none"> - pomôcť pri zorhanizovaní cvičebnej skupiny - zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže - vykonať ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia - 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"> - 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 - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky 	
---	--	--	--	--	--	--

- Turistika - Teória lyžovania						
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

6.11 ekonomika

Názov predmetu	ekonomika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne v 2. ročníku, spolu 33 vyuč.hodín 2 hodiny týždenne v 3. ročníku, spolu 60 vyuč.hodín
Ročník	druhý, tretí,
Kód a názov študijného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

6.11.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Ekonomika*“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 2., a 3. ročník štúdia.

Ekonomika spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. V 2. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, výrobných faktoroch a hospodárskom cykle. Oboznámia sa s podstatou tovaru a peňazí. Nadobudnú vedomosti s právnou úpravou pracovno-právnych vzťahov a formami podnikania. Zoznámia sa so štruktúrou, obsahom a spracovaním jednoduchého podnikateľského zámeru.

V 3. ročníku si žiaci osvoja základné podnikové činnosti a nadobudnú vedomosti o majetku podniku a jeho hospodárení. V ďalších celkoch sa žiaci učia porozumieť ekonomickej podstate miezd, daní, zdravotného a sociálneho poistenia. Obsah vzdelávania učí žiakov porozumieť organizácii práce na pracovisku, o druhoch škôd a o možnostiach predchádzania škodám, zodpovednostiach zamestnanca a zamestnávateľa. Učivo zohľadňuje aj požiadavky podnikateľskej sféry, príslušného regiónu, trendy vývoja v danom odbore a aktualizáciu právnych predpisov. Ťažiskom vyučovania nebude len opis ekonomických javov a procesov, ale aj uvádzanie žiakov do problémových situácií a hľadanie optimálnych riešení. Vyučovanie predmetu ekonomika kladie na vyučujúceho zvýšené požiadavky, dôraz je položený na jeho sústavný styk s praxou, osvojovanie si nových právnych predpisov a progresívnych foriem výučby ekonomiky v závislosti na jej vývoji. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva grafy, schémy, odbornú literatúru a časopisy, ktoré znázorňujú a vysvetľujú určité hospodárske javy a procesy v podnikoch, nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku.

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.

6.11.2 Ciele vyučovacieho predmetu

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 [Školský vzdelávací program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka](#)

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.

6.11.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Základné ekonomické pojmy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov
Trh a trhový mechanizmus	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Výchova k podnikaniu - právne formy podnikania	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Národné hospodárstvo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vecná stránka činnosti podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Ekonomická stránka činnosti podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Odbytová činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Personálna činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Manažment služieb	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pravidlá riadenia osobných financií	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Spotrebiteľská výchova	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Finančné trhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

6.11.4 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, ...)
Základné ekonomické pojmy	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Tabuľa	Ekonomia pre učiteľov	Internet
Trh a trhový mechanizmus	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Ekonomia pre učiteľov, Obchodný zákonník, Živnostenský zákon	Internet OA Prešov, Právne formy podnikania, 1. časť
Výchova k podnikaniu - právne formy podnikania	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Ekonomia pre učiteľov	Internet

		Filpchart		
Národné hospodárstvo	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Ekonomía pre učiteľov, príklady na odpisy	Internet Obchodná akadémia Prešov, Majetok 2. časť
Vecná stránka činnosti podniku	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Ekonomía pre učiteľov	Internet
Ekonomická stránka činnosti podniku	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Ekonomía pre učiteľov	Internet
Odbytová činnosť podniku	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart		
Personálna činnosť podniku	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Dohoda o vykonaní práce, Pracovná zmluva, Zákonník práce	Internet Vyšňovská J., Personálna činnosť, Prešov 2006, OA Prešov, Pracovníci, 3. časť
Manažment služieb	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Ekonomía pre učiteľov	Internet
Pravidlá riadenia osobných financií	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchar	Ekonomía pre učiteľov	Internet
Spotrebiteľská výchova	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchar	Ekonomía pre učiteľov	Internet
Finančné trhy	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného	Dataprojektor Videotechnika	Ekonomía pre učiteľov	Internet

	a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	PC Tabuľa Filpchar		
--	--	--------------------------	--	--

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKONOMIKA				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
Základné ekonomické pojmy	8		Žiak má:	Žiak:		
Ekonomia, ekonomika	1		Rozlišovať a charakterizovať pojmy ekonomika a ekonomia	Správne definoval základné ekonomické pojmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné ekonomické otázky, typy ekonomík	1		Rozlišovať a charakterizovať typy ekonomík	Bez problémov rozlíšil a správne zaradil vybrané typy ekonomík	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Potreby, členenie potrieb, uspokojovanie potrieb	2		Vedieť rozdeliť potreby a uviesť ich na príkladoch	Bez problémov rozdelil potreby a uviedol rozdiely	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba – vstupy, výstupy, výrobné faktory	2		Vedieť charakterizovať výrobu a výrobné faktory	Charakterizoval výrobu a výrobné faktory	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tovar a peniaze	1		Osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne - prijímať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností	Osvojil si, čo znamená žiť hospodárne - prijímať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Funkcie a formy peňazí	1		Prijímať finančné rozhodnutia zvažovaním alternatív a dôsledkov – Zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority, zhodnotiť dôsledky finančného rozhodnutia, stanoviť si kroky na dosiahnutie krátkodobých finančných cieľov	Vie v základe prijať finančné rozhodnutia zvažovaním alternatív a dôsledkov – Zoradil osobné finančné ciele podľa ich priority, zhodnotiť dôsledky finančného rozhodnutia, stanoviť si kroky na dosiahnutie krátkodobých finančných cieľov	Písomné skúšanie	Písomná práca

Trh a trhový mechanizmus	5		Žiak má:	Žiak:		
Trh, subjekty trhu	1		Pochopiť trhový mechanizmus ako proces smerujúci k vytvoreniu rovnováhy	Pochopil trhový mechanizmus	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Formy trhov	1		Charakterizovať a vymenovať činitele ovplyvňujúce dopyt	Presne charakterizoval pojmy dopyt a zobrazil krivku dopytu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dopyt a ponuka	1		Charakterizovať ponuku a vymenovať faktory ovplyvňujúce ponuku	Správne znázornil krivku ponuky a na vzorovom príklade vysvetlil dôvody pohybu na krivke ponuky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Rovnovážna cena	1		Vedieť aplikovať získané vedomosti z predošlých hodín	Pochopil krivku ponuky a dopytu a aplikoval získané vedomosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Konkurencia	1		Vysvetliť význam konkurencie a otvorených trhov	Pochopil význam konkurencie	Písomné skúšanie	Písomná práca
Výchova k podnikaniu – právne formy podnikania	12		Žiak má:	Žiak:		
Podnikateľská činnosť	1		Charakterizovať základné pojmy súvisiace s podnikaním	Definoval termíny súvisiace s danou problematikou	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Práva a povinnosti podnikateľa	1		Charakterizovať práva a povinnosti podnikateľa	Charakterizoval práva a povinnosti podnikateľa	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Charakteristika podniku, druhy podnikov	1		Uviesť základné znaky podniku, charakterizovať podnik podľa Obchodného zákonníka	Správne použil právnu normu pri opise jednotlivých znakov podniku	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Vznik a založenie podniku	1		Opísať typy podnikov z hľadiska veľkosti	Správne s použitím príkladov opísal druhy podnikov z hľadiska veľkosti	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Zrušenie a zánik podniku	1		Charakterizovať podniky podľa predmetu činnosti	Rozdelil podniky podľa predmetu činnosti	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Druhy podnikov podľa organizačno-právnej formy	1		Vedieť rozdeliť druhy podnikov podľa organizačno – právnej formy	Pochopil rozdelenie podľa rôznych hľadísk	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Živnosti	1		Vymenovať podmienky živnostenského podnikania a uviesť právnu normu upravujúcu danú podnikateľskú činnosť	Si uvedomil jednotlivé rozdiely medzi rôznymi podnikateľskými možnosťami a správne priradil právne normy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Obchodné spoločnosti	2		Oboznámiť sa s obchodnými spoločnosťami, ich základnými znakmi, založením, vznikom, ZI, ručením, zrušením a zánikom	Zvládol orientáciu v jednotlivých obchodných spoločnostiach, vedel uviesť výhody a nevýhody obchodných spoločností	Písomné skúšanie	Písomná práca
Ostatné formy podnikania	1		Vymenovať a charakterizovať ostatné právne formy podnikania	Vymenoval a charakterizoval ostatné právne formy podnikania	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Korupčné a podvodné správanie	1		Identifikovať korupčné a podvodné správanie, uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov	Identifikoval korupčné správanie a vedel vymenovať príklady	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Podnikateľský zámer, finančné zabezpečenie podnikania	1		Oboznámiť sa s významom podnikateľského zámeru pre podnikateľa, so štruktúrou, obsahom a spracovaním jednoduchého podnikateľského zámeru	Vypracoval jednoduchý podnikateľský zámer	Písomné skúšanie	Písomná práca
Národné hospodárstvo	3		Žiak má:	Žiak:		
Štruktúra národného hospodárstva	1		Vedieť opísať jednotlivé fázy hospodárskeho cyklu	Vedel opísať fázy hospodárskeho cyklu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Riadenie národného hospodárstva	1		Analyzovať príčiny a dôsledky hospodárskeho cyklu	Bez problémov analyzoval príčiny a dôsledky hospodárskeho cyklu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Štátny rozpočet	1		Charakterizovať nezamestnanosť, jej mieru a jej vplyv na ekonomiku Vedieť rozdeliť druhy nezamestnanosti a prepojiť	Definoval nezamestnanosť ako ekonomický jav, zistil súčasnú mieru nezamestnanosti a hľadal príčiny uvedeného stavu Rozdelil druhy nezamestnanosti a aplikoval ich na predošlé učivo	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

			poznatky s predchádzajúcim učivom			
Daňová sústava	2		Použiť získané informácie pri zodpovedných rozhodnutiach o nákupe	Použil získané informácie pri zodpovedných rozhodnutiach o nákupe	Písomné skúšanie	Písomná práca
Banková sústava,	2		Charakterizovať bankovú sústavu SR. Identifikovať riziká, prínosy a náklady jednotlivých typov úverov. Zhodnotiť možnosti ako sa vyhnúť problémom so zadĺžením	Charakterizoval bankovú sústavu SR. Vie identifikovať riziká spojené s finančnými rozhodnutiami a vie navrhnúť riešenia v prípade zadĺženia. Pozná jednotlivé druhy spotrebiteľských úverov.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Poistovníctvo, verejné a komerčné poistenie	1		Charakterizovať poisťovníctvo, Vysvetliť rozdiel medzi komerčným a verejným poistením. Vysvetliť pojem riziko.	Vysvetlil pojem poistenie, podstatu a význam poistenia. Opísal spôsoby akými sa dajú znížiť rôzne druhy rizík. Vysvetlil základný účel verejného a komerčného poistenia.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKONOMIKA				Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Vecná stránka činnosti podniku	8		Žiak má:	Žiak:		
Majetok podniku	1		Rozlišovať a charakterizovať majetok podniku	Bez problémov rozlíšil a charakterizoval majetok podniku	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Dlhodobý majetok	1		Vedieť charakterizovať dlhodobý majetok	Vysvetlil čo je to dlhodobý majetok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Obstarávanie, oceňovanie dlhodobého majetku	1		Vedieť rozdeliť možnosti obstarávania a oceňovania dlhodobého majetku	Rozdelil možnosti obstarávania a oceňovania dlhodobého majetku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Opotrebenie a odpisovanie dlhodobého majetku, ochrana a zveľaďovanie majetku	1		Vysvetliť opotrebenie a odpisovanie dlhodobého majetku na príkladoch	Pochopil opotrebenie a odpisovanie dlhodobého majetku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Krátkodobý majetok	1		Vymenovať a charakterizovať krátkodobý majetok	Vymenoval a definoval krátkodobý majetok	Písomné skúšanie	Písomná práca
Zásoby	1		Vysvetliť funkciu zásob	Bez problémov uviedol funkciu zásob	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásobovacia činnosť, skladová evidencia	1		Posúdiť zásobovacie činnosti	Správne posúdil zásobovacie činnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Inventarizácia majetku	1		Vysvetliť inventarizáciu a jej vplyv na činnosť podniku	Pochopil význam inventarizácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ekonomická stránka činnosti podniku	7		Žiak má:	Žiak:		
Náklady podniku a ich členenie	1		Vedieť rozdeliť náklady a uviesť ich na príkladoch	Bez problémov rozdelil náklady a uviedol rozdiely	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Znižovanie nákladov	1		Vedieť možnosti znižovania nákladov	Vedel uviesť možnosti znižovania nákladov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Výkony podniku, výnosy a členenie výnosov	1		Charakterizovať výnosy a vysvetliť rozdiel medzi tržbami a výnosmi	Správne charakterizoval výnosy a pochopil rozdiel medzi tržbami a výnosmi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výsledok hospodárenia podniku – zisk, strata	1		Vysvetliť hospodárky výsledok podniku	Bez problémov uviedol príklady na dané učivo	Písomné skúšanie	Písomná práca
Použitie hospodárskeho výsledku	1		Vedieť aplikovať získané vedomosti z predošlých hodín	Správne využil získané poznatky z predošlých učív	Písomné skúšanie	Písomná práca
Zdroje financovania – vlastné a cudzie	1		Rozlišovať a charakterizovať zdroje financovania Rozdeliť vlastné zdroje financovania Vymenovať cudzie zdroje financovania	Bez problémov rozlíšil a správne zaradil vybrané zdroje financovania Rozdelil vlastné zdroje financovania Vymenoval cudzie zdroje financovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cena, tvorba ceny	1		Vedieť posúdiť vplyv ceny na nákupné správanie zákazníka	Vysvetlil vplyv ceny na nákupné správanie zákazníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odbytová činnosť podniku	5		Žiak má:	Žiak:		
Podstata odbytu a jeho organizácia	1		Charakterizovať marketing a vymenovať marketingové nástroje	Definoval marketing a vymenoval marketingové nástroje	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Marketing - podstata a význam	1		Pochopiť výrobovú politiku a zobraziť životný cyklus výrobkov	Pochopil výrobovú politiku a zobrazil životný cyklus výrobkov, naučil sa ho využívať	Písomné skúšanie	Písomná práca
Marketingové stratégie	1		Vedieť aplikovať získané vedomosti z predošlých hodín	Správne využil získané poznatky z predošlých učív	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Marketingové nástroje	2		Vedieť charakterizovať distribúciu a vedieť zvoliť distribučnú cestu	Vysvetlil čo je to distribúcia a správne zvolil distribučnú cestu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Personálna činnosť podniku	11		Žiak má:	Žiak:		

Personálne plánovanie podniku	1		Určiť počet a štruktúru pracovníkov, vysvetliť vymedzenie pracovného času, spôsob obsadzovania pracovných miest a priestorové rozmiestnenie zamestnancov.	Na základe teoretických vedomostí vedel zostaviť jednoduchý personálny plán podniku	Písomné skúšanie	Písomná práca
Pracovný pomer - vznik a skončenie pracovného pomeru	1		Vysvetliť čo je základom vzniku pracovného pomeru	Bez problémov uviedol čo je základom vzniku pracovného pomeru	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovná zmluva	1		Definovať čo je to pracovná zmluva, zákonník práce, vymenovať náležitosti pracovnej zmluvy, vymenovať práva a povinnosti zmluvných strán	Charakterizoval pracovnú zmluvu, práva a povinnosti zmluvných strán.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovný čas, pracovné podmienky, dovolenka	3		Definovať pracovný čas, prestávky v práci, prácu nadčas a dovolenku	Vedel definovať čo je pracovný čas, práca nadčas, doba odpočinku a dovolenku.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hmotná zodpovednosť	1		Charakterizovať hmotnú zodpovednosť, povinnosti zamestnávateľa aj zamestnanca, vymenovať druhy zodpovednosti	Charakterizoval hmotnú zodpovednosť, povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa a vymenoval druhy zodpovednosti zo strany zamestnanca	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odmeňovanie	1		Charakterizovať mzdu, plat. Vysvetliť jednotlivé mzdové formy a štrukturálne zloženie mzdy.	Správne charakterizoval mzdu jej význam, mzdové formy a jednotlivé zložky mzdy.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Mzda a druhy miezd	1		Charakterizovať mzdu, plat. Vysvetliť jednotlivé mzdové formy a štrukturálne zloženie mzdy.	Správne charakterizoval mzdu jej význam, mzdové formy a jednotlivé zložky mzdy.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie	2		Charakterizovať zákonnú zdravotnú a sociálnu starostlivosť o zamestnancov, ich vplyv na spokojnosť zamestnancov.	Žiak chápe podstatu problematiky starostlivosti o zamestnancov. Vedel vymenovať a popísať zložky sociálnej starostlivosti.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Manažment služieb	8		Žiak má:	Žiak:		
Manažment - pojem, podstata	1		Charakterizovať manažment a naučiť sa chápať funkčnú podobu manažmentu	Definoval manažment a pochopil funkčnú podobu manažmentu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Manažérske funkcie	1		Vymenovať a charakterizovať základné manažérske funkcie	Vymenoval a definoval základné manažérske funkcie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vymedzenie pojmu služba	1		Identifikovať charakteristické znaky spoločného stravovania	Identifikoval charakteristické znaky spoločného stravovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ponuka ubytovacích služieb	1		Charakterizovať dispozičné riešenie podnikov spoločného zariadenia	Charakterizoval dispozičné riešenie podnikov spoločného zariadenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rezervačné služby	1		Charakterizovať rezervačné služby	Charakterizoval rezervačné služby	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Ubytovacie služby v hoteloch a penziónoch	1		Charakterizovať ubytovacie služby	Charakterizoval ubytovacie služby	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Administratívne práce a vyúčtovanie host'a	1		Vysvetliť charakter a druh administratívnych prác spojených s vyúčtovaním host'a	Zvládol jednotlivé príklady na administratívne činnosti spojené s vyúčtovaním host'a	Písomné skúšanie	Písomná práca
Ubytovací poriadok a prevádzkové predpisy	1		Vysvetliť potrebu ubytovacieho poriadku na základe občianskeho zákonníka. Popísať a vysvetliť práva a povinnosti host'a aj ubytovacieho zariadenia.	Na základe získaných vedomostí dokáže zostaviť jednoduchý vzorový ubytovací poriadok	Písomné skúšanie	Písomná práca

Pravidlá riadenia osobných financií	5		Žiak má:	Žiak:		
Základné ľudské a ekonomické potreby jednotlivca a rodiny	1		Vysvetliť základné ľudské potreby, ich nadväznosť na ekonomické potreby a základné spôsoby ich uspokojenia.	Chápe základné potreby ľudí a spojitosť s ekonomickou oblasťou, viac demonštrovať na príklade základné ekonomické potreby a spôsoby ich uspokojenia.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné pojmy v oblasti finančníctva	1		<p>Organizovanie osobných financií a používanie rozpočtu na riadenie hotovosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vypracovať denník osobných príjmov a výdavkov - Rozlíšiť pravidelné a nepravidelné príjmy a výdavky - Opísať spôsob rozdelenia finančnej čiastky pripadajúcej na týždeň medzi jednotlivé finančné ciele – mŕňanie, sporenie a spolúčasť - Diskutovať o prvkoch osobného rozpočtu (príjmy, výdavky a úspory) - Zostaviť rozpočet domácnosti - Poznať typy rozpočtov a ich odlišnosti (vyrovnaný, schodkový, prebytkový) na úrovni rodiny - Vypočítať percentuálny podiel pripadajúci na hlavné kategórie výdavkov v rámci mesačného rodinného rozpočtu 	Vypracoval denník osobných príjmov a výdavkov, sleduje a porovnáva ich dôležitosť a nevyhnutnosť a zostavuje si rozpočet.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
Riadenie vlastných financií	1		Popísať spôsoby používania rôznych metód platenia	Uviedol rôzne typy miestnych finančných inštitúcií, opísať moderné	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> - Charakterizovať rôzne typy miestnych finančných inštitúcií - Opísať moderné spôsoby platenia - Rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné), podľa technológie (s magnetickým prúžkom a čipom) a podľa spôsobu prevedenia (embosované, neembosované, virtuálne) - Nájsť informácie z internetu a rôznych virtuálnych menách - Charakterizovať funkciu elektropenažných inštitúcií - Uviesť príklady použitia hotovostného a bezhotovostného platobného styku - Vyhľadať trendy bezhotovostných operácií. 	<p>spôsoby platenia, pozná rôzne typy platobných kariet. Vie uviesť príklady elektropenažných inštitúcií</p>		
Finančné inštitúcie	1		<ul style="list-style-type: none"> Identifikovať náklady a prínosy jednotlivých typov úverov - Zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru - Aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie - Identifikovať platený a prijatý úrok - Vysvetliť prečo je používanie kreditnej karty určitou formou pôžičky - Analyzovať možnosti získavania finančných prostriedkov cez bankové 	<p>Vysvetlil práva týkajúce sa prístupu k vlastným úverovým záznamom. Vie si vypočítať jednoduché úroky a orientovať sa pri získaní rôznych typov úverov cez bankové a nebankové subjekty</p>	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			a nebankové subjekty a význam nákupov na úver			
Riziko v riadení vlastných financií	1		Mať základné informácie o jednotlivých druhoch spotrebiteľských úverov - Uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov - Identifikovať rôzne druhy úverov a ich zabezpečenie	Vie identifikovať riziká spojené s finančnými rozhodnutiami a vie navrhnúť riešenia v prípade zadženia. Pozná jednotlivé druhy spotrebiteľských úverov.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
Spotrebiteľská výchova	6		Žiak má:	Žiak:		
Základné práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho	1		Vymenovať základné práva a povinnosti jednotlivých zmluvných strán kúpno-predajných vzťahov	Je schopný na základe vzoru a získaných vedomostí vypracovať jednoduchú kúpnu zmluvu.	Písomné skúšanie	Písomná práca
Označovanie prevádzky	1		Vymenovať aké označenia potrebuje prevádzka na základe Obchodného zákonníka	Vie vymenovať označenia prevádzky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ceny tovarov a služieb	1		Má mať základné informácie o označovaní výrobkov cenami (predajnou cenou, jednotkovou cenou).	Žiak ovláda označovanie výrobkov predajnými cenami aj jednotkovými cenami podľa zákona o ochrane spotrebiteľa.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Doklad o zaplatení	1		Vedieť charakterizovať doklad o zaplatení kúpnej ceny a hlavné náležitosti dokladu.	Vie charakterizovať doklad o zaplatení kúpnej ceny a vie vymenovať hlavné náležitosti dokladu.	Písomné skúšanie	Písomné práce
Záručné lehoty, reklamačná doba	1		Vedieť ako si uplatniť reklamáciu na základe zákona a o ochrane spotrebiteľa	Si dokáže uplatniť reklamáciu na základe získaných vedomostí	Písomné skúšanie	Písomná práca
Orgány dozoru	1		Vymenovať orgány dozoru a ich hlavné kompetencie v oblasti ochrany spotrebiteľa	Je schopný vymenovať a charakterizovať orgány dozoru v oblasti ochrany spotrebiteľa	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Finančné trhy	10		Žiak má:	Žiak:		
Rodina a financie	1		Identifikovať zdroje osobných príjmov, uviesť príklady zdrojov príjmu (iných než mzda). Rozlíšiť minimálnu mzdu, reálnu mzdu a cenu práce.	Je schopný vypracovať rodinný finančný plán na základe získaných vedomostí.	Písomné skúšanie	Písomná práca
Bankovníctvo	2		Charakterizovať bankovú sústavu SR. Vysvetliť spôsob regulácie a dohľadu nad finančnými trhmi - Opísať úlohu fondu ochrany vkladov - Opísať rozdiel medzi pobočkou zahraničnej banky a dcérskou spoločnosťou	Charakterizoval bankovú sústavu SR. Rozumie regulácie a dohľadu štátu nad finančnými trhmi, zabezpečeniu ochrany vkladov. Vie rozdiel medzi pobočkou a dcérskou spoločnosťou	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Úver a dlh	1		Identifikovať riziká, prínosy a náklady jednotlivých typov úverov. Mať základné informácie o jednotlivých druhoch spotrebiteľských úverov. Zhodnotiť možnosti ako sa vyhnúť problémom so zadlžením	Vie identifikovať riziká spojené s finančnými rozhodnutiami a vie navrhnúť riešenia v prípade zadlženia. Pozná jednotlivé druhy spotrebiteľských úverov.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Sporenie a investovanie	1		Aplikácia rôznych investičných stratégií, ktoré sú v súlade s osobnými cieľmi. Diskutovať o tom ako sporenie prispieva k finančnej prosperite - Uviesť príklady ako sporenie môže zlepšiť finančnú prosperitu - Opísať pozitívne a negatívne stránky sporenia na krátkodobé a strednodobé ciele. Vysvetliť hodnotu a význam núdzového fondu.	Vie vysvetliť dôležitosť sporenia a vplyv na zabezpečenie núdzového stavu a na zhodnocovanie majetku	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

			<p>- Vysvetliť, prečo je sporenie pre základným predpokladom pre investovanie</p> <p>Vysvetliť akým spôsobom investovanie zhodnocuje majetok a pomáha pri plnení finančných cieľov- Vysvetliť ako sa môže meniť hodnota investície</p>			
Investičné alternatívy	1		<p>Zhodnotiť investičné alternatívy</p> <p>- Uviesť príklad investície, ktorá umožňuje rýchly a jednoduchý prístup k finančným prostriedkom</p> <p>- Uviesť spôsoby využitia voľný finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti)</p>	Porovnal hlavné črty úročených účtov v miestnych finančných inštitúciách	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Daňový a odvodový systém	2		<p>Vysvetliť daňový a odvodový systém</p> <p>- Vysvetliť rozdiel medzi DPH a daňou z príjmu</p> <p>- Uviesť príklady ako štát využíva príjmy z daní</p> <p>- Použiť internetovú kalkulačku na výpočet čistej mzdy</p>	Orientuje sa v základnom daňovom a odvodovom systéme	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Riadenie rizika a poistenie	2		<p>Charakterizovať poisťovníctvo. Vysvetliť pojem riziko a pojem poistenie. Vysvetliť rozdiel medzi komerčným a verejným poistením.</p>	Vysvetlil pojem poistenie, podstatu a význam poistenia. Opísal spôsoby akými sa dajú znížiť rôzne druhy rizík. Vysvetlil základný účel verejného a komerčného poistenia.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

6.12 svet práce

Názov predmetu	svet práce
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov študijného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

6.12.1 Charakteristika predmetu

Vyučovaci 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 využívajú medzipredmetové vzťahy odborných ekonomických predmetov, občianskej a právnej náuky.

6.12.2 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.

6.12.3 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

Školský vzdelávaci program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka

	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

6.12.4 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.	Pripravil a prezentoval prijímací pohovor.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Porovnať osobné zručnosti a záujmy s rôznymi kariérnymi možnosťami.	Porovnal osobné zručnosti a záujmy s rôznymi kariérnymi možnosťami.		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.	Vypracoval a prezentoval plán kariéry a predstavy o kariérnom postupe.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			<p>Pochopiť vzťah ľudská práca – peniaze a etickú súvislosť medzi bohatstvom a chudobou. Uviesť príklady, ako byť finančne zodpovedným mladým človekom.</p>	<p>Pochopil vzťah ľudská práca – peniaze a etickú súvislosť medzi bohatstvom a chudobou. Uviedol príklady, ako byť finančne zodpovedným mladým človekom.</p>		<p>Praktické cvičenie Prezentácia</p>
--	--	--	---	--	--	---

6.13 spoločenská komunikácia

Názov predmetu	spoločenská komunikácia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne v 1. ročníku/ 33 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne v 2. ročníku/ 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.13.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. 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 všeobecno-vzdelávacích zložkách vzdelávania o najdôležitejšie poznatky a zručnosti súvisiace s jeho uplatnením vo svete práce. Tie by mu mali pomôcť pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej a vzdelávacej orientácii, pri vstupe na trh práce a pri uplatňovaní pracovných práv.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania komunikácie 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 a v odbornej učebni určenej pre spoločenskú komunikáciu a etickú výchovu.

6.13.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu komunikácia v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka je príprava takého absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi a má zodpovedný prístup k zákazníčkovi. 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.

6.13.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Základné pojmy	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna a individuálna práca žiakov supinová práca žiakov práca s PC, internetom, videokamerou
Spoločenská komunikácia	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna a individuálna práca žiakov supinová práca žiakov práca s PC, internetom, videokamerou
Informácia	motivačná metóda - rozhovor, výzva expozičná dialogická – rozhovor heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	frontálna a individuálna práca žiakov supinová práca žiakov práca s PC, internetom, videokamerou

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, ...)
Základné pojmy	E.Hartmannová, M.Petrufová: Spoločenská komunikácia pre 2.roč. OA.SPN 2005	dataprojektor PC audiovizuálna technika		internet
Spoločenská komunikácia	E.Hartmannová, M.Petrufová: Spoločenská komunikácia pre 2.roč. OA.SPN 2005	dataprojektor PC audiovizuálna technika	denná tlač, časopisy	internet

Informácia	E.Hartmannová, M.Petrufová: Spoločenská komunikácia pre 2.roč. OA.SPN 2005	dataprojektor PC audiovizuálna technika	obchodné listy, vnútropodnikové písomnosti	internet
------------	--	--	--	----------

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA				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
Základné pojmy	11		Žiak má:	Žiak:		
✚ Komunikačný proces	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť komunikačný proces 	✚ Objasnil pojem komunikačný kanál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Osobnosť a jej štruktúra	1		✚ Poznať štruktúru osobnosti	✚ Pozná štruktúru osobnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Vlastnosti osobnosti	2		<ul style="list-style-type: none"> Vedieť vymenovať vlastnosti osobnosti, schopnosti, záujmy, charakter, temperament 	✚ Vedel vymenovať vlastnosti osobnosti, schopnosti, záujmy, charakter, temperament	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Motivácia	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem motivácie, znaky motivácie 	✚ Vysvetlil pojem motivácie, znaky motivácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Hodnotová orientácia	1		✚ Definovať pojem hodnotovej orientácie. Vysvetliť vzťah medzi zachovávaním trvalých životných hodnôt a uspokojovaním životných potrieb. Vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie životných potrieb.	✚ Definoval pojem hodnotovej orientácie. Vysvetlil vzťah medzi zachovávaním trvalých životných hodnôt a uspokojovaním životných potrieb. Vysvetlil na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie životných potrieb.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Emócie a city	1		<ul style="list-style-type: none"> Objasniť pojem emócie, prejavy emócií 	✚ Objasnil pojem emócie, prejavy emócií	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Silné a slabé stránky osobnosti	1		✚ Popísať svoje silné a slabé stránky	✚ Popísal svoje silné a slabé stránky	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ To som ja	3		<ul style="list-style-type: none"> Napísať charakteristiku svojej osobnosti 	✚ Napísal charakteristiku svojej osobnosti	Ústne skúšanie frontálne	Praktické cvičenie Prezentácia
✚ Spoločenská komunikácia	7		• Žiak má:	✚ Žiak:		
✚ Jednotlivca a komunikácia, bariéry komunikácie	1		<ul style="list-style-type: none"> Definovať jednotlivca a skupinu, delenie skupín, popísať bariéry 	✚ Definoval jednotlivca a skupinu, delenie skupín, popísal bariéry	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Stresy v komunikácii	1		✚ Vedieť vysvetliť, čo môže spôsobovať stresy v komunikácii	✚ Vie vysvetliť, čo môže spôsobovať stresy v komunikácii	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Spoločenská etiketa	1		✚ Vedieť vysvetliť pojem spoločenská etiketa	✚ Vie vysvetliť pojem spoločenská etiketa	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Základy kultivovaného spoločenského správania	1		<ul style="list-style-type: none"> Poznať všeobecné zásady spoločenského správania 	✚ Pozná všeobecné zásady spoločenského správania	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
✚ Prístup k ľuďom, spoločenský cit a takt	1		<ul style="list-style-type: none"> Pristupovať k ľuďom ako spoločenskej bytosti, vedieť čo je cit a takt 	✚ Pristupuje k ľuďom ako spoločenskej bytosti, vedieť čo je cit a takt	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
✚ Mravnosť, morálne normy	1		<ul style="list-style-type: none"> Poznať morálne normy, ich delenie a uviesť príklady zo života 	✚ Pozná morálne normy, ich delenie a vie uviesť príklady zo života	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
✚ Spôsoby komunikácie	1		<ul style="list-style-type: none"> Popísať spôsoby komunikácie. Uviesť silné a slabé stránky internetových a tlačových zdrojov informácií o produktoch. Opísať základné typy bankových produktov 	✚ Pozná spôsoby komunikácie. Uviedol silné a slabé stránky internetových a tlačových zdrojov informácií o produktoch. Opísal základné typy bankových produktov.	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede

Informácia	15		Žiak má:	Žiak:		
✚ Verbálna komunikácia	2		✚ Vysvetliť pojem verbálnej komunikácie	✚ Vysvetlil pojem verbálnej komunikácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Cvičenia verbálnej komunikácie	1		✚ Použiť verbálnu komunikáciu v praxi	✚ Použil verbálnu komunikáciu na reálnom príklade.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Komunikačné situácie, konflikty a problémové situácie	4		✚ Vedieť riešiť situácie v rámci pracoviska, v rámci dodávateľských vzťahov, riešiť konflikty a problémové situácie, poznať typy zákazníkov. Vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných informácií. Zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných informácií.	✚ Vie riešiť situácie v rámci pracoviska, v rámci dodávateľských vzťahov, riešiť konflikty a problémové situácie, pozná typy zákazníkov. Vysvetlil možnosti úniku dôležitých osobných informácií. Zhodnotil dôsledky zneužitia osobných informácií.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Neverbálna komunikácia	1		✚ Poznať druhy neverbálnej komunikácie	✚ Ovláda druhy neverbálnej komunikácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Cvičenia neverbálnej komunikácie	1		✚ Použiť neverbálnu komunikáciu v praxi	✚ Použil neverbálnu komunikáciu na reálnych príkladoch	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Práca s textom – čítanie s porozumením	2		✚ Vedieť pracovať s počutým textom a pochopiť jeho význam	✚ Pracoval s počutým textom a pochopiť jeho význam	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Práca s textom – poznámky	1		✚ Vedieť pracovať s textom	✚ Urobil poznámky z odborného textu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie

✚ Práca s audiotextom, práca s video ukážkou	3	✚ Vedieť pracovať s audiotextom, video ukážkou, vedieť reagovať na otázky učiteľa a spolužiakov	✚ Pracoval s počutým textom, video ukážkou, reagoval na priame otázky z ukážok	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede Praktické cvičenie
--	---	---	--	--------------------------	--------------------------------------

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA				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
Informácia	33		Žiak má:	Žiak:		
✚ Efektívna komunikácia písomnou formou	1		✚ Vysvetliť pojem komunikácie písomnou formou	✚ Vysvetlil pojem komunikácie písomnou formou	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
• Organizovanie akcie príprava, priebeh a zhodnotenie	15		✚ Poznať typy zákazníkov, privítať ho, vedieť viesť rozhovor, ponúknuť služby. Napísať žiadosť o zabezpečenie akcie, vytvoriť plagát, osobnú pozvánku, nájsť partnerov pri spoluorganizovaní, referovať o akcii, rokovať o ďalších možnostiach spolupráce, vyúčtovať akciu a napísať správu z uskutočnenej akcii. Vie od prezentovať uskutočnenú akciu	✚ Pozná typy zákazníkov, privíta ich, vie viesť rozhovor, ponúknuť služby. Napísal žiadosť o zabezpečenie akcie, vytvoril plagát, osobnú pozvánku, písomnou formou vyzval partnerov na spoluprácu, viedol rozhovor so zákazníkmi, navrhol ďalšie možnosti spolupráce, referoval o uskutočnenej akcii, vyúčtoval akciu a napísal záverečnú správu. Odprezentoval pripravovanú akciu a jej výsledky.	Ústne skúšanie frontálne	Prezentácia prác

✚ Rokovania so zákazníkom, príprava menu	8		✚ Vedieť rokovať so zákazníkom, spoločne pripraviť menu na akciu, predjedlo, hlavné jedlo, dezert, nápoje. Vedieť odprezentovať ponuky menu.	✚ Vie rokovať so zákazníkom, spoločne pripraviť menu na akciu, predjedlo, hlavné jedlo, dezert, nápoje. Vie odprezentovať ponuky menu.	Ústne skúšanie frontálne	Prezentácia prác
✚ Formy elektronickej komunikácie	1		✚ Vysvetliť pojem elektronickej komunikácie	✚ Objasnil pojem elektronickej komunikácie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Výhody a nevýhody elektronickej komunikácie	1		✚ Objasniť výhody a nevýhody elektronickej komunikácie	✚ Objasnil výhody a nevýhody elektronickej komunikácie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Moja elektronická kniha nápojov	7		✚ Objasniť výhody a nevýhody elektronickej knihy nápojov. Pripraviť svoju knihu – miešané nápoje nealkoholické, alkoholické, káva. Zostaviť knihu a odprezentovať ju.	✚ Objasnil výhody a nevýhody elektronickej knihy nápojov. Pripravil svoju knihu – miešané nápoje nealkoholické, alkoholické, káva. Zostavil knihu a odprezentoval ju.	Ústne skúšanie	Prezentácia prác

6.14 potraviny a výživa

Názov predmetu	potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	prvý - 1 hodina týždenne, 33 hodín druhý - 1 hodiny týždenne, 33 hodín tretí – 1 hodiny týždenne, 30 hodín
Ročník	prvý , druhý , tretí
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.14.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „*Suroviny a materiál*“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 4,5 hodiny. Jeho výučba je orientovaná do 1., 2. a 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo technológia a odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia a regionálna gastronómia .

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, textom a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu potraviny a výživa proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy aspoň osobitne využívať informačné technológie. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede alebo v odbornej učebni. Žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu na vybratú GASTRO výstavu.

6.14.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

6.14.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Energetická a biologická hodnota potravín	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Fyziológia ľudského tela	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov

Školský vzdelávacie program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka

		Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny rastlinného pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny živočíšneho pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Tuky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäso	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäsové výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady správne výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
--	---------------------------------------	---

6.14.4 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, ...)
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, II, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Schémy, tabuľky, grafy	Internet CD – zdroje potravín Iná odborná literatúra minútka
Energetická a biologická hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Chemické tabuľky	Gastro
Fyziológia ľudského tela	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Maketa tráviacej sústavy	Internet CD Iná odborná literatúra Prospekty
Potraviny rastlinného pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít		Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD Iná odborná literatúra Prospekty Gastro
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD Iná odborná literatúra Prospekty Gastro
Potraviny živočíšneho pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet CD Iná odborná literatúra Prospekty Gastro

Tuky	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004</p> <p>Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	Vzorky	<p>Internet</p> <p>CD</p> <p>Iná odborná literatúra</p> <p>Prospekty Gastro</p>
Mäso	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, II, 2007</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	Vzorky	<p>Internet</p> <p>CD</p> <p>Iná odborná literatúra</p> <p>Prospekty Gastro</p>
Mäsové výrobky	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, II, 2007</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	Vzorky	<p>Internet</p> <p>CD</p> <p>Iná odborná literatúra</p> <p>Prospekty Gastro</p>
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, II, 2007</p> <p>Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	Vzorky	<p>Internet</p> <p>CD</p> <p>Iná odborná literatúra</p> <p>Prospekty Gastro</p>
Nápoje	<p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004</p> <p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, II, 2007</p> <p>Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	Schéma	<p>Internet</p> <p>CD</p> <p>Iná odborná literatúra</p> <p>Prospekty Gastro</p>
Zásady správne výživy	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	<p>Schéma</p> <p>Pyramída zdravia</p>	<p>Internet</p> <p>CD</p> <p>Iná odborná literatúra</p> <p>Prospekty</p>

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín -ostáva		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1. Potraviny	12		Žiak má:	Žiak:		
Pôvod, druhy a charakteristika potravín Význam racionálnej výživy	2 1	Technológia	Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť základy racionálnej výživy	Rozlišoval a charakterizoval potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetlil význam racionálnej výživy	Písomné skúšanie	Didaktický test
Zloženie potravín	5	Technológia Stolovanie Odborný výcvik Regionálna gastronómia	Popísať zloženie potravín Vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive	Popísal zloženie potravín s istotou Vedel vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive. Správne popísal rozdelenie a dôležitosť vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Skladovanie a konzervovanie potravín	2	Technológia Stolovanie Odborný výcvik Regionálna gastronómia	Popísať zásady skladovania potravín a jeho podmienky Vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín Popísať jednotlivé druhy konzervovania potravín Uviesť najrozšírenejšie nákazy z potravín	Popísal všeobecné zásady skladovania potravín a jeho podmienky Správne uviedol požiadavky skladovania 3 druhov potravín Popísal základné druhy konzervovania potravín Uviedol 5 najrozšírenejších príčin nákazy potravín	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede

Hygiena pri práci s potravinami (HACCP) a bezpečnosť pri práci	2		Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol popísať základné bezpečnostné predpisy	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
2. Energetická a biolo - gická hodnota potravín	2		Žiak má:	Žiak:		
Biologická hodnota potravín	1	Technológia Stolovanie Odborný výcvik	Vysvetliť pojem biologická hodnota potravín	Vysvetlil správne pojem biologická hodnota potravín	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Energetická a výživová hodnota potravín	1	Regionálna gastronómia	Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín	Vysvetlil správne pojem energetická hodnota potravín Vysvetlil správne pojem výživová hodnota potravín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
3. Fyziológia ľudského tela	9		Žiak má:	Žiak :		
Látkové zloženie ľudského tela	2	Technológia Technika obsluhy Odborný výcvik Regionálna gastronómia	Vysvetliť zloženie a činnosť tráviacej sústavy, tráviace šŕavy, vstrebávanie a význam jednotlivých zložiek pre človeka	Vysvetlil zloženie a činnosť tráviacej sústavy, tráviace šŕavy, vstrebávanie a význam jednotlivých zložiek pre človeka	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Tráviace ústrojenstvo	3					
Žľazy s vnútornou sekréciou	2		Vysvetliť čo patrí k žľazám s vnútornou a pochopiť ich vplyv pri trávení	Vysvetlil čo patrí k žľazám s vnútornou a pochopil ich vplyv pri trávení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Vylučovacia sústava	2		Vysvetliť čo patrí k vylučovacej sústave a pochopiť jej vplyv pri trávení	Vysvetlil čo patrí k vylučovacej sústave a pochopil jej vplyv pri trávení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
4. Potraviny rastlinného pôvodu	10		Žiak má:	Žiak:		

Ovocie	2	Technológia Stolovanie Odborný výcvik Regionálna gastronómia	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasniť použitie ovocia v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Zelenina	2		Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasnil použitie zeleniny v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Zemiaky	2		Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov Objasniť použitie zemiakov v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov Objasnil použitie zemiakov v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Huby	2		Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb Objasniť použitie húb v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb Objasnil použitie húb v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Strukoviny	2		Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania, uskladnenia a použitia strukovín v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania, uskladnenia a použitia strukovín v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA			ROČNÍK: DRUHÝ		
			1 hodina týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia
1. Mäso	7		Žiak má:	Žiak:	
Zloženie a rozdelenie masa, konzervovanie, skladovanie a chyby	2	Technológia Odborný výcvik	Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa Uviesť spôsoby konzervovania a skladovania mäsa	Vysvetlil správne pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenoval látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizoval kvalitatívne znaky mäsa Uviedol spôsoby konzervovania a skladovania mäsa	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie
Bravčové mäso	1		Charakterizovať bravčové mäso Uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa Roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality	Správne charakterizoval bravčové mäso Uviedol jednotlivé časti bravčového mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie
Hovädzie a teľacie mäso	2		Charakterizovať hovädzie a teľacie mäso Uviesť rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom Uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Roztriediť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa do tried kvality	Charakterizoval správne hovädzie a teľacie mäso Spoľahlivo uviedol rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom, uviedol jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa do tried kvality	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie

Ostatné druhy mäsa a vnútorností	2		<p>Uviesť rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským a králičím mäsom</p> <p>Uviesť jednotlivé časti baranieho a králičieho mäsa</p> <p>Vymenovať používané vnútornosti v stravovaní</p> <p>Uviesť použitie a význam vnútornosti vo výžive</p>	<p>Uviedol rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským a králičím mäsom</p> <p>Vymenoval jednotlivé časti baranieho a králičieho mäsa</p> <p>Vymenoval používané vnútornosti v stravovaní</p> <p>Vysvetlil použitie a význam vnútornosti vo výžive</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>
2. Mäsové výrobky	3		Žiak má:	Žiak:	
Konzervy	1	Technológia Odborný výcvik	<p>Uviesť zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive</p> <p>Uviesť druhy mäsových konzerv</p> <p>Objasniť príčiny kazenia mäsových konzerv</p>	<p>Uviedol zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive</p> <p>Vymenoval 5 druhov mäsových konzerv</p> <p>Vysvetlil príčiny kazenia mäsových konzerv</p>	<p>Frontálne ústne skúšanie</p>
Salámy	1		<p>Uviesť zloženie a význam mäkkých salámových výrobkov vo výžive</p> <p>Uviesť zloženie a význam trvanlivých salámových výrobkov vo výžive</p> <p>Objasniť príčiny kazenia salámových výrobkov</p>	<p>Uviedol zloženie a význam mäkkých salámových výrobkov vo výžive</p> <p>Uviedol zloženie a význam trvanlivých salámových výrobkov vo výžive</p> <p>Vysvetlil príčiny kazenia salámových výrobkov</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>
Údeniny	1		<p>Uviesť zloženie a význam údených výrobkov vo výžive</p> <p>Uviesť zloženie a význam údených výrobkov vo výžive</p> <p>Objasniť príčiny kazenia údených výrobkov</p>	<p>Uviedol zloženie a význam údených výrobkov vo výžive</p> <p>Uviedol zloženie a význam údených výrobkov vo výžive</p> <p>Vysvetlil príčiny kazenia údených výrobkov</p>	<p>Frontálne ústne skúšanie</p>
3. Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	4		Žiak má:	Žiak:	

Hydina	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa	Uvedol vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uvedol spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetlil príčiny nákazy hydínového mäsa	Ústne frontálne skúšanie
Zverina	1		Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa	Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uvedol spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetlil príčiny nákazy hydínového mäsa	Ústne frontálne skúšanie
Ryby	1		Uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Vysvetliť príčiny nákazy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)	Uvedol vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Popísal spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Vysvetlil príčiny nákazy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)	Ústne frontálne skúšanie
Kôrovce a mäkkýše	1		Roztriediť jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov	Roztriedil správne jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov	
4. Tuhy	4		Žiak má:	Žiak:	

Zloženie a rozdelenie tukov	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť zloženie a rozdelenie tukov Vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením	Uviedol presne zloženie a rozdelenie tukov Vysvetlil vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Rastlinné tuky	1		Uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive Uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov	Uviedol spoľahlivo pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive Uviedol rozdelenie olejov a rastlinných tukov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Živočíšne tuky	1		Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive Uviesť rozdelenie živočíšnych tukov	Uviedol spoľahlivo pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive Uviedol rozdelenie živočíšnych tukov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Margarín a stužené pokrmové tuky	1		Vysvetliť rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom	Vysvetlil rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom a uviedol 3 príklady	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
5. Obilniny	3		Žiak má:	Žiak :	
Obilniny	1	Technológia Technika obsluhy Odborný výcvik	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasniť použitie obilnín v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasnil použitie obilnín v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie
Mlynské a pekárenské výrobky, cestoviny	2		Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní Uviesť príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní Uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní	Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní Uviedol príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní Uviedol príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie

6. Koreniny, pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	6		Žiak má:	Žiak :	
Koreniny	1	Technológia Technika obsluhy Odborný výcvik	Charakterizovať vybrané druhy korenia Rozdeliť jednotlivé druhy korenín podľa druhov	Charakterizoval 5 druhov korenia Rozdelil jednotlivé druhy korenín podľa druhov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie
Pochutiny	2		Uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive Uviesť výrobu kávy a kakaa Uviesť druhy čajov Objasniť význam octu a kuchynskej soli	Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive Uviedol správne výrobu kávy a kakaa Uviedol 5 druhov čajov Objasnil význam octu a kuchynskej soli	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie
Kypriace prostriedky Sladidlá	1 2		Rozlišovať základné spôsoby kyprenia a uviesť rozdiely Popísať význam kyprenia v stravovaní Vymenovať vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidiel / cukor, včelí med, syntetické/	Popísal význam kyprenia, základné spôsoby kyprenia a uviedol rozdiely Vymenoval vlastnosti, druhy a význam 5 rôznych druhov sladidiel/ cukor, včelí med, syntetické/	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie
7. Vajcia	2		Žiak má:	Žiak :	
Zloženie, význam, druhy, konzervovanie a použitie vajec	2	Technológia Odborný výcvik	Vysvetliť zloženie a význam vajec. Uviesť základné druhy konzervovania vajec. Vymenovať použitie vajec v stravovaní	Vysvetlil chemické aj morfológické zloženie a význam vajec. Uviedol základné druhy konzervovania vajec. Vymenoval použitie vajec v stravovaní	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie

8. Mlieko	4		Žiak má:	Žiak :	
Význam mlieka	1	Technológia Odborný výcvik	Pochopiť význam mlieka z hľadiska racionálnej výživy	Pochopil význam mlieka z hľadiska racionálnej výživy	Ústne frontálne skúšanie
Zloženie mlieka	1		Vysvetliť zloženie mlieka	Vysvetlil zloženie mlieka	Písomné skúšanie
Mliečne výrobky	1		Uviesť rôzne mliečne výrobky – syry, tvaroh smotana, maslo – ich význam a rozdiel	Uviedol rôzne mliečne výrobky – syry, tvaroh smotana, maslo – ich význam a rozdiel	
Mliečne nápoje	3		Uviesť rôzne mliečne nápoje a ich význam v stravovaní	Uviedol rôzne mliečne nápoje a ich význam v stravovaní	

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				Ročník : tretí 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
1. Nápoje	19		Žiak má:	Žiak:		
Nealkoholické nápoje	8	Technika obsluhy Odborný výcvik	Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej vody Uviesť vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov zeleninových nápojov Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy mliečnych nápojov	Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov zeleninových nápojov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy mliečnych nápojov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná práca

		<p>Uviest prípravu mliečnych nápojov</p> <p>Uviest vlastnosti, zloženie a druhy kávy</p> <p>Uviest prípravu kávy</p> <p>Uviest vlastnosti, zloženie druhu a prípravu čajov</p> <p>Uviest vlastnosti, zloženie a druhy kakaa</p> <p>Uviest prípravu kakaa</p> <p>Uviest vlastnosti, zloženie, prípravu a druhy teplej čokolády</p> <p>Uviest vlastnosti, zloženie a druhy bielej kávy</p> <p>Uviest prípravu bielej kávy</p>	<p>Uviedol prípravu mliečnych nápojov</p> <p>Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kávy</p> <p>Uviedol prípravu kávy</p> <p>Uviedol vlastnosti, zloženie, druhy a prípravu čajov</p> <p>Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kakaa</p> <p>Uviedol prípravu kakaa</p> <p>Uviedol vlastnosti, zloženie, prípravu a druhy teplej čokolády</p> <p>Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy bielej kávy</p> <p>Uviedol prípravu bielej kávy</p>		
Alkoholické nápoje	8	<p>Uviest charakteristiku, suroviny na výrobu piva a druhy piva</p> <p>Popísať výrobu a skladovanie piva</p> <p>Uviest charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína</p> <p>Vymenovať vinárske oblasti v SR a EÚ</p> <p>Popísať výrobu a skladovanie vína</p> <p>Uviest choroby a chyby vína</p> <p>Popísať výrobu šumivého vína</p> <p>Uviest charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín</p> <p>Popísať výrobu a skladovanie liehovín</p> <p>Uviest najznámejšie druhy nesladených destilátov</p> <p>Vysvetliť vplyv alkoholu na človeka</p>	<p>Uviedol charakteristiku, surovín na výrobu piva a druhy piva</p> <p>Popísal výrobu a skladovanie piva</p> <p>Uviedol charakteristiku, surovín na výrobu vína a druhy vína</p> <p>Vymenoval vinárske oblasti v SR a EÚ</p> <p>Popísal výrobu a skladovanie vína</p> <p>Uviedol choroby a chyby vína</p> <p>Popísal výrobu šumivého vína</p> <p>Uviedol charakteristiku, surovín na výrobu liehovín a druhy liehovín</p> <p>Popísal výrobu a skladovanie liehovín</p> <p>Uviedol najznámejšie druhy nesladených destilátov</p> <p>Vysvetlil vplyv alkoholu na človeka</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>

Miešané nápoje	3		<p>Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov</p> <p>Uviesť pomôcky na prípravu miešaných nápojov</p> <p>Popísať výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov</p> <p>Uviesť spôsoby zdobenía a úpravy miešaných nápojov</p> <p>Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov</p>	<p>Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov</p> <p>Uviedol pomôcky na prípravu miešaných nápojov</p> <p>Popísal výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov</p> <p>Uviedol spôsoby zdobenía a úpravy miešaných nápojov</p> <p>Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
2. Zásady správnej výživy	11		Žiak má:	Žiak:		
✚ Výživa	3		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem výživa ✚ Uviesť nesprávne stravovacie návyky ✚ Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, vegánska, laktovegetariánska a ovovegetariánska strava ✚ Uviesť výhody a nevýhody studenej a tepelnej úpravy stravy 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil pojem výživa ✚ Uviedol nesprávne stravovacie návyky ✚ Vysvetlil pojmy zmiešaná, vegetariánska, vegánska, laktovegetariánska a ovovegetariánska strava ✚ Uviedol výhody a nevýhody studenej a tepelnej úpravy stravy 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

<ul style="list-style-type: none"> ✚ Diferencovaná strava 	5		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku ✚ Uviesť nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku ✚ Vysvetliť výživu dospelujúcej mládeže ✚ Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien ✚ Charakterizovať výživu športovcov ✚ Popísať výživu starých ľudí ✚ Uviesť druhy diét 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku ✚ Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku ✚ Vysvetlil základy výživy dospelujúcej mládeže ✚ Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien ✚ Charakterizoval základné princípy výživy športovcov ✚ Popísal správne výživu starých ľudí ✚ Uviedol základné druhy diét 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Hygiena výživy 	3		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť základné pravidlá hygieny výživy ✚ Vymenovať niektoré nákazy, otravy a ochorenia z potravín ✚ Orientovať sa v hygiene spracovaných potravín ✚ Vysvetliť pojmy dezinfekcia, dezinfekcia a sterilizácia 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol správne základné pravidlá hygieny výživy ✚ Vymenoval 5 druhov nákazy, otravy a ochorenia z potravín ✚ Uviedol základné princípy hygieny spracovaných potravín ✚ Vysvetlil správne pojmy dezinfekcia, dezinfekcia a sterilizácia 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

6.15 technológia

Názov predmetu	technológia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 30 .hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.15.1 Charakteristika predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom základné vedomosti o príprave podávaných jedál, aby ich na základe odborných vedomostí vedeli odporúčať hosťom a uplatniť pri zostavovaní jedálnych lístkov.

Vyučujúci kladie dôraz na nevyhnutnosť dodržiavania zásad bezpečnosti a hygieny pri práci a na dodržiavanie technologickej disciplíny. Nevyhnutná je systematická spolupráca s učiteľmi odborných predmetov a spolupráca vyučujúceho s majstrom odbornej výchovy.

V druhom ročníku po oboznámení sa so zásadami hygienických predpisov a predpisov o bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci žiaci sa naučia základné technologicke úpravy a technológiu prípravy polievok, príloh a doplnkov k jedlám a prípravu omáčok, žiaci si osvoja technológiu prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny a zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnych jedál, múčnikov.

Vyučujúci využíva progresívne vyučovacie metódy, ktoré vedú k aktivizácii žiakov. Učivo podáva zaujímavou formou, teoretický výklad opiera o praktické príklady. Používa názorné pomôcky ako sú vzorky výrobkov, polotovarov, schémy a výkresy. Výučbu možno doplniť vhodnými exkurziami.

Dôraz sa kladie aj na legislatívne vedomosti žiakov – budúcich pracovníkov v cukrárskej výrobe. Pribežne sa oboznamujú so znením a významom základných zákonov a legislatívnych noriem – potravinový zákon, potravinový kódex, systém HACCP, príslušné normy a pod.

6.15.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Úlohou vyučovacieho predmetu je oboznámiť žiakov s technológiou spracovania surovín a prípravy jedál, podľa najnovších poznatkov a zásad racionálnej výživy.

Pri vyučovaní predmetu sa naväzuje na vedomosti žiakov z odborných predmetov, najmä na potraviny a výživu, zariadenie závodov a predmet má návaznosť aj na odborný výcvik.

Cieľom vzdelávania je poskytnúť žiakom ucelený súbor poznatkov o technologickej postupoch, receptúrach, technologickej výpočtoch, hodnotení akosti výrobkov, ich skladovaní a expedícii a o príslušnom strojnóm zariadení a náradí. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, zásady kontroly akosti surovín, polovýrobkov a hotových výrobkov a zoznámia sa

s možnými hygienickými a ekologickými rizikami príslušnej výroby. Osvoja si príslušnú odbornú terminológiu, konkrétne technologické postupy a strojné zariadenia, získajú poznatky o ovládaní a bežnej údržbe príslušných strojov a zariadení.

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

6.15.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Hygiena a bezpečnosť práce	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zariadenie výrobných a odbytových stredísk	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné technologické úpravy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy polievok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy príloha doplnkov k jedlám	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy omáčok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba

Školský vzdelávacie program Čašník, servírka pre trojročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy bezmäsitých a múčnych jedál a múčnikov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

6.15.4 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, ...)
Hygiena a bezpečnosť práce	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čašník, servírka, Slov.pedegog. nakladat. Bratislava	PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Zariadenie výrobných a odbytových stredísk	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čašník, servírka, Slov.pedegog. nakladat. Bratislava	PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Základné technologické úpravy	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čašník, servírka, Slov.pedegog. nakladat. Bratislava	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Technológia prípravy polievok	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čašník, servírka, Slov.pedegog. nakladat. Bratislava	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín

Technológia prípravy príloha k jedlám doplnkov	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čajašník, servírka,Slov.pedagog. nakladat. Bratislava	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Technológia prípravy omáčok	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čajašník, servírka,Slov.pedagog. nakladat. Bratislava	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Technológia prípravy jedál studenej kuchyne	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čajašník, servírka,Slov.pedagog. nakladat. Bratislava	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Technológia prípravy bezmäsitých a múčnych jedál a múčnikov	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čajašník, servírka,Slov.pedagog. nakladat. Bratislava	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čajašník, servírka,Slov.pedagog. nakladat. Bratislava	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia pre 1.2.3. roč. odbor čajašník, servírka,Slov.pedagog. nakladat. Bratislava	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA čaišník, servírka – učebný odbor				Ročník : tretí 30 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod .Zásady hygieny a bez pečnosti pri práci	1		Žiak má:	Žiak:		
Osobná hygiena, hygiena na pracovisku, HACCP Ochrana zdravia a bezpečnosti pri práci	1	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť hygienu osobnú , pracoviska a predpisy o bezpečnosti pri práci, právne normy a základné ustanovenia	Žiak sa naučil hygienu osobnú , pracoviska a predpisy o bezpečnosti pri práci, právne normy a základné ustanovenia, vie ich aplikovať v praxi na príkladoch	Frontálne ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede
Kuchynská úprava surovín, inventár	3		Žiak má:	Žiak:		
Predbežná úprava základných surovín	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť základným postupom pri spracovaní základných surovín	Žiak sa naučil základným postupom pri spracovaní základných surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
Základné tepelné úpravy potravín	1	Odborný výcvik	Žiak má vedieť rozoznať a charakterizovať jednotlivé tepelné úpravy potravín.	Žiak vie rozoznať a charak - terizovať jednotlivé tepelné úpravy potravín.	Písomné skúšanie	
Inventár	1	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť rozdeliť a rozpoznať inventár.	Žiak sa naučil rozdeliť a rozpoznať inventár.		
Polievky	3		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie, význam a dávko- vanie polievok	1	Potraviny a výživa	Žiak má vedieť rozdeliť polievok, vývarov, ich čistenie, zosilňovanie.	Žiak vie rozdeliť polievky, vývary, vie vysvetliť čistenie, zosilňovanie vývarov.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vývary – rozdelenie, príprava, čistenie, zosilňovanie	1	Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť rozoznať vločky a závarky do polievok a vedieť ich postup prípravy.	Žiak vie rozoznať vločky a závarky do polievok a ovláda ich postup prípravy.	Písomné skúšanie	
Vložky a závarky do polievok	1					

Omáčky	3		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, význam vo výžive, rozdelenie omáčok	1	Potraviny a výživa	Žiak má vedieť rozdeliť omáčky, ako zahusťovať, dochucovať a legírovať omáčky, technologický postup prípravy teplých a studených omáčok	Žiak sa naučil rozdeliť omáčky, ako zahusťovať, dochucovať a legírovať omáčky, technologický postup prípravy teplých a studených omáčok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede
Zahusťovanie, dochucovanie, legírovanie omáčok, chyby omáčok	1	Technika obsluhy Odborný výcvik				
Teplé a studené omáčky	1					
Prílohy a doplnky k jedlám	3		Žiak má:	Žiak:		
Dávkovanie príloh a doplnkov k hlavným jedlám	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť rozdeliť jednotlivé druhy príloh, ich dávkovanie, vhodnosť príloh k jednotlivým pokrmom, technologický postup prípravy jednotlivých príloh.	Žiak sa naučil rozdeliť jednotlivé druhy príloh, ich dávkovanie, vhodnosť príloh k jednotlivým pokrmom, technologický postup prípravy jednotlivých príloh.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
Prílohy	2	Technika obsluhy Odborný výcvik				
Bezmäsité jedlá	4					
Význam, rozdelenie, charakteristika bezmäsitých jedál	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť charakterizovať a vysvetliť význam bezmäsitých jedál, technologické postupy jedál zo zemiakov, zo zeleniny, strukovín, húb, z ryže, vajec a syrov.	Žiak sa naučil charakterizovať a vysvetliť význam bezmäsitých jedál, technologické postupy jedál zo zemiakov, zo zeleniny, strukovín, húb, z ryže, vajec a syrov.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
Jedlá zo zemiakov	1	Technika obsluhy				
Jedlá zo zeleniny, strukovín a húb	1	Odborný výcvik				
Jedlá z ryže, z vajec a syrov	1					
Jedlá z mäsa jatočných zvierat	4					

Spôsoby úpravy hovädzieho mäsa	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť základné technologické postupy pri príprave jedál z mäsa jatočných zvierat / hovädzie, teľacie, bravčové, baranie, kozie, jahňacie /.	Žiak sa naučil základné technologické postupy pri príprave jedál z mäsa jatočných zvierat / hovädzie, teľacie, bravčové, baranie, kozie, jahňacie /.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
Spôsoby úpravy teľacieho mäsa	1	Technika obsluhy				
Spôsoby úpravy bravčového mäsa	1	Odborný výcvik				
Ostatné jatočné mäsa	1					
Jedlá z rýb, hydiny a zveriny	3					
Spôsoby úpravy rýb	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť základné technologické postupy pri príprave jedál z rýb, hydiny a zveriny .	Žiak sa naučil základné technologické postupy pri príprave jedál z rýb, hydiny a zveriny .	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
Spôsoby úpravy hydiny	1	Technika obsluhy				
Spôsoby úpravy zveriny	1	Odborný výcvik				
Múčniky	3					
Charakteristika , rozdelenie a suroviny pri príprave múčnikov	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť charakteristiku a rozdelenie múčnikov, suroviny používané pri príprave múčnikov.	Žiak sa naučil charakteristiku a rozdelenie múčnikov, suroviny používané pri príprave múčnikov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
Jedlá z rezancového , z kysnutého, liateho zo zemiakového cesta a tvarohového cesta	1	Technika obsluhy				
Žemľovky a nákypy	1	Odborný výcvik				
Studená kuchyňa	3					
Charakteristika, význam a rozdelenie studenej kuchyne	2	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť charakteristiku, význam a rozdelenie studenej kuchyne.	Žiak sa naučil charakteristiku, význam a rozdelenie studenej kuchyne.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
		Technika obsluhy				
		Odborný výcvik				

Význam convencie a jej uplatnenie v spoločnom stravovaní avýznam polotovarov vo výžive	1	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak ma pochopiť význam convencie a jej uplatnenie v spoločnom stravovaní a má pochopiť význam používania polotovarov vo výžive	Žiak pochopil význam convencie a jej uplatnenie v spoločnom stravovaní a pochopil význam používania polotovarov vo výžive	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
--	---	--	---	---	--	------------------------------------

6.16 technika obsluhy

Názov predmetu	technika obsluhy
Časový rozsah výučby	Prvý – 2 hodiny týždenne, 66 hodín druhý – 2 hodiny týždenne, 66 hodín tretí – 3 hodiny týždenne, 90hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

6.16.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 1., 2., 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet technika obsluhy v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo z techniky obsluhy. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, kultúry stolovania a obsluhy. Učivo sa skladá z poznatkov o základných pravidlách obsluhy, technike jednoduchej a zložitej obsluhy. Počas štúdia sa žiaci naučia obsluhu pri slávnostných udalostiach, zvládnu prácu za barovým pultom, prípravu miešaných nápojov, obsluhu na izbách, prácu v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti obsluhy, spoločenského vystupovania pri komunikácii s hosťom, bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacimi predmetmi odborný výcvik, technológia, potraviny a výživa.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania techniky obsluhy majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou ako aj s tematikou cestovného ruchu.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu technika obsluhy proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií

žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu technika obsluhy patria aj ukážky z dostupných elektronických materiálov, názorné ukážky prípravy miešaných nápojov, káv, jedál miešaním, flambovaním atď., ako aj názorné ukážky stolovania.

Výučba bude prebiehať v odbornej gastro učebni. Žiaci absolvujú v 1. ročníku jednodňovú exkurziu do hotela Lux v Banskej Bystrici, v 2. ročníku do reštaurácii hotelov v Lučenci a v Rimavskej Sobote, v 3. ročníku dvojdnú exkurziu do vybraných hotelov v Bratislave.

6.16.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technika obsluhy v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií v oblasti obsluhy a komunikácii so zákazníkom, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

6.16.3 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 Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Zásady hygieny a bezpečnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Odbytové stredisko	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Základné pravidlá a technika obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

Zostavovanie a nápojových lístkov	jedálnych	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
		Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba
		Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a
		Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Spôsoby a systémy obsluhy		Názorné ukážky	Práca s knihou, časopisom a internetom
		Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba
		Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a
		Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Jednoduchá obsluha		Názorné ukážky	Práca s knihou, časopisom a internetom
		Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba
		Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a
		Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Obsluha v pivárni		Názorné ukážky	Práca s knihou, časopisom a internetom
		Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba
		Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a
		Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Obsluha v kaviarni		Názorné ukážky	Práca s knihou, časopisom a internetom
		Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba
		Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a
		Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Obsluha vo vinárni		Názorné ukážky	Práca s knihou, časopisom a internetom
		Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba
		Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a
		Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Práca v ubytovacích zariadeniach		Názorné ukážky	Práca s knihou, časopisom a internetom
		Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba
		Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a
		Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
			Práca s knihou, časopisom a internetom

Zariadenia so spoločensko-zábavnou funkciou /bar, herňa, koliba, saláš/	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, časopisom a internetom</p>
Reštaurácia vyššej úrovne	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, časopisom a internetom</p>
Práca vo výrobných strediskách	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, časopisom a internetom</p>
Zložité obsluha základná forma	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, časopisom a internetom</p>
Zložité obsluha vyššia forma	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, časopisom a internetom</p>
Slávnostné hostiny	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, časopisom a internetom</p>
Organizácia gastronomickej akcie	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, časopisom a internetom</p>
Miešané nápoje	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p>

	Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
--	--

6.16.4 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, ...)
Úvod do predmetu	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Vyhláška MH 419/2001 Z .z.	Internet
Zásady hygieny a bezpečnosti	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Program HACCP schémy, tabuľky	Internet
Odbytové stredisko	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	inventár	Internet
Základné pravidlá obsluhy	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky k obsluhu	Internet
Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Jedálne a nápojové lístky	Internet, CD
Spôsoby a systémy obsluhy	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schémy systémov obsluhy	Internet
Jednoduchá obsluha	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC	Pomôcky na servis v jednoduchej obsluhu	Internet, CD

Obsluha v pivárni	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Tabuľa Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa		Internet, CD
Obsluha v kaviarni	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky k zložitejšej obsluhu	Internet, CD
Obsluha vo vinárni	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Práca v ubytovacích zariadeniach	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa		Internet, CD
Zariadenia so spoločensko-zábavnou funkciou /bar, herňa, koliba, saláš/	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky k príprave miešaných nápojov, suroviny	Internet, CD
Reštaurácia vyššej úrovne	Salač. G., Stolovanie 2. Odborné časopisy : Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Práca vo výrobných strediskách	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Knihy s danou tematikou	Internet, CD, časopisy
Zložitá základná forma obsluhu	Salač. G., Stolovanie 2. Odborné časopisy : Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Ukážky, ubytovacích preukazov, tlačív využívaných na recepcii	Internet, CD, časopisy
	Salač. G., Stolovanie 2.			

Zložitá obsluha vyššia forma	Odborné časopisy : Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schémy	Internet	
Slávnostné hostiny	Salač. G., Stolovanie 2. Odborné časopisy : Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Tlačivá objednávka, pracovný príkaz, konzumačný list, vyúčtovanie	– Internet, časopisy	CD,
Organizácia gastronomickej akcie	Salač. G., Stolovanie 2. Odborné časopisy : Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Tlačivá objednávka, pracovný príkaz, konzumačný list, vyúčtovanie	– Internet, časopisy	CD,
Miešané nápoje	Salač. G., Stolovanie 2. Odborné časopisy : Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Knihy s danou tematikou	Internet, časopisy	CD,

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technika obsluhy				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 predmetu	2		Žiak má:	Žiak:		
Cieľ predmetu, obsah učiva	1		Pochopiť obsah a cieľ predmetu	Pochopil obsah a cieľ predmetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rozdelenie a charakter pohostinských zariadení	1		Charakterizovať pohostinské zariadenia	Charakterizoval pohostinské zariadenia	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Zásady a bezpečnosti hygieny	4		Žiak má:	Žiak:		
Osobná hygiena	1	Potraviny a výživa	Popísať osobnú hygienu	Popísal osobnú hygienu	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Hygiena inventára a pracoviska	1	Odborný výcvik	Popísať hygienu inventára a pracoviska	Popísal hygienu inventára a pracoviska	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnosť pri práci	1		Pochopiť bezpečnosť pri práci na pracovisku	Pochopil bezpečnosť pri práci na pracovisku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
HACCP program	1		Pochopiť HACCP program	Pochopil HACCP program	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

					Písomné skúšanie	
Odbytové stredisko	16		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika odbytového strediska	1		Charakterizovať odbytové stredisko	Charakterizoval odbytové stredisko	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Inventár na úseku obsluhy	11		Popísať a vysvetliť inventár na úseku obsluhy	Popísal a vysvetlil inventár na úseku obsluhy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Nové moderné druhy inventára na trhu	2		Popísať a vysvetliť moderné druhy inventára na úseku obsluhy	Popísal a vysvetlil moderné druhy inventára na úseku obsluhy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ošetrovanie a udržiavanie inventára	1		Popísať ošetrovanie a udržiavanie inventára na úseku obsluhy	Popísal ošetrovanie a udržiavanie inventára na úseku obsluhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Prípravné práce pred zahájením prevádzky	1		Vymenovať prípravné práce pred zahájením prevádzky	Vymenoval prípravné práce pred zahájením prevádzky		Ústne odpovede Didaktický test
Základné pravidlá a technika obsluhy	28		Žiak má:	Žiak:		
Uplatňovanie spoločenských pravidiel – komunikácia s hosťom	8		Vysvetliť spoločenské pravidlá platné pri komunikácii s hosťom	Vysvetlil spoločenské pravidlá platné pri komunikácii s hosťom	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Základné povinnosti čašníka	3		Popísať základné povinnosti čašníka	Popísal základné povinnosti čašníka	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď

Pomôcky čašníka	1		Vymenovať pomôcky čašníka pri obsluhu	Vymenoval pomôcky čašníka pri obsluhu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hlavné zásady obsluhy	8		Popísať hlavné zásady obsluhy	Popísal hlavné zásady obsluhy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Nosenie táčok, podnosov a tanierov	2		Vysvetliť nosenie táčok a podnosov	Vysvetlil nosenie táčok a podnosov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Zakladanie stolového inventára podľa nových trendov	1		Popísať zakladanie stolového inventára podľa nových trendov	Popísal zakladanie stolového inventára podľa nových trendov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Základné pravidlá podávania jedál a nápojov	1		Popísať základné pravidlá podávania jedál a nápojov	Popísal základné pravidlá podávania jedál a nápojov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Preberanie objednávok, evidencie a spôsoby platenia	1		Popísať preberanie objednávok, evidenciu a spôsoby platenia	Popísal preberanie objednávok, evidenciu a spôsoby platenia	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Odstraňovanie omylov pri obsluhu	1		Vysvetliť odstraňovanie omylov pri obsluhu	Vysvetlil odstraňovanie omylov pri obsluhu	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Práca s registračnou pokladňou	1		Popísať prácu s registračnou pokladňou	Popísal prácu s registračnou pokladňou	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Práce po skončení prevádzky	1		Vymenovať práce po skončení prevádzky	Vymenoval práce po skončení prevádzky	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov	10		Žiak má:	Žiak:		

Pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov	1	Potraviny a výživa Odborný výcvik	Vysvetliť pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov	Vysvetlil pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď Prezentácia
Gastronomické pravidlá	1		Vymenovať gastronomické pravidlá	Vymenoval gastronomické pravidlá	Ústne skúšanie frontálne	
Jedálny lístok a jeho funkcie	1		Popísať jedálny lístok a jeho funkcie	Popísal jedálny lístok a jeho funkcie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Rozdelenie jedálnych lístkov	1		Popísať rozdelenie jedálnych lístkov	Popísal rozdelenie jedálnych lístkov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Náležitosti jedálneho lístka	1		Vymenovať náležitosti jedálnych lístkov	Vymenoval náležitosti jedálnych lístkov	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Poradie jedál na jedálnom lístku	1		Určiť poradie jedál na jedálnom lístku	Určil poradie jedál na jedálnom lístku	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Nápojový lístok a jeho náležitosti	1		Popísať nápojový lístok a jeho náležitosti	Popísal nápojový lístok a jeho náležitosti	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Poradie nápojov na nápojovom lístku	1		Určiť poradie nápojov na nápojovom lístku	Určil poradie nápojov na nápojovom lístku	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Menu lístok	2		Charakterizovať a popísať menu lístok	Charakterizoval a popísal menu lístok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

Spôsoby a systémy obsluhy	6		Žiak má:	Žiak:		
Spôsoby obsluhy	3		Vysvetliť a popísať spôsoby obsluhy	Vysvetlil a popísal spôsoby obsluhy	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Systémy obsluhy	3		Vysvetliť a popísať systémy obsluhy	Vysvetlil a popísal systémy obsluhy	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technika obsluhy				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
Jednoduchá obsluha	28		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika jednoduchej obsluhy	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Charakterizovať jednoduchú obsluhu	Charakterizoval jednoduchú obsluhu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie nápojov v jednoduchej obsluhe	4		Popísať podávanie nápojov v jednoduchej obsluhe	Popísal podávanie nápojov v jednoduchej obsluhe	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Jednoduché raňajky	4		Popísať jednoduché raňajky	Popísal jednoduché raňajky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie aperitívov a digestívov v jednoduchej obsluhe	4		Popísať podávanie aperitívov a digestívov v jednoduchej obsluhe	Popísal podávanie aperitívov a digestívov v jednoduchej obsluhe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie studených a teplých predjedál	3		Popísať podávanie studených a teplých predjedál	Popísal podávanie studených a teplých predjedál	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

					Písomné skúšanie	Neštandardizovaný test
Podávanie polievok	4		Popísať podávanie polievok	Popísal podávanie polievok	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie hlavných chodov	4		Popísať podávanie hlavných chodov	Popísal podávanie hlavných chodov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie dezertov	2		Popísať podávanie dezertov	Popísal podávanie dezertov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Obsluha zrakovo postihnutých	2		Popísať obsluhu zrakovo postihnutých	Popísal obsluhu zrakovo postihnutých	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Obsluha v pivárni	6		Žiak má:	Žiak:		
Pivo - charakteristika	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Charakterizovať pivo	Charakterizoval pivo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pivná pivnica	2		Popísať pivnú pivnicu	Popísal pivnú pivnicu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Údržba strojného zariadenia	1		Popísať údržbu strojného zariadenia	Popísal údržbu strojného zariadenia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Narážanie, čapovanie a podávanie piva	2		Popísať narážanie, čapovanie a podávanie piva	Popísal narážanie, čapovanie a podávanie piva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Obsluha v kaviarni	5		Žiak má:	Žiak:		
Kaviareň - charakteristika	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Charakterizovať kaviareň	Charakterizoval kaviareň	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rozdelenie kaviarní a ich vybavenosť, prípravné práce v kaviarni	1		Popísať rozdelenie kaviarní a ich vybavenosť, prípravné práce v kaviarni	Popísal rozdelenie kaviarní a ich vybavenosť, prípravné práce v kaviarni	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
	1				Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Kaviarenský jedálny a nápojový lístok			Popísať kaviarenský jedálny a nápojový lístok	Popísal kaviarenský jedálny a nápojový lístok	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný test
Laboratórna práca	2		Precvičiť podávanie teplých nápojov	Precvičil podávanie teplých nápojov	Praktické predvedenie	Praktická realizácia
Obsluha vo vinárni	7		Žiak má:	Žiak:		
Vináreň - charakteristika	1		Charakterizovať vináreň	Charakterizoval vináreň	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný test
Jedálny a nápojový lístok vo vinárni	1		Popísať jedálny a nápojový lístok vo vinárni	Popísal jedálny a nápojový lístok vo vinárni	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie bielych, červených a šumivých vín	1		Popísať podávanie bielych, červených a šumivých vín	Popísal podávanie bielych, červených a šumivých vín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vínna pivnica	1		Popísať vínnu pivnicu	Popísal vínnu pivnicu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dekantovanie starých červených vín	1		Popísať dekantovanie starých červených vín	Popísal dekantovanie starých červených vín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Laboratórne cvičenie	2		Precvičiť podávanie bielych a červených vín	Precvičil podávanie bielych a červených vín	Praktické predvedenie	Praktická realizácia
Práca v ubytovacích zariadeniach	4		Žiak má:	Žiak:		
Kategorizácia ubytovacích zariadení	1		Popísať kategorizáciu ubytovacích zariadení	Popísal kategorizáciu ubytovacích zariadení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný test
Hotelová evidencia	1		Popísať hotelovú evidenciu	Popísal hotelovú evidenciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Práca etážového čašníka	1		Popísať prácu etážového čašníka	Popísal prácu etážového čašníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Servis raňajok na hotelových izbách, obsluha v hotelovej hale	1		Popísať podávanie raňajok na izbách, obsluhu v hotelovej hale	Popísal podávanie raňajok na izbách, obsluhu v hotelovej hale	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenia so spoločensko – zábavnou funkciou (bar, herňa, koliba, salaš)	5		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a rozdelenie	2		Charakterizovať a rozdeliť zariadenia so spoločensko – zábavnou funkciou	Charakterizoval a rozdelil zariadenia so spoločensko – zábavnou funkciou	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bary a ich rozdelenie	2		Popísať a rozdeliť bary	Popísal a rozdelil bary	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Obsluha v bare	1		Popísať obsluhu v bare	Popísal obsluhu v bare	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Reštaurácia vyššej úrovne	8		Žiak má:	Žiak:		
Vybavenosť reštaurácie vyššej úrovne	2		Popísať vybavenosť reštaurácie vyššej úrovne	Popísal vybavenosť reštaurácie vyššej úrovne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Obsluha v reštaurácii vyššej úrovne	2		Popísať obsluhu v reštaurácii vyššej úrovne	Popísal obsluhu v reštaurácii vyššej úrovne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie špeciálnych pokrmov	4		Popísať podávanie špeciálnych pokrmov	Popísal podávanie špeciálnych pokrmov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Práca vo výrobných strediskách	3		Žiak má:	Žiak:		
Dispozičné riešenie kuchyne	1		Popísať dispozičné riešenie kuchyne	Popísal dispozičné riešenie kuchyne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Pracovníci výrobného strediska	1	Popísať náplň práce zamestnancov v kuchyni	Popísal náplň práce zamestnancov v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vlastné kalkulácie	1	Precvičiť zostavenie a výpočet kalkulácie pokrmu	Precvičil zostavenie a výpočet kalkulácie pokrmu	Písomné skúšanie	Praktické výpočty

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technika obsluhy			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
Zložitá obsluha základná forma	30		Žiak má:	Žiak:		
Zložitá obsluha - charakteristika	4	Potraviny a výživa Odborný výcvik	Charakterizovať zložitú obsluhu základnú formu	Charakterizoval zložitú obsluhu základnú formu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava pracoviska na podávanie zložitých raňajok	4		Popísať prípravu pracoviska na podávanie zložitých raňajok	Popísal prípravu pracoviska na podávanie zložitých raňajok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie zložitých raňajok	5		Popísať podávanie zložitých raňajok	Popísal podávanie zložitých raňajok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprav pracoviska na podávanie zložitých obedov	2		Popísať prípravu pracoviska na podávanie zložitých obedov	Popísal prípravu pracoviska na podávanie zložitých obedov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie jednotlivých chodov zložitých obedov	6		Popísať podávanie jednotlivých chodov zložitých obedov	Popísal podávanie jednotlivých chodov zložitých obedov	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný test

Podávanie dezertov	3		Popísať podávanie dezertov	Popísal podávanie dezertov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava pracoviska na večeru	2		Popísať prípravu pracoviska na večeru	Popísal prípravu pracoviska na večeru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie zložitých večerí	2		Popísať podávanie zložitých večerí	Popísal podávanie zložitých večerí	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Práca s pokladničným systémom, platobné terminály PAPAYA POS	2		Popísať prácu s pokladničným systémom, platobné terminály PAPAYA POS	Popísal prácu s pokladničným systémom, platobné terminály PAPAYA POS	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zložitá obsluha vyššia forma	30		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika zložitej obsluhy vyššej formy	2	Potraviny a výživa Odborný výcvik	Charakterizovať zložitú obsluhu vyššiu formu	Charakterizoval zložitú obsluhu vyššiu formu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Miešanie pokrmov	3		Popísať miešanie pokrmov	Popísal miešanie pokrmov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Drezingy a ich rozdelenie	2		Rozdeliť a popísať drezingy	Rozdelil a popísať drezingy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dochucovanie	1		Popísať dochucovanie	Popísal dochucovanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dochucovanie polievok a omáčok	3		Popísať dochucovanie polievok a omáčok	Popísal dochucovanie polievok a omáčok	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Flambovanie	2		Popísať a vysvetliť podstatu flambovania	Popísal a vysvetlil podstatu flambovania	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Flambovanie múčnikov, ovocia a mäsa	3		Popísať flambovanie múčnikov, ovocia a mäsa	Popísal flambovanie múčnikov, ovocia a mäsa	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tranširovanie pokrmov	3		Popísať tranširovanie pokrmov	Popísal tranširovanie pokrmov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dokončovanie jedál pred zrakom host'a	3		Popísať dokončovanie jedál pred zrakom host'a	Popísal dokončovanie jedál pred zrakom host'a	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný test
Príprava dezertov pred zrakom host'a	3		Popísať prípravu dezertov pred zrakom host'a	Popísal prípravu dezertov pred zrakom host'a	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Príprava káv pred zrakom hosta	3		Popísať prípravu káv pred zrakom hosta	Popísal prípravu káv pred zrakom hosta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Laboratórne cvičenie	2		Prípraviť kávu pred zrakom hosta	Prípravil kávu pred zrakom hosta	Praktické predvádzanie	Praktické predvedenie
Slávnostné hostiny	5		Žiak má :	Žiak :		
Banket	1	Odborný výcvik	Charakterizovať banket	Charakterizoval banket	Ústne skúšanie	Prezentácie
Raut	1		Charakterizovať raut	Charakterizoval raut	Ústne skúšanie	Prezentácie
Záhradná slávnosť, cocktail párty	1		Charakterizovať záhradnú slávnosť a cocotail párty	Charakterizoval záhradnú slávnosť a cocotail párty	Ústne skúšanie	Prezentácie
Piknik, výlet loďou	1		Charakterizovať piknik, výlet loďou	Charakterizoval piknik, výlet loďou	Ústne skúšanie	Prezentácie
Pozvanie na čašu vína	1		Charakterizovať pozvanie na čašu vína	Charakterizoval pozvanie na čašu vína	Ústne skúšanie	Prezentácie
Organizácia gastronomickej akcie	10		Žiak má :	Žiak :		
Organizačno - technické zabezpečenie akcie	2	Odborný výcvik	Popísať organizačno – technické zabezpečenie gastronomickej akcie	Popísal organizačno – technické zabezpečenie gastronomickej akcie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný test
Príprava pracoviska na slávnostnú príležitosť	1		Popísať prípravu pracoviska na slávnostnú príležitosť	Popísal prípravu pracoviska na slávnostnú príležitosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava slávnostných tabúľ	2		Popísať prípravu slávnostných tabúľ	Popísal prípravu slávnostných tabúľ	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Kladenie inventára	2		Popísať kladenie inventára	Popísal kladenie inventára	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Organizácia obsluhy pri slávnostnej príležitosti	2		Popísať organizáciu obsluhy pri slávnostnej príležitosti	Popísal organizáciu obsluhy pri slávnostnej príležitosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Práce po skončení hostiny	1		Popísať práce po skončení hostiny	Popísal práce po skončení hostiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Miešané nápoje	15		Žiak má :	Žiak:		
Význam miešaných nápojov	1	Potraviny a výživa	Vysvetliť význam miešaných nápojov	Vysvetlil význam miešaných nápojov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný test
Práca za barovým pultom	3		Popísať prácu za barovým pultom	Popísal prácu za barovým pultom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby miešania	2		Popísať spôsoby miešania	Popísal spôsoby miešania	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pomôcky na prípravu miešaných nápojov	2		Vymenovať pomôcky na prípravu miešaných nápojov	Vymenoval pomôcky na prípravu miešaných nápojov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Suroviny na prípravu miešaných nápojov	2		Vymenovať suroviny na prípravu miešaných nápojov	Vymenoval suroviny na prípravu miešaných nápojov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný test
Rozdelenie miešaných nápojov	3		Rozdeliť a vymenovať druhy miešaných nápojov	Rozdelil a vymenoval druhy miešaných nápojov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Laboratórne cvičenie	2		Precvičiť prípravu miešaných nápojov	Precvičil prípravu miešaných nápojov	Praktické predvedenie	Praktická realizácia

6.17 zariadenia prevádzok

Názov predmetu	zariadenia prevádzok
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín / 1. ročník
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.17.1 Charakteristika predmetu

Jeho úlohou je oboznámiť žiakov s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, s ich manipuláciou a bežnou údržbou tak, aby získané vedomosti a zručnosti vedeli na pracovisku dobre využiť.

Vyučujúci vedie žiakov k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu so strojmi a k správnejmu vzťahu k majetku. Pri výklade učiva informuje o princípe konštrukcie strojov a zariadení, o ich funkcii, obsluhu, údržbe a zaradení do technologického procesu a o ich efektívnom využití a uplatnení v prevádzke.

Vyučujúci používa vhodné názorné učebné pomôcky, audiovizuálnu techniku, počítače a pod. Sústavne sa zaoberá predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

Poslaním vyučovania Zariadenie prevádzkyje viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov pri práci s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, s ich manipuláciou a bežnou údržbou. Buduje tak technickú kultúru, t.j. vychováva k efektívnemu využívaniu jednotlivých druhov zariadení a strojov, s ich manipuláciou a bežnou údržbou.

Toto poslanie je potrebné dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu Zariadenie závodov a odbornej praxe, a súčasne aplikovaním informačných technológií vo vyučovaní tohto predmetu a iných predmetov, medzipredmetových projektov, celoškolských programov a pri riadení školy.

6.17.2 Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým vybavením zariadení spoločného stravovania z hľadiska celkového vnútorného vybavenia a usporiadania a účelovým rozvrhnutím pracoviska.

Žiaci sa oboznamujú s účelovým vnútorným vybavením pracoviska, s druhmi zariadení a strojov. Učia sa správnej manipulácii a údržbe zariadení a strojov. Oboznamujú sa s funkciou, obsluhou a využitím zariadení a strojov v prevádzke. Učia sa hospodárnemu vzťahu k majetku.

Cieľom vzdelávacej oblasti technické vzdelávanie je poskytnúť žiakom teoretickú prípravu na výkon kvalitných odborných, hygienicky nezávadných a bezpečných služieb vo svojom odbore. Zoznamuje ho s používaním správnych strojných zariadení.

Žiaci sú pripravovaní zvládnuť bežnú údržbu strojných zariadení na spotrebiteľskej úrovni a zároveň si osvoja organizovanie práce vo výrobných, obchodných, odbytových prevádzkach a prevádzkach služieb.

Oblasť technického vzdelávania vychováva žiaka k dodržiavaniu zásad správnej výrobnéj praxe, pravidiel a predpisov o hygiene a sanitácii, o ochrane zdravia pri práci, k zodpovednému prístupu k zákazníkovi a k poskytovaniu bezpečného a zdravotne bezchybného tovaru a služieb.

6.17.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Motivačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • motivačné rozprávanie • motivačná demonštrácia • motivačná výzva • motivačná pochvala • motivačné povzbudenie Expozičné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • vysvetľovanie • rozprávanie • opis • demonštračná metóda • rozhovor-sokratovský • rozhovor-heuristický • diskusia 	<ul style="list-style-type: none"> • Frontálna výučba • Individuálna práca žiakov
Zariadenia výrobných stredísk		<ul style="list-style-type: none"> • Skupinová práca žiakov
Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín		<ul style="list-style-type: none"> • Práca s PC • Práca s internetom • Práca s knihou

Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov	Fixačné motódy: <ul style="list-style-type: none"> • prvotné opakovanie • opakovanie väčších celkov učiva • súhrnné opakovanie alebo záverečné opakovanie Diagnostické a klasifikačné motódy: <ul style="list-style-type: none"> • ústne a písomné skúšanie • didaktický test • slovné hodnotenie 	
Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov		
Chladiace a mraziace zariadenia		
Skladovanie potravín a nápojov		
Zariadenie kuchyne		
Odbytové strediská		
Automaty		
Ubytovacie strediská		

6.17.4 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, ...)
Úvod do predmetu	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Zariadenia výrobných stredísk	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Chladiace a mraziace zariadenia	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Skladovanie potravín a nápojov	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Zariadenie kuchyne	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra

Odbytové strediská	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Automaty	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Ubytovacie strediská	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Zariadenia prevádzok				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
Úvod do predmetu	4		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika podnikov spoločného stravovania (PSS)	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať podnik spol. stravovania Poznať význam pojmov: podnik spol. stravovania, výrobné a odbytové stredisko Vysvetliť vzťah medzi jednotlivými strediskami podniku spol. stravovania 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval podnik spol. stravovania Poznal význam pojmov: podnik spol. stravovania, výrobné a odbytové stredisko Vysvetlil vzťah medzi jednotlivými strediskami podniku spol. stravovania 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test
Zásady technického riešenia podnikov spoločného stravovania a ich prevádzkové náležitosti	2		<ul style="list-style-type: none"> Poznať zásady techn. riešenia PSS Opísať zásady techn. riešenia PSS Ovládať triviálne názvy skupín prvkov PTP Vysvetliť význam zásad techn. riešenia PSS 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil zásady techn. riešenia PSS Popísal periodickú tabuľku prvkov (PTP) Opísal zásady techn. riešenia PSS Vysvetlil význam zásady techn. riešenia PSS 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hygienické a sociálne zariadenia	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podstatu hygienických a soc. zariadení Charakterizovať podstatu hygienických a soc. zariadení 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podstatu hygienických a soc. zariadení Vysvetlil podstatu hygienických a soc. zariadení 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Zariadenia výrobných stredísk	2		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie výrobných stredísk a ich základné zariadenie a vybavenie	2		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať výrobné stredisko PSS Poznať význam zariadení výrobné stredisko PSS 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval výrobné stredisko PSS Poznal význam zariadení výrobné stredisko PSS 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

			<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť zariadenia výrobného strediska PSS 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil zariadenia výrobného strediska PSS 		
Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín	2		Žiak má:	Žiak:		
Druhy strojov na mechanické spracovanie surovín a ich použitie	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať druhy strojov na mechan. spracovanie surovín a potravín Poznať význam zariadení na mech. spracovanie surovín a potravín Vysvetliť princíp fungovania strojov na mech spracovanie surovín a potravín 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval druhy strojov na mechan. spracovanie surovín a potravín Poznal význam zariadení na mech. spracovanie surovín a potravín Vysvetlil princíp fungovania strojov na mech spracovanie surovín a potravín 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podstatu hygieny a BOZP Poznať význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami na spracovanie surovín a potravín 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podstatu hygieny a BOZP Poznal význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami na spracovanie surovín a potravín 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p>
Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov	2		Žiak má:	Žiak:		

Druhy zariadení na tepelné spracovanie	1	Technológia	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať druhy strojov na mechan. spracovanie surovín a potravín Poznať význam zariadení na mech. spracovanie surovín a potravín Vysvetliť princíp fungovania strojov na mech spracovanie surovín a potravín 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval druhy strojov na mechan. spracovanie surovín a potravín Poznal význam zariadení na mech. spracovanie surovín a potravín Vysvetlil princíp fungovania strojov na mech spracovanie surovín a potravín 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hygiena a bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podstatu hygieny a BOZP Poznať význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami na tepelné spracovanie surovín 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podstatu hygieny a BOZP Poznal význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami na tepelné sprac. surovín 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov	2		Žiak má:	Žiak:		
Druhy a činnosť zariadení	2	Technológia	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať druhy zariadení na udržiavanie správnej teploty jedál a nápojov Poznať význam zariadení na udržiavanie správnej teploty jedál a nápojov Vysvetliť princíp fungovania zariadení na udržiavanie správnej teploty jedál a nápojov 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval druhy zariadení na udržiavanie správnej teploty jedál a nápojov Poznať význam zariadení na udržiavanie správnej teploty jedál a nápojov Vysvetlil princíp fungovania zariadení na udržiavanie správnej teploty jedál a nápojov 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Chladiace a mraziace zariadenia	3		Žiak má:	Žiak:		
Druhy chladiacich a mraziacich zariadení a bežná údržba	3		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať druhy strojov na chladenie a mrazenie potravín Poznať význam zariadení na chladenie a mrazenie surovín a potravín Vysvetliť princíp fungovania zariadení na 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval druhy strojov na chladenie a mrazenie potravín Poznal význam zariadení na chladenie a mrazenie surovín a potravín Vysvetlil princíp fungovania zariadení na 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

			chladenie a mrazenie surovín a potravín	chladenie a mrazenie surovín a potravín		
Skladovanie potravín a nápojov	2		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie a vybavenie skladov	2	Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizovať druhy skladov ▪ Poznať význam jednotlivých druhov skladov ▪ Vysvetliť hlavné zásady skladovania surovín a potravín 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizoval druhy skladov ▪ Poznal význam jednotlivých druhov skladov ▪ Vysvetlil hlavné zásady skladovania surovín a potravín 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Zariadenie kuchyne	3		Žiak má:	Žiak:		
Zariadenie kuchyne	2		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizovať druhy strojov a zariadení v kuchyni ▪ Poznať význam strojov a zariadení v kuchyni ▪ Vysvetliť princíp fungovania zariadení kuchyne 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizoval druhy strojov a zariadení v kuchyni ▪ Poznal význam strojov a zariadení v kuchyni ▪ Vysvetlil princíp fungovania zariadení kuchyne 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hygiena a bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetliť podstatu hygieny a BOZP ▪ Poznať význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami kuchyne 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetlil podstatu hygieny a BOZP ▪ Poznal význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami kuchyne 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Odbytové strediská	8		Žiak má:	Žiak:		

Vybavenie a zariadenie odbytových stredísk	3	Stolovanie	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať druhy zariadení na odbyt. stredisku Poznať význam zariadení na odbyt.stredisku Vedieť obsluhu zariadení na odbyt.stredisku 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval druhy zariadení na odbyt. stredisku Poznal význam zariadení na odbyt.stredisku Vediel obsluhu zariadení na odbyt.stredisku 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Rozdelenie odbytových stredísk podľa kategorizácie a ich zariadenie	4		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať druhy odbyt.stredísk Poznať význam jednotlivých druhov odbyt.stredísk 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval druhy odbyt.stredísk Poznal význam jednotlivých druhov odbyt.stredísk 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hygiena a BOZP zariadenia	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podstatu hygieny a BOZP Poznať význam hygieny a BOZP pri práci na odbytovom stredisku 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podstatu hygieny a BOZP Poznal význam hygieny a BOZP pri práci na odbytovom stredisku 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Automaty	2		Žiak má:	Žiak:		
Druhy automatov a ich funkcie	2		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať druhy automatov Poznať význam automatov na výdaj jedál a nápojov Vysvetliť princíp fungovania automatov na výdaj jedál a nápojov 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval druhy automatov Poznal význam automatov na výdaj jedál a nápojov Vysvetlil princíp fungovania automatov na výdaj jedál a nápojov 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Ubytovacie strediská	3		Žiak má:	Žiak:		
Zariadenie jednotlivých ubytovacích stredísk	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať kategórie ubytovacích stredísk Poznať význam rozdelenia ubyt.stredísk podľa tried 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval kategórie ubytovacích stredísk Poznal význam rozdelenia ubyt.stredísk podľa tried 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

Administratívne a technické zariadenia	1		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizovať druhy administratívnych a techn. zariadení v ubytovacom stredisku ▪ Poznať význam administr. a technic. zariadení v ubytovacom stredisku 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizoval druhy administratívnych a techn. zariadení v ubytovacom stredisku ▪ Poznal význam administr. a technic. zariadení v ubytovacom stredisku 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
Zariadenie hotelovej izby	1		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizovať druhy zariadení hotel. izby podľa triedy ▪ Poznať zariadenia v hotel. izbe podľa triedy 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizoval druhy zariadení hotel. izby podľa triedy ▪ Poznal zariadenia v hotel. izbe podľa triedy 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p>

6.18 hospodárske výpočty

Názov predmetu	hospodárske výpočty
Časový rozsah výučby	1. ročník 0,5 hodiny týždenne, spolu 16,5 hodiny 3. ročník 1 hodina týždenne – spolu 30 hodín Spolu 46,5 hodiny
Ročník	prvý druhý
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník servírka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.18.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 1.a 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet hospodárske výpočty v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo matematiky, je základom pre vyučovanie ekonomiky a účtovníctva. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia s odborným výcvikom. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a praktické zručnosti v oblasti. Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť správne výpočtové postupy a tiež naučiť sa pracovať s prostriedkami výpočtovej techniky, ktoré uľahčia, skvalitnia a urýchlia ich prácu. Úlohou predmetu je nielen žiakov dobre naučiť počítať, ale aj vytvoriť základy na rozvíjanie logického a ekonomického myslenia.

Odborný predmet je previazaný s odborným vyučovacím predmetom odborný výcvik, matematika, účtovníctvo a ekonomika.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania hospodárskych výpočtov majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom a registračnou pokladňou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu hospodárske výpočty proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického

poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania 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. Dôraz bude kladený na precvičovanie príkladov pre správne pochopenie ekonomickej podstaty vypočítaných ukazovateľov, kvôli správnej slovnej interpretácii.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede, prípadne v učebni výpočtovej techniky.

6.18.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty je vypestovať základné schopnosti, vedomosti, zručnosti a návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh. Naučiť žiakov aplikovať matematiku v hospodárskej oblasti.

6.18.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Základné počtové úkony	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Premeny jednotiek	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Tvorba cien jedál a nápojov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Materiálno- technické zásobovanie	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Výpočty na počítačích strojoch	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

6.18.4 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, ...)
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	Eichler B, Ratkovský L. - Hpspodárske výpočty pre 3. ročník	Tabuľa		
Základné počtové úkony	Eichler B, Ratkovský L. - Hpspodárske výpočty pre 3. ročník	Tabuľa		
Premeny jednotiek	Mikulčák J. a kol. –MFCHtabuľky, SPN 2002	Tabuľa		
Tvorba cien jedál a nápojov	Papulová E.a kol.- Hotelový a gastronómický manažment pre 4, 5 roč. ,SPN1999	Tabuľa	Kalkulačný list	
Materiálno-technické zásobovanie	Hartmanová E.a kol.-Ekonomika pre uč. odbory výr. a nevyr. zamerania, SPN 2006	Tabuľa		

ROZPIS UČIVA PREDMETU: HOSPODÁRSKE VÝPOČTY				1. ročník	0,5 hodiny týždenne, spolu 17 vyučovacích hodín		
Názov celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	1		Žiak má:	Žiak:			
✚ Zásady rýchleho a správneho počítania	1	Matematika Ročník: prvý	<ul style="list-style-type: none"> Správne písať tvar číslíc, čísla, upravovať výpočty, robiť odhad výsledku, účelne počítať, kontrolovať správnosť výsledku 	✚ Má správne návyky využívané pri hospodárskych výpočtoch	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď	
Základné početvé úkony	5		Žiak má:	Žiak:			
✚ Sčítanie, odčítanie pamäti a písomne	1	✚ Matematika Ročník: prvý	✚ Bezchybne sčítať a odčítať pamäti a písomne	Vie bezchybne sčítať a odčítať pamäti a písomne	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Násobenie, delenie pamäti a písomne	1		✚ Vedieť násobiť a deliť pamäti	✚ Vie násobiť a deliť pamäti	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Odhad výsledku	1		✚ Vedieť správne odhadnúť výsledok	✚ Vie správne odhadnúť výsledok	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Zaokrúhľovanie čísel	1		✚ Ovládať zaokrúhľovanie	✚ Ovláda zaokrúhľovanie	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	

✚ Percentuálny počet	1		✚ Ovládať percentuálny počet	✚ Ovláda percentuálny počet	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
Premeny jednotiek	5		Žiak má:	Žiak:			
✚ Hmotnostné a objemové jednotky	5	Fyzika	✚ Vedieť správne premieňať hmotnostné a objemové jednotky	✚ Vie správne premieňať hmotnostné a objemové jednotky	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
Tvorba cien jedál a nápojov	6		Žiak má:	Žiak:			
✚ Normovanie	3		✚ Vysvetliť pojem normovanie	✚ Vie vysvetliť pojem normovanie,	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Kalkulačné ceny a prirážky	3		✚ Správne počítať kalkulačné ceny a prirážky	✚ Vie správne počítať kalkulačné ceny a prirážky	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	

ROZPIS UČIVA PREDMETU: HOSPODÁRSKE VÝPOČTY				3. ročník	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	
Tvorba cien jedál a nápojov	20		Žiak má:	Žiak:			
✚ Určenie ceny jedál vlastnej výroby	6		✚ Počítať ceny jedál	✚ Vie počítať ceny jedál	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	

✚ Výpočet ceny nápojov podľa cenníka	6		✚ Počítať ceny nápojov	✚ Vie počítať ceny nápojov	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Výpočet ceny nápojov neuvedených v cenníku	6		✚ Počítať ceny nápojov	✚ Vie počítať ceny nápojov	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Predaj tovaru v zariadeniach spoločného stravovania	1		✚ Vysvetliť podmienky predaja v zariadeniach SS	✚ Vie vysvetliť podmienky predaja v zariadeniach SS	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Ceny za ubytovanie a ostatné služby	1		✚ Počítať ceny za ubytovanie	✚ Vie počítať ceny za ubytovanie	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
Materiálno-technické zásobovanie	6		Žiak má:	Žiak:			
✚ Materiálno-technické zásobovanie	1		✚ Ovládať pojem mat.tech. zásobovanie, zásoby	✚ Ovláda pojem mat.tech. zásobovanie, zásoby	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Výpočet zásob a obrátky zásob	2		✚ Ovládať výpočet noratív zásob	✚ Ovláda výpočet noratív zásob	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Inventarizácia – prevedenie inventúry	1		✚ Vysvetliť pojem inventúra a inventarizácia	✚ Vie vysvetliť pojem inventúra a inventarizácia	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Vyčíslenie inventarizačných rozdielov	1		✚ Vedieť vyčísliť inventarizačný rozdiel	✚ Ovláda vyčíslenie inventarizačných rozdielov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Vypracovanie inventarizačného záznamu	1		✚ Vypracovať inventarizačný záznam	✚ Vie vypracovať inventarizačný záznam	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
Výpočty na počítačoch strojoch	4		Žiak má:	Žiak:			

✚ Práca s elektronickou registračnou pokladňou	2		✚ Ovládať prácu s registračnou pokladňou	✚ Ovláda prácu s registračnou pokladňou	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Využitie PC pri výpočtoch	2		✚ Využívať PC pri výpočtoch	✚ Využíva PC pri výpočtoch	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	

6.19 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	6444 H čašník, servírka	
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk	

6.19.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. 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.

6.19.2 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 naviac 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.

6.19.3 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>

6.19.4 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 - prerobené

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	3		Žiak má:	Žiak:		
Pravidlá a etika práce na sieti Internet	1	Informatika 2. ročník Informácie okolo nás	Ovládať základné pravidlá práce na sieti Internet	Ovláda základné pravidlá práce na Internete	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vyhľadávanie všeobecných informácií	1		Vedieť vyhľadávať potrebné informácie	Vie vyhľadať potrebné informácie	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Vyhľadávanie odborných informácií, ich využitie, uchovávanie a spracovanie	1		Vedieť vyhľadávať odborné informácie, využívať a spracovávať	Vie vyhľadať odborné informácie, využívať a spracovávať	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Reštauračný systém Blue Gastro	4,5		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, pohyby na sklade	1,5		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
Číselníky, precenenie, Prehľady, tlač	1		Vytvárať nové receptúry, upravovať číselníky	Vytváral nové receptúry, upravovať číselníky		
Inventúry skladu	1		Vypracovať inventúrne súpisy	Vypracoval inventúrne súpisy		

Výroba	3		Žiak má:	Žiak:		
Tvorba receptúr	2		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	1		Žiak má:	Žiak:		
Stravovanie hromadných skupín, akcie, denné menu	1		Vedieť riešiť problematiku objednávok skupín hostí, akcie	Pozná funkcie hromadného stravovania	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
-------------------------	---	--	--	---	--------------------	----------------

6.20 cvičenia z techniky obsluhy

Názov predmetu	cvičenia z techniky obsluhy
Časový rozsah výučby	prvý – 2 hodina týždenne, 66 hodín druhý – 2 hodiny týždenne, 66 hodín
Ročník	Prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

6.20.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 1., 2. ročníka štúdia.

Praktické vyučovanie z predmetu cvičenia z techniky obsluhy v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo z techniky obsluhy. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, kultúry stolovania a obsluhy. Praktické, cvičné vyučovanie sa skladá z poznatkov o základných pravidlách obsluhy, technike jednoduchej a zložitej obsluhy a následnej realizácie nadobudnutých vedomostí v praktických cvičeniach. Počas štúdia sa žiaci naučia obsluhu pri slávnostných udalostiach, zvládnu prácu za barovým pultom, prípravu miešaných nápojov, prácu v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si praktické vedomosti a zručnosti v oblasti obsluhy, spoločenského vystupovania pri komunikácii s hosťom, bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami.

Praktické vyučovanie je medzipredmetovo previazané s odbornými vyučovacími predmetmi technika obsluhy, odborný výcvik, technológia, potraviny a výživa.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania cvičenia z techniky obsluhy majú stimulovať rozvoj zručnosti, poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, praktickej ukážky, cvičenia, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu

s inventárom, učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou ako aj s tematikou cestovného ruchu.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu cvičenia z techniky obsluhy proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu cvičenia z techniky obsluhy patria aj ukážky z dostupných elektronických materiálov, názorné ukážky prípravy miešaných nápojov, káv, jedál miešaním, atď., ako aj názorné ukážky stolovania.

Výučba bude prebiehať v odbornej gastro učebni. Žiaci absolvujú exkurzie do hotelov, kaviarní, vinární, reštaurácii v Lučenci a v okolíu.

6.20.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu cvičenia z techniky obsluhy v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií v oblasti obsluhy a komunikácii so zákazníkom, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

6.20.3 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 Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Hygiena a bezpečnosť	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Precvičovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom, precvičovanie
Odbytové stredisko	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Individuálna práca Inscenačná metóda	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Názorné ukážky
Základné pravidlá a cvičenia z techniky obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Inštruktáž Predvádzanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Precvičovanie
Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné ukážky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Spôsoby a systémy obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné ukážky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Názorné ukážky
Jednoduchá obsluha - cvičenia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné ukážky Inscenačná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Precvičovanie
Obsluha v pivárni	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné ukážky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Precvičovanie
Obsluha v kaviarni	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné ukážky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Predvádzanie

Obsluha vo vinárni	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Inštruktáž	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Názorné ukážky
Práca v ubytovacích zariadeniach	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Inscenačná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Názorné ukážky
Zariadenia so spoločensko-zábavnou funkciou /bar, herňa, koliba, saláš/	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Predvádzanie, inscenačná úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Precvičovanie
Reštaurácia vyššej úrovne	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Predvádzanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom Názorné ukážky

6.20.4 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 predmetu	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor PC Tabuľa	Vyhľadávka MH 419/2001 Z .z.	Internet

Hygiena a bezpečnosť	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Videotechnika Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Program HACCP schémy, tabuľky	-	Internet
Odbytové stredisko	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	inventár		Internet
Základné pravidlá a cvičenia z techniky obsluhy	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky obsluhy	k	Internet
Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Jedálne a nápojové lístky		Internet, CD
Spôsoby a systémy obsluhy	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schémy systémov obsluhy		Internet
Jednoduchá obsluha - cvičenia	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky na servis v jednoduchej obsluhy	na	Internet, CD
Obsluha v pivárni	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky na servis	na	Internet, CD
Obsluha v kaviarni	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky k zložitejšej obsluhy		Internet, CD
Obsluha vo vinárni	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC	Pomôcky na servis	na	Internet

Práca v ubytovacích zariadeniach	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Tabuľa Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky na servis	Internet, CD
Zariadenia so spoločensko-zábavnou funkciou /bar, herňa, koliba, saláš/	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky k príprave miešaných nápojov, suroviny	Internet, CD
Reštaurácia vyššej úrovne	Salač. G., Stolovanie 2. Odborné časopisy : Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky na servis	Internet

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Cvičenia z techniky obsluhy				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 predmetu	1		Žiak má:	Žiak:		
Cieľ predmetu, obsah učiva	1		Pochopiť obsah a cieľ predmetu	Pochopil obsah a cieľ predmetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygiena a bezpečnosť	9		Žiak má:	Žiak:		
Osobná hygiena	2	Potraviny a výživa	Popísať osobnú hygienu	Popísal osobnú hygienu	Frontálne ústne skúšanie Predvádzanie	Ústne odpovede Názorné ukážky
Hygiena inventára	2	Odborný výcvik	Popísať a názorne precvičiť hygienu inventára	Popísal a názorne precvičil hygienu inventára	Frontálne ústne skúšanie Precvičovanie	Ústne odpovede Individuálna práca žiakov
Hygiena pracoviska a denná práca, predprípravné práce	2		Vedieť vykonať hygienu pracoviska a dennú prácu, predprípravné práce	Vedel vykonať hygienu pracoviska a dennú prácu, predprípravné práce	Precvičovanie	Ústne odpovede Individuálna práca žiakov
Pracovné oblečenie	1		Popísať pracovné oblečenie	Popísal pracovné oblečenie	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede Individuálna práca žiakov
Bezpečnosť pri práci	2		Vedieť dodržiavanie pravidiel bezpečnosti pri práci na pracovisku	Vedel dodržiavanie pravidiel bezpečnosti pri práci na pracovisku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Individuálna práca žiakov
Odbytové stredisko	18					

			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika odbytového strediska	1		Charakterizovať odbytové stredisko	Charakterizoval odbytové stredisko	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Individuálna práca žiakov
Inventár na úseku obsluhy - rozdelenie	2		Popísať a vysvetliť rozdelenie inventára na úseku obsluhy	Popísal a vysvetlil rozdelenie inventára na úseku obsluhy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Individuálna práca žiakov
Veľký stolový inventár	3		Popísať a rozdeliť veľký stolový inventár	Popísal a rozdelil veľký stolový inventár	Názorné skúšanie	Názorné odpovede
Stolový a sedací inventár	1		Popísať a rozdeliť stolový a sedací inventár	Popísal a rozdelil stolový a sedací inventár	Názorné skúšanie	Názorné odpovede
Reštauračná bielizeň, prestieranie stolov, skladanie obrúskov	3		Popísať a rozlišovať reštauračnú bielizeň, vedieť prestrieť stoly, skladanie obrúskov	Popísal a rozlišoval reštauračnú bielizeň, vedel prestierať stoly, vie skladať obrúsky	Názorné skúšanie	Názorné odpovede
Ošetrovanie a udržiavanie inventára	1		Popísať a vykonať ošetrovanie a udržiavanie inventára na úseku obsluhy	Popísal a vykonal ošetrovanie a udržiavanie inventára na úseku obsluhy	Ústne frontálne skúšanie, predvádzanie	Ústna odpoveď
Prípravné práce pred zahájením prevádzky	4		Vymenovať a uskutočniť prípravné práce pred zahájením prevádzky	Vymenoval a uskutočnil prípravné práce pred zahájením prevádzky	Precvičovanie	Ústne odpovede Názorné ukážky
Leštenie strieborného a zlatého inventára	1		Vedieť spôsob a techniku leštenia strieborného a zlatého inventára	Vedel spôsob a techniku leštenia strieborného a zlatého inventára	Inštruktáž	Individuálna práca žiakov
Spôsoby pulirovania inventára	1		Vedieť vymenovať a názorne predviesť spôsoby pulirovania inventára	Vedel vymenovať a názorne predviesť spôsoby pulirovania inventára	Predvádzanie	Individuálna práca žiakov
Malý stolový inventár	1		Vymenovať a názorne ukázať malý stolový inventár, jeho ošetrovanie	Vymenoval a názorne ukázal malý stolový inventár, jeho ošetrovanie	Precvičovanie	Individuálna práca žiakov Individuálna práca žiakov
Základné pravidlá a cvičenia z techniky obsluhy	18		Žiak má:	Žiak:		

Uplatňovanie spoločenských pravidiel – komunikácia s hosťom	2		Vysvetliť spoločenské pravidlá platné pri komunikácii s hosťom	Vysvetlil spoločenské pravidlá platné pri komunikácii s hosťom	Inscenačná metóda	Ústna odpoveď
Základné povinnosti čašníka, príchod na pracovisko	1		Vedieť popísať základné povinnosti čašníka, príchod na pracovisko	Vedel popísať základné povinnosti čašníka, príchod na pracovisko	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Hlavné pomôcky čašníka	1		Vymenovať a názorne ukázať pomôcky čašníka pri obsluhu	Vymenoval a názorne ukázal pomôcky čašníka pri obsluhu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nosenie tácock, podnosov a tanierov	6		Vysvetliť a precvičiť nosenie tácock, podnosov a tanierov	Vysvetlil a precvičil nosenie tácock, podnosov a tanierov	Ústne frontálne skúšanie Precvičovanie	Ústne odpovede Individuálna práca žiakov
Základné pravidlá podávania jedál a nápojov	6		Popísať a názorne ukázať spôsoby základných pravidiel podávania jedál a nápojov	Popísal a názorne ukázal spôsoby základných pravidiel podávania jedál a nápojov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Odstraňovanie omylov pri obsluhu	1		Vysvetliť a predviesť odstraňovanie omylov pri obsluhu	Vysvetlil a predviedol odstraňovanie omylov pri obsluhu	Ústne skúšanie inscenačná metóda	Ústna odpoveď Názorné ukážky
Práce po skončení prevádzky	1		Vymenovať a precvičiť práce po skončení prevádzky	Vymenoval a precvičil práce po skončení prevádzky	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď Názorné ukážky
Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov	10		Žiak má:	Žiak:		
Pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov	2	Potraviny a výživa Odborný výcvik	Vedieť pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov	Vedel pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď Prezentácia
Návrhy zostavovania jedálneho a nápojového lístka, poradie jedál a nápojov	4		Navrhnuť varianty jedálneho a nápojového lístka, poradie jedál a nápojov	Navrhol varianty jedálneho a nápojového lístka, poradie jedál a nápojov	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď Názorné ukážky
Návrhy menu lístkov	4		Charakterizovať, popísať a zostaviť menu lístok	Charakterizoval, popísal a zostavil menu lístok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

Spôsoby a systémy obsluhy	10		Žiak má:	Žiak:		
Cvičenia zo spôsobov obsluhy	5		Vedieť predviesť cvičenia zo spôsobov obsluhy, názorne predviesť obsluhu	Vedel predviesť cvičenia zo spôsobov obsluhy, názorne predviedol obsluhu	Inscenačná metóda	Ústna odpoveď Názorné ukážky
Cvičeniea zo systémov obsluhy	5		Vedieť predviesť cvičenia zo systémov obsluhy, názorne predviesť obsluhu	Vedel predviesť cvičenia zo systémov obsluhy, názorne predviedol obsluhu	Inscenačná metóda	Ústna odpoveď Názorné ukážky

ROČNÍK:DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Cvičenia z techniky obsluhy				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
Jednoduchá obsluha	18		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika jednoduchej obsluhy	2	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Charakterizovať jednoduchú obsluhu	Charakterizoval jednoduchú obsluhu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cvičenia podávania teplých a studených nápojov	4		Ovládať cvičenia podávania teplých a studených nápojov	Ovládal cvičenia podávania teplých a studených nápojov	Predvádzanie	Názorné ukážky
Jednoduché raňajky	4		Vedieť popísať jednoduché raňajky a prestrieť	Vedel popísať jednoduché raňajky a prestrieť	Predvádzanie	Názorné ukážky
Cvičenia podávania aperitívov a digestívov	2		Ovládať cvičenia podávania aperitívov a digestívov	Ovládal cvičenia podávania aperitívov a digestívov	Inscenačná metóda	Názorné ukážky
Nácvik podávania studených a teplých predjedál	2		Ukázať ako sa podávajú studené a teplé predjedlá	Ukázal ako sa podávajú studené a teplé predjedlá	Inštruktáž	Individuálna práca žiakov
Podávanie polievok, hlavných chodov	2		Popísať a predviesť spôsoby podávania polievok, hlavných chodov	Popísal a previedol spôsoby podávania polievok, hlavných chodov	Predvádzanie	Individuálna práca žiakov
Podávanie dezertov	2		Ovládať podávanie dezertov	Ovládal podávanie dezertov	Inštruktáž	Precvičovanie

Obsluha v pivárni	8		Žiak má:	Žiak:		
Pivo - charakteristika	2	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Charakterizovať pivo	Charakterizoval pivo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Exkurzia – reštaurácia Tančiareň	4		Popísať výrobu piva, predviesť obsluhu a podávanie piva	Popísal výrobu piva, predviedol obsluhu a podávanie piva	Inštruktáž	Názorné ukážky
Hygiena pivových pohárov, podávanie piva	2		Vedieť vykonať hygienu pivových pohárov, podávať pivo	Vedel vykonať hygienu pivových pohárov, podávať pivo	Precvičovanie	Názorné ukážky
Obsluha v kaviarni	8		Žiak má:	Žiak:		
Kaviareň - charakteristika	2	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Charakterizovať kaviareň	Charakterizoval kaviareň	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nácvik podávania kávy, prípravné práce v kaviarni	2		Vedieť ako sa podáva káva, vykonať prípravné práce v kaviarni	Vedel ako sa podáva káva, vykonal prípravné práce v kaviarni	Inštruktáž	Individuálna práca žiakov
Exkurzia – kaviareň Barista, Galéria	4		Popísať a ovládať zostavenie kaviarenskeho jedálneho a nápojového lístkov, ako sa obsluhuje v kaviarni	Popísal a ovládal zostavenie kaviarenskeho jedálneho a nápojového lístkov, ako sa obsluhuje v kaviarni	Výklad	Názorné ukážky
Obsluha vo vinárni	8		Žiak má:	Žiak:		
Vináreň - charakteristika	2		Charakterizovať vináreň	Charakterizoval vináreň	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Exkurzia - vináreň	2		Vedieť proces výroby vína, podmienky skladovania	Vedel proces výroby vína, podmienky skladovania	Inštruktáž	Názorná ukážka
Nácvik podávania bielych, červených a šumivých vín	2		Ovládať podávanie bielych, červených a šumivých vín	Ovládal podávanie bielych, červených a šumivých vín	Inštruktáž	Názorná skúška
Dekantovanie červených vín	2		Popísať a predviesť dekantovanie červených vín	Popísal a predviedol dekantovanie červených vín	Výklad	Názorné ukážky

Práca v ubytovacích zariadeniach	6		Žiak má:	Žiak:		
Kategorizácia ubytovacích zariadení	2		Popísať kategorizáciu ubytovacích zariadení	Popísal kategorizáciu ubytovacích zariadení	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Exkurzia – hotel Slovan, Klavis	4		Popísať prácu etážového čašníka, chyžnej, recepčnej	Popísal prácu etážového čašníka, chyžnej, recepčnej	Výklad	Inscenačná metóda
Zariadenia so spoločensko – zábavnou funkciou (bar, herňa, koliba, salaš)	4		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a rozdelenie	2		Charakterizovať a rozdeliť zariadenia so spoločensko – zábavnou funkciou	Charakterizoval a rozdelil zariadenia so spoločensko – zábavnou funkciou	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Obsluha v bare	2		Ovládať obsluhu v bare	Ovládal obsluhu v bare	Inštruktáž	Individuálna práca žiakov
Reštaurácia vyššej úrovne	14		Žiak má:	Žiak:		
Lúpanie ovocia	4		Ovládať spôsoby lúpania ovocia	Ovládal spôsoby lúpania ovocia	Precvičovanie	Názorné ukážky
Obsluha v reštaurácii vyššej úrovne	4		Ovládať obsluhu v reštaurácii vyššej úrovne	Ovládal obsluhu v reštaurácii vyššej úrovne	Inštruktáž	Názorné ukážky
Príprava a podávanie šalátov	6		Vedieť pripraviť, naservírovať a podávať šaláty	Vedel pripraviť, naservírovať a podávať šaláty	Precvičovanie	Individuálna práca žiakov

6.21 odborný výcvik

Názov predmetu	odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15 hodín týždenne ,spolu 495 hodín, prvý roč. 17,5 hodín týždenne ,spolu 577,5 hodín, druhý roč. 17,5 hodín týždenne, spolu 525 hodín, tretí ročník
Ročník	Prvý, druhý ,tretí
Kód a názov študijného odboru	6444H čašník, servírka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.21.1 Charakteristika predmetu

V učebnom predmete odborný výcvik majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti a osvojiť si praktické zručnosti a návyky potrebné pre výkon povolania. Cieľom odborného výcviku je najmä upevniť odborné vedomosti získané v teoretickom vyučovaní. Zo žiakov by mali byť po ukončení štúdia kvalifikovaní pracovníci na úseku obsluhy.

Úlohou odborného výcviku je vypestovať v žiakoch návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny pri práci, hospodárne využívanie surovín, energií, vedieť uplatniť teoretické vedomosti v praxi a organizovať si svoju prácu.

Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy s teoretickými odbornými predmetmi technika obsluhy, potraviny a výživa, technológia, ekonomika.

V 1. ročníku sa žiaci zoznámia so základnými ustanoveniami o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou práce a hygienou potravín.

Ťažiskom učiva v 1.ročníku je zvládnutie techniky obsluhy .Žiaci sa zoznamujú s organizáciou a vybavením pracovísk a s povinnosťami čašníka. Zároveň si v praxi osvojujú základné pravidlá spoločenského správania v styku so zákazníkom a so spolupracovníkmi. Zároveň sa oboznamujú s činnosťami v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy a zostavovaním jedálnych a nápojových lístkov.

V 2. ročníku si žiaci osvojujú a zdokonaľujú techniku jednoduchej obsluhy a s obsluhou pivného zariadenia. Zároveň sa zoznamujú s nácvikom prác v kaviarni a kaviarenskej herni a vinárni a s organizáciou práce v ubytovacích strediskách a s obsluhou v spoločensko zábavných strediskách.

V 3. ročníku zastávajú dôležité miesto práce spojené so zložitou obsluhou a zvládnutie techniky obsluhy pri uplatňovaní vyšších foriem zložitej obsluhy, obsluhy pri slávnostnom stolovaní a nácviku organizačného zabezpečenia slávnostnej hostiny a pri príprave miešaných nápojov.

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

Absolvent má:

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v súlade s hygienickými predpismi v danej prevádzke
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách
- vykonávať základné spôsoby skúšok akosti surovín, materiálov a tovaru
- vykonávať základné kalkulácie spotreby surovín a materiálov
- používať pracovné stroje, zariadenia a inventár
- realizovať ponuku, predaj a službu na konkrétnej prevádzke
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb

Majster odborného výcviku má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci odborného výcviku budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania 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. .

Výučba odborného výcviku bude prebiehať vo vlastných školských zariadeniach ako aj u zmluvných partnerov.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o práci v odbytových strediskách ich kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

6.21.2 Výchovno-vzdelávacie stratégie

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

6.21.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Výklad ,príklady	Názorné ukážky príklady
Príprava odbytových stredísk a ich zariadenie	Inštruktáž, predvádzanie Precvičovanie, rozhovor, riešenie úloh	Názorné ukážky
Technika obsluhy, uplatnenie základných spoločenských pravidiel	Komunikácia, predvádzanie, inscenačná metóda, riešenie úloh, rozhovor	Frontálna výučba a individuálna práca žiakov
Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov	Inštruktáž, predvádzanie, precvičovanie, rozhovor, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy	Inštruktáž, predvádzanie, precvičovanie ,rozhovor, riešenie úloh	Nácvik obsluhy v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy
Technika obsluhy, uplatnenie jednotlivých spôsobov obsluhy	Inštruktáž, predvádzanie rozhovor, precvičovanie	Frontálna výučba a individuálna práca žiakov, pozorovanie, demonštrácia
Obsluha a údržba pivného zariadenia	Výklad, predvádzanie, inštruktáž ,precvičovanie	Individuálna práca žiakov ,pozorovanie. demonštrácia
Nácvik obsluhy v kaviarni, kaviarenskej herni a vo vinári	Výklad, inštruktáž predvádzanie, precvičovanie	Individuálna práca žiakov, pozorovanie, demonštrácia
Organizácia práce v ubytovacích strediskách	Výklad, predvádzanie, inštruktáž, precvičovanie	Individuálna práca žiakov, pozorovanie, názorné ukážky
Obsluha v spoločensko-zábavných strediskách	Výklad, predvádzanie, inštruktáž, precvičovanie	Individuálna práca žiakov, pozorovanie, názorné ukážky
Zložitá obsluha	Výklad, predvádzanie, inštruktáž, precvičovanie	Individuálna práca žiakov, pozorovanie, názorná ukážka
Slávnostné stolovanie	Výklad, predvádzanie, precvičovanie	Individuálna práca žiakov, pozorovanie, názorná ukážka
Miešané nápoje	Výklad, predvádzanie, precvičovanie	Individuálna práca žiakov, pozorovanie, názorná ukážka

6.21.4 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	Stolovanie, Technológia	Diaprojektor, magnetická tabuľa, flipchart	Ochranné pomôcky	Internet, CD
Príprava odbytových stredísk a ich zariadenie	Stolovanie, Gastro časopis	PC, diapozitív	Inventár, stroje a zariadenie odbytového strediska, inventár na úseku obsluhy	Knižnica, internet
Technika obsluhy, uplatňovanie základných spoločenských pravidiel	Učebnica stolovania, Spoločenská komunikácia	PC, diapozitív	Inventár na úseku obsluhy	Knižnica, internet, časopis Gastro
Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov	Učebnica stolovania	PC, diapozitív, diaprojektor	Jedálne a nápojové lístky	Knižnica, internet, časopis Gastro
Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy	Učebnica stolovania	PC, diapozitív, diaprojektor	Inventár na úseku obsluhy	Knižnica, internet, časopis Gastro
Technika jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhy	Učebnica stolovania	PC, diapozitív, diaprojektor	Inventár na úseku obsluhy	Knižnica internet, časopis Gastro
Technika jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhy	Učebnica stolovania	PC, diaprojektor, diapozitív	Inventár na úseku obsluhy	Knižnica, internet, časopis Gastro
Obsluha a údržba pivného zariadenia	Učebnica stolovanie	PC, diapozitív, diaprojektor	Inventár na úseku výčapného zariadenia	Knižnica, príručka pre výčapníkov
Nácvik obsluhy v kaviarni, vinárni a kaviarenskej herni	Učebnica stolovania	PC, diapozitív, diaprojektor	Inventár na úseku obsluhy	Knižnica, internet, časopis Gastro
Organizácia práce v ubytovacích strediskách	Učebnica stolovanie Hotelový a gastronomický menezment	PC, diapozitív, diaprojektor	Tlačivá na úseku ubytovacieho zariadenia	Knižnica, časopiis Gastro
Obsluha v spoločensko zábavných strediskách	Učebnica stolovanie	PC, diapozitív, diaprojektor	Inventár na úseku obsluhy	Knižnica, internet časopis Gastro
Zložitá obsluha	Učebnica stolovanie	PC, diapozitív, diaprojektor	Inventár na úseku obsluhy	Knižnica, internet, časopis Gastro
Slávnostné stolovanie	Učebnica stolovanie	PC, diapozitív, diaprojektor	Inventár na úseku obsluhy	Knižnica, Internet, časopis Gastro
Miešané nápoje	Učebnica stolovanie	PC, diapozitív, diaprojektor	Barmanské náradie	Knižnica, internet, časopis Gastro

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik 1. ročník				15 hodín týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Témy						
1. Úvod do predmetu	24		Žiak má:	Žiak:		
Právne normy, zákonník práce, zákon starostlivosti o zdravie ľudí	6	Technika obsluhy, technológia	Žiak sa má naučiť predpisy o bezpečnosti práce	Žiak sa naučil predpisy o BOZP	Ústne skúšanie	Ústne skúšanie
Zodpovednosť žiakov za BOZP	6		Oboznámiť žiakov o poskytnutí prvej pomoci	Žiak sa naučil poskytnúť prvú pomoc	Skúška testom s voľbou a tvorbou odpovede	Písomné skúšanie
Druhy ohrozenia pri práci, ochranné pomôcky význam bezpečnostných predpisov	6		Oboznámiť žiakov s druhmi rizikových pracovísk a ochrannými pomôckami a významom bezpečnostných predpisov	Žiak sa naučil používať ochranné pomôcky a význam bezpečnostných predpisov pri práci	Ústna skúška,	Ústne skúšanie
Osobná hygiena a hygiena na pracovisku	6		Žiak sa má naučiť dodržiavať osobnú hygienu a hygienu na pracovisku	Žiak sa naučil dodržiavať osobnú hygienu a hygienu na pracovisku	Ústna skúška	Ústne skúšanie
2. Príprava odbytových stredísk a ich zariadenie	120		Žiak má:	Žiak:		
Inventár a zariadenie na úseku obsluhy	12	Technika obsluhy Technológia	Viesť žiakov k správne použitiu inventáru	Žiak sa naučil správne používať inventár na úseku obsluhy.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Oboznámenie sa jednotlivými druhmi inventáru	48	Potraviny a výživa Ekonomika	Zoznámiť žiakov s inventárom na úseku obsluhy v jednotlivých strediskách	Žiak sa oboznámil s inventárom na úseku obsluhy v jednotlivých strediskách	Praktické skúšanie	Praktická skúška

Zariadenie odbytového strediska. Ošetrovanie a udržiavanie inventáru a zariadenia	12		Zoznámiť žiakov so zariadením odbytového strediska Naučiť žiakov správne ošetrovať inventár a zariadenie strediska	Žiak sa oboznámil so zariadením v odbytovom stredisku Žiak sa naučil správne ošetrovať inventár v stredisku	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Nové moderné druhy inventáru na trhu a jeho využitie v praxi	12		Zoznámiť žiakov s modernými druhmi inventára na trhu a jeho použitie	Žiak sa oboznámil s modernými druhmi inventára na trhu a vie hopoužiť v praxi	Praktická precvičovanie	Praktická skúška
Prípravné práce pre začatím prevádzky	36		Viesť žiakov k správne prevádzkaniu prípravných prác pred začatím prevádzky	Žiak sa naučil správne vykonávať prípravné práce pred zahájením prevádzky	Praktická precvičovanie	Praktická skúška
3. Technika obsluhy ,uplatnenie základných spoločenských pravidiel	222		Žiak má:	Žiak:		
Spoločenské pravidlá, vystupovanie čašníka pri styku s hosťom	24	Spoločenská komunikácia Technika obsluhy Ekonomika	Žiak sa má naučiť správne a spoločenskému vystupovaniu pri styku s hosťom ale aj mimo odborného výcviku	Žiak sa naučil správne vystupovaniu a spoločenskému správaniu pri styku s hosťom	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Komunikácia s hosťom	24	Informatika	Žiak sa má naučiť správne a slušne komunikovať so zákazníkom	Žiak sa naučil správne a slušne komunikovať so zákazníkom	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Povinnosti čašníka, pomôcky a oblečenie potrebné pri obsluhu a ich udržiavanie. Hlavné zásady obsluhy. Nosenie tanierov, dvojtanierový a trojtanierový spôsob, Debarasovanie,	30		Žiak sa má naučiť povinnostiam čašníka, žiak sa má naučiť správne používať pomôcky a oblečenie pri obsluhu hosťa má sa naučiť aj ich správne udržiavanie a ošetrovanie. Žiak sa má naučiť hlavné zásady pri obsluhu. Žiak sa má naučiť rôzne spôsoby nosenia tanierov, Žiak sa má naučiť správne odnášať použitý inventár zo stola hosťa	Žiak sa naučil povinnostiam čašníka a naučil sa správne používať pomôcky a oblečenie .Žiak sa naučil správne ošetrovanie pomôcok a oblečenia .Žiak sa naučil hlavným zásadám pri obsluhu. Žiak sa naučil správne nosiť taniere a používať príručník pri obsluhu. Žiak sa naučil správne odnášať použitý inventár zo stola hosťa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Nosenie táco a podnosov	12		Žiak sa má naučiť správne noseniu táco a podnosov	Žiak sa naučil správne nosiť tácky a podnosy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Zakladanie stolového inventára podľa nových trendov a jeho využitie v praxi	12		Žiak sa má oboznámiť s novými trendami zakladania stolového inventára podľa nových trendov a vedieť ho využiť v praxi	Žiak sa oboznámil s novými trendami zakladania stolového inventára podľa nových trendov a vie ho využiť v praxi		
Nácvik pravidiel pri podávaní jedál a nápojov, Predchádzanie nehodám pri obsluhu a ich náprava	72		Žiak sa naučíť pravidlám pri podávaní jedál a nápojov Žiak sa má naučiť predchádzať nehodám pri obsluhu má sa ich naučiť ich odstraňovanie	Žiak sa naučil správnym pravidlám pri podávaní jedál a nápojov Žiak sa naučil predchádzať nehodám pri obsluhu a ich náprave		
Predkladanie jedálnych a nápojových lístkov	6		Žiak sa má naučiť správne predkladať jedálne a nápojové lístky	Žiak sa naučil správne predkladať jedálne a nápojové lístky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Blokovanie jedál a nápojov, Práca s registračnou pokladňou, Udržiavanie pracoviska počas prevádzky ,Práce po skončení prevádzky	42		Žiak sa má naučiť správne blokovať jedlá a nápoje vydané z výrobného strediska. Má sa naučiť práci s registračnou pokladňou ,má sa naučiť udržiavať pracovisko počas prevádzky a pracam po skončení prevádzky	Žiak sa naučil správne blokovať jedlá a nápoje, naučil sa práci s registračnou pokladňou tiež sa naučil udržiavať pracovisko počas prevádzky a pracam po skončení prevádzky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
4.Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov	63		Žiak má:	Žiak:		
Náležitosti jedálneho a nápojového lístka	12	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť náležitosti jedálneho a nápojového lístka	Žiak sa naučil náležitosti jedálneho a nápojového lístka	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku	12	Technológia	Žiak sa má naučiť gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku	Žiak sa naučil gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Náležitosti nápojového lístka, Gastronomické poradie na nápojovom lístku	18	Ekonomika	Žiak sa má naučiť náležitosti na nápojovom lístku a tiež gastronomické poradie na nápojovom lístku	Žiak sa naučil náležitosti na nápojovom lístku a tiež gastronomické poradie na nápojovom lístku	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Zostavovanie menu lístkov	21		Žiak sa má naučiť zostavovať menu lístky podľa gastronomických pravidiel	Žiak sa naučil zostavovať menu lístky podľa gastronomických pravidiel	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
5.Činnosti v jednotlivých	66					

spôsoboch a systémoch obsluhy			Žiak má:	Žiak:		
Reštauračný ,kaviarenský ,barový spôsob obsluhy	24	Technika obsluhy Technológia	Žiak sa má naučiť systémom a spôsobom obsluhy reštauračnému, kaviarenskému a barovému	Žiak sa naučil reštauračnému, kaviarenskému a barovému spôsobu obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Slávnostný, Etážový, systém hlavného čašníka ,skupinový a francúzsky spôsob obsluhy	24		Žiak sa má naučiť Slávnostný spôsob obsluhy, etážový a systém hlavného čašníka, skupinový a francúzsky spôsob obsluhy	Žiak sa naučil Slávnostnému a Etážovému spôsobu obsluhy a tiež systému hlavného čašníka a Skupinovému spôsobu obsluhy .A pochopil francúzsky spôsob obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Rautový systém a systém Table d hôte, predaj formou rýchleho občerstvenia	18		Žiak sa má naučiť Rautový systém a systém Table d hôte a formám predaja rýchleho občerstvenia	Žiak sa naučil Rautový systém a systém Table d hôte a tiež formám predaja rýchleho občerstvenia	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik 2.ročník			17,5 hodín týždenne, spolu 525 vyučovacích hodín			
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1. Technika jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhy	231		Žiak má:	Žiak:		

Jednoduchá obsluha – charakteristika	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť význam, čo je to jednoduchá obsluha	Žiak sa naučil, čo je jednoduchá obsluha	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Servis a teplota podávania studených nápojov	35		Žiak sa má naučiť spôsob podávania studených nápojov a ich teploty	Žiak sa naučil spôsoby podávania studených nápojov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Servis a teplota podávania teplých nápojov	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť spôsob podávania teplých nápojov	Žiak sa naučil spôsoby podávania teplých nápojov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Servis jedál – hlavné zásady	7		Žiak sa má naučiť hlavné pravidlá pri podávaní hlavných jedál	Žiak sa naučil hlavné zásady podávania hlavných chodov v JO	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava pracoviska na podávanie raňajok	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripravovať pracovisko napodávanie raňajok	Žiak sa naučil pripravovať pracovisko napodávanie raňajok	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava inventáru na podávanie raňajok	7		Žiak sa má naučiť prpraviť inventár na podávanie raňajok	Žiak sa naučil prpraviť inventár na podávanie raňajok	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Servis pri podávaní studených nápojov pri raňajkách	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť sklenený inventár na podávanie studených nápojov pri raňajkách	Žiak sa naučil pripraviť sklenený inventár na podávanie studených nápojov pri raňajkách	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Servis pri podávaní teplých nápojov pri raňajkách	7		Žiak sa má naučiť pripraviť porcelánový inventár na podávanie teplých nápojov pri raňajkách	Žiak sa naučil pripraviť porcelánový inventár na podávanie teplých nápojov pri raňajkách	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Druhy raňajok	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť inventár na rôzne druhy raňajok	Žiak sa naučil pripraviť inventár na rôzne druhy raňajok	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Raňajový jedálny lístok	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť zostavovať rôzne variácie raňajového jedálneho lístka	Žiak sa naučil zostavovať rôzne variácie raňajkového jedálneho lístka	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Servis raňajok table d hôte	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať raňajky spôsobom table d hôte	Žiak sa naučil podávať raňajky spôsobom table d hôte	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie desiatej a olovrantu	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať desiatu a olovrant	Žiak sa naučil podávať desiatu a olovrant	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava pracoviska na podávanie desiatej a olovrantu	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť pracovisko na podávanie desiatej a olovrantu	Žiak sa naučil pripraviť pracovisko na podávanie desiatej a olovrantu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie obedov	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať obedy jednoduchou formou obsluhy	Žiak sa naučil podávať obedy jednoduchou formou obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Príprava pracoviska na podávanie obedov	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť pracovisko na podávanie obedov	Žiak sa naučil pripraviť pracovisko na podávanie obedov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie polievok	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať polievky pri jednoduchej obsluhu	Žiak sa naučil podávať polievky pri jednoduchej obsluhu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie hlavných jedál	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať hlavné jedlá jednoduchým spôsobom obsluhy	Žiak sa naučil podávať hlavné jedlá jednoduchým spôsobom obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie dezertov a múčnikov	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať dezerty a múčniky jednoduchým spôsobom obsluhy	Žiak sa naučil podávať dezerty a múčniky jednoduchým spôsobom obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Obsluha zrakovo postihnutých	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť obsluhovať zrakovo postihnutých	Žiak sa naučil obsluhovať zrakovo postihnutých	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie jedál pri vyššej forme jednoduchej obsluhy	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať hlavné jedlá vyššou formou jednoduchej obsluhy	Žiak sa naučil podávať hlavné jedlá vyššou formou jednoduchej obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava pracoviska na podávanie večerí	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť pracovisko na podávanie večerí	Žiak sa má naučiť pripraviť pracovisko na podávanie večerí	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Servis jedál a nápojov pri podávaní večerí	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať jedlá a nápoje pri podávaní večerí	Žiak sa naučil podávať jedlá a nápoje pri podávaní večerí	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Zostavovanie jedálneho lístka na večeru	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť zostavovať jedálne lístky na podávanie večerí	Žiak sa naučil zostavovať jedálne lístky na podávanie večerí	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Udržiavanie pracoviska počas podávania večerí	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť udržiavať pracovisko počas podávania večerí	Žiak sa naučil udržiavať pracovisko počas podávania večerí	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Práce po skončení prevádzky	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť prácam po skončení prevádzky	Žiak sa naučil prácam po skončení prevádzky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Obsluha skupín	7		Žiak sa má naučiť obsluhu organizovaných skupín	Žiak sa naučil obsluhu organizovaných skupín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
2 . Obsluha a údržba pivného zariadenia	49		Žiak má:	Žiak:		
BOZP a ochrana pri práci s pivným zariadením	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť dodržiavať bezpečnostné predpisy pri práci s pivným zariadením	Žiak sa naučil dodržiavať bezpečnostné predpisy pri práci s pivným zariadením	Praktické precvičovanie	Písomná skúška

Zoznámenie žiakov s pivným ,chladiacim,vzduchovým zariadením	7	Stolovanie	Žiak sa má obznámiť s pivným,vzduchovým chladiacim zariadením	Žiak sa obznámil s pivným,vzduchovým chladiacim zariadením	Praktické precvičovanie	Pivné,chladiacea vzduchové zariadenie
Údržba strojového zariadenia	7	Stolovanie	Žiak sa má oboznámiť s údržbou strojového zariadenia	Žiak sa oboznámil s údržbou strojového zariadenia	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Ošetrovanie ,čapovanie a narážanie piva	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť ošetrovať,narážať a čapovať pivo	Žiak sa naučil ošetrovať,narážať a čapovať pivo	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Pivná pivnica	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť udržiavať pivnú pivnicu	Žiak sa naučil udržiavať pivnú pivnicu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Ošetrovanie a údržba inventáru,ktorý sa používa pri čapovaní piva	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť ošetrovať a udržiavať inventár ,ktorý sa používa pri čapovaní piva	Žiak sa naučil ošetrovať a udržiavať inventár ,ktorý sa používa pri čapovaní piva	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
3. Nácvik obsluhy v kaviarni,vinárni a kaviarenskej herni	119		Žiak má:	Žiak:		
Obsluha v kaviarni a kaviarenskej herni	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť obsluhovať v kaviarni a kaviarenskej herni	Žiak sa naučil obsluhovať v kaviarni a kaviarenskej herni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
História druhy kaviární a ich účel	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť históriu kaviární a ich účel a využitie	Žiak sa má naučiť zostavovať jedlá a nápoje , ktoré sa podávajú v kaviarni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Kaviarenský jedálny a nápojový lístok	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť zostavovať jedlá a nápoje , ktoré sa podávajú v kaviarni	Žiak sa naučil zostavovať jedlá a nápoje , ktoré sa podávajú v kaviarni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Prípravné práce v kaviarni	7		Žiak sa má naučiť prípravným prácam v kaviarni pred začatím prevádzky	Žiak sa naučil prípravným prácam v kaviarni pred začatím prevádzky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie jedál a nápojov v kaviarni	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť rôzne spôsoby podávania jedál a nápojov v kaviarni	Žiak sa naučil rôzne spôsoby podávania jedál a nápojov v kaviarni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie špeciálnych druhov káv	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripravovať a podávať špeciálne druhy káv	Žiak sa naučil pripravovať a podávať špeciálne druhy káv	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Obsluha v kaviarenskej herni	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť obsluhovať v kaviarenskej herni	Žiak sa naučil obsluhovať v kaviarenskej herni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Druhy vinární a ich zariadenie	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť druhy vínární a ich zariadenie ,a ich využitie	Žiak sa naučil druhy vínární a ich zariadenie ,a ich využitie	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Prípravné práce pred začatím prevádzky vo vinárni	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť prípravným prácam pred začatím prevádzky vo vinárni	Žiak sa naučil prípravným prácam pred začatím prevádzky vo vinárni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka vo vinárni	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomického poradia pre vináreň	Žiak sa naučil zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomického poradia pre vináreň	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Technika obsluhy vo vinárni	7	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť technike obsluhy vo vinárni	Žiak sa naučil technike obsluhy vo vinárni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie rôznych druhov vín	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť základné vedomosti o vínea podávať rôzne druhy vína	Žiak sa naučil základné vedomosti o vínea podávať rôzne druhy vína	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Ošetrovanie a skladovanie vína	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť ošetrovať a skladovať vína v správnych podmienkach	Žiak sa naučil ošetrovať a skladovať vína v správnych podmienkach	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Chyby a choroby vína	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť všetko a chybách a chorobách vína	Žiak sa naučil všetko a chybách a chorobách vína	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
4 Organizácia práce v ubytovacích strediskách	35		Žiak má:	Žiak:		
Význam ubytovacích zariadení	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť všetko o význame ubytovacích zariadení	Žiak sa naučil všetko o význame ubytovacích zariadení	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Hotelový poriadok	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť a oboznámiť s hotelovým poriadkom	Žiak sa naučil a oboznámil s hotelovým poriadkom	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Povinnosti recepčného	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť povinnostiam recepčného vyplývajúce s jeho zaradením vo funkcii recepčného	Žiak sa naučil povinnostiam recepčného vyplývajúce s jeho zaradením vo funkcii recepčného	Praktické precvičovanie Práca na recepcii	Praktická skúška
Zamestnanci jednotlivých ubytovacích stredísk a ich pracovná náplň	7	Stolovanie Gastronomický menežment	Žiak sa má naučiť pracovné náplne pracovníkov pracujúcich v ubytovacom zariadení	Žiak sa naučil pracovné náplne pracovníkov pracujúcich v ubytovacom zariadení	Samostatná práca v ubytovacej čaši ubytovacieho zariadenia	Praktická skúška
Práca etážového čašníka	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť prácam etážového čašníka	Žiak sa naučil prácam etážového čašníka	Vykonávanie prác etážového čašníka	Praktická skúška

5. Obsluha v spoločensko zábavných strediskách	91		Ziak má:	Ziak:		
Druhy spoločensko zábavných stredísk a ich vybavenie	35	Stolovanie	Žiak sa má naučiť o spoločensko zábavných strediskách a ich vybavení	Žiak sa naučil o spoločensko zábavných strediskách a ich vybavení	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Spôsoby obsluhy v spoločensko zábavných strediskách	56	Stolovanie	Žiak sa má naučiť spôsoby obsluhy v spoločensko zábavných strediskách	Žiak sa naučil spôsoby obsluhy v spoločensko zábavných strediskách	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
			Žiak sa má naučiť práce po skončení prevádzky	Žiak sa naučil práce po skončení prevádzky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik 3 ročník			17,5hodina týždenne, spolu 525 vyučovacích hodín			
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia

1. Zložitá obsluha	276		Ziakové má:	Ziakové:		
Formy zložitej obsluhy a jej uplatnenie	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť o formách zložitej obsluhy a o uplatnení	Žiak sa naučil o formách zložitej obsluhy a o jeho uplatnení	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Základná forma zložitej obsluhy	14		Žiak sa má naučiť uplatňovať pri zložitej obsluhu základnú formu	Žiak sa naučil uplatňovať pri zložitej obsluhu základnú formu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Zostavovanie menu na zložité raňajky ,obedy,večere	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť zostavovať menu na zložité raňajky,obedy a večere	Žiak sa naučil zostavovať menu na zložité raňajky,obedy a večere	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava pracoviska pri podávaní zložitých raňajok,obedov a večerí	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť pracovisko na podávanie zložitých raňajok ,obedov a večerí	Žiak sa naučil pripraviť pracovisko na podávanie zložitých raňajok ,obedov a večerí	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie aperitívov a ostatných nápojov	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať aperitívy a teplé a studené nápoje pri zložitej obsluhu	Žiak sa naučil podávať aperitívy a teplé a studené nápoje pri zložitej obsluhu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie predjedál	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať studené a teplé predjedlá pri zložitej obsluhu rôznymi spôsobmi	Žiak sa naučil podávať studené a teplé predjedlá pri zložitej obsluhu rôznymi spôsobmi	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie polievok	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať polievky pri zložitej obsluhu rôznymi spôsobmi	Žiak sa naučil podávať polievky pri zložitej obsluhu rôznymi spôsobmi	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie hlavných jedál	21	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať hlavné jedlá pri zložitej obsluhu	Žiak sa naučil podávať hlavné jedlá pri zložitej obsluhu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie dezertov	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať dezerty pri zložitej obsluhu rôznymi spôsobmi	Žiak sa naučil podávať dezerty pri zložitej obsluhu rôznymi spôsobmi	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie káv a digestív	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať kávu a digestív pri zložitej obsluhu	Žiak sa naučil podávať kávu a digestív pri zložitej obsluhu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Ponuková služba	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť ponukovej službe pri hromadných akciách pri zložitej obsluhu	Žiak sa naučil ponukovej službe pri hromadných akciách pri zložitej obsluhu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Nácvik viššej formy zložitej obsluhy	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť jednotlivým spôsobom pri vyššej forme zložitej obsluhy	Žiak sa naučil jednotlivým spôsobom pri vyššej forme zložitej obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava pracoviska	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť pracovisko pri vyššej forme zložitej obsluhy	Žiak sa naučil pripraviť pracovisko pri vyššej forme zložitej obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava inventáru a zariadenia na vyššiu formu zložitej obsluhy	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť inventár a zariadenie na vyššiu formu zložitej obsluhy	Žiak sa naučil pripraviť inventár a zariadenie na vyššiu formu zložitej obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Pravidlá práce pri stole hosťa	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pravidlám práce pri stole hosťa	Žiak sa naučil pravidlám práce pri stole hosťa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Dokončovanie a dochucovanie jedál pred zrakom hosťa	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť dokončovať a dochucovať jedlá pred zrakom hosťa	Žiak sa naučil dokončovať a dochucovať jedlá pred zrakom hosťa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Flambovanie	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť flambovať pri stole hosťa	Žiak sa naučil flambovať pri stole hosťa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Tranširovanie, Filetovanie	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť tranširovať, filetovať pri stole hosťa	Žiak sa naučil tranširovať, filetovať pri stole hosťa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Fondue	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť inventár a samotné rôzne druhy fondue pri zložitej obsluhe vyššej formy	Žiak sa naučil pripraviť inventár a samotné rôzne druhy fondue pri zložitej obsluhe vyššej formy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Práce po skončení vyššej formy obsluhy	3	Stolovanie	Žiak sa má naučiť prácam po skončení vyššej formy obsluhy	Žiak sa naučil prácam po skončení vyššej formy obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Práca s pokladničným systémom, platobné terminály PAPAYA POS	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pracovať s pokladničným systémom, platobné terminály PAPAYA POS	Žiak sa naučil pracovať s pokladničným systémom, platobné terminály PAPAYA POS	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
2.Slávnostné stolovanie	174		Žiak má:	Žiak:		
Význam a druhy hostín	14	Stolovanie	Žiak sa má naučiť všetko o význame druhoch hostín	Žiak sa naučil všetko o význame druhoch hostín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Prípravné práce pred začatím hostiny	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť prípravým prácam pred začatím slávnostnej hostiny	Žiak sa naučil prípravým prácam pred začatím slávnostnej hostiny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Prijímanie objednávok a rozpočet hostiny	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť prijímať objednávku a urobiť rozpočet hostiny	Žiak sa naučil prijímať objednávku a urobiť rozpočet hostiny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Organizačné zabezpečenie hostiny	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť zabezpečiť hostinu po organizačnej stránke	Žiak sa naučil zabezpečiť hostinu po organizačnej stránke	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Zostavovanie slávnostného menu na hostinu	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť zostaviť slávnostné menu na hostinu	Žiak sa naučil zostaviť slávnostné menu na hostinu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava miestnosti a inventáru	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť inventár a miestnosť na slávnostnú hostinu	Žiak sa naučil pripraviť inventár a miestnosť na slávnostnú hostinu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Úprava stolov a dekorácia miestnosti	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť upravovať stoly a pripraviť dekoráciu miestnosti	Žiak sa naučil upravovať stoly a pripraviť dekoráciu miestnosti	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Kladenie stolového inventáru	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť zakladať inventár podľa zostaveného menu	Žiak sa naučil zakladať inventár podľa zostaveného menu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Organizácia a technika obsluhy	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť organizáciu a zvoliť si správnu techniku obsluhy	Žiak sa naučil organizáciu a zvolil si správnu techniku obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Podávanie jednotlivých jedál pri slávnostnej hostine	21	Stolovanie	Žiak sa má naučiť podávať jednotlivé jedlá pri slávnostnej hostine	Žiak sa naučil podávať jednotlivé jedlá pri slávnostnej hostine	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Práce po skončení hostiny	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť vykonávať práce po skončení slávnostnej hostiny	Žiak sa naučil vykonávať práce po skončení slávnostnej hostiny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Upratovacie práce a roztriedenie inventáru	7	Stolovanie	Žiak sa má naučiť upratovacím prácam a roztriediť inventár po skončení hostiny	Žiak sa naučil upratovacím prácam a roztriediť inventár po skončení hostiny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Koktail,Recepcia,Raut,Záhradná slávnosť	69	Stolovanie	Žiak sa má naučiť pripraviť Koktail,Recepciu,Raut,Záhradnú slávnosť a zvoliť spôsob obsluhy a tiež prpraviť inventár	Žiak sa naučil pripraviť Koktail,Recepciu,Raut,Záhradnú slávnosť a zvoliť spôsob obsluhy a tiež prpraviť inventár	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
3. Miešané nápoje	75		Žiak má:	Žiak:		

Príprava a podávanie miešaných nápojov	21	Stolovanie 1000Kokteilov	Žiak sa má naučiť a oboznámiť s prípravou a podávaním miešaných nápojov	Žiak sa naučil a oboznámil s prípravou a podávaním miešaných nápojov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Barový pult a jeho charakteristika	7	Stolovanie	Žiak sa má oboznámiť s barovým pultom a jeho charakteristikou a s jeho využitím pri príprave miešaných nápojov	Žiak sa má oboznámil s barovým pultom a jeho charakteristikou a s jeho využitím pri príprave miešaných nápojov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Povinnosti barmana	7	Stolovanie Stolovanie	Žiak sa má naučiť povinnostiam barmana	Žiak sa má naučil povinnostiam barmana	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Pomôcky barmana	28	Stolovanie	Žiak sa má oboznámiť s pomôckami barmana, ktoré bude používať pri príprave miešaných nápojov	Žiak sa má oboznámil s pomôckami barmana, ktoré bude používať pri príprave miešaných nápojov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Druhy miešaných nápojov	7	Stolovanie	Žiak sa má oboznámiť s receptúrami miešaných nápojov a tiež z rozdelením miešaných nápojov	Žiak sa má oboznámiť s receptúrami miešaných nápojov a tiež z rozdelením miešaných nápojov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Miešané nápoje a ich použitie	5	Stolovanie	Žiak sa má naučiť význam miešaných nápojov a ich použitie	Žiak sa naučil význam miešaných nápojov a ich použitie	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

7 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKVP

Spoločné pre všetky ŠKVP v samostatnom dokumente.

8 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOV-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

9 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.