



BANSKOBYSSTRICKÝ
SAMOSPRÁVNY KRAJ

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
HOTELOVÝCH SLUŽIEB A DOPRAVY
ZVOLENSKÁ 83, LUČENEC



Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec

Telefón 047/4323691

www.sosl.sk

Školský vzdelávací program

Cukrár, cukrárka

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta 83, Lučenec
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár, cukrárka
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovaci jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	30. august 2019
Miesto vydania	Zvolenská cesta 83, Lučenec
Platnosť ŠkVP	01. september 2024 začínajúc prvým ročníkom

Lučenec 30. august 2024

Mgr. Juraj Vitek
riaditeľ školy

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2019		
01. 09. 2022	31. 03. 2022	2. ročník Technológia - v celku Špeciálne výrobky doplnená téma Moderné trendy (minidezerty, cake pops, bombóny z mikrovlnky, pralinky) Odborný výcvik – doplnil sa nový celok Nápadité minidezerty
01. 09. 2022	31. 03. 2022	3. ročník Technológia – v celku Ozdoby a príprava hmôt doplnená téma Moderné trendy pri zdobení – Fault line cake, Flower cake, Jelly cake Odborný výcvik – v celku Ozdoby a modelovacie hmoty: doplnená téma Moderné trendy pri zdobení – Fault line cake, Flower cake, Jelly cake
01. 09. 2022	15. 06. 2022	1. ročník V odbornom výcviku v celku Výroba a výrobky z tuhých ciest doplnené témy – Cesto z mandľovej múky, Cesto z makovej múky, Cesto z kokosovej múky V predmete technológia v celku Tuhé tukové cestá doplnená téma Výrobky z mandľovej, makovej a kokosovej múky
01. 09. 2022	31. 08. 2022	Úprava profilu absolventa
01. 09. 2022	31. 08. 2022	Úprava kompetencií absolventa a ekonomického vzdelávania podľa dodatku 11 zo dňa 13. decembra 2021 s účinnosťou od 1. 9. 2022
01.09.2024	30.08.2024	Zmeny 2024
		Zmena názvu odboru a ŠkVP na Cukrár, cukrárka, 2964 H cukrár, cukrárka
		Zmena predmetu chémia na biológia v počte 1 hodina v 1. ročníku
		Zmena počtu hodín v predmete technológia na 3 hodiny v 3. ročníku
		Zmena v počte hodín v predmete stroje a zariadenia na 1 hodinu v 3. ročníku
		Zmena v počte hodín v predmete hospodárske výpočty na 0,5 hodiny v 1. ročníku
		Zmena v počte hodín v predmete aplikovaná informatika na 0,5 hodiny v 2. ročníku
		Zmena v počte hodín v predmete cvičenia z technológie na 2 hodiny v 1. ročníku
		Zmena v počte 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	9
3.5	Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci.....	9
4	PROFIL ABSOLVENTA	11
4.1	Charakteristika absolventa.....	11
4.2	Kompetencie absolventa	12
5	UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU	19
5.1	Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP	19
5.2	Rámcový učebný plán	23
6	UČEBNÉ OSNOVY	26
6.1	slovenský jazyk	26
6.2	anglický jazyk	52
6.3	nemecký jazyk.....	65
6.4	etická výchova	86
6.5	náboženská výchova	93
6.6	občianska náuka	101
6.7	biológia	109
6.8	matematika.....	114
6.9	informatika	122
6.10	telesná a športová výchova	130
6.11	ekonomika.....	144

6.12	svet práce	159
6.13	základy výživy a mikrobiológia	166
6.14	odborné kreslenie	179
6.15	technológia.....	184
6.16	suroviny.....	211
6.17	stroje a zariadenia	226
6.18	hospodárske výpočty.....	236
6.19	aplikovaná informatika.....	242
6.20	cvičenia z výživy a potravinárskej mikrobiológie.....	250
6.21	cvičenia z technológie.....	256
6.22	odborný výcvik	266
8	PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVO- VZDELÁVACÍMI POTREBAMI	291
9	VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV.....	291

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	Cukrár, cukrárka
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
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 Cukrár, cukrárka v učebnom odbore 2964 H cukrár, cukrárka 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, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež

oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, informatiky, chémie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, technológie cukrárskej výroby. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej 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 – zaraďovanie hier, súťaž, simuláčnych 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., 2., 3. ročníku v Stredisku praktického vyučovania Zvolenská cesta č. 83, Lučenec.

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 Cukrár 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 2964 H cukrár 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: 2964 H cukrár, cukrárka

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 cukrár, cukrárka vedúci/a cukrárne, súkromný/á podnikateľ/ka v oblasti cukrárstva
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov/ky 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 Cukrár, cukrárka v učebnom odbore 2964 H cukrár, cukrárka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy na Zvolenskej ceste č.83, Lučenec. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, technológie cukrárskych výrobkov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické

zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1., 2., 3., ročníku v Stredisku praktického vyučovania, Zvolenská cesta č.83, Lučenec. Tu majú vytvorené všetky podmienky aby zodpovedali základom odbornej prípravy žiakov v tomto učebnom odbore. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci osvojili si zručnosti s aplikáciou teoretických poznatkov potrebných na výkon kvalifikovanej činnosti v cukrárstve, precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Každý štvrtý rok si žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a praktické zručnosti priamo v škole. Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami.

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 2964 H cukrár, cukrárka môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými 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.). Návrik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarными 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 a chlapci

- biela blúzka, tričko
- biele nohavice
- biela zásterka
zdravotné topánky (nie vsuvky)
- biela šatka, čapica

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	Cukrár, cukrárka
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	Denná

4.1 Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru 2964 H cukrár, cukrárka ukončuje štúdium záverečnou skúškou a získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného vzdelania. Po ukončení prípravy disponuje zručnosťou samostatne pripravovať jednoduché a zložité cukrárske výrobky, pripravuje cukrárske cestá, plnky a hmoty. Teoreticky aj prakticky ovláda odborné práce spojené s prípravou cukrárskych výrobkov, dobre pozná charakteristiku surovín, ich správne skladovanie a tiež technologické postupy a receptúry v cukrárskej výrobe. Ovláda špeciálne cukrárske techniky, je zručný a kreatívny v zdobení cukrárskych výrobkov. Vie navrhnuť, vytvoriť a modelovať všetky druhy ozdôb.

Po trojročnej príprave na povolanie samostatne pracuje, pripravuje suroviny na cukrársku výrobu, prepočítava spotrebu podľa receptúr. Vie posúdiť správnu konzistenciu ciest, chyby hmôt alebo plniek. Ovláda základné strojovo-technologické zariadenia cukrárskej výroby, denne ich čistí a udržiava. Absolvent vie posúdiť trvanlivosť, označenie, balenie a skladovanie výrobkov. Je schopný normovať výrobu, viesť skladovú evidenciu, vypracúvať nové receptúry. V priebehu technologického procesu dodržiava všetky zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Pracovné činnosti vykonáva tak, aby nenarušoval prostredie, ale prispieval k jeho zlepšeniu.

Vie odborne komunikovať so zákazníkmi, dokáže im poradiť pri správnom výbere cukrárskych výrobkov na rôzne príležitosti, ovláda zásady spoločenskej komunikácie.

Po ukončení štúdia získa výučný list a je kvalifikovaný ako cukrár, cukrárka zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu, pracovať v rôznych výrobných-cukrárskych zariadeniach, v cukrárňach a v rôznych gastronomických zariadeniach. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného nadstavbového študijného odboru 6403 L podnikanie v remeslách a službách, čím získa úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré mu umožňuje pokračovať v štúdiu na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu si môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími alternatívami, prípadne sa môže rekvalifikovať a tým zlepšovať svoje uplatnenie na trhu práce.

Absolvent chápe význam dôležitosti ďalšieho vzdelávania pre svoj rozvoj a kariérny rast. Vie aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praxi, pohotovo, efektívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať samostatne aj v tíme. Získaná kvalifikácia mu umožňuje tiež samostatne podnikáť. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať a využívať informačné a komunikačné technológie.

Učebný odbor cukrár, cukrárka 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 pozítíva 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 svojím 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 nadviazovania 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 základnú odbornú terminológiu svojho odboru, aplikovať poznatky o chemických, biochemických postupoch, v hodnotení a kontrole kvality surovín a produktov, v ochrane a tvorbe životného prostredia,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- popísať opatrenia proti nežiadúcim mikroorganizmom,
- vysvetliť zásady správnej výživy,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobných procesov,
- aplikovať technologické postupy,
- určiť znaky kvality výrobkov,
- popísať úžitkovú hodnotu potravín,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v cukrárstve,
- hodnotiť priebeh procesov výroby technologických postupov a ekonomiky výroby,
- popísať základnú funkciu strojov zariadení, liniek používaných v cukrárstve,
- vysvetliť zásady hygieny prác, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,

- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia, - aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny;
- vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (rodina, finančná inštitúcia, klient);
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie;
- vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory); - zostaviť rozpočet domácnosti;
- opísať svoje možnosti uplatnenia sa na trhu práce a svojho osobnostného a kariérneho rozvoja;
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru;
- vysvetliť na príklade postup pri zakladaní remeselnej živnosti;
- vysvetliť možnosti ochrany dôležitých osobných údajov a dôsledky zneužitia osobných údajov;
- vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu;
- uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov), klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík;
- vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi;
- identifikovať korupčné a podvodné správanie;
- uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov;
- vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá);
- charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti;
- vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi;
- oboznámiť sa s vhodnými formami podnikania v svojom odbore;
- navrhnuť vlastný projekt a individuálne aj tímovo pracovať na jeho realizácii;
- vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí, kedy sporiť a kedy si požičiavať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou);
- zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority;
- prijímať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností a zhodnotiť ich dôsledky;
- opísať základné typy bankových produktov a spôsob rozhodovania pri sporení;
- opísať moderné spôsoby platenia;
- rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné);
- opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene;
- porozumieť prepočtu meny (napríklad českých korún na Euro a naopak);
- zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty;
- uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov;
- uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti) a príklad investície, ktorá umožňuje rýchly a jednoduchý prístup k finančným prostriedkom;
- vysvetliť podstatu a význam poistenia;
- uviesť základné druhy poistenia (životné a neživotné);

- charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti;
- rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel;
- vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti (bytu, resp. domu) a poistením domácnosti (zariadenia).

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
- vykonať odber vzorky,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia v cukrárstve,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
- využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb, - uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.
- vybrať a pripraviť potrebné suroviny, materiál, náradie, prístroje, stroje a zariadenia potrebné pre konkrétny technologický proces a hospodárne ich využívať,
- pracovať podľa schválených postupov a receptúr,
- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a preventívnych opatrení,
- používať technickú a technologickú dokumentáciu,
- ďalej sa vzdelávať a rozširovať si poznanie v svojom odbore, byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch,
- zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky,
- uplatniť fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave, tvarovaní a dokončovaní výrobkov,
- skladovať, expedovať a predávať hotové výrobky.

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

Absolvent sa vyznačuje:

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

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

5 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU

5.1 Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č.83, 984 01 Lučenec			
Názov ŠkVP	Cukrár, cukrárka			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár			
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
Všeobecné vzdelávanie	22	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	26	4
Jazyk a komunikácia	11,5		13	1,5
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností				
Komunikácia a slohová výchova				
Práca s textom a získavanie informácií	3,5	Slovenský jazyk a literatúra	4	0,5
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie	8	Cudzí jazyk	9	1
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				

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

Pohybová výkonnosť a zdatnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
Odborné vzdelávanie	65,5	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	74	8,5
Ekonomické vzdelávanie	3		4	1
Základné ekonomické pojmy		Ekonomika	3	1
Podnikanie a podnikateľ				
Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku				
Peniaze, mzdy, dane a poisťné				
Zamestnanci				
Medzinárodný trh práce				
Voľba povolania		Svet práce	1	
Osobný manažment				
Pracovné právo				
Bezpečnosť práce				
Prírodovedná príprava	2		2	
		Základy výživy a mikrobiológie	2	
Vzdelávanie o surovinách	4		4	
Suroviny potravinárskych výrob		Suroviny	3	
Hygiena, zásady správnej výrobnjej praxe, HACCP				
Náuka o materiáloch		Odborné kreslenie	1	
Odborné kreslenie a modelovanie				
Technické a technologické vzdelávanie	8		12,5	4,5
Chemická podstata potravinárstva		Technológia	6,5	2,5
Potravinárska biológia a mikrobiológia				
Základy výživy				
Potravinárstvo a životné prostredie, odpadové hospodárstvo				
Hodnotenie akosti výrobkov				
Skladovanie a trvanlivosť výrobkov, balenie a expedícia potravinárskych výrobkov				
Rámcové technologické postupy				
Hodnotenie akosti výrobkov		Hospodárske výpočty	2	
Skladovanie a trvanlivosť výrobkov, balenie a expedícia potravinárskych výrobkov				
Technologické výpočty, vedenie evidencie				
Stroje a zariadenia v potravinárstve		Aplikovaná informatika	2	1
		Stroje a zariadenia	2	

Praktická príprava	47,5		51,5	4
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci		Cvičenia z výživy a potravinárskej mikrobiológie	1	
Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb		Cvičenia z technológie	3	
Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb		Odborný výcvik	47,5	
Príprava finálnych produktov				
Základné pravidlá spoločenského správania				
Administratívne práce v prevádzke				
Disponibilné hodiny	11,5			
CELKOM	87,5		100	12,5
Ochrana života a 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 cukrár, cukrárka

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec			
Názov ŠkVP	Cukrár, cukrárka			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár , cukrárka			
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 f)	2	1	1	4
cudzí jazyk g)	3	3	3	9
etická výchova/ náboženská výchova h)	1	-	-	1
občianska náuka	-	1	-	1
biológia	1	-	-	1
matematika l)	1	1	-	2
Informatika l)	1	-	-	1
telesná a športová výchova m)	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
základy výživy a mikrobiológia	1	1	-	2
odborné kreslenie	1	-	-	1
technológia	2	2	3	7
suroviny	1	1	1	3
stroje a zariadenia	-	-	1	1
hospodárske výpočty	0,5	-	1	1,5
aplikovaná informatika d)	-	0,5	1	1,5
Praktické vyučovanie	17	19,5	17,5	54
Cvičenia z technológie d)	2	2	-	4
odborný výcvik d)	15	17,5	17,5	50
Spolu	33,5	33	33,5	100
Účelové kurzy				
Ochrana života a zdravia h)				

Telovýchovno-výcvikový kurz i)				
--------------------------------	--	--	--	--

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)	7	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.
- Vyučuje sa cudzí jazyk a to anglický jazyk alebo nemecký jazyk.
- 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 náuka o spoločnosti sa v učebných odboroch realizuje v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodine v 1. a 2. ročníku. Predmet je klasifikovaný.
- Predmet telesná a športová 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, dielnach, 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 absolvujú 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 človeka a prírody“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu človeka a prírody. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Samostatný kurz je organizovaný v 3.ročníku a je súčasťou plánu práce školy.
- V 1. a 2. ročníku je súčasťou vyučovania týždenný telovýchovno-výcvikový kurz. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku. Plavecký výcvik sa realizuje 5 dní (7 hodín denne) v 1. ročníku. Lyžiarsko-výcvikový kurz sa organizuje v rozsahu 5 dní (7 hodín denne) v 2. ročníku.

k) Závěrečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

6.1 slovenský jazyk

Názov predmetu	slovenský jazyk a literatúra
-----------------------	-------------------------------------

Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	2 hodiny	1 hodina	1 hodiny
	spolu za štúdium 129 vyučovacích hodín		
Kód a názov odboru	2964 H cukrár, cukrárka		
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 29 Potravinárstvo.

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

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

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

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

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

Vo výbere a štruktúre učiva sa výrazne prejavuje zreteľ na rozvoj vyjadrovania žiakov ustavičným dôrazom na diferenciaciu jazykových prostriedkov z hľadiska spisovnosti a slohovej platnosti. Tento zreteľ sledujú aj 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 závršením jazykového vzdelávania v strednej škole.

Výber a štruktúra obsahu posilňuje učebný predmet tak vo vzťahu k základnej škole, ako aj vo vzťahu k ostatným učebným predmetom. Integruje ich najmä praktickým výcvikom metód

samostatného štúdia (konspektovanie, excerpovanie) a výskumných metód, rozvíjaním vecného a odborného (terminologického) vyjadrovania, logického a tvorivého myslenia. Obsah slohových prác žiakov súvisí s aktuálnymi problémami života našej spoločnosti a čerpá z oblasti ostatných učebných predmetov, nemá však tieto predmety nahrádzať.

Klasifikované písomné práce

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

Kontrolné slohové práce sa píše v 1. - 3. ročníku dve za školský rok (jedna za polrok), jedna je školská, jedna je domáca (prípadne sú obidve školské). Na školskú prácu sú vymedzené štyri hodiny (dve na napísanie práce a dve na jej opravu); na domácu prácu sú určené iba dve hodiny na rozbor a opravu. Kontrolná práca je všestrannou jazykovou skúškou, pričom sa dbá i na jej úpravu. Pri vypracovaní môžu žiaci používať normatívnu pravopisnú príručku a normatívny slovník. Klasifikuje sa jednou známku, ktorá celkove zhodnotí vecnú, kompozičnú, štylizáciu, 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 štylizáciu stránky práce. Cvičná písomná práca sa zväčša vypracuje v škole, doma sa prípadne dokončí, môže však byť aj domáca (podľa problematiky).

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

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

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

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

Vedný základ obsahu literárneho vyučovania tvoria vybrané diela slovenskej, českej a svetovej literatúry (ukážky z nich) a vybrané literárnovedné poznatky, pojmy a fakty. Pri práci s nimi si žiaci osvojujú vedomosti, zručnosti a metodické postupy, pomocou ktorých môžu prenikať do zložitej výstavby literárneho diela, odhaľovať jeho významy a zmysel. V činnostiach, ktoré žiaci vo vyučovaní a v príprave vykonávajú sa rozvíjajú aj ich schopnosti.

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

Literárnovedné poznatky si žiaci osvojujú prostredníctvom učiteľovho výkladu, samostatným štúdiom a pri interpretácii konkrétnych literárnych diel. Na základe poznatkov z literárnej histórie by mali žiaci získať predstavu o vývoji národných literatúr a svetovej literatúry v ich základných smeroch a vzťahoch. Zmyslom osvojovania literárnoteoretických

a literárnokritických poznatkov je získať také vedomosti a zručnosti, ktoré umožnia literárny text analyzovať, hodnotiť a hodnotiace stanoviská opierať o objektívne fakty a poznatky. Pri objasňovaní literárnych problémov je potrebné sa v maximálnej miere opierať o čitateľské skúsenosti žiakov.

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

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

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

6.1.2 Ciele vyučovacieho predmetu

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

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

Základným prostriedkom realizácie tohto cieľa je literárno-umelecké dielo, jeho čítanie a interpretácia, ktorá je založená na pochopení významu textu, jeho zmyslu a vnútornom citovom prežívaní estetických a myšlienkových hodnôt, ktoré sú v diele obsiahnuté. Účinok výchovno-vzdelávacieho pôsobenia prostredníctvom literatúry a umenia by sa mal prejavovať pri utváraní plnohodnotného spôsobu života, voľbe správnej životnej cesty, orientácii vo vlastnom živote a jeho problémoch, sebarealizácii v demokratickej a humánnej spoločnosti.

6.1.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania
-------------------------	----------------------

	Metódy	Formy práce
Úvod do slovenského jazyka	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, opakovanie s využitím učebnice	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Úvod do literárnej výchovy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky
Staroveká literatúra	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Samostatné štúdium s využitím techniky

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

6.1.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod do slovenského jazyka	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa	Nástenná tabuľa slovenskej gramatiky	Internet
Základné poučenie o rečovej komunikácii	Ballay, Dostálová, Olgajová : 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, Olgajová : 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	Dataprojektor PC Tabuľa		Internet
Informačné žánre	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprojektor 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	Dataprojektor 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	Dataprojektor 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 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
Klasicizmus v slovenskej literatúre	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
Systemizácia a upevnenie učiva	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ilnátková, Kopálová : Literatúra a, SPN, ISBN 80-10-00596-7	Dataprojektor Tabuľa Pc		
Romantizmus		Dataprojektor Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície	Knižnica

	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ilnátková, Kopálová : Literatúra a , SPN, ISBN 80-10-00596-7		POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	
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	Ilnátková, Poci: 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	Ilnátková, Poci: Literatúra a čítanka pre 2.ročník trojročných a dvojročných SOU, SPN, ISBN 80-08-02634-0	Tabuľa	Učebné pomôcky pre študentov ZŠ a SŠ z edície POPULART, Portréty autorov, Obrazový materiál	Internet Knižnica
Opakovanie tematických celkov	Ballay, Dostálová, 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 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"> – vytvoriť samostatne koncept prejavu – tvoriť na primeranej kompozičnej a štylizáčnej úrovni bežné administratívne 	<ul style="list-style-type: none"> – vedel samostatne vytvoriť koncept prejavu – tvoril na primeranej kompozičnej a štylizáčnej 	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 pohoťovo 	<ul style="list-style-type: none"> – .naučil sa vyjadrovať správne, výstižne a pohoťovo 	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	Ústne odpovede, 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 	písomné skúšanie	písomné skúšanie
Objednávka, urgencia, reklamácia, Úradný list, elektronická pošta	1 1		<ul style="list-style-type: none"> - vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre - vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre 	<ul style="list-style-type: none"> - vytvoril samostatne uvedené informačné žánre - vytvoril samostatne uvedené informačné žánre 	písomné skúšanie písomné skúšanie	písomné skúšanie písomné skúšanie
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 – zaradiť jednotlivé literárne obdobia	– rozlišoval literárne druhy a priradoval k nim žánre – zaradil jednotlivé literárne obdobia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Periodizácia slovenskej literatúry	1		podľa spoločensko-historického vývoja	podľa spoločensko-historického vývoja	Ústne, písomné skúšanie	Ústne, písomné skúšanie
Staroveká literatúra	5		Žiak má:	Žiak:		
Staroveká literatúra, rozdelenie	1	Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať starovekú literatúru, rozdeliť ju - vymenovať hlavné literárne pamiatky - hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text 	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizoval starovekú literatúru, rozdelil ju - vymenoval hlavné literárne pamiatky - hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sumerská a hebrejská literatúra	1				Písomné skúšanie	Didaktický test
Antická literatúra – grécka (lyrika, epika, dráma), Sofokles – Antigona	1				Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Homér – eposy	1				Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Antická rímska literatúra	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Staršia slovenská literatúra	4		Žiak má:	Žiak:		
Staroslovienska literatúra.	1	Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> - pochopiť význam staroslovienskej literatúry pre náš kultúrny vývoj 	<ul style="list-style-type: none"> - pochopil význam staroslovienskej literatúry pre náš kultúrny vývoj 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výber, čítanie a analýza ukážok.	1				Písomné skúšanie	Didaktický test

Proglas Ľudová slovesnosť	1 1		<ul style="list-style-type: none"> – aplikovať pri analýze textu svoje vedomosti – poznal prvú slovenskú báseň – rozlišovať žánre ľudovej slovesnosti a uviesť k nim príklady 	<ul style="list-style-type: none"> – aplikoval pri analýze textu svoje vedomosti – poznal prvú slovenskú báseň – rozlišoval žánre ľudovej slovesnosti a uviedol k nim príklady 	Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede
Humanizmus a renesancia v európskej literatúre	3		Žiak má:	Žiak:		
Humanizmus a renesancia – charakteristika D. Alighieri, Francesco Petrarca, Giovanni Boccaccio, M. de Cervantes W. Shakespeare - Hamlet	1 1 1	Dejepis Anglický jazyk	<ul style="list-style-type: none"> – vysvetliť znaky humanizmu a renesancie – aplikovať pri analýze textov svoje vedomosti – hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text 	<ul style="list-style-type: none"> – vysvetlil znaky humanizmu a renesancie – aplikoval pri analýze textov svoje vedomosti – hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová práca Ústne odpovede Ústne odpovede
Barok	4		Žiak má:	Žiak:		

Barok, charakteristika	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 spisovnej slovenčiny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

J.Bajza – kultúrna západoslovenčina	1		– poznať ďalšie pokusy o uzákonenie 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		– charakterizovať obdobie a vysvetliť jeho znaky	– charakterizoval obdobie a vysvetlil jeho znaky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Romantizmus v ostatných európskych literatúrach	1		– Poznať predstaviteľov ostatných európskych rom. literatúr a ich tvorbu	– poznal predstaviteľov ostatných rom. literatúr a ich tvorbu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Slovenská romantická literatúra	1		– charakterizovať obdobie romantizmu na Slovensku	– charakterizoval obdobie romantizmu na Slovensku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
E. Štúr – život a dielo	1		– pochopiť všestrannosť osobnosti E. Štúra	– pochopil všestrannosť osobnosti E. Štúra	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
E.Štúr – ukážky tvorby	1		– hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	– hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
S. Chalupka – Mor ho!	1		– V kontexte tvorby .Chalupku poznať dielo Mor ho!	–	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
A. Sládkovič – Marína	1		– porovnať hlavné diela A. Sládkoviča	– porovnal hlavné diela A. Sládkoviča	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
A.Sládkovič – Detvan	1					

J. Kráľ - poézia	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 – Zakliata panna vo Váhu a divný Janko	1					Ústne odpovede
J. Botto – balady	1				Ústne skúšanie	
J.Botto - Smrť Jánošíkova	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Próza štúrovcov – J.M.Hurban,	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
J.Kalinčiak	1		<ul style="list-style-type: none"> _ charakterizovať prózu štúrovcov a tvorbu J.M.Hurbana _ poznať tvorbu J.Kalinčiaka 	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizoval prózu štúrovcov a tvorbu J.M.Hurbana - 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 A. Bednár, R. Jašík D. Tatarka, L. Mňačko Poézia - J. Kostra, P. Horov A. Plávka, M. Válek Dráma – Š. Králik, I. Bukovčan Opakovanie literárneho učiva	1 1 1 1 1 1 1	Dejepis Občianska náuka	Hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text Zdôvodniť protivojnový postoj autorov Vysvetliť pojmy – monológ, dialóg, replika Zaradiť správne autorov a ich diela do literárneho kontextu	Hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text Zdôvodnil protivojnový postoj autorov Vysvetlil pojmy – monológ, dialóg, replika Zaradil správne autorov a ich diela do literárneho kontextu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test Práca vo dvojiciach

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	2964H cukrár, cukrárka		
Vyučovací jazyk	anglický jazyk		

6.2.1 Charakteristika predmetu:

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

- rečové zručnosti
- jazykové funkcie
- tematické okruhy

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

Počúvanie s porozumením

V prvom ročníku je potrebné osobitne zdôrazniť starostlivý rozvoj 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:

- 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 veľa krát predtým, ako ich budú sami používať. Pre rozvoj ústneho prejavu je nutný predchádzajúci nácvik schopnosti porozumieť.

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

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

Čítanie s porozumením

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

Písomný prejav

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

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

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

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

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

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

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

6.2.2 Ciele vyučovacieho predmetu:

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

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

6.2.3 Stratégia vyučovania

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

ČLOVEK A PRÍRODA	Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 7 ZAMESTNANIE	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	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

6.2.4 Učebné zdroje

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

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

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

ROČNÍK: PRVÝ

Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	ROZPIS 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 + pri počúvaní vedel zachytiť a priradiť 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie	Ústna odpoveď Test

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

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

ROČNÍK: DRUHÝ

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

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

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

ROČNÍK: TRETÍ

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

			<ul style="list-style-type: none"> + pri počúvaní vedieť zachytiť špecifickú informáciu a určiť pravdivosť výroku + čítať s porozumením a doplniť chýbajúce časti textu + napísať príbeh + vytvoriť prezentáciu o knihe + v nepriamej reči zreprodukovať informácie o priateľovi a otázky + byť schopný prepísať vetu s použitím daného slova + vedieť rozprávať k danej konverzačnej téme 	<ul style="list-style-type: none"> + pri počúvaní vedel zachytiť špecifickú informáciu a určil pravdivosť výroku + čítal s porozumením a doplnil chýbajúce časti textu + napísal príbeh + vytvoril prezentáciu o knihe + v nepriamej reči zreprodukoval informácie o priateľovi a otázky + bol schopný prepísať vetu s použitím daného slova + vedel rozprávať k danej konverzačnej téme 	neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	
LEKCIA 10 VEDA A TECHNIKA	23		<ul style="list-style-type: none"> + aktívne používať tematickú slovnú zásobu + správne používať trpný rod + pri počúvaní vedieť zachytiť chybnú informáciu, doplniť správnu informáciu + pri čítaní vybrať správnu alternatívu z viacerých možností + vytvoriť dialógy s použitím trpného rodu, opísať fotografiu s použitím výrazov 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 	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie, neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test
Odborná slovná zásoba	21		<ul style="list-style-type: none"> + Osvojiť si novú a odbornú slovnú zásobu 	Osvojiť 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	2964 H cukrár, cukrárka
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)

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
Eudia	Motivačné rozprávanie Výklad Riadený rozhovor Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom
Júliina rodina	Motivačný rozhovor Riadený rozhovor Výklad Diskusia Ústne a písomné skúšanie	Počúvanie s porozumením Čítanie s porozumením Písanie praktických viet, Projekt Rozprávanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca so slovníkom

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

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

1.1.5 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Prvé kontakty	G. Motta, B. Cwikowska, O. Vomáčková, T. Černý, H. Hanuljaková, Direkt 1neu, Klettnakladatelství s.r.o. Praha, 2014, ISBN 978-80-7397-179-3	CD prehrávač Projektor PC	Súhrn nemeckej gramatiky Obrázkový materiál	Internet CD
Ľudia	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 1 neu, 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>Vyjadriť vzťahy v rodine</p>	<p>Pomenoval a predstavil členov rodiny</p> <p>Predstavil svoju rodinu</p> <p>Uvedomil si používanie neurčitého a určitého člena a privlastňovacích zámen</p> <p>Urobil v triede anketu a doplnil graf</p> <p>Vyjadril vzťahy v rodine</p>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p> <p>- písomné cvičenia</p>	<p>- ústna odpoveď</p> <p>- didaktický test</p> <p>- prípadová štúdia</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.4 etická výchova

Názov predmetu	etická výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1. ročníku
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.4.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Obsahové okruhy vzdelávacej oblasti teoretické vzdelávanie vymedzujú učivo spoločné pre všetky študijné odbory bez ohľadu na ich profiláciu. Oblasť má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, získané vo všeobecnevzdelávacích 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 2964Hcukrár, je príprava takého absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi a má zodpovedný prístup k zákazníkovi. 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 povinnej 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 práva s knihou

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

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., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	audiovizuálna technika dataprojektor PC	časopisy, DVD	Internet, knižnica
Dobré vzťahy v rodine	L., Lencz, O., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	dataprojektor PC audiovizuálna technika	časopisy, DVD	Internet, knižnica
Dôstojnosť ľudskej osobnosti	L., Lencz, O., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	dataprojektor PC audiovizuálna technika	časopisy, DVD	Internet, knižnica
Etika sexuálneho života	L., Lencz, O., Krížová: Metodický materiál k predmetu Etická výchova I, II, III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	dataprojektor PC audiovizuálna technika	časopisy, DVD	Internet, knižnica
		dataprojektor	časopisy, DVD	

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

ROČNÍK: prvý

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

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

Etika sexuálneho života	8		Žiak má:	Žiak:		
✚ Zázrak života	1		✚ Poznať pojmy počatie, prenatalný život, embryo	✚ Pozná pojmy počatie, prenatalný život, embryo	Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie
✚ Fyziologická a emocionálna príťažlivosť opačných pohlaví	1		✚ Vyjadriť svoj názor na fyziologickú a emocionálnu príťažlivosť	✚ Vyjadril svoj názor na fyziologickú a emocionálnu príťažlivosť		
✚ Predčasný sex	1		✚ Hovoriť úctivo o otázkach sexuality	✚ Hovorí úctivo o otázkach sexuality		
✚ Etika sexuálneho života	1		✚ Vymenovať zásady etiky sexuálneho života	✚ Vymenoval zásady etiky sexuálneho života		
✚ Promiskuita, pohlavné choroby	1		✚ Rozpoznať príčiny a dôsledky pohlavných chorôb	✚ Rozpozná príčiny a dôsledky pohlavných chorôb		
✚ AIDS	2		✚ Na základe pozretého filmu rozpoznať prejavy , spôsob šírenia a príznaky tejto choroby	✚ Na základe pozretého filmu rozpoznal prejavy , spôsob šírenia a príznaky tejto choroby		
✚ Regulácia počatia, metódy antikoncepcie	1		✚ Vysvetliť tri metódy regulácie počatia	✚ Vysvetlil tri metódy regulácie počatia		
Etika práce	3		Žiak má:	Žiak:		
✚ Profesijná 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		

6.5 náboženská výchova

Názov predmetu	náboženská výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací 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 depozitom dynamického kvasu evanjelia a usiluje sa „skutočne využiť prvky vedomostí a výchovy, aby evanjelium vniklo do mentality žiakov a zharmonizovalo ich kultúru vo svetle viery “. (Porov. Všeobecné 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 vďakyvzdaniu 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 nabera 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 ANTROPOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> - Informačno-receptívna - výklad - Reprodukčná –riadený rozhovor - Problémový výklad 	<ul style="list-style-type: none"> - Frontálna výučba - Frontálna a individuálna práca žiakov - Práca s knihou

2. VLASTNOSTI ČLOVEKA - ČNOSTI	- Problémový výklad - Reprodukčná – rozhovor - Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	- Frontálna výučba - Práca s knihou - Demonštrácia a pozorovanie
3. PROSTRIEDKY NA DUCHOVNÝ RAST ČLOVEKA	- Problémový výklad - Reprodukčná – rozhovor - Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	- Frontálna výučba - Skupinová práca žiakov - Práca s knihou - Demonštrácia a pozorovanie
4. VÝCHOVA K MANŽELSTVU A RODIČOVSTVU	- Informačno-receptívna - výklad - Reprodukčná –riadený rozhovor - Metóda demonštrácie	- 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 ANTROPOLOGIA	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	Dataprojektor PC Tabuľa	Fólie	Internet Odborná literatúra
2. VLASTNOSTI ČLOVEKA - ČNOSTI	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	Dataprojektor PC Tabuľa	Fólie	Internet Životopisy svätých Text NCVV
3. PROSTRIEDKY NA DUCHOVNÝ RAST ČLOVEKA	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	Dataprojektor PC Tabuľa	Fólie	Internet Texty rôznych modlitieb Sväté písmo Text blahoslavenstiev
4. VÝCHOVA K MANŽELSTVU A RODIČOVSTVU	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	CD - a DVD- prehrávač PC Tabuľa	Fólie	Internet CD Pavla Hudáka DVD Otázky bioetiky

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Človek - kresťanská antropológia	7		Žiak má:	Žiak:		
Pôvod človeka	1	Biológia	- 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	- vedel odpovedať na základné ľudské otázky	verbálne	Ústne odpovede
Podstatné zložky človeka – duch, duša, telo	1	Filozofia	- vedieť vysvetliť špecifiká jednotlivých zložiek človeka (telo, duša, duch) - viesť k seba prijatiu	- správne vysvetlil špecifiká jednotlivých zložiek človeka	verbálne	Ústne odpovede
Duša človeka	1	Psychológia	- 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	- správne objasnil pojem „duša“ a charakterizoval jej prejavy	verbálne	Ústne odpovede
Schopnosti človeka	1	Psychológia	- charakterizovať city, vášne, pudy, poznať najsilnejšie pudy - pochopiť, že pudy majú byť pod kontrolou rozumu a vôle - viesť k sebakontrolle	- správne charakterizoval city, vášne a pudy	verbálne	Ústne odpovede
Povaha človeka	1	Psychológia	- definovať povahu a vedieť opísať štyri základné typy pováh - viesť k využitiu osobných darov a ku korigovaniu negatív svojej povahy	- vedel definovať povahu a opísať štyri základné typy pováh	verbálne	Ústne odpovede

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

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

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

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

Názov predmetu	občianska náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, 33
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.6.1 Charakteristika predmetu

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

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

6.6.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu občianska náuka v učebnom odbore 2964 H cukrárje 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.Prevedárová,G.Kubičková: 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.Prevedárová,G.Kubičková: 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 deviacie, doniesť články týkajúce sa deviacie, rozobrať danú situáciu	✚ Objasnil pojem deviacie, doniesol články týkajúce sa deviacie, rozobral danú situáciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia
✚ Kultúra		1		✚ Definovať pojem kultúra, orientovať sa v kultúre, nájsť konkrétne prejavy kultúry v obci, meste, kde žije	✚ Definoval pojem kultúra, orientoval sa v kultúre, našiel konkrétne prejavy kultúry v obci, meste, kde žije	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Kultúrna tolerancia a intolerancia	2		✚ 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, objasniť 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, objasniť pojem výkonnej a súdnej moci, úlohu prezidenta SR a vlády SR	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Volebný systém	2		✚ Objasniť pojem volebný systém, charakterizovať náš spôsob volieb, volebné právo, charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb	✚ Objasniť pojem volebný systém, charakterizoval náš spôsob volieb, volebné právo, charakterizoval podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Politické strany	1		✚ Vysvetliť pojem politická strana, na zložení NR SR uviesť rozdiely opozičná, koalíčná strana	✚ Vysvetliť pojem politická strana, na zložení NR SR uviedol rozdiely opozičná, koalíčná strana	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test

✚ Nátlakové organizácie	1		✚ 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>
---	----------	--	---	--	-----------------------	--

6.7 biológia

Názov predmetu	biológia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
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 prehľbuje ho.

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

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

Výučba bude prebiehať v bežnej triede.

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 Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Človek a jeho zdravie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Človek a životné prostredie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

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 Filpchart		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 Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
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)		
Hierarchický princíp usporiadania organizmov, bunka, pletivo, tkanivo, orgán, orgánová sústava, organizmus	3		Vyjadriť schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadanie organizmov	Vyjadrí schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadanie organizmov		
Človek a jeho zdravie	14		Žiak má:	Žiak:		
Zdravá výživa, stravovacie návyky a zlovyky	2		Popísať príznaky bežných ochorení Zúčastniť sa na formovaný prostredia, ktoré podporuje zdravie	Popíše príznaky bežných ochorení Zúčastní sa na formovaný prostredia, ktoré podporuje zdravie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Zdravý životný štýl, pohoda-pohodlie, voľný čas, odpočinok, relaxácia, regenerácia, režim dna-biorytmus	2		Aktívne sa podieľať na vytvorení správnych životných zručnosti Uplatniť osvojene preventívne spôsoby rozhodovanie	Aktívne sa podieľa na vytvorení správnych životných zručnosti Uplatňuje osvojene preventívne spôsoby rozhodovanie		Projekt

Psychoaktívne látky, závislosti	2		a spravenie v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných	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		Uviesť príčiny globálnych problémov	Uvedie príčiny globálnych problémov	Písomné skúšanie	Didaktický test
Globálne problémy	2		Analyzovať možnosti predchádzania znečistenia životného prostredia	Analyzuje možnosti predchádzania znečistenia životného prostredia		Projekt
Človek a životné prostredie	2		Analyzovať nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu	Analyzuje nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu		
Ochrana prírody	2		Uviesť argumenty na potrebu ochrany prírody	Uvedie argumenty na potrebu ochrany prírody		
				Naplánuje a vyhodnotí projekt na riešenie		

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

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	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.8.1 Charakteristika predmetu

Predmet matematika v učebnom 2964 H cukrár, cukrárka svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma).

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 získať pozitívny vzťah k prírode a naučiť sa rešpektovať ľudské práva. Študent si osvojí pojmový aparát, vzťahy a súvislosti, niektoré postupy a činnosti pri riešení úloh z praxe. Naučí sa využívať výpočtovú techniku pri

riešení matematických úloh. Naučí sa logicky myslieť, argumentovať a tvorivo pristupovať k riešeniu problémov a prezentácii svojich úvah a postupov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania matematiky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť 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.

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, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet matematika je veľmi úzko previazaný s predmetmi potraviny a výživa, technológia, hospodárske výpočty v jeho tematických celkoch zameraných na normovanie a výpočty.

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

Výučba bude prebiehať v odbornej učebni informatiky a bežnej triede.

6.8.3 Stratégia vyučovania

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

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

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	O. Odvák, J. Řepová, L. Skříček: Matematika pre SOŠ a SOU 1, SPN 1984 O. Odvák, J. Řepová, L. Skříček: Matematika pre SOŠ a SOU 2, SPN 1984	PC Tabuľa Filpchart Dataprojektor Videotechnika PC		internet
Geometria a meranie	O. Odvák, J. Řepová, : Matematika pre SOŠ a SOU 3, SPN 1985 J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, : Matematika pre SOŠ a SOU 5, SPN 1986 O. Odvák , J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, : Matematika pre SOŠ a SOU 6, SPN 1987 O. Odvák , J. kolouchová, J. Řepová, V. Šobr, :	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Modely telies a ich sieti , Kalkulátory Rysovacie pomôcky, Špajdle, ukazovátka	
Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika		PC Tabuľa Filpchart		

ROČNÍK: PRVÝ

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

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

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

ROČNÍK: druhý

ROZPIS UČIVA PREDMETU: matematika				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Geometria a meranie	33		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Obvod a obsah rovinných útvarov • Trojuholník • Štvorec • Obdĺžnik • Lichobežník • Kružnica, kruh • Povrch a objem telies • Kocka • Kváder • Valec • Ihlan • 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	Písomné riešenie príkladov, ústne odpovede

6.9 informatika

Názov predmetu	informatika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín / 1. ročník
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
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 	<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	Expozičné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • vysvetľovanie • rozprávanie • opis • demonštračná metóda • rozhovor -sokratovský • rozhovor -heuristický • diskusia 	
Komunikácia prostredníctvom IKT	Fixačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • prvotné opakovanie • opakovanie väčších celkov učiva • súhrnné opakovanie alebo záverečné opakovanie 	
Informačná spoločnosť	Diagnostické a klasifikačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> • ústne a písomné skúšanie • didaktický test • slovné hodnotenie 	

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 ISBN 80-10-00528-2			
Princípy fungovania IKT	-J. Machová, Informatika pre stredné školy(Práca s textom – tematický zošit) SPN-ISBN 80-10-00533-9		-Časopisy PC Space, PC Revue.	-Internet -P. Navrátil, : Počítačové 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	Dataprojektor Výpočtová technika (PC)	-Odborná literat. -Názorné pomôcky	-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	Tabuľa Videotechnika	-Učebne s príslušným vybavením -Pomôcky a prostriedky podľa potreby	ISBN 80-86686-07-8 -P. Navrátil, 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	22		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Základné pojmy ➤ Textová informácia ➤ Jednoduchý formátovaný dokument ➤ Aplikácie na spracovanie textov ➤ Grafická informácia ➤ Rastová grafika ➤ Grafické formáty ➤ Aplikácie na spracovanie grafickej informácie ➤ Číselná informácia ➤ Tabuľkový kalkulačtor ➤ Bunka ➤ Hárok ➤ Vzorec ➤ Funkcia ➤ Grafy 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charakterizovať pojmy ako údaj, správa a Informácia ▪ Poznať význam pojmov: údaj, správa a informácia ▪ Vysvetliť vzťah medzi správou údajom a informáciou ▪ Pochopiť princíp fungovania text. editor MS Word ▪ Vymenovať funkcie text. editora MS Word ▪ Vysvetliť princípy formátovania textu, obrázkov ▪ Používať rôzne štýly a šablóny v text. editore MS Word ▪ Vedieť použiť nástroje na efektívnu prácu s text. editorom MS Word ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce efektívnej práce s text. editorom MS Word 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Správne charakterizoval pojmy údaj, správa a informácia ▪ Opísal pojmy údaj správa a informácia ▪ Vysvetlil vzťah medzi údajom, správou a informáciou ▪ Pochopil princíp fungovania text. editor MS Word ▪ Vymenoval funkcie text. editora MS Word ▪ Vysvetlil princípy formátovania textu, obrázkov ▪ Používal rôzne štýly a šablóny v text. editore MS Word ▪ Vedel použiť nástroje na efektívnu prácu s text. editorom MS Word ▪ Charakterizoval pojmy týkajúce efektívnej práce s text. editorom MS Word 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>

			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pochopiť princíp fungovania tabuliek kalkulátora MS Excel ▪ Vedieť použiť matematické, štatistické a logické funkcie v MS Excel ▪ Vysvetliť princípy prepájania buniek, vyhľadávania a triedenia v MS Excel ▪ Používať vzorce v tabulk. kalkulátorom MS Excel ▪ Vedieť použiť nástroje na efektívnu prácu s tabulk. kalkulátorom MS Excel ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce efektívnej práce s tab. kalkulátorom MS Excel ▪ Vedieť použiť nástroje na efektívnu prácu s tabulk. kalkulátorom MS Excel ▪ Charakterizovať pojmy týkajúce efektívnej práce s tab. kalkulátorom MS Excel ▪ Vysvetliť podstatu digitalizácie dát a informácií ▪ Vymenovať typy digitálnych informácií(textová, číselná, grafická) ▪ Používať pojmy textovú, číselnú, grafickú digitálnu informácia ▪ Charakterizovať pojmy ako prevod, komprimácia,šifry a kódovanie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pochopil princíp fungovania tabuliek, kalkulátora MS Excel ▪ Vedel použiť matematické, štatistické a logické funkcie v MS Excel ▪ Vysvetlil princípy prepájania buniek, vyhľadávania a triedenia v MS Excel ▪ Používal vzorce v tabulk. kalkulátorom MS Excel ▪ Vysvetlil princípy prepájania buniek, vyhľadávania a triedenia v MS Excel ▪ Používal vzorce v tabulk. kalkulátorom MS Excel ▪ Vediel použiť nástroje na efektívnu prácu s tabulk. kalkulátorom MS Excel ▪ Charakterizoval pojmy týkajúce efektívnej práce s tab. kalkulátorom MS Excel ▪ Vysvetlil podstatu digitalizácie dát a informácií ▪ Vymenoval typy dig. Informácií (textová,číselná a grafická) ▪ Správne používal všetky pojmy ▪ Vysvetlil pojmy ako prevod, komprimácia,šifry a kódovanie 		
Princípy fungovania digitálnych technológií	4		Žiak má:	Žiak:		

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

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

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

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 závislosti, 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 novej prevencie civilizačných chorôb,

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

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

- udržiavať estetickú úroveň , hygienu tela a telovýchovného prostredia,

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	DVD a 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>
<p>Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť</p>	20		<p>Žiak má:</p>	<p>Žiak:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Silové, vytrvalostné, rýchlostné a koordinačné (rovnováhové, priestorovo-orientačné) schopnosti, kĺbová pohyblivosť, schopnosti napínať a uvoľňovať svaly - Motorické testy, pohybová výkonnosť, fitness, 	20		<ul style="list-style-type: none"> - Aplikovať metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe - Uplatňovať zásady prevencie porúch chrbtice - Zvládnuť vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi - Hodnotiť kvalitu svojej pohybovej činnosti - Aplikovať osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplikoval metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe - Uplatňoval zásady prevencie porúch chrbtice - Zvládol vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi - Hodnotil kvalitu svojej pohybovej činnosti - Aplikoval osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností 	<ul style="list-style-type: none"> - Ústne, frontálne skúšanie - Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine - Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní - Analýza praktických činností žiaka 	<p>Hodnotenie podľa výkonov</p> <p>Didaktický test</p>

- Prostriedky atletiky, - Cvičenie v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, aerobik, skákanie cez švihadlo			- Absolvovať motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness	- Absolvoval motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness	- Sebahodnotenie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa 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, súťaž, zápas, fair-	32		- uplatniť pravidlá vybraných športov - konať v športovej činnosti v duchu fair-play - zvládnuť individuálny zápas so súperom - rešpektovať zásady sebaobrany - aplikovať v hre pravidlá dvoch športových hier - demonštrovať základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier - aplikovať komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry - pomôcť pri zorhanizovaní cvičebnej skupiny - zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže - vykonať ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia	- uplatnil pravidlá vybraných športov - konal v športovej činnosti v duchu fair-play - zvládol individuálny zápas so súperom - rešpektoval zásady sebaobrany - 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>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 		
Turistika			Žiak má:	Žiak:		
Účelové cvičenie			<ul style="list-style-type: none"> - Orientácia v teréne a ochrana prírody 	<ul style="list-style-type: none"> - Absolvovanie vychádzok do prírody 	Slovné a práca s buzolou	Praktické predvedenie orientácie v prírode

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

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

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

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

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

Učebné osnovy odborných predmetov

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 za štúdium 93 hodín
Ročník	druhý, tretí,
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.11.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Ekonomika*“ ŠVP 29 Potravinárstvo, 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 problematiku riadenia osobných financií a spotrebiteľskej výchovy. 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 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.

časti „*Ekonomické vzdelávanie*“ sa opiera o stanovené **obsahové štandardy**:

Ekonomika

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

Výchova k podnikaniu

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

Svet práce

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

Pravidlá riadenia osobných financií

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

Spotrebiteľská výchova

- Finančná zodpovednosť spotrebiteľa
- Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov

6.11.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

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

6.11.1 Učebné zdroje

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

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

<p>Spotrebiteľská výchova</p>	<p>Hartmannová, Jakubeková:Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004</p> <p>Odborné texty Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2, Bratislava 2017</p>	<p>Tabuľa Počítač dataprojektor</p>	<p>Materiály NSFG 1.2</p>	<p>Knižnica internet</p>
--------------------------------------	---	---	-------------------------------	------------------------------

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKONOMIKA				Ročník: DRUHÝ 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
EKONOMIKA Základné ľudské a ekonomické potreby jednotlivca a rodiny Základné ekonomické pojmy	9		Žiak má:	Žiak:		
<u>Základné ľudské a ekonomické potreby</u> Potreby, členenie potrieb a ich uspokojovanie Statky, služby a životná úroveň NŠFG Plánovanie, príjem a práca ČK 1 Zdroje osobných príjmov a príjmy z podnikania, ostatné zdroje príjmov	2	Občianska náuka Etická výchova NŠFG 1.2	- Definovať pojem potreby, potrieb a ich spôsoby uspokojovania - Vysvetliť pojem statky, služby, životná úroveň a vzťahy medzi nimi - Uviesť zdroje príjmov zo zamestnania a príjmov z podnikania, ako aj ostatné zdroje príjmov - Poznať a zosúladiť osobné, rodinné a spoločenské potreby	- Definoval pojem potreby a ich spôsoby uspokojovania - Vysvetlil pojem statky, služby, životná úroveň a vzťahy medzi nimi - Uviedol zdroje príjmov zo zamestnania a príjmov z podnikania, ako aj ostatné zdroje príjmov	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia Praktické cvičenia Priebežné alebo súhrnné skúšanie Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test

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

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

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

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

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

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

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

Komerčné poistenie – životné a majetkové			Rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel Uviesť rozdiel medzi poistením domácností a poistením nehnuteľností	Rozoznal hlavné typy poistenia motorových vozidiel Uviedol rozdiel medzi poistením domácností a poistením nehnuteľností		
Spotrebiteľská výchova	20			Žiak:		
<u>Finančná zodpovednosť spotrebiteľov</u>	10 2	Úvod do sveta práce Občianska náuka NŠFG	- Poukázať na možnosti úniku dôležitých osobných údajov a ich zneužitie, ochrana osobných údajov	- Poukázať na možnosti úniku dôležitých osobných údajov a ich zneužitie, ochrana osobných údajov	Ústne odpovede Písomné odpovede Porovnanie Úlohy a cvičenia	Ústne odpovede Písomné odpovede Didaktický test

Možnosti úniku dôležitých osobných údajov a ich zneužitie, ochrana osobných údajov	1		<ul style="list-style-type: none"> - Oboznámiť žiaka so zákonom na ochranu spotrebiteľa - Poznať spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach a predchádzať tak konfliktom 	<ul style="list-style-type: none"> - Oboznámiť žiaka so zákonom na ochranu spotrebiteľa - Poznať spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach a predchádzať tak konfliktom 	Praktické cvičenia	
Spôsoby komunikácie o finančných záležitostiach a predchádzanie konfliktom	2		<ul style="list-style-type: none"> - Naučiť žiaka orientovať sa na trhu výrobkov a služieb z hľadiska kvality, bezpečnosti a označovania výrobkov 	<ul style="list-style-type: none"> - Naučiť žiaka orientovať sa na trhu výrobkov a služieb z hľadiska kvality, bezpečnosti a označovania výrobkov 	Priebežné alebo súhrnné skúšanie	
Hlavné princípy ochrany spotrebiteľov – klamlivé a zavádzajúce obchodné praktiky, falšované tovary,	1		<ul style="list-style-type: none"> - Uviesť príklady falšovaných tovarov 	<ul style="list-style-type: none"> - Uviesť príklady falšovaných tovarov 	Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie	
Význam ochrany vkladov v SR,	1		<ul style="list-style-type: none"> - Vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane nároku na reklamáciu 	<ul style="list-style-type: none"> - Vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane nároku na reklamáciu 		
Bankové a nebankové subjekty,	2		<ul style="list-style-type: none"> - Uviesť príklady klamlivých alebo zavádzajúcich obchodných praktík, ktoré zákon zakazuje 	<ul style="list-style-type: none"> - Uviesť príklady klamlivých alebo zavádzajúcich obchodných praktík, ktoré zákon zakazuje 		
Korupčné a podvodné správanie	1		<ul style="list-style-type: none"> - Vedieť charakterizovať nebezpečný výrobok - Poukázať na nekalé obchodné praktiky - Rozlíšiť bankové a nebankové subjekty - Poukázať na zneužívanie verejných zdrojov 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedieť charakterizovať nebezpečný výrobok - Poukázať na nekalé obchodné praktiky - Rozlíšiť bankové a nebankové subjekty - Poukázať na zneužívanie verejných zdrojov 		
Zneužívanie verejných zdrojov						

<u>Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov</u>	10		<ul style="list-style-type: none"> - Uviesť príklady spotrebiteľských úverov a význam úspor - Vedieť uviesť svoje finančné ciele podľa priority a vedieť popísať ako sa správne finančne rozhodnúť - Uviesť vplyv reklamy na nákupné rozhodnutia - Poznať moderné spôsoby platenia, vedieť rozlíšiť kreditnú a debetnú kartu - Vedieť vykonať prepočet meny pomocou internetovej menovej kalkulačky 	<ul style="list-style-type: none"> - Uviedol príklady spotrebiteľských úverov a význam úspor - Vedieť uviesť svoje finančné ciele podľa priority a vedieť popísať ako sa správne finančne rozhodnúť - Uviesť vplyv reklamy na nákupné rozhodnutia - Poznať moderné spôsoby platenia, vedieť rozlíšiť kreditnú a debetnú kartu - Vedieť vykonať prepočet meny pomocou internetovej menovej kalkulačky 	<p>Ústne odpovede</p> <p>Písomné odpovede</p> <p>Porovnanie</p> <p>Úlohy a cvičenia</p> <p>Praktické cvičenia</p> <p>Priebežné alebo súhrnné skúšanie</p> <p>Individuálne, skupinové alebo frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Písomné odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
Úspory a pôžičky,	2					
Finančné ciele podľa priority, finančné rozhodovanie	2					
Vplyv reklamy na spotrebiteľa	2					
Moderné spôsoby platenia, kreditné a debetné platobné karty	2					
Prepočet meny pomocou menovej kalkulačky	2					

6.12 svet práce

Názov predmetu	svet práce
Časový rozsah výučby	3. ročník, 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.12.1 Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet svet práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy.

Učivo predmetu je rozdelené do dvoch častí: v prvej časti sa žiaci oboznámia so základnými problémami pracovnoprávných vzťahov a zákonníkom práce; v druhej časti sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania - prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), orientácie v inzerátoch a hľadania cez Internet. Naučia sa písať profesijný, štruktúrovaný životopis, žiadosť o prijatie do zamestnania, správne sa prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa.

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

Vyučujúci pri výučbe predmetu 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, 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
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	Datapojektor PC Tabuľa	Zákonník práce , materiály z ÚPSVaR	Internet

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

ROČNÍK: TRETÍ

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

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

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

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

6.13 základy výživy a mikrobiológia

Názov predmetu	základy výživy a mikrobiológia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín / 1. ročník 1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín / 2. ročník
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.13.1 Charakteristika predmetu

Predmet základy výživy poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o potravinách a zásadách správnej výživy ľudí, základných živinách a ich zastúpení v potravinách, pôvode, zložení, vlastnostiach. Tieto vedomosti žiaci využívajú pri vyhodnocovaní kvalitatívnych znakov surovín, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a pri zhodnotení vplyvu použitých surovín na kvalitu výrobkov.

Žiaci budú oboznámení s problematikou zloženia potravín, zoznámia sa s ich výživovou hodnotou, osvoja si základy fyziológie výživy, získajú vedomosti o správnej výžive, o hygienických návykoch pri výrobe, oboznámia sa s chorobnými stavmi v prípade nedodržania hygienických zásad pri výrobe cukrárskych výrobkov.

Úvodné tematické celky predmetu oboznamujú žiakov s jednotlivými zložkami potravín, s ich významom pre ľudský organizmus z hľadiska energetickej a biologickej hodnoty, metódami stanovenia akosti.

Budú vedieť vysvetliť rozdiely v stavbe vírusov a baktérií, vysvetliť špecifickú stavbu vírusov, ich spôsob života, rozmnožovanie a najdôležitejšie ochorenia spôsobené vírusmi. Vysvetliť stavbu, spôsob výživy a rozmnožovanie baktérií. Vymenovať najrozšírenejšie typy baktérií, ich význam v prírode a pre človeka a základné ochorenia, ktoré spôsobujú.

Žiaci sa oboznámia s významom vody pre človeka a s pôsobením vody pri kazení potravín, získajú všeobecné poznámky o mikroorganizmoch, o diferencovanom stravovaní, o biochemických výrobných procesoch.

Pozornosť sa venuje fyziológii výživy, kde sa žiaci budú oboznámení s tráviacim traktom a jeho časťami, alimentárnym nákazám.

Žiaci si osvoja základné vedomosti o vplyve potravinárskej výroby na životné prostredie, o spracovaní a využití potravinárskych odpadov. Súčasne ide aj o ochranu životného prostredia v technologických procesoch bez znečistenia životného prostredia, žiaci sa naučia vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarúšali životné prostredie, ale prispievali k jeho zlepšeniu.

Vedomosti a zručnosti získané v predmete základy výživy žiaci využívajú predovšetkým v predmete technológia, suroviny a v odbornom výcviku.

Pri vyučovaní volí vyučujúci podľa konkrétneho učiva najvhodnejšie metódy a formy práce. Dôležité je používanie názorných pomôcok, ako sú vzorky surovín a výrobkov, rôzne nákresy

a schémy. Preberanú látku vyučujúci dopĺňa a rozširuje o nové aplikované poznatky z oblasti zdravej výživy.

6.13.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o mikroorganizmoch, baktériách a vírusoch v súvislosti s potravinárstvom, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Poznať základné rozdiely medzi živými a neživými sústavami, základné vlastnosti živých systémov. Oboznámi sa s významom biologických poznatkov pre život a ich praktické využitie. Žiaci si osvoja základné vedomosti o vplyve cukrárskej výroby na životné prostredie, o spracovaní a využití cukrárskeho odpadu. Žiaci sa naučia vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarúšali životné prostredie, ale prispievali k jeho zlepšeniu

Kľúčové kompetencie: Absolvent má ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu v mikrobiológii. Vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov.

6.13.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zloženie a vlastnosti potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hodnota potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Akostné znaky surovín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Diferencované stravovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mikrobiológia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Biochemické výrobné procesy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Kvasný priemysel	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potravinárstvo a životné prostredie, odpadové hospodárstvo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Fyziológia výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Alimentárne nákazy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Obaly v potravinárstve	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Sanitácia v potravinárstve	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

6.13.4 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	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/1, Expol 2005	PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín	Internet CD – zdroje potravín
Zloženie a vlastnosti potravín	Ing.G.Dubová, Suroviny1/1, Expol 2005	PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Hodnota potravín	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/1, Expol 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet CD – zdroje potravín
Akostné znaky surovín	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/1, Expol 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Diferencované stravovanie	MUDr.R.Šimončíč, CSc.Ing. P.Kružliak,CSc. Výživa, Slovenské pedagogické vydavateľstvo, Bratislava,1993	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet CD – zdroje potravín
Mikrobiológia	F. Horník, V. Kubišta, F. Kaprálek, J. Stoklasa, B. Vacková: Seminár a cvičenia z biológie Slovenské pedagogické vydavateľstvo, Bratislava,1987	Videotechnika PC Tabuľa	Prezentácie	Internet
Biochemické výrobné procesy	Janyš: Potravinárska biochémia pre 2. Roč.SOU, Alfa Bratislava 1990	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Kvasný priemysel	I Janyš: Potravinárska biochémia pre 2. Roč.SOU, Alfa Bratislava 1990	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Potravinárstvo a životné prostredie, odpadové hospodárstvo	RNDr.Jozef Riman, RNDr.L. Brtek, CSc., Základy ekológie, IMPRO, spol. s r.o. Vydavateľstvo Litera, Bratislava 1995	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Fyziológia výživy	MUDr.R.Šimončíč, CSc.Ing. P.Kružliak,CSc. Výživa, Slovenské pedagogické vydavateľstvo, Bratislava,1993	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

Alimentárne nákazy	MUDr.R.Simončíč, CSc.Ing. P.Kružliak,CSc. Výživa, Slovenské pedagogické vydavateľstvo, Bratislava,1993 Jarmila Úradníčková, Jana Marenčaková, Otilia Jurgová Potraviny a výživa I ISBN Bratislava, 2007	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Obaly v potravinárstve	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Sanitácia potravinárstve v	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU ZÁKLADY VÝŽIVY A MIKROBIOLOGIE				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	1		Žiak má:	Žiak:		
Úvod do predmetu	1		Vedieť popísať aký význam má zdravá výživa pre ľudský organizmus	Vedel popísať aký význam má zdravá výživa pre ľudský organizmus	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zloženie a vlastnosti potravín	6		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie potravín, ich zloženie a vlastnosti	1	Technológia	Vedieť rozdeliť potraviny do skupín, vedieť zloženie potravín a ich vlastnosti	Vedel rozdeliť potraviny do skupín, vedel zloženie potravín a ich vlastnosti	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Bielkoviny, sacharidy, tuky	2		Charakterizovať bielkoviny, sacharidy, tuky	Vedel charakterizovať bielkoviny, sacharidy, tuky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vitamíny, minerálne látky, enzýmy	2		Charakterizovať vitamíny, minerálne látky, enzýmy	Charakterizoval vitamíny, minerálne látky, enzýmy	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Voda	1		Vysvetliť význam vody	Vysvetlil význam vody	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Hodnota potravín	3		Žiak má:	Žiak:		
Výživová hodnota potravín, energetická a biologická hodnota potravín	1		Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín, energetická a biologická hodnota potravín	Vysvetlil pojem výživová hodnota potravín, energetická a biologická hodnota potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Základy racionálnej výživy, výživové odporúčané dávky			Vysvetliť základy racionálnej výživy, výživové odporúčané dávky	Vysvetlil základy racionálnej výživy, výživové odporúčané dávky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Akostné znaky surovín	5		Žiak má:	Žiak:		
Akosť surovín a výrobkov	1		Charakterizovať akosť surovín a výrobkov	Charakterizoval akosť surovín a výrobkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Normy akosti, metódy stanovenia akosti, príčiny znehodnocovania potravín	2		Vymenovať aké metódy stanovenia akosti poznáme, opísať príčiny znehodnocovania potravín	Vymenoval aké metódy stanovenia akosti poznáme, opísal príčiny znehodnocovania potravín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady správneho uskladňovania, záručne lehoty, preberanie a ošetrovanie potravín	1		Vysvetliť zásady správneho uskladňovania, popísať záručne lehoty, preberanie a ošetrovanie potravín	Opísal zásady správneho uskladňovania, popísal záručne lehoty, preberanie a ošetrovanie potravín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sklady surovín a výrobkov, ich hygiena a sanitácia	1		Opísať, ktoré zásady treba dodržiavať pri skladovaní surovín	Opísal, ktoré zásady treba dodržiavať pri skladovaní surovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Diferencované stravovanie	7		Žiak má:	Žiak:		
Druhy stravy	1		Vedieť popísať druhy stravy	Vedel popísať druhy stravy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zmiešaná strava, vegetariánska strava	1		Popísať zmiešanú stravu, vegetariánsku stravu	Popísal zmiešanú stravu, vegetariánsku stravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Surová strava	1		Popísať surovú stravu	Popísal surovú stravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady diferencovanej stravy	1		Opísať zásady diferencovanej stravy	Opísal zásady diferencovanej stravy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výživa detí a mladistvých osôb	1		Popísať výživu detí a mladistvých osôb	Popísal výživu detí a mladistvých osôb	Písomne skúšanie	Písomne odpovede

Význam liečebnej výživy	1		Poukázať na význam liečebnej výživy	Poukázal na význam liečebnej výživy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Diéty a ich rozdelenie	1		Vedieť popísať diéty a ich rozdelenie	Vedel popísať diéty a ich rozdelenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mikrobiológia	11		Žiak má:	Žiak:		
Úvod:	4					
Rozdelenie mikrobiológie	1		Popísať rozdelenie mikrobiológie	Popísal rozdelenie mikrobiológie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Choroboplodné pôsobenie mikroorganizmov	1		Charakterizovať choroboplodné pôsobenie mikroorganizmov	Charakterizoval choroboplodné pôsobenie mikroorganizmov	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Patogénne mikroorganizmy	1		Vedieť charakterizovať patogénne mikroorganizmy	Vie charakterizovať patogénne mikroorganizmy	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Imunológia – imunitný systém	1		Vedieť popísať význam imunológie a imunitného systému	Vie popísať význam imunológie a imunitného systému	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Morfológia mikroorganizmov	6		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie	1		Rozdeliť mikroorganizmy	Rozdelil mikroorganizmy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vírusy	1		Vedieť charakterizovať, poznať tvar a stavbu vírusov a baktérií	Vedel charakterizovať, poznať tvar a stavbu vírusov a baktérií	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Baktérie	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Plesne	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Rast, príjem potravy, rozmnožovanie mikroorganizmov	2		Vedieť ich deliť a charakterizovať Spoznať rast, príjem potravy, rozmnožovanie mikroorganizmov	Vedel ich deliť a charakterizovať Spoznal rast, príjem potravy, rozmnožovanie mikroorganizmov	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Vplyv jednotlivých činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy	1		Žiak má:	Žiak:		

Fyzikálne, chemické, biotické činitele	1		Poznať a rozlíšiť vplyv rôznych činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy	Pozná a rozlíši vplyv rôznych činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
--	---	--	--	--	------------------	------------------

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU ZÁKLADY VÝŽIVY A MIKROBIOLOGIA				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
Patogénne mikroorganizmy	4	Technológia	Žiak má:	Žiak:		
-patogén, patogenity, infekčné choroby	1		Definovať základné pojmy	Vie definovať základné pojmy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
-ochorenie z potravín bakteriálneho pôvodu	1		Rozlíšiť ochorenie z potravín bakteriálneho pôvodu, ochorenie potravín	Vie rozlíšiť ochorenie z potravín bakteriálneho pôvodu, ochorenie potravín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
-ochorenie potravín vírusového pôvodu	1		vírusového pôvodu a	vírusového pôvodu a	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
-mykotoxikózy	1		mykotoxikózy	mykotoxikózy	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Mikroorganizmy a potravinárska výroba	2		Žiak má	Žiak:		
-faktory vplyvajúce na mikroorganizmy	1		Poznať faktory vplyvajúce na organizmy	Pozná faktory vplyvajúce na organizmy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
-vodná aktivita, pH prostredia, teplota, relatívna vlhkosť, prítomnosť a koncentrácia plynov	1		Vie konkretizovať rôzne faktory	Konkretizovať rôzne faktory	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mikrobiológia produktov potravín	2		Žiak má	Žiak:		
Mikroorganizmy v cukrárskej výrobe	1		Vymenovať mikroorganizmy v cukrárskej výrobe	Vymenuje mikroorganizmy v cukrárskej výrobe	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mikroorganizmy pri výrobe droždia a cukru	1		Vymenovať Mikroorganizmy pri výrobe droždia a cukru	Vymenuje Mikroorganizmy pri výrobe droždia a cukru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby boja proti nežiadúcim mikroorganizmom	4		Žiak má	Žiak:		

-hygiena a sanitácia	1		Poznať pojem hygiena a sanitácia	Pozná pojem hygiena a sanitácia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
-konzervácia – rôzne spôsoby	1		Vedieť rôzne spôsoby konzervácie	Vie rôzne spôsoby konzervácie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
-sterilizácia	1		Poznať postup pri sterilizácii	Pozná postup pri sterilizácii	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
-pasterizácia, tyndalizácia	1		Vedieť popísať pasterizáciu a tyndelizáciu	Vie popísať pasterizáciu a tyndelizáciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Biochemické výrobné procesy	2		Žiak má:	Žiak:		
Etanolové a mliečne kvasenie	1	Technológia	Poznať procesy etanolového a mliečného kvasenia	Poznal procesy etanolového a mliečného kvasenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Maslové, octové kvasenie	1		Vysvetliť proces maslového a octového kvasenia	Vysvetlil proces maslového a octového kvasenia	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Kvasný priemysel	2		Žiak má:	Žiak:		
Výroba liehu, kvasníc	1		Popísať výrobu liehu, kvasníc	Popísal výrobu liehu, kvasníc	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba piva, vína	1		Vysvetliť výrobu piva, vína	Vysvetlil výrobu piva, vína	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Potravinárstvo a životné prostredie	1		Žiak má:	Žiak:		
Odpadové hospodárstvo	1		Poznať význam odpadového hospodárstva v potravinárskej výrobe	Poznal význam odpadového hospodárstva v potravinárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Fyziológia výživy	7		Žiak má:	Žiak:		

Tráviaci trakt a jeho časti	2		Charakterizovať tráviaci trakt a jeho časti	Charakterizoval tráviaci trakt a jeho časti	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ústna dutina	1		Vedieť opísať proces spracovania potravy v ústnej dutine	Vedel opísať proces spracovania potravy v ústnej dutine	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Žalúdok	1		Popísať proces trávenia v žalúdku	Popísal proces trávenia v žalúdku	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Tenké črevo, hrubé črevo	1		Vedieť popísať v čom pozostáva úloha tenkého čreva, hrubého čreva	Vedel popísať v čom pozostáva úloha tenkého čreva, hrubého čreva	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Trávenie bielkovín, sacharidov, tukov	1		Vedieť popísať proces trávenia bielkovín, sacharidov, tukov	Vedel popísať proces trávenia bielkovín, sacharidov, tukov	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Straviteľnosť a využiteľnosť potravy	1		Popísať faktory vplyvajúce na straviteľnosť a využiteľnosť potravy	Popísal faktory vplyvajúce na straviteľnosť a využiteľnosť potravy	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Alimentárne nákazy	3		Žiak má:	Žiak:		
Zdravotná a odborná spôsobilosť a príznaky ochorenia	1	Technológia	Poznať zdravotnú a odbornú spôsobilosť a charakterizovať príznaky ochorenia	Poznal zdravotnú a odbornú spôsobilosť Charakterizoval príznaky ochorenia	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Najčastejšie alimentárne nákazy	1		Vymenovať najčastejšie alimentárne nákazy	Vymenoval najčastejšie alimentárne nákazy	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Kontaminácia potravín	1		Vedieť popísať kontamináciu potravín	Vedel popísať kontamináciu potravín	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Obaly v potravinárstve	3		Žiak má:	Žiak:		
Funkcia obalu, druhy obalov	1		Vedieť charakterizovať funkciu obalu	Vedel charakterizovať funkciu obalu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Obaly v cukrárskej výrobe Predaj nebalených výrobkov	1		Poznať aké obaly sa používajú v cukrárskej výrobe Popísať predaj nebalených výrobkov	Poznal aké obaly sa používajú v cukrárskej výrobe Popísal predaj nebalených výrobkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Predaj lahôdkových výrobkov, predaj zmrzlíny	1		Vedieť popísať predaj lahôdkových výrobkov, predaj zmrzlíny	Vedel popísať predaj lahôdkových výrobkov, predaj zmrzlíny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sanitácia v potravinárstve	3		Žiak má:	Žiak:		
Čistenie a dezinfekcia	1		Vedieť význam čistenia v potravinárstve a definovať pojem a význam dezinfekcie	Vedel význam čistenia v potravinárstve a definoval pojem a význam dezinfekcie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dezinsekcia	1		Charakterizovať pojem a význam dezinsekcie	Charakterizoval pojem a význam dezinsekcie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Deratizácia	1		Charakterizovať pojem a význam deratizácie	Charakterizoval pojem a význam deratizácie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

6.14 odborné kreslenie

Názov predmetu	odborné kreslenie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.14.1 Charakteristika predmetu

Táto oblasť je určená len pre učebné odbory cukrár. Obsah poskytuje žiakom vedomosti z dekoratívneho umenia a rozvíja tvorivú predstavivosť, zmysel pre harmóniu farieb a estetické cítenie potrebné pri výrobe cukrárskych a pekárskych výrobkov, ktoré musí byť v súlade s estetickými požiadavkami. Cieľom je vypestovať u žiakov kresliarsku a modelársku zručnosť potrebnú na znázorňovanie zamýšľaných cukrárskych a pekárskych výrobkov, aj pri ťahaní hmotnej cukrárskej línie a pripraviť ich tak, aby vedeli zhotoviť výrobky podľa vlastnej predstavivosti, aby boli schopní vyjadriť ozdobou účel výrobku a aby zdobenie vykonávali čisto a vkusne.

Výučba pozostáva z najjednoduchších cvikov jednotlivých línií, cez nácvik písma, rozostavenie písmen a slov a prechádza k zložitejším príkladom, a to k deleniu plôch a k technike zdobenia vrátane figurálnej kresby.

6.14.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Medzi zručnosti cukrárskeho odborníka patrí znalosť dekoratívneho umenia. Túto schopnosť musí cukrársky učeň postupne rozvíjať od vstupu do učebného pomeru. Nevyhnutnými vlastnosťami pracovníka v cukrárstve sú preto zmysel pre harmóniu farieb a estetické cítenie.

Zmyslom zdobenia cukrárskych výrobkov je esteticky pôsobiť na spotrebiteľa. Ozdoba, ktorá je zhotovená precízne a vkusne, umocňuje celkový vzhľad výrobku, pričom priaznivo pôsobí aj na chuťové vnemy spotrebiteľa. Cukrársky výrobok musí byť vkusný, starostlivo vyhotovený a musí dôstojne reprezentovať cukrárske umenie.

Cukrár musí mať preto dostatočnú zásobu odborných vedomostí a zručností, medzi ktoré patrí aj odborné kreslenie.

Cieľom odborného kreslenia je pripraviť učňa tak, aby dokázal vytvárať výrobky podľa vlastnej predstavivosti, a aby tak zaručil ich originalitu a nevšednosť.

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

6.14.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Precvičovanie línií	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nácvik písma	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nácvik zrezaného písma	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Delenie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zdobenie plochy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a 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, ...)
Precvičovanie línií	O.Vodseďálek, Odborné kreslenie pre 1. roč.SOU.-cukrár. Alfa plus Bratislava 1980	PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Nácvik písma	O.Vodseďálek, Odborné kreslenie pre 1. roč.SOU.-cukrár. Alfa plus Bratislava 1980	PC		Internet

		Tabuľa Videotechnika		CD – zdroje potravín
Nácvik zrezaného písma	O.Vodseďálek, Odborné kreslenie pre 1. roč.SOU.-cukrář. Alfa plus Bratislava 1980	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Delenie	O.Vodseďálek, Odborné kreslenie pre 1. a 2. roč.SOU.-cukrář. Alfa plus Bratislava 1980	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Zdobenie plochy	O.Vodseďálek, Odborné kreslenie pre 1.a 2. roč.SOU.-cukrář. Alfa plus Bratislava 1980	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNÉ KRESLENIE				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
Precvičovanie línií	8		Žiak má:	Žiak:		
Cvičenie jednoduchých línií jedným ťahom - voľnou rukou, grafický materiál, ceruzka	1	Odborný výcvik, zdobenie výrobkov	Vykonať cvičenie jednoduchých línií jedným ťahom, voľnou rukou, ceruzkou	Vykonal cvičenie jednoduchých línií jedným ťahom, voľnou rukou, ceruzkou	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Precvičovanie línií	2		Vykonať cvičenie jednoduchých línií jedným ťahom, voľnou rukou, ceruzkou	Vykonal cvičenie jednoduchých línií jedným ťahom, voľnou rukou, ceruzkou	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Grafické zostavovanie ozdobných línií ornamentálnych pásov - ceruzkou	2		Zostaviť ornamentálne pásy ceruzkou	Zostavil ornamentálne pásy ceruzkou	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Precvičovanie ozdobných pásov s rozličnými motívmi	3		Precvičiť ozdobné pásy s rozličnými motívmi	Precvičil ozdobné pásy s rozličnými motívmi	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Nácvik písma	8		Žiak má:	Žiak:		
Nácvik grotesku, rozptyl písma, radenie doslov a hesiel	2		Nakresliť nácvik grotesku, znázorniť rezané písmo	Nakreslil nácvik grotesku, znázornil rezané písmo	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Kompozičné cvičenie ceruzkou, precvičovanie	2		Uplatniť vlastnú nápaditosť pri kompozičných cvičeniach	Uplatnil vlastnú nápaditosť pri kompozičných cvičeniach	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/

Nácvik písma - dekoratívne riešenie plochy a písmo	2		Znázorniť dekoratívne riešenie plochy a písma	Znázornil dekoratívne riešenie plochy a písma	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Práce spojené s experimentovaním	2		Uplatniť vlastnú nápaditosť a fantáziu, cit pre harmóniu a ladnosť.	Uplatnil vlastnú nápaditosť a fantáziu, cit pre harmóniu a ladnosť.	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Nácvik rezaného písma	8		Žiak má:	Žiak:		
Štúdie písma – tvorba katalógov, zostavovanie šablón	4		Precvičovať písmo, zostaviť šablónu	Precvičoval písmo, zostavil šablónu	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Kompozičné cvičenia s ozdobnými prvkami, precvičovanie	4		Znázorniť kompozičné cvičenia s ozdobnými prvkami	Znázornil kompozičné cvičenia s ozdobnými prvkami	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Delenie	7		Žiak má:	Žiak:		
Delenie kruhovej plochy	3		Vykonať delenie kruhovej plochy	Vykonal delenie kruhovej plochy	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Delenie štvorcovej plochy	2		Znázorniť delenie štvorcovej plochy	Znázornil delenie štvorcovej plochy	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Delenie obdĺžnikovej plochy	2		Vykonať delenie obdĺžnikovej plochy	Vykonal delenie obdĺžnikovej plochy	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/
Zdobenie plochy	2		Žiak má:	Žiak:		
Štylizované ozdoby	2		Uplatniť štylizované ozdoby	Uplatnil štylizované ozdoby	individuálne hodnotenie	Písomný prejav /grafická úprava, estetický vzhľad/

6.15 technológia

Názov predmetu	technológia
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyuč.hodín / 1. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyuč.hodín / 2. ročník 3 hodiny týždenne, spolu 90 vyuč.hodín / 3. ročník
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

6.15.1 Charakteristika predmetu

Predmet technológia pripravuje žiakov po teoretickej stránke. Poskytuje žiakom potrebné vedomosti o surovinách a o ich technologickom význame, príprave cukrárskych ciest, hmôt, plniek, zmrzlín a ozdôb, o ich spracovaní na hotové výrobky vrátane charakteristiky týchto výrobkov.

Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi výroby cukrárskych výrobkov, ale dôraz sa kladie aj na inovačné trendy v odbore – použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov.

Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je naučiť žiakov teoreticky zdôvodniť technologické procesy, pričom sa zdôrazňuje biochemický a chemicko-fyzikálny prístup, postupne rozvíjať ich schopnosti, dodržiavať technologické zásady a aplikovať novú výrobnú technológiu.

Obsahom predmetu v 1. ročníku sú najprv tematické celky týkajúce sa prípravy cukrových hmôt, plniek a poliev, ktoré sa využívajú pri dokončovaní cukrárskych výrobkov. Ďalej nasledujú tematické celky prípravy jednotlivých druhov cukrárskych ciest rozdelených podľa surovinového zloženia a spôsobu spracovania. Pri každom druhu cesta sa uvádza sortiment výrobkov, ktorý sa z daného cesta či hmoty zhotovuje. Do 1. ročníka je zaradená technológia tuhých tukových ciest a odpaľované hmoty, do 2. ročníka príprava medového a lístkového cesta, šľahaných, trených a jadrových hmôt. Úvod 3. ročníka sa venuje výrobe smotanových výrobkov a plniek, významu a spôsobom zdobenia a modelovania cukrárskych výrobkov. Ďalej sa uvádzajú ďalšie technologické postupy cukrárskych výrobkov, príprava a výroba reštauračných múčnikov, zmrzlín a oblátok. V záverečných tematických celkoch sa objasňuje proces starnutia a vplyv klímy na kvalitu výrobkov, hodnotenie kvality, zdôrazňuje sa význam racionalizácie cukrárskej výroby a vedenie výrobnotechnickej dokumentácie.

Súčasťou predmetu technológia môžu byť v 2. a 3. ročníku laboratórne cvičenia, aby vyučovanie bolo čo najnázornejšie.

Predmet technológia nadväzuje na vedomosti žiakov z predmetov chémia, matematika, suroviny, odborné kreslenie, ekonomika a konkretizuje ich v rozvoji technologického myslenia. Úzko súvisí s predmetmi stroje a zariadenia a odborný výcvik.

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. Priebežne 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

Cieľom technického a technologického vzdelávania je poskytnúť žiakom ucelený súbor poznatkov o technologických postupoch, receptúrach, technologických výpočtoch, hodnotení akosti výrobkov, ich skladovaní a expedícii a o príslušnom strojnom 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
Úvod do cukrárskej výroby	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Prepočty surovinových noriem	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Úprava cukru varením	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Náplne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Polevy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Tuhé tukové cestá a výrobky z nich	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Čajové a parížske pečivo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Odpaľovaná hmota a výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jadrové hmoty	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Med	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Medovníkové cesto a perníkové cesto	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Lístkové cesto	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

		Práca s knihou
Koloidy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Šľahané hmoty	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Trené hmoty	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Ostatné špeciálne hmoty	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Smotanové výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Ozdoby a príprava hmôt	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Kysnuté cesto	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Reštauračné múčniky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Dia výrobky	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zmrzliny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Oblátky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hodnotenie akosti výrobkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Balenie, skladovanie a preprava polotovarov a výrobkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Výrobno-technická evidencia	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, ...)
Úvod do cukrárskej výroby	Ing. Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín

Prepočty surovinových noriem	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Úprava cukru varením	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Náplne	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Polevy	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Tuhé tukové cestá a výrobky z nich	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Čajové a parížske pečivo	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Odpalovaná hmota a výrobky	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Jadrové hmoty	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Med	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia pre 2. roč. učebný odbor 264 2 cukrár 2. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín

Medovníkové cesto a perníkové cesto	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia pre 2. roč. učebný odbor 264 2 cukrár 2. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Lístkové cesto	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia pre 2. roč. učebný odbor 264 2 cukrár 2. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Koloidy	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia pre 2. roč. učebný odbor 264 2 cukrár 2. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Šľahané hmoty	Ludvík Bláha a kolektív Cukrár Technológia, Alfa plus 1977	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Trené hmoty	Ludvík Bláha a kolektív Cukrár Technológia, Alfa plus 1977	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Ostatné špeciálne hmoty	Ludvík Bláha a kolektív Cukrár Technológia, Alfa plus 1977	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Smotanové výrobky	Ludvík Bláha a kolektív Cukrár Technológia, Alfa plus 1977	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Ozdoby a príprava hmôt	Ludvík Bláha a kolektív Cukrár Technológia, Alfa plus 1977	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Kysnuté cesto	Ludvík Bláha a kolektív Cukrár Technológia, Alfa plus 1977	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Reštauračné múčniky	Sládečková Technológia pre 3 roč.;uč. odbor 2964 2 cukrár EPOL pedagogika Bratislava 2007	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín

Dia výroby	Sládečková Technológia pre 3 roč.;uč. odbor 2964 2 cukrár EPOL pedagogika Bratislava 2007	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Zmrzliny	Sládečková Technológia pre 3 roč.;uč. odbor 2964 2 cukrár EPOL pedagogika Bratislava 2007	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín Internet CD – zdroje potravín
Oblátky	Sládečková Technológia pre 3 roč.;uč. odbor 2964 2 cukrár EPOL pedagogika Bratislava 2007	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Hodnotenie akosti výrobkov	Sládečková Technológia pre 3 roč.;uč. odbor 2964 2 cukrár EPOL pedagogika Bratislava 2007	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín
Balenie, skladovanie a preprava polotovarov a výrobkov	Sládečková Technológia pre 3 roč.;uč. odbor 2964 2 cukrár EPOL pedagogika Bratislava 2007	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Výrobno-technická evidencia	Sládečková Technológia pre 3 roč.;uč. odbor 2964 2 cukrár EPOL pedagogika Bratislava 2007	Videotechnika PC Tabuľa		Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLOGIA – CUKRÁRSKA VÝROBA				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 cukrárskej výroby	3		Žiak má:	Žiak:			
Dejiny CV, postavenie CV	1		Vedieť dejiny a postavenie cukrárskej výroby	Vedel dejiny a postavenie cukrárskej výroby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Hygiena, sanitácia CV	1		Poznať základy hygieny a sanitácie	Poznal základy hygieny a sanitácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
Bezpečnosť pri práci	1		Vedieť pravidlá bezpečnosti pri práci	Vedel pravidlá bezpečnosti pri práci	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
Prepočty surovinových noriem	3		Žiak má:	Žiak:			
Úvod do cukrárskych receptúr a noriem	1		Vedieť pojem receptúr a noriem	Vedel pojem receptúr a noriem	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Výrobné straty, straty pečením, prepočty noriem	1		Vedieť, čo sú to straty pečením, výrobné straty	Vedel, čo sú to straty pečením, výrobné straty	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Normovanie	1		Vedieť normovať	Vedel normovať	Písomne skúšanie	Písomne odpovede	
Úprava cukru varením	7		Žiak má:	Žiak:			

Varenie cukru	2	Suroviny	Vysvetliť prípravu varenia cukru	Vysvetlil prípravu varenia cukru	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cukrový rozvar, slabá, silná niť, slabý, silný let, slabý, silný lom	2		Popísať rozdiel medzi jednotnými rozvarmi	Popísal rozdiel medzi jednotnými rozvarmi	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Fondán, odležanie fondánu	1		Vysvetliť prípravu fondánu	Vysvetlil prípravu fondánu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Karamel, kuler	2		Vedieť vysvetliť prípravu karamelu, použitie kuleru	Vedel vysvetliť prípravu karamelu, použitie kuleru	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Náplne	13		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, význam, rozdiel, chyby	2		Definovať charakteristiku, význam, rozdiel, chyby náplne	Definoval charakteristiku, význam, rozdiel, chyby náplne	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Menej trvanlivé náplne	2		Vymenovať menej trvanlivé náplne, ich príprava, použitie	Vymenoval menej trvanlivé náplne, ich príprava, použitie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Náplne na rýchlu spotrebu	2		Vymenovať náplne na rýchlu spotrebu, ich príprava, použitie	Vymenoval náplne na rýchlu spotrebu, ich príprava, použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Náplne trvanlivejšie	3		Vymenovať náplne trvanlivejšie, ich príprava, použitie	Vymenoval náplne trvanlivejšie, ich príprava, použitie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Náplne na pečenie	4		Vymenovať náplne na pečenie, ich príprava, použitie	Vymenoval náplne na pečenie, ich príprava, použitie	Písomné skúšanie	Písomne odpovede

Polevy	6		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a význam, rozdiel	2		Charakterizovať polevy, opísať ich význam, rozdiel	Charakterizoval polevy, opísal ich význam, rozdiel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cukrové polevy, fondánové polevy, ich chyby	2		Vedieť popísať technologický postup prípravy polevy, ich chyby	Vedel popísať technologický postup prípravy polevy, ich chyby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Čokoládové polevy, tuková poleva	2		Vedieť popísať technologický postup prípravy polevy, ich chyby	Vedel popísať technologický postup prípravy polevy, ich chyby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tuhé tukové cestá a výrobky z nich	16		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie, výber a úprava surovín	2		Vysvetliť rozdelenie, popísať výber a úpravu surovín	Vysvetlil rozdelenie, popísal výber a úpravu surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Linecké cesto - ručné a strojové spracovanie	2		Vysvetliť technologický postup prípravy lineckého cesta	Vysvetlil technologický postup prípravy lineckého cesta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vaflové cesto a jeho spracovanie	2		Vysvetliť technologický postup prípravy vaflového cesta	Vysvetlil technologický postup prípravy vaflového cesta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobky z lineckého a vaflového cesta	2		Popísať pracovné postupy pri výrobe lineckého a vaflového cesta	Popísal pracovné postupy pri výrobe lineckého a vaflového cesta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobky z mandľového, makového a kokosového cesta	2		Vedieť popísať charakteristiku, vysvetliť výrobný postup pri výrobkoch z mandľového, makového a kokosového cesta	Vie popísať charakteristiku, vysvetliť výrobný postup pri výrobkoch z mandľového, makového a kokosového cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Slané cesto, krehké cesto	2		Vedieť popísať charakteristiku, vysvetliť výrobný postup	Vedel popísať charakteristiku, vysvetliť výrobný postup	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Krehký ovocný koláč, linecké trené cesto	2		Popísať technologický postup pri výrobe, charakteristika	Popísal technologický postup pri výrobe, charakteristika	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobky z lineckého treného cesta, linecké koláčiky	2		Popísať technologický postup pri výrobe, charakteristika	Popísal technologický postup pri výrobe, charakteristika	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Čajové a parížske pečivo	6		Žiak má:	Žiak:		
Čajové pečivo a jeho tvarovanie	2		Vysvetliť pracovný postup, výber surovín	Vysvetlil pracovný postup, výber surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Čajové pečivo maslové	2		Charakterizovať výrobok, popísať technologický postup	Charakterizoval výrobok, popísal technologický postup	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Parížske pečivo, čajové jadrové pečivo	2		Charakterizovať výrobok, popísať technologický postup	Charakterizoval výrobok, popísal technologický postup	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Odpaľovaná hmota a výrobky	5		Žiak má:	Žiak:		
Výber a úprava surovín	1		Vysvetliť pracovný postup, výber surovín	Vysvetlil pracovný postup, výber surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava hmoty, tvarovanie a pečenie	1	Suroviny	Vedieť popísať charakteristiku, vysvetliť výrobný postup	Vedel popísať charakteristiku, vysvetliť výrobný postup	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Výrobky z odpaľovanej hmoty	1		Charakterizovať výrobok, popísať technologický postup	Charakterizoval výrobok, popísal technologický postup	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Laboratórne cvičenia	2					
Jadrové hmoty	7		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, rozdelenie, výber a úprava surovín	2		Definovať charakteristiku, význam, rozdiel, chyby náplne	Definoval charakteristiku, význam, rozdiel, chyby náplne	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava základnej jadrovej hmoty, odležanie, skladovanie, tvarovanie, pečenie	2		Vysvetliť pracovný postup, výber surovín	Vysvetlil pracovný postup, výber surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby	1		Vedieť popísať technologický postup prípravy polevy, ich chyby	Vedel popísať technologický postup prípravy polevy, ich chyby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Nepečená jadrová a mandľová hmota, hmota na kladnianske placky, grilážové rúrky, hmota na kornútky, na kokosky	2		Popísať technologický postup pri výrobe, charakteristika	Popísal technologický postup pri výrobe, charakteristika	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA - CUKRÁRSKA VÝROBA					2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov celku Témy	tematického	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
MED		4		Žiak má:	Žiak:		
Význam medu vo výžive		1	Suroviny	Vedieť význam medu vo výžive	Vedel význam medu vo výžive	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zloženie a druhy medu		1		Vedieť zloženie a druhy medu	Vedel zloženie a druhy medu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby medu a skladovanie		1		Poznať chyby medu a skladovanie	Poznal chyby medu a skladovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Použitie medu v cukr. výrobe		1		Vedieť použitie medu v cukr. výrobe	Vedel použitie medu v cukr. výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
MEDOVNÍKOVÉ CESTO A PERNÍKOVÉ CESTO		6		Žiak má:	Žiak:		
História perníkárstva		1	Špeciálne cukrárske techniky	Vedieť históriu perníkárstva	Vedel históriu perníkárstva	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výber a úprava surovín		1		Vedieť výber a úpravu surovín	Vedel výber a úpravu surovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava medového, perníkového cesta		1		Vedieť prípravu medového, perníkového cesta	Vedel prípravu medového, perníkového cesta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Odležanie cesta, príprava cesta na pečenie, tvarovanie,	1		Vedieť, čo je to odležanie cesta, prípravu cesta na pečenie, tvarovanie	Vedel, čo je to odležanie cesta, prípravu cesta na pečenie, tvarovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Náplne perníkov	1		Poznať náplne perníkov	Poznal náplne perníkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Polevy perníkov	1		Vedieť aké polevy používame na perníky	Vedel aké polevy používame na perníky	Písomne skúšanie	Písomne odpovede
LÍSTKOVÉ CESTO	7		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, plnenie, použitie	1	Suroviny	Vysvetliť charakteristiku, plnenie, použitie	Vysvetlil charakteristiku, plnenie, použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výber a úprava surovín, ostatné suroviny	1		Popísať výber a úpravu surovín, ostatné suroviny	Popísal výber a úpravu surovín, ostatné suroviny	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Výrobný postup tukovej kocky a vodového cesta, prekladanie cesta	1		Popísať výrobný postup tukovej kocky a vodového cesta, prekladanie cesta	Popísal výrobný postup tukovej kocky a vodového cesta, prekladanie cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Balenie tukovej kocky, rozvaľkanie, pečenie lístkového cesta, chyby cesta	1		Vysvetliť balenie tukovej kocky, rozvaľkanie, pečenie lístkového cesta, chyby cesta	Vysvetlil balenie tukovej kocky, rozvaľkanie, pečenie lístkového cesta, chyby cesta	Písomne skúšanie	Písomne odpovede
Chladené lístkové cestá	1		Popísať chladené lístkové cestá	Popísal chladené lístkové cestá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobky z lístkového cesta	1		Vymenovať a popísať výrobky z lístkového cesta	Vymenoval a popísal výrobky z lístkového cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Lístkové trubičky, krémeše, tyčinky	1		Vedieť popísať lístkové trubičky, krémeše, tyčinky	Vedel popísať lístkové trubičky, krémeše, tyčinky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

KOLOIDY	4		Žiak má:	Žiak:		
Koloidné roztoky a ich delenie - pravé	1		Definovať koloidné roztoky a ich delenie - pravé	Definoval koloidné roztoky a ich delenie - pravé	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pena a jej tvorba, vplyvy pôsobiace na šlahateľnosť	1		Definovať pojem pena a jej tvorba, vplyvy pôsobiace na šlahateľnosť	Definoval pojem pena a jej tvorba, vplyvy pôsobiace na šlahateľnosť	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Procesy prebiehajúce v pene počas pečenia	1		Popísať procesy prebiehajúce v pene počas pečenia	Popísal procesy prebiehajúce v pene počas pečenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výpočet koncentrácie roztokov	1		Vedieť spraviť výpočet koncentrácie roztokov	Vedel spraviť výpočet koncentrácie roztokov	Písomne skúšanie	Písomne odpovede
Šľahané hmoty	30		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, miesenie, pridávanie tuku	1	Suroviny	Opísať charakteristiku, miesenie, pridávanie tuku	Opísal charakteristiku, miesenie, pridávanie tuku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tvarovanie, pečenie šľahaných hmôt, ich rozdelenie	1		Popísať tvarovanie, pečenie šľahaných hmôt, ich rozdelenie	Popísal tvarovanie, pečenie šľahaných hmôt, ich rozdelenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ľahké šľahanie hmoty - charakteristika	1		Charakterizovať ľahké šľahanie hmoty	Charakterizoval ľahké šľahanie hmoty	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ľahké šľahanie hmoty – výrobný proces	1		Popísať ľahké šľahanie hmoty – výrobný proces	Popísal ľahké šľahanie hmoty – výrobný proces	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Lahké šľahanie hmoty – pečenie, chyby	1		Vedieť popísať ľahké šľahanie hmoty – pečenie, chyby	Vedel popísať ľahké šľahanie hmoty – pečenie, chyby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Komponenty – výrobný postup, ananášové kačičky - výrobný postup	1		Vedieť vysvetliť komponenty – výrobný postup, ananášové kačičky - výrobný postup	Vedel vysvetliť komponenty – výrobný postup, ananášové kačičky - výrobný postup	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Buflerova hmota – výrobný proces, pomarančový dezert -výrobný postup	1		Charakterizovať buflerovu hmotu – výrobný proces, pomarančový dezert -výrobný postup	Charakterizoval buflerovu hmotu – výrobný proces, pomarančový dezert -výrobný postup	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Modelované zemiaky	1		Charakterizovať modelované zemiaky	Charakterizoval modelované zemiaky	Písomne skúšanie	Písomne odpovede
Nahrievané šľahané hmoty – charakteristika, korpusy	1		Popísať nahrievané šľahané hmoty – charakteristika, korpusy	Popísal nahrievané šľahané hmoty – charakteristika, korpusy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Nahrievané šľahané hmoty – výrobný postup, hodnotenie korpusov	1		Popísať nahrievané šľahané hmoty – výrobný postup, hodnotenie korpusov	Popísal nahrievané šľahané hmoty – výrobný postup, hodnotenie korpusov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ovocná žltková torta	1		Popísať ovocnú žltkovú tortu	Popísal ovocnú žltkovú tortu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Banánová torta	1		Popísať banánovú tortu	Popísal banánovú tortu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacieho prípravku - charakteristika	1		Charakterizovať šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacieho prípravku - charakteristika	Charakterizoval šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacieho prípravku - charakteristika	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výhody a nevýhody rýchlošľahacieho prípravku, výber a úprava surovín, výrobný postup	1		Porovnať výhody a nevýhody rýchlošľahacieho prípravku, výber a úpravu surovín, výrobný postup	Porovnal výhody a nevýhody rýchlošľahacieho prípravku, výber a úpravu surovín, výrobný postup	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tvarovanie, pečenie, chyby	1		Popísať tvarovanie, pečenie, chyby	Popísal tvarovanie, pečenie, chyby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Korpusy vyrobené zo zmesy	1		Charakterizovať korpusy vyrobené zo zmesy	Charakterizoval korpusy vyrobené zo zmesy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ťažké šľahané hmoty - charakteristika	1		Charakterizovať ťažké šľahané hmoty	Charakterizoval ťažké šľahané hmoty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ťažké šľahané hmoty, výrobný postup, chyby	1		Popísať ťažké šľahané hmoty, výrobný postup, chyby	Popísal ťažké šľahané hmoty, výrobný postup, chyby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sacherova hmota s tuhým tukom	1		Charakterizovať sacherovu hmotu s tuhým tukom	Charakterizoval sacherovu hmotu s tuhým tukom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sacherova hmota s olejom	1		Charakterizovať sacherovu hmotu s olejom	Charakterizoval sacherovu hmotu s olejom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Terská hmota	1		Popísať terskú hmotu	Popísal terskú hmotu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zvláštne druhy šľahaných hmôt - charakteristika	1		Charakterizovať zvláštne druhy šľahaných hmôt	Charakterizoval zvláštne druhy šľahaných hmôt	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Snehová hmota na pečenie – charakteristika, výrobný postup, tvarovanie, pečenie, chyby	1		Popísať snehovú hmotu na pečenie – charakteristika, výrobný postup, tvarovanie, pečenie, chyby	Popísal snehovú hmotu na pečenie – charakteristika, výrobný postup, tvarovanie, pečenie, chyby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Snehové pečivo	1		Charakterizovať snehové pečivo	Charakterizoval snehové pečivo	Písomne skúšanie	Písomne odpovede
Hmota bezé – charakteristika, výrobný postup	1		Charakterizovať hmotu bezé, popísať výrobný postup	Charakterizoval hmotu bezé, popísal výrobný postup	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Hmota bezé – chyby a ich príčiny	1		Definovať hmotu bezé – chyby a ich príčiny	Definoval hmotu bezé – chyby a ich príčiny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Roládová hmota bezé, výrobný postup, tvarovanie, pečenie	1		Charakterizovať roládovú hmotu bezé, výrobný postup, tvarovanie, pečenie	Charakterizoval roládovú hmotu bezé, výrobný postup, tvarovanie, pečenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Štafetky a laskonky	1		Vedieť popísať štafetky a laskonky	Vedel popísať štafetky a laskonky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kávové rezy, bezé	1		Vedieť popísať kávové rezy, bezé	Vedel popísať kávové rezy, bezé	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hmota na vaničky – charakteristika, výrobný postup, chyby	1		Vedieť popísať hmotu na vaničky – charakteristika, výrobný postup, chyby	Vedel popísať hmotu na vaničky – charakteristika, výrobný postup, chyby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
TRENÉ HMOTY	5		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, výhody použitia, výrobný postup	1	Suroviny	Vysvetliť charakteristiku, výhody použitia, výrobný postup	Vysvetlil charakteristiku, výhody použitia, výrobný postup	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tvarovanie a pečenie, dohotovenie výrobkov	1		Vysvetliť tvarovanie a pečenie, dohotovenie výrobkov	Vysvetlil tvarovanie a pečenie, dohotovenie výrobkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby a ich príčiny	1		Vysvetliť chyby a ich príčiny	Vysvetlil chyby a ich príčiny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Trené žltkové hmoty – charakteristika, výrobný postup, použitie RP v trených hmotách	1		Charakterizovať trené žltkové hmoty, výrobný postup, použitie RP v trených hmotách	Charakterizoval trené žltkové hmoty, výrobný postup, použitie RP v trených hmotách	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Použitie sypkých zmesí pri výrobe trených hmôt, výrobky z trených hmôt	1		Vedieť vysvetliť použitie sypkých zmesí pri výrobe trených hmôt, výrobky z trených hmôt	Vedel vysvetliť použitie sypkých zmesí pri výrobe trených hmôt, výrobky z trených hmôt	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
ŠPECIÁLNE VÝROBKY	10			Žiak má:	Žiak:	

Špeciálne nepečené výrobky	1	Špeciálne cukrárske techniky	Vysvetliť pracovný postup, výber surovín na špeciálne nepečené výrobky	Vysvetlil pracovný postup, výber surovín na špeciálne nepečené výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobky s charakterom orientálnych cukrovíniiek	1		Charakterizovať výrobky s charakterom orientálnych cukrovíniiek	Charakterizoval výrobky s charakterom orientálnych cukrovíniiek	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Delenie, výrobné postupy	1		Popísať delenie, výrobné postupy	Popísal delenie, výrobné postupy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Jadrové výrobky – košický med, turned	1		Charakterizovať jadrové výrobky – košický med, turned	Charakterizoval jadrové výrobky – košický med, turned	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kokosový kmeň, cukrárske želé	1		Popísať kokosový kmeň, cukrárske želé	Popísal kokosový kmeň, cukrárske želé	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Jemné smotanové výrobky, kávový dezert	1		Vedieť popísať jemné smotanové výrobky, kávový dezert	Vedel popísať jemné smotanové výrobky, kávový dezert	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Jemný dezert Brazil, Tutti - frutil	1		Charakterizovať jemný dezert Brazil, Tutti - frutil	Charakterizoval jemný dezert Brazil, Tutti - frutil	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ostatné nepečené výrobky, drobné modelované výrobky - šuhajdy	1		Charakterizovať ostatné nepečené výrobky, drobné modelované výrobky - šuhajdy	Charakterizoval ostatné nepečené výrobky, drobné modelované výrobky - šuhajdy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pišingerové rezy, slané pražené arašidy	1		Vedieť popísať pišingerové rezy, slané pražené arašidy	Vedel popísať pišingerové rezy, slané pražené arašidy	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Moderné trendy: - nápadité minidezerty - cake pops - bonbóny z mikrovlnky - pralinky	1		Poznať moderné trendy - nápadité minidezerty - cake pops - bonbóny z mikrovlnky - pralinky	Poznal moderné trendy - nápadité minidezerty - cake pops - bonbóny z mikrovlnky - pralinky	Písomné skúšanie	Písomne odpovede

ROČNÍK: tretí - opravené

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA - CUKRÁRSKA VÝROBA					3hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
SMOTANOVÉ VÝROBKY A PLNKY	3		Žiak má:	Žiak:			
Smotana - charakteristika, druhy smotany, druhy plniek	1	Suroviny	Vedieť popísať charakteristiku smotany, druhy smotany, druhy plniek	Vedel popísať charakteristiku smotany, druhy smotany, druhy plniek	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Jemné smotanové výrobky, kakaový dezert	1		Poznať jemné smotanové výrobky, kakaový dezert	Poznal jemné smotanové výrobky, kakaový dezert	Písomné skúšanie	Písomne odpovede	
Jemný dezert Brazil, tutti - frutti	1		Vedieť definovať jemný dezert Brazil, tutti - frutti	Vedel definovať jemný dezert Brazil, tutti - frutti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
OZDOBY A PRÍPRAVA HMÔT	20		Žiak má:	Žiak:			
Úvodná hodina, ozdoby	1	Špeciálne cukrárske techniky	Vedieť definovať, čo je to ozdoby	Vedel definovať, čo je to ozdoby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
Ozdoby – význam, rozdelenie	1		Popísať význam ozdôb, ich rozdelenie	Popísal význam ozdôb, ich rozdelenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
Glazúrovanie a ozdoby z glazúr	2		Vedieť čo je to glazúrovanie a ozdoby z glazúr	Vedel čo je to glazúrovanie a ozdoby z glazúr	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	

Ozdoby z čokoládovej glazúry a ich použitie	2		Poznať ozdoby z čokoládovej glazúry a ich použitie	Poznať ozdoby z čokoládovej glazúry a ich použitie	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Ozdoby z karamelu, z griláže	2		Charakterizovať ozdoby z karamelu, z griláže	Charakterizoval ozdoby z karamelu, z griláže	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ozdoby z poliev, zdobenie šľahačkou	2		Popísať ozdoby z poliev, zdobenie šľahačkou	Popísal ozdoby z poliev, zdobenie šľahačkou	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Zdobenie maslovým krémom, modelovacia hmota, úprava surovín	2		Vedieť opísať zdobenie maslovým krémom, modelovacia hmota, úprava surovín	Vedel opísať zdobenie maslovým krémom, modelovacia hmota, úprava surovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Perziko, príprava modelovacej hmoty - perzika	1		Charakterizovať perziko, vysvetliť prípravu modelovacej hmoty - perzika	Charakterizoval perziko, vysvetlil prípravu modelovacej hmoty - perzika	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pomôcky na modelovanie, farbenie a jeho technika	2		Poznať pomôcky na modelovanie, farbenie a jeho technika	Poznal pomôcky na modelovanie, farbenie a jeho technika	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kvety z modelovacej hmoty, veľké modelovacie výrobky	1		Vedieť popísať prípravu kvetov z modelovacej hmoty, veľké modelovacie výrobky	Vedel popísať prípravu kvetov z modelovacej hmoty, veľké modelovacie výrobky	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Ozdoby z ovocia	2		Poznať ozdoby z ovocia	Poznal ozdoby z ovocia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Moderné trendy pri zdobení – Fault line cake, Flower cake, Jelly cake	2		Poznať moderné trendy pri zdobení – Fault line cake, Flower cake, Jelly cake ozdoby	Poznal moderné trendy pri zdobení – Fault line cake, Flower cake, Jelly cake ozdoby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
KYSNUTÉ CESTO	12		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika	1		Popísať charakteristiku kysnutého cesta	Popísal charakteristiku kysnutého cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Výber a úprava surovín: múka, droždie, mlieko, cukor, tuky, vajcia, soľ, voda	1	Suroviny	Popísať výber a úpravu surovín: múka, droždie, mlieko, cukor, tuky, vajcia, soľ, voda	Popísal výber a úpravu surovín: múka, droždie, mlieko, cukor, tuky, vajcia, soľ, voda	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Príprava kvásku – priame vedenie, nepriame vedenie	2		Vysvetliť prípravu kvásku – priame vedenie, nepriame vedenie	Vysvetlil prípravu kvásku – priame vedenie, nepriame vedenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava cesta, zrenie /kysnutie cesta/	1		Vysvetliť prípravu cesta, zrenie /kysnutie cesta/	Vysvetlil prípravu cesta, zrenie /kysnutie cesta/	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Stužovanie cesta počas zrenia, delenie, tvarovanie	1		Vedieť popísať stužovanie cesta počas zrenia, delenie, tvarovanie	Vedel popísať stužovanie cesta počas zrenia, delenie, tvarovanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kysnutie vytvarovaných cestových kusov, úprava pred pečením, pečenie, zmeny pri pečení kysnutého cesta	2		Popísať kysnutie vytvarovaných cestových kusov, úpravu pred pečením, pečenie, zmeny pri pečení kysnutého cesta	Popísal kysnutie vytvarovaných cestových kusov, úpravu pred pečením, pečenie, zmeny pri pečení kysnutého cesta	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Výrobky –vianočka, cukrárske mazance, cukrárske štoly, bratislavské rožky, cukrárske šišky, výrobky typu pizza	1		Charakterizovať výrobky – vianočka, cukrárske mazance, cukrárske štoly, bratislavské rožky, cukrárske šišky, výrobky typu pizza	Charakterizoval výrobky – vianočka, cukrárske mazance, cukrárske štoly, bratislavské rožky, cukrárske šišky, výrobky typu pizza	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Lístkové kysnuté cesto, príprava – výrobný postup	2		Popísať lístkové kysnuté cesto, prípravu– výrobný postup	Popísal lístkové kysnuté cesto, prípravu – výrobný postup	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pagáčiky, koláče	1		Vedieť popísať prípravu pagáčikov, koláčov	Vedel popísať prípravu pagáčikov, koláčov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
REŠTAURAČNÉ MÚČNIKY	15			Žiak má:	Žiak:	
Charakteristika, úprava múčnikov pri stole, rozdelenie	2		Definovať charakteristiku, úpravu múčnikov pri stole, rozdelenie	Definoval charakteristiku, úpravu múčnikov pri stole, rozdelenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Technologické postupy – blanširovanie, mixovanie, varenie v pare, vo vodnom	2		Popísať technologické postupy – blanširovanie, mixovanie,	Popísal technologické postupy – blanširovanie, mixovanie,	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

kúpeli, pečenie, vyprážanie, grilovanie		Suroviny	varenie v pare, vo vodnom kúpeli, pečenie, vyprážanie, grilovanie	varenie v pare, vo vodnom kúpeli, pečenie, vyprážanie, grilovanie		
Polovýrobky na výrobu múčnikov, uskladňovanie surovín	3		Vymenovať polovýrobky na výrobu múčnikov, uskladňovanie surovín	Vymenoval polovýrobky na výrobu múčnikov, uskladňovanie surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pečené múčniky – palacinky, trhance, lievance, vaječné omelety, piškótové omelety, Štefánska omeleta, bublaniny	3		Vymenovať pečené múčniky – palacinky, trhance, lievance, vaječné omelety, piškótové omelety, Štefánska omeleta, bublaniny	Vymenoval pečené múčniky – palacinky, trhance, lievance, vaječné omelety, piškótové omelety, Štefánska omeleta, bublaniny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Varené múčniky – ovocné knedle – druhy úprav	2		Popísať prípravu varených múčnikov – ovocné knedle – druhy úprav	Popísal prípravu varených múčnikov – ovocné knedle – druhy úprav	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tvarohové, odpaľované, zemiakové cesto, vyprážané, studené múčniky	3		Popísať prípravu tvarohového, odpaľovaného, zemiakového cesta, vyprážané, studené múčniky	Popísal prípravu tvarohového, odpaľovaného, zemiakového cesta, vyprážané, studené múčniky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
DIA VÝROBKY	5		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika	1		Charakterizovať dia výrobky	Charakterizoval dia výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rozdelenie, výber a úprava surovín	1		Vedieť rozdelenie, výber a úpravu surovín	Vedel rozdelenie, výber a úpravu surovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dia náplne, dia žltkový krém - základný	1	Suroviny	Popísať dia náplne, dia žltkový - základný	Popísal dia náplne, dia žltkový - základný	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Dia žltkový krém – maslový, maslový krém	1		Charakterizovať dia žltkový krém – maslový, maslový krém	Charakterizoval dia žltkový krém – maslový, maslový krém	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Dia výroby, lístkové dia trubičky, tortový dia piškótový korpus	1		Definovať dia výroby, lístkové dia trubičky, tortový dia piškótový korpus	Definoval dia výroby, lístkové dia trubičky, tortový dia piškótový korpus	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
ZMRZLINY	4		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, akosť zmrzlín	1		Charakterizovať zmrzlinu, popísať akosť zmrzlín	Ccharakterizoval zmrzlinu, popísal akosť zmrzlín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výber a úprava surovín, predpisy na výrobu zmrzlín	1		Vysvetliť výber a úpravu surovín, predpisy na výrobu zmrzlín	Vysvetlil výber a úpravu surovín, predpisy na výrobu zmrzlín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mliečne zmrzliny, smotanové zmrzliny, ovocné zmrzliny	1		Popísať pracovné postupy pri výrobe mliečnych zmrzlín, smotanových zmrzlín, ovocných zmrzlín	Popísal pracovné postupy pri výrobe mliečnych zmrzlín, smotanových zmrzlín, ovocných zmrzlín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zmrzliny pripravované zo sypkých zmesí, chyby zmrzlín, doprava zmrzlín, zmrzlinové poháre	1		Charakterizovať zmrzliny pripravované zo sypkých zmesí, chyby zmrzlín, dopravu zmrzlín, zmrzlinové poháre	Charakterizoval zmrzliny pripravované zo sypkých zmesí, chyby zmrzlín, dopravu zmrzlín, zmrzlinové poháre	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
OBLÁTKY	4		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, hnedé oblátky	1	Suroviny	Vysvetliť charakteristiku olátok, hnedé oblátky	Vysvetlil charakteristiku olátok, hnedé oblátky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výber a úprava surovín, príprava oblátok - pečenie	1		Charakterizovať výber a úpravu surovín, prípravu oblátok - pečenie	Charakterizoval výber a úpravu surovín, prípravu oblátok - pečenie	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Konečná úprava oblátok	1		Vedieť popísať konečnú úpravu oblátok	Vedel popísať konečnú úpravu oblátok	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Biele oblátky	1		Popísať biele oblátky	Popísal biele oblátky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

HODNOTENIE KVALITY CUKRÁRSKÝCH VÝROBKOV	10		Žiak má:	Žiak:		
Význam a spôsoby hodnotenia, vlastné hodnotenie akosti, zmyslové	3		Vedieť význam a spôsoby hodnotenia, vlastné hodnotenie akosti, zmyslové	Vedel význam a spôsoby hodnotenia, vlastné hodnotenie akosti, zmyslové	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odber vzoriek a hodnotenie akosti	3		Charakterizovať postup odberu vzoriek a hodnotenie akosti	Charakterizoval postup odberu vzoriek a hodnotenie akosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Starnutie cukrárskych výrobkov, príčiny starnutia	2		Vysvetliť proces starnutia cukrárskych výrobkov, príčiny starnutia	Vysvetlil proces starnutia cukrárskych výrobkov, príčiny starnutia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby predlžovania trvanlivosti výrobkov, chladenie, mrazenie	2		Vedieť popísať spôsoby predlžovania trvanlivosti výrobkov, chladenie, mrazenie	Vedel popísať spôsoby predlžovania trvanlivosti výrobkov, chladenie, mrazenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
BALENIE, SKLADOVANIE A PREPRAVA POLOTOVAROV A VÝROBKOV	11		Žiak má:	Žiak:		
Cieľ balenia výrobkov, druhy obalov	2	Odborný výcvik	Popísať cieľ balenia výrobkov, druhy obalov	Popísal cieľ balenia výrobkov, druhy obalov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsoby skladovania obalov	2		Vysvetliť spôsoby skladovania obalov	Vysvetlil spôsoby skladovania obalov	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Predpisy na uskladňovanie podľa ich trvanlivosti	2		Vedieť predpisy na uskladňovanie podľa ich trvanlivosti	Vedel predpisy na uskladňovanie podľa ich trvanlivosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobky na rýchlu spotrebu	2		Charakterizovať výrobky na rýchlu spotrebu	Charakterizoval výrobky na rýchlu spotrebu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Polotrvanlivé, trvanlivé výrobky	1		Vymenovať polotrvanlivé, trvanlivé výrobky	Vymenoval polotrvanlivé, trvanlivé výrobky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Uskladňovanie pečiva chladením, mrazením	1		Popísať uskladňovanie pečiva chladením, mrazením	Popísal uskladňovanie pečiva chladením, mrazením	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Spôsoby prepravy výrobkov a polovýrobkov	1		Vedieť spôsoby prepravy výrobkov a polovýrobkov	Vedel spôsoby prepravy výrobkov a polovýrobkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
VÝROBNO-TECHNICKÁ EVIDENCIA	6		Žiak má:	Žiak:		
Význam evidencie, objednávky, dodacie listy	1		Popísať význam evidencie, objednávky, dodacie listy	Popísal význam evidencie, objednávky, dodacie listy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výdaj a prevod surovín	1		Vedieť popísať výdaj a prevod surovín	Vedel popísať výdaj a prevod surovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Denný výkaz výroby	1		Charakterizovať denný výkaz výroby	Charakterizoval denný výkaz výroby	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Mesačná uzávierka	1		Vedieť urobiť mesačnú uzávierku	Vedel urobiť mesačnú uzávierku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Využitie výpočtovej techniky	1		Vysvetliť využitie výpočtovej techniky	Vysvetlil využitie výpočtovej techniky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava na záverečné skúšky	1		Spraviť prípravu na záverečné skúšky	Spravil prípravu na záverečné skúšky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

6.16 suroviny

Názov predmetu	suroviny
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín / 1. ročník 1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín / 2. ročník 1 hodina týždenne, spolu 30 vyuč.hodín / 3. ročník
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.16.1 Charakteristika predmetu

Predmet suroviny poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o základných živinách a ochranných látkach a ich zastúpení v potravinách, pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín používaných v cukrárskej výrobe, vrátane hodnotenia kvality a skladovania surovín pred ich technologickým spracovaním. Tieto vedomosti žiaci využívajú pri vyhodnocovaní kvalitatívnych znakov surovín, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a pri zhodnotení vplyvu použitých surovín na kvalitu výrobkov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu sú vo výchove žiakov k odbornému a hospodárnemu zaobchádzaniu so surovinami pri skladovaní i spracovaní a vo formovaní odborného myslenia žiakov v oblasti vzťahu surovín k priebehu technologických procesov a ku kvalite a nutričnej hodnote cukrárskeho výrobku.

Úvodné tematické celky predmetu oboznamujú žiakov s jednotlivými surovinami, s ich významom pre ľudský organizmus z hľadiska energetickej a biologickej hodnoty a s fyziológiou výživy človeka.

Posúdenie kvality cukrárskeho surovín a výrobkov, poznanie príčin kazení potravín a dodržiavanie zásad správneho skladovania a ošetrovania surovín a výrobkov vrátane obmedzovania rozmnožovacej schopnosti mikroorganizmov predchádza tematickým celkom venovaným jednotlivým surovinám cukrárskej výroby. V nich sú uvedené vlastnosti, zloženie a použitie surovín, pri niektorých aj výroba a podmienky skladovania, hygiena a sanitácia zabezpečujúca požadovanú akosť surovín.

Na záver sa pozornosť venuje pomocným látkam a obalovým materiálom, ako aj novým druhom surovín, ktoré sa uplatňujú v cukrárskej výrobe. Tieto môžu nahrádzať tradičné suroviny, alebo svojimi vlastnosťami prispievajú k uľahčeniu a urýchleniu technologického postupu, prispievajú k racionálnej výžive.

Vedomosti a zručnosti získané v predmete suroviny žiaci využívajú predovšetkým v predmete technológia, základy výživy a v odbornom výcviku.

Pri vyučovaní volí vyučujúci podľa konkrétneho učiva najvhodnejšie metódy a formy práce. Dôležité je používanie názorných pomôcok, ako sú vzorky surovín a výrobkov, rôzne nákresy a schémy. Preberanú látku vyučujúci dopĺňa a rozširuje o nové aplikované poznatky z oblasti nových surovín, zmesí, prísad a zošľachtujúcich prípravkov.

6.16.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu suroviny je umožniť žiakom získať ucelený súbor poznatkov o surovinách, pomocných látkach a prísadách používaných vo výrobe. Žiaci sa oboznámia s hodnotením surovín, so sanitáciou, hygienickými a ďalšími predpismi v potravinárstve a osvoja si vlastnosti materiálov, ich úpravu a použitie v potravinárstve.

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

6.16.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Cukor a iné sladidlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Obilniny a múky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Škroby	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vajcia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mlieko, smotana a mliečne výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	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
Ovocie a ovocné výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jadroviny a olejnaté semená	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Kakao a čokoláda	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pochutiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Želatinové prípravky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Kypriace prostriedky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nové druhy surovín a prípravkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Chemikálie v potravinárstve	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potravinárske farbivá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Obalové materiály	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

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	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/1, Expol 2005	PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Cukor a iné sladidlá	Ing.G.Dubová, Suroviny1/1, Expol 2005	PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Obilniny a múky	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/1, Expol 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Škroby	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/2, Expol 2006	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Vajcia	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/2, Expol 2006	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Mlieko, smotana a mliečne výrobky	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/2, Expol 2006	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín

Tuky	Ing.G.Dubová, Suroviny 1/2, Expol 2006	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Ovocie a ovocné výrobky	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Jadroviny a olejnaté semená	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Kakao a čokoláda	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Pochutiny	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Želatínové prípravky	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Kypriace prostriedky	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Nové druhy surovín a prípravkov	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Chemikálie používané v potravinárstve	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Potravinárske farbivá	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Obalové materiály	Šrek, Bláha Suroviny pre 1 až 3 ročník SOU – cukrár, 2004	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SUROVINY				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod	1		Žiak má:	Žiak:		
Úvod do predmetu potravinárstva	1		Vedieť popísať aký význam má poľnohospodárska prvovýroba pre potravinárstvo	Vedel popísať aký význam má poľnohospodárska prvovýroba pre potravinárstvo	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Cukor a iné sladidlá	10		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a vlastnosti cukru	2		Vedieť popísať charakteristiku a vlastnosti cukru	Vedel popísať charakteristiku a vlastnosti cukru	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Rozdelenie sladidiel	2		Vedieť zloženie potravín a ich vlastnosti	Vedel zloženie potravín a ich vlastnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba cukru, druhy a použitie, skladovanie	2		Popísať výrobu cukru, druhy a použitie, skladovanie	Popísal výrobu cukru, druhy a použitie, skladovanie	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Med – vlastnosti, použitie, chyby, ošetrovanie, skladovanie	2		Vedieť popísať med – vlastnosti, použitie, chyby, ošetrovanie, skladovanie	Vedel popísať med – vlastnosti, použitie, chyby, ošetrovanie, skladovanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Umelé sladidlá	2		Popísať umelé sladidlá	Popísal umelé sladidlá	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Obilniny a múky	7		Žiak má:	Žiak:		

Obilie – charakteristika, druhy, zloženie, chyby, ošetrovanie, skladovanie	2		Opísať obilie – charakteristika, druhy, zloženie, chyby, ošetrovanie, skladovanie	Opísal obilie – charakteristika, druhy, zloženie, chyby, ošetrovanie, skladovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Charakteristika múky, výroba a druhy múky	3		Charakterizovať múky, výrobu a druhy múky	Charakterizoval múky, výrobu a druhy múky	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Chemické zloženie múky	1		Opísať chemické zloženie múky	Opísal chemické zloženie múky	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Použitie múky v cukrárskej výrobe	1		Vedieť popísať použitie múky v cukrárskej výrobe	Vedel popísať použitie múky v cukrárskej výrobe	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Škroby	3		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika škrobu	1		Vedieť charakteristiku škrobu	Vedel charakteristiku škrobu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Škrobový sirup	1		Charakterizovať škrobový sirup	Charakterizoval škrobový sirup	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Modifikované škroby	1		Vedieť popísať modifikované škroby	Vedel popísať modifikované škroby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vajcia	4		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a zloženie vajec, akostné znaky a triedenie vajec	1		Charakterizovať zloženie vajec, akostné znaky a triedenie vajec	Charakterizoval zloženie vajec, akostné znaky a triedenie vajec	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Konzervovanie vajec, chyby, použitie v CV	1		Vedieť popísať konzervovanie vajec, chyby, použitie v CV	Vedel popísať konzervovanie vajec, chyby, použitie v CV	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Uskladňovanie škrupinových vajec, hygiena vajec, opatrenia proti infekcii	2		Vedieť vysvetliť uskladňovanie škrupinových vajec, hygiena vajec, opatrenia proti infekcii	Vedel vysvetliť uskladňovanie škrupinových vajec, hygiena vajec, opatrenia proti infekcii	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mlieko, smotana a mliečne výrobky	6		Žiak má:	Žiak:		
Mlieko – charakteristika, druhy a zloženie, ošetrovanie, skladovanie a úprava	2		Opísať: mlieko – charakteristika, druhy a zloženie, ošetrovanie, skladovanie a úprava	Opísal: mlieko – charakteristika, druhy a zloženie, ošetrovanie, skladovanie a úprava	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby, konzervovanie, trhové druhy mlieka, použitie v CV	2		Popísať chyby, konzervovanie, trhové druhy mlieka, použitie v CV	Popísal chyby, konzervovanie, trhové druhy mlieka, použitie v CV	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Smotana – výroba, zloženie a druhy, použitie v CV	1		Vedieť popísať smotanu – výrobu, zloženie a druhy, použitie v CV	Vedel popísať smotanu – výrobu, zloženie a druhy, použitie v CV	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Maslo a jeho použitie, tvaroh a jeho použitie, syry a ich použitie	1		Popísať maslo a jeho použitie, tvaroh a jeho použitie, syry a ich použitie	Popísal maslo a jeho použitie, tvaroh a jeho použitie, syry a ich použitie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tuky	2		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika tukov, rozdelenie, chyby tukov, uskladňovanie použitia	1		Charakterizovať tuky, rozdelenie, chyby tukov, uskladňovanie použitia	Charakterizoval tuky, rozdelenie, chyby tukov, uskladňovanie použitia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rastlinné a živočíšne tuky	1		Charakterizovať rastlinné a živočíšne tuky	Charakterizoval rastlinné a živočíšne tuky	Písomné skúšanie	Písomne odpovede

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SUROVINY				1hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín			
Názov celku Témy	tematického	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
OVOCIE VÝROBKY	A OVOCNÉ	8		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika ovocia a jeho rozdelenie		1		Charakterizovať ovocie a jeho rozdelenie	Charakterizoval ovocie a jeho rozdelenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Chemické zloženie ovocia		1		Vedieť chemické zloženie ovocia	Vedel chemické zloženie ovocia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Konzervovanie ovocia zmrzovaním, sušením, presladením, sterilizáciou		2		Popísať konzervovanie ovocia zmrzovaním, sušením, presladením, sterilizáciou	Popísal konzervovanie ovocia zmrzovaním, sušením, presladením, sterilizáciou	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ovocné výrobky - kompóty		1		Poznať ovocné výrobky - kompóty	Poznal ovocné výrobky - kompóty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ovocné šťavy, sirupy, pretlaky		1		Opísať ovocné šťavy, sirupy, pretlaky	Opísal ovocné šťavy, sirupy, pretlaky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Význam ovocia a ovocných výrobkov vo výžive		1		Definovať význam ovocia a ovocných výrobkov vo výžive	Definoval význam ovocia a ovocných výrobkov vo výžive	Písomne skúšanie	Písomne odpovede
Použitie ovocia a výrobkov v cukrárskej výrobe		1		Poukázať použitie ovocia a výrobkov v cukrárskej výrobe	Poukázal použitie ovocia a výrobkov v cukrárskej výrobe	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
JADROVINY A OLEJNATÉ SEMENÁ		8		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika surovín a druhy		1		Charakterizovať jadrovinu a ich druhy	Charakterizoval jadrovinu a ich druhy	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede

Zloženie jadrovín	2		Popísať zloženie jadrovín	Popísal zloženie jadrovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava jadrovín	1		Definovať úpravu jadrovín	Definoval úpravu jadrovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Použitie jadrovín v cukrárskej výrobe	1		Poukázať na použitie jadrovín v cukrárskej výrobe	Poukázal na použitie jadrovín v cukrárskej výrobe	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Skladovanie jadrovín	1		Poznať skladovanie jadrovín	Poznal skladovanie jadrovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Význam jadrovín z hľadiska racionálnej výživy	2		Význam jadrovín z hľadiska racionálnej výživy	Význam jadrovín z hľadiska racionálnej výživy		
KAKAO A ČOKOLÁDA	7		Žiak má:	Žiak:		
Kakao – charakteristika, druhy a pestovanie	1	Technológia	Popísať kakao – charakteristika, druhy a pestovanie	Popísať kakao – charakteristika, druhy a pestovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava kakaových bôbov	1		Vysvetliť úpravu kakaových bôbov	Vysvetlil úpravu kakaových bôbov	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Výroba základnej hmoty	1		Definovať výrobu základnej hmoty	Definoval výrobu základnej hmoty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba kakaového prášku a jeho použitie	1		Poznať výrobu kakaového prášku a jeho použitie	Poznal výrobu kakaového prášku a jeho použitie	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Čokoláda – výroba čokolády, druhy čokolády	1		Charakterizovať čokoládu – výrobu čokolády, druhy čokolády	Charakterizoval čokoládu – výrobu čokolády, druhy čokolády	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Význam a použitie čokolády	1		Vedieť význam a použitie čokolády	Vedel význam a použitie čokolády	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

CKP, ľadová a tuková poleva	1		Definovať CKP, ľadová a tuková poleva	Definoval CKP, ľadová a tuková poleva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
POCHUTINY	7		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, význam, rozdelenie	1		Charakterizovať pochutiny, ich význam, rozdelenie	Charakterizoval pochutiny, ich význam, rozdelenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Káva	2		Charakterizovať kávu	Charakterizoval kávu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Čaj	1		Charakterizovať čaj	Charakterizoval čaj	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Koreniny – charakteristika a delenie	1		Charakterizovať koreniny, ich delenie	Charakterizoval koreniny, ich a delenie	Písomne skúšanie	Písomne odpovede
Druhy korenín	1		Popísať druhy korenín	Popísal druhy korenín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Alkoholické nápoje	1		Opísať alkoholické nápoje	Opísal alkoholické nápoje	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
ŽELATÍNOVÉ PRÍPRAVKY	3		Žiak má:	Žiak:		
Druhy a ich vlastnosti - agar-agar	1		Poznať druhy a ich vlastnosti - agar-agar	Poznal druhy a ich vlastnosti - agar-agar	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Želatína - tragant	1		Definovať želatínu - tragant	Definoval želatínu - tragant	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Použitie želatínových prostriedkov v odbore	1		Poukázať na použitie želatínových prostriedkov v odbore	Poukázal na použitie želatínových prostriedkov v odbore	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
---	---	--	---	---	----------------	----------------

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SUROVINY				1hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín			
Názov celku Témy	tematického	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
KYPRIACE PROSTRIEDKY		6		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, rozdelenie		1	Technológia	Vedieť charakteristiku, rozdelenie	Vedel charakteristiku, rozdelenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Droždie		1		Charakterizovať droždie	Charakterizoval droždie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba droždia		1		Vedieť výrobu droždia	Vedel výrobu droždia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vlastnosti a použitie droždia		1		Poznať vlastnosti a použitie droždia	Poznal vlastnosti a použitie droždia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Chemické prostriedky kypriace		2		Vysvetliť a pomenovať chemické kypriace prostriedky	Vysvetlil a pomenoval chemické kypriace prostriedky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
NOVÉ DRUHY SUROVÍN A PRÍPRAVKOV		9		Žiak má:	Žiak:		
Rýchlošľahacie prípravky		1		Charakterizovať rýchlošľahacie prípravky	Charakterizoval rýchlošľahacie prípravky	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede

Surovinové zmesi na výrobu polotovarov, plniek a výrobkov	2		Poznať surovinové zmesi na výrobu polotovarov, plniek a výrobkov	Poznal surovinové zmesi na výrobu polotovarov, plniek a výrobkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zmrzlinové prípravky	2		Vedieť zmrzlinové prípravky	Vedel zmrzlinové prípravky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Stabilizátory	1		Charakterizovať stabilizátory	Charakterizoval stabilizátory	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Emulgátory	1		Charakterizovať emulgátory	Charakterizoval emulgátory	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bezlepková múka	1		Charakterizovať bezlepkovú múku	Charakterizoval bezlepkovú múku	Písomne skúšanie	Písomne odpovede
Zošľachtovacie prípravky	1		Vedieť zošľachtovacie prípravky	Vedel zošľachtovacie prípravky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
CHEMIKÁLIE POUŽÍVANÉ POTRAVINÁRSTVE V	3		Žiak má:	Žiak:		
Organické kyseliny	1	Technológia	Vysvetliť organické kyseliny	Vysvetlil organické kyseliny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Konzervačné prostriedky a ostatné chemikálie	2		Poznať konzervačné prostriedky a ostatné chemikálie	Poznal konzervačné prostriedky a ostatné chemikálie	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
POTRAVINÁRSKE FARBIVÁ	2		Žiak má:	Žiak:		
Prírodné organické farbivá	1		Vymenovať prírodné organické farbivá	Vymenoval prírodné organické farbivá	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Syntetické farbivá, význam farbenia cukrárskych výrobkov	1		Poznať syntetické farbivá, význam farbenia cukrárskych výrobkov	Poznal syntetické farbivá, význam farbenia cukrárskych výrobkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
OBALOVÉ MATERIÁLY	10		Žiak má:	Žiak:		

Význam obalových materiálov	1		Vedieť význam obalových materiálov	Vedel význam obalových materiálov	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Druhy obalových materiálov	1		Definovať druhy obalových materiálov	Definoval druhy obalových materiálov	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Papierové obaly	1		Charakterizovať papierové obaly	Charakterizoval papierové obaly	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Hliníkové fólie	1		Vedieť popísať hliníkové fólie	Vedel popísať hliníkové fólie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Fólie z plastov	2		Poznať fólie z plastov	Poznal fólie z plastov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Celofán a druhy	2		Definovať celofán a druhy	Definoval celofán a druhy	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Prepravné obaly	1		Poznať prepravné obaly	Poznal prepravné obaly	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Použitie obalových materiálov	1		Poukázať použitie obalových materiálov	Poukázal použitie obalových materiálov	Písomne skúšanie	Písomne odpovede

6.17 stroje a zariadenia

Názov predmetu	stroje a zariadenia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne v 3.ročníku spolu 30 vyuč. hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.17.1 1.Charakteristika predmetu

Predmet stroje a zariadenia poskytuje žiakom v prvom ročníku potrebné vedomosti a zručnosti z technického kreslenia, o strojových súčiastkach a mechanizmoch, ktoré vytvárajú základ pre nadväzujúce učivo v ďalších ročníkoch o strojoch a zariadeniach používaných v cukrárskych prevádzkach.

Obsah predmetu je rozdelený do niekoľkých okruhov. Začiatok tvorí technické kreslenie, v ktorom sa žiaci naučia čítať výkresy a kresliť náčrty. Pokračuje učivom o jednoduchých súčiastkach na spájanie, prenos otáčavého pohybu a mechanizmoch V ďalšom okruhu sa začína predmet zariadeniami na uskladnenie surovín, na ktoré nadväzujú stroje na prípravu, na spracovanie ciest, na tvarovanie sušienok, na dokončenie hotových výrobkov a končí zariadeniami na výrobu oblátok.V treťom okruhu je učivo zamerané na zariadenia na tepelnú úpravu, chladiace zariadenia, zoradenie zariadení do línií a baliace stroje.

Pri vyučovaní používa vyučujúci dostupné metódy a zásady, najmä zásadu názornosti, primeranosti a trvácnosti s cieľom dosiahnuť pochopenie konštrukcie a funkcie jednotlivých strojov a zariadení.

Vyučujúci vedie žiakov k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu so strojmi a k správne mu 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 Stroje a zariadenia je viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov,postupov pri prácis 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.

6.17.2 Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým vybavením zariadení cukrárskej výroby 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.

6.17.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Stroje na prípravu ciest a hmôt	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Stroje na spracovanie ciest a hmôt	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Stroje na tvarovanie sušienok	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Stroje na konečnú úpravu výrobkov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zariadenia na výrobu a spracovanie oblátok	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zariadenia na tepelnú úpravu	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Chladiace zariadenia	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Mechanizované linky	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Baliace stroje	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračná metóda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

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, ...)
Stroje na prípravu ciest a hmôt	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.-cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív
Stroje na spracovanie ciest a hmôt	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.-cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív
Stroje na tvarovanie sušienok	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.-cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív
Stroje na konečnú úpravu výrobkov	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.-cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív
Zariadenia na výrobu a spracovanie obliátok	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.-cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív
Zariadenia na tepelnú úpravu	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.-cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív

Chladiace zariadenia	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.- cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív
Mechanizované linky	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.- cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív
Baliace stroje	-Stroje a zariadenia pre 1. roč.- cukrár-Szemes, Baška r.v. 2005 -Strojníctvo –Doleček, Holoubek	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Stroje a zariadenia v pekárskej a cukrárskej výrobe -Szemes a kolektív

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Stroje a zariadenia				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Stroje na prípravu ciest a hmôt	5		Žiak má:	Žiak:		
Šľahacie stroje a mixéry	3	technológia odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetliť na čo slúžia šľahacie str. a mixéry ▪ Vymenovať druhy šľahacích str. a mixérov ▪ Pochopiť princíp fungovania šľahacích strojov a mixérov ▪ Charakterizovať jednotlivé druhy šľahacích str. a mixérov 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetlil na čo slúžia šľahacie str. a mixéry ▪ Vymenoval druhy šľahacích str. a mixérov ▪ Pochopil princíp fungovania šľahacích strojov a mixérov ▪ Charakterizoval jednotlivé druhy šľahacích str. a mixérov 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Tlkacie a miešacie stroje	2		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetliť na čo slúžia tlkacie a miešacie stroje ▪ Vymenovať druhy tlkacích a miešacích strojov ▪ Pochopiť princíp fungovania tlkacích a miešacích strojov ▪ Charakterizovať jednotlivé druhy tlkacích a miešacích strojov 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vysvetlil na čo slúžia tlkacie a miešacie stroje ▪ Vymenoval druhy tlkacích a miešacích strojov ▪ Pochopil princíp fungovania tlkacích a miešacích strojov ▪ Charakterizoval jednotlivé druhy tlkacích a miešacích strojov 		

Stroje na spracovanie ciest a hmôt	4		Žiak má:	Žiak:		
Plniace stroje	2	technológia odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia plniace stroje Vymenovať druhy plniacich strojov Pochopiť princíp fungovania plniacich strojov Charakterizovať jednotlivé druhy plniacich strojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia plniace stroje Vymenoval druhy plniacich strojov Pochopil princíp fungovania plniacich strojov Charakterizoval jednotlivé druhy plniacich strojov 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Rozvaľkávacie stroje	2		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia rozvaľkávacie stroje Vymenovať druhy rozvaľkávacích strojov Pochopiť princíp fungovania rozvaľkávacích strojov Charakterizovať jednotlivé druhy rozvaľkávacích strojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia rozvaľkávacie stroje Vymenoval druhy rozvaľkávacích strojov Pochopil princíp fungovania rozvaľkávacích strojov Charakterizoval jednotlivé druhy rozvaľkávacích strojov 		
Stroje na tvarovanie sušienok	5		Žiak má:	Žiak:		
Striekacie stroje, strunový stroj	3	technológia	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia striekacie a strunové stroje Vymenovať druhy striekacích a strunových strojov Pochopiť princíp fungovania striekacích a strunových strojov Charakterizovať jednotlivé druhy striekacích a strunových strojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia striekacie a strunové stroje Vymenoval druhy striekacích a strunových strojov Pochopil princíp fungovania striekacích a strunových strojov Charakterizoval jednotlivé druhy striekacích a strunových strojov 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Lisovacie a vypichovacie stroje	2		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia lisovacie a vypichovacie stroje Vymenovať druhy lisovacích a vypichov. strojov Pochopiť princíp fungovania lisovacích a vypichov. strojov Charakterizovať jednotlivé druhy lis. a vypich. strojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia lisovacie a vypichovacie stroje Vymenoval druhy lisovacích a vypichov. strojov Pochopil princíp fungovania lisovacích a vypichov. strojov Charakterizoval jednotlivé druhy lis. a vypich. strojov 		

Stroje na konečnú úpravu výrobkov	3		Žiak má:	Žiak:		
Rozkrajovač korpusov	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúži rozkrajovač korpusov Pochopiť princíp fungovania rozkrajovacích strojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúži rozkrajovač korpusov Pochopil princíp fungovania rozkrajovacích strojov 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Temperovacie stroje	1	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia temperovacie stroje Pochopiť princíp fungovania temperovacích strojov Charakterizovať jednotlivé druhy temperovacích strojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia temperovacie stroje Pochopil princíp fungovania temperovacích strojov Charakterizoval jednotlivé druhy temperovacích strojov 			
Máčacie stroje	1	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia máčacie stroje Pochopiť princíp fungovania máčacích strojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia máčacie stroje Pochopil princíp fungovania máčacích strojov 			
Zariadenia na výrobu a spracovanie oblátok	2		Žiak má:	Žiak:		
Pece na oblátky	1	technológia odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia pece na oblátky Vymenovať druhy pecí na oblátky Pochopiť princíp fungovania pecí na oblátky Charakterizovať jednotlivé druhy pecí na oblátky 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia pece na oblátky Vymenoval druhy pecí na oblátky Pochopil princíp fungovania pecí na oblátky Charakterizoval jednotlivé druhy pecí na oblátky 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Zariadenie na sušenie a plnenie oblátok	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia zariadenia na plnenie a sušenie oblátok Vymenovať druhy zariadení na plnenie a sušenie oblátok Pochopiť princíp fungovania zariadení na plnenie a sušenie oblátok 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia zariadenia na plnenie a sušenie oblátok Vymenoval druhy zariadení na plnenie a sušenie oblátok Pochopil princíp fungovania zariadení na plnenie a sušenie oblátok 		

			<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať jednotlivé druhy zariad.na plnenie a sušenie oblátok 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval jednotlivé druhy zariad.na plnenie a sušenie oblátok 		
Zariadenia na tepelnú úpravu	4		Žiak má:	Žiak:		
Radiačné a konvenčné pece	1	suroviny technológia	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia radiačné a konvenčné pece Vymenovať druhy radiačných a konvenčných pecí Pochopiť princíp fungovania rad.a konv. pecí 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia radiačné a konvenčné pece Vymenoval druhy radiačných a konvenčných pecí Pochopil princíp fungovania rad.a konv. pecí 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Periodické a kontinuálne pece	2		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia periodické a kontinuálne pece Vymenovať druhy periodi.a kontin. pecí Pochopiť princíp fungovania periodi.a kontin. pecí 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia periodické a kontinuálne pece Vymenoval druhy periodi.a kontin. pecí Pochopil princíp fungovania periodi.a kontin. pecí 		
Vyprážacie zariadenia	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia vyprážacie zariadenia Vymenovať druhy vyprážacích zariadení Pochopiť princíp vyprážacích zariadení 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia vyprážacie zariadenia Vymenoval druhy vyprážacích zariadení Pochopil princíp vyprážacích zariadení 		
Chladiace zariadenia	3		Žiak má:	Žiak:		
Chladiace a mraziace zariadenia	2	špeciálne cukrárske technológie technológia	<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať druhy chlad. a mraziacich zariadení Pochopiť princíp fungovania chlad.a mraz.zariadení 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval druhy chlad. a mraziacich zariadení Pochopil princíp fungovania chlad.a mraz.zariadení 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

			<ul style="list-style-type: none"> Vedieť správne používať chladiace a mraziace zar. 	<ul style="list-style-type: none"> Vedel správne používať chladiace a mraziace zar. 		
Výrobníky zmrzliny	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia výrobníky zmrzliny Vymenovať druhy výrobníkov zmrzliny Pochopiť princíp fungovania výr. zmrzliny 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia výrobníky zmrzliny Vymenoval druhy výrobníkov zmrzliny Pochopil princíp fungovania výr. zmrzliny 		
Mechanizované linky	2		Žiak má:	Žiak:		
Linky na jemné pečivo	1	suroviny technológia	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia linky na jemné pečivo Vymenovať druhy liniek na jemné pečivo Pochopiť princíp fungovania liniek na jemné pečivo 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia linky na jemné pečivo Vymenoval druhy liniek na jemné pečivo Pochopil princíp fungovania liniek na jemné pečivo 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Linky na múčniky a tuhé cesto	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia linky na múčniky a tuhé cesto Vymenovať druhy liniek na múčniky a tuhé cesto Pochopiť princíp fungovania liniek na múčniky a tuhé cesto 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia linky na múčniky a tuhé cesto Vymenoval druhy liniek na múčniky a tuhé cesto Pochopil princíp fungovania liniek na múčniky a tuhé cesto 		
Baliace stroje	2		Žiak má:	Žiak:		
Periodické baliace stroje	1	suroviny technológia	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť na čo slúžia baliace stroje Vymenovať druhy baliacich strojov Pochopiť princíp fungovania periodických baliacich strojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil na čo slúžia baliace stroje Vymenoval druhy baliacich strojov Pochopil princíp fungovania periodických baliacich strojov 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

Vertikálne a horizontálne automatizované baliace stroje	1		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vymenovať druhy vertikálnych a horizontálnych automat. bal. strojov ▪ Pochopiť princíp fungovania vertikálnych a horizontálnych automat.bal. strojov 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vymenoval druhy vertikálnych a horizontálnych automat.bal. strojov ▪ Pochopil princíp fungovania vertikálnych a horizontálnych automat.bal. strojov 		

6.18 hospodárske výpočty

Názov predmetu	hospodárske výpočty
Časový rozsah výučby	1. ročník - 0,5 hodiny týždenne, 16,5 hodiny 3. ročník – 1 hodina týždenne, 30 hodín
Ročník	prvý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.18.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti ŠVP 29 Potravinárstvo, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 1. a 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet hospodárske výpočty v učebnom odbore 2964 H cukrár rozvíja, rozširuje a prehĺbuje 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 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 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 najlepšiemu výkonu, 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 interpretácií.

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 Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna 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 gastronomický 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 hodina týždenne, spolu 17 vyučovacích hodín		
Názov tematického 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	✚ 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 počtové 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 celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
Tvorba cien jedál a nápojov a výpočet cien	25		Žiak má:	Žiak:			
✚ Druhy cien a ich členenie	5		✚ Ovládať druhy cien a ich členenie	✚ Ovláda druhy cien a ich členenie	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ Cenový systém v spoločnom stravovaní	1		✚ Ovládať cenový systém v SS	✚ Ovláda cenový systém v SS	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
✚ 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	
Materiálno-technické zásobovanie	5		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	1		✚ Ovládať výpočet normatív zásob	✚ Ovláda výpočet normatív 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	

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	2964 H cukrár, cukrárka	
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 najlepším výkonom, 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 – prerobený na 0,5 h

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

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

ROČNÍK : TRETÍ

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

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

Názov predmetu	cvičenia z výživy a potravinárskej mikrobiológie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyuč.hodín / 2. ročník
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet *Cvičenia z výživy a potravinárskej mikrobiológie* sa viaže na vedomosti získané v 1.ročníku základy výživy a mikrobiológie.

Úvodné tematické celky predmetu oboznamujú žiakov s jednotlivými časťami mikroskopu a ich funkciami, s ich významom. Postupne sa naučia pripraviť vzorky na ďalšie pozorovanie pod mikroskopom. Žiaci musia byť poučení o bezpečnosti pri práci.

V ďalších učivách sa oboznámi s priebehom kvasných procesov, činnosťou mikroorganizmov v priebehu výroby, pri cukrárenských výrobkoch si vysvetlia vplyv mikroorganizmov, kedy je v procese výroby žiadúca a nežiadúca.

Žiaci sa naučia spoznávať, porovnávať a rozdeliť rôzne druhy múk, cukrov, sladidiel, kypriacich a dochucovacích prostriedkov.

O význame mikrobiológie v cukrárstve sa presvedčia počas exkurzie.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o mikroorganizmoch, kvasinkách, baktériách a vírusoch v potravinárskom priemysle.

Vzťahy medzi nimi a ich použitie v praxi pomáhajú žiakom formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Oboznámi sa s významom biologických poznatkov pre život a ich praktické využitie. Žiaci sa naučia vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenašli životné prostredie, ale prispievali k jeho zlepšeniu.

Žiaci získajú poznatky o vybraných pojmoch, osvoja si odbornú terminológiu, budú ovládať základné pravidlá bezpečnosti práce s patogénnymi mikroorganizmami. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že vedomosti o mikroorganizmoch majú význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj zohľadňovania všeobecných princípov života na zemi.

Kľúčové kompetencie: Absolvent má ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu pri práci s mikroskopom, vysvetliť rôzne činnosti mikroorganizmov a naučiť sa význam mikrobiologických procesov v cukrárstve. Porovnať a rozoznať rôzne druhy potravinárskych surovín, najčastejšie používaných v cukrárenskej výrobe a sledovať nové trendy.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Mikroskopovanie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Laboratórna práca Frontálna výučba Frontálna aindividuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a s mikroskopom
Príprava vzoriek	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Laboratórna práca Frontálna výučba Frontálna aindividuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vplyv prostredia a nežiadúcich mikroorganizmov v cukrárstve	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Laboratórna práca Frontálna výučba Frontálna aindividuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Porovnávanie a určovanie cukrárenských surovín	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Laboratórna práca Frontálna výučba Frontálna aindividuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a s vzorkami
Exkurzia	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov

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, ...)
Mikroskopovanie	Doc. RNDr.Ing. V.Betina, CSc. a kol., Mikrobiologické laboratórne metódy, alfa, 1987	Mikroskop PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín	Internet CD – zdroje potravín
Príprava vzoriek	Doc. RNDr .Ing. V .Betina, CSc. a kol., Mikrobiologické laboratórne metódy, alfa, 1987	PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín

Vplyv prostredia a nežiadúcich mikroorganizmov v cukrárstve	Doc.RNDr. J. Arpai, CSc., RNDr. V. Bartl, Potravinárska mikrobiológia, Alfa, 1977	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet CD – zdroje potravín
Porovnávanie a určovanie cukrárenských surovín	Dr.ing. Jozef Golian, Návody na cvičenia z hygieny potravín, SPU v Nitre 2001	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet CD – zdroje potravín
Exkurzia				

ROČNÍK: DRUHÝ

PREDMETU CVIČENIA Z VÝŽIVY A POTRAVINÁRSKEJ BIOLÓGIE ROZPIS UČIVA				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
Mikroskopovanie	3		Žiak má:	Žiak:		
Nácvik postupu pri mikroskopovaní	3	Technológia, Suroviny Základy výživy a mikrobiológie	Vedieť popísať aký význam má mikroskop a pomenovať jeho hlavné časti a funkcie	Vedel popísať aký význam má mikroskop a pomenovať jeho hlavné časti a funkcie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava vzoriek	6		Žiak má:	Žiak:		
Príprava vzoriek na sklíčku	2	Technológia, Suroviny Základy výživy a mikrobiológie	Vedieť pripraviť rôzne vzorky na ďalšie pozorovanie pod mikroskopom	Vedel pripraviť rôzne vzorky na ďalšie pozorovanie pod mikroskopom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava vzoriek na Petriho misku	2		Vedieť pripraviť rôzne vzorky na ďalšie pozorovanie pod mikroskopom	Vedel pripraviť rôzne vzorky na ďalšie pozorovanie pod mikroskopom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava kvásku a pozorovanie	2		Vedieť pripraviť kvások na ďalšie cukrárenské spracovanie	Vedel pripraviť kvások na ďalšie cukrárenské spracovanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vplyv prostredia a nežiadúcich mikroorganizmov v cukrárstve	12		Žiak má:	Žiak:		
Rozkladná činnosť mikroorganizmov	2	Technológia, Suroviny Základy výživy a mikrobiológie	Vysvetliť rôzne druhy rozkladnej činnosti mikroorganizmov	Vysvetliť rôzne druhy rozkladnej činnosti mikroorganizmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Opatrenia proti nežiadúcim mikroorganizmom	2		Vysvetliť rôzne opatrenia proti nežiadúcim mikroorganizmom	Vysvetlil rôzne opatrenia proti nežiadúcim mikroorganizmom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Chyby mliečnych výrobkov	2		Pozorovať rôzne druhy mliečnych výrobkoch	Pozoroval rôzne druhy mliečnych výrobkoch	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vplyv teploty na stabilitu cukrárenských výrobkov	2		Pozorovať na rôznych druhoch zákusoch vplyv teploty na stabilitu	Pozoroval na rôznych druhoch zákusoch vplyv teploty na stabilitu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vplyv nesprávneho skladovania na cukrárenské suroviny	2		Pozorovať na rôznych druhoch cukrárenských surovinách vplyv nesprávneho skladovania	Pozoroval na rôznych druhoch cukrárenských surovinách vplyv nesprávneho skladovania	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Poznávanie a určovanie pomocou kníh a atlasov rôznych druhov hmyzu vyskytujúcich sa v cukrárenskej výrobe	2		Poznávať a určovať pomocou kníh a atlasov rôznych druhov hmyzu vyskytujúcich sa v cukrárenskej výrobe	Poznať a určovať pomocou kníh a atlasov rôznych druhov hmyzu vyskytujúcich sa v cukrárenskej výrobe	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Porovnávanie a určovanie cukrárenských surovín	10		Žiak má:	Žiak:		
Porovnávanie a určovanie rôznych druhov múk	2	Technológia, Suroviny Základy výživy a mikrobiológie	Pozorovať a porovnávať rôzne druhy múk	Pozoroval a porovnával rôzne druhy múk	Ústne skúšanie Test	Ústne odpovede Písomné odpovede
Porovnávanie a určovanie rôznych druhov cukrov a sladidiel	2		Pozorovať a porovnávať rôzne druhy cukrov a sladidiel	Pozoroval a porovnával rôzne druhy cukrov a sladidiel	Ústne skúšanie Test	Ústne odpovede Písomné odpovede
Porovnávanie a určovanie rôznych druhov kypriacich prostriedkov	2		Pozorovať a porovnávať rôznych druhov kypriacich prostriedkov	Pozoroval a porovnával rôznych druhov kypriacich prostriedkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Porovnávanie a určovanie rôznych druhov dochucovacích prostriedkov	2		Pozorovať a porovnávať rôzne druhy dochucovacích prostriedkov	Pozoroval a porovnával rôzne druhy dochucovacích prostriedkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Porovnávanie a určovanie rôznych druhov antioxidantov	2		Pozorovať a porovnávať rôznych druhov antioxidantov	Pozoroval a porovnával rôznych druhov antioxidantov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Exkurzia	2		Žiak má:	Žiak:		
Regionálny úrad verejného zdravotníctva	2		Navštíviť Regionálny úrad verejného zdravotníctva	Navštívil Regionálny úrad verejného zdravotníctva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

6.21 cvičenia z technológie

Názov predmetu	cvičenia z technológie - opravené
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyuč.hodín / 1. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyuč.hodín / 2. ročník
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.21.1 Charakteristika predmetu

Predmet cvičenia z technológie pripravuje žiakov po cvičnej, praktickej stránke. Poskytuje žiakom potrebné cvičenia, nadobudnuté zručnosti a vedomosti o surovinách, o ich technologickom význame, príprave cukrárskych ciest, hmôt, plniek, a ozdôb, o ich spracovaní.

Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi výroby cukrárskych výrobkov, ale dôraz sa kladie aj na inovačné trendy v odbore – použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov.

Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je naučiť žiakov zručnostiam, postupne rozvíjať ich schopnosti, dodržiavať technologické zásady a aplikovať novú výrobnú technológiu.

Obsahom predmetu v 1. ročníku sú najprv naučiť žiakov osobnej hygiene, bezpečnosti na pracovisku, práce so surovinami, naučiť ich normovať, vážiť suroviny, odmerať objem a rozličným zručnostiam týkajúcim sa prípravy cukrových hmôt, plniek a poliev, ciest, ktoré sa využívajú pri dokončovaní cukrárskych výrobkov. Žiaci sa učia základom zdobenie, modelovania, aplikácie ozdôb. Do 2. ročníka zaradili sme zdobenie medového cesta podľa rozličných tematík, prácu s lístkovým cestom, využitie trených hmôt, sypkých zmesí, výrobu reštauračných múčnikov a prácu so slaným cestom, zameranú na modelovanie, estetické cítenie.

Cieľom predmetu cvičenia z technológie je práca s rozličnými materiálmi, hmotami, pomôckami, aby vyučovanie bolo čo najnázornejšie.

Predmet cvičenia z technológie nadväzuje na vedomosti žiakov z predmetov technológia, chémia, matematika, suroviny, odborné kreslenie, ekonomika a konkretizuje ich v rozvoji technologického myslenia. Úzko súvisí s predmetmi technológia cukrárskej výroby, stroje a zariadenia a odborný výcvik.

Vyučujúci využíva progresívne vyučovacie metódy, ktoré vedú k aktivizácii žiakov. Učivo podáva zaujímavou formou - teoretický výklad, predvádzanie, 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. Priebežne sa oboznamujú so znením a významom základných zákonov a legislatívnych noriem – potravinový zákon, potravinový kódex, systém HACCP, príslušné normy a pod.

6.21.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom technického a technologického vzdelávania je poskytnúť žiakom ucelený súbor poznatkov o surovinách, technologických postupoch, receptúrach, technologických výpočtoch, hodnotení akosti výrobkov, ich skladovaní a expedícii a o príslušnom strojnom zariadení a náradí. Počas cvičení žiaci nadobudnú zručnosti, schopnosti pracovať samostatne aj v skupine, naučia sa samostatne rozhodnúť v rozličných situáciách. 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.

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

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 cukrárskej výroby	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Prepočty surovinových noriem	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Práca so sypkými, tekutými surovinami	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Náplne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Polevy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Tvarovanie tuhých ciest	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Medovníkové a perníkové cesto	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Lístkové cesto	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nepečené výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Trené hmoty	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Reštauračné múčniky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Slané cesto	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

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 cukrárskej výroby	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Prepočty surovinových noriem	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	PC Tabuľa Videotechnika		Internet CD – zdroje potravín
Práca so sypkými, tekutými surovinami	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Náplne	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Polevy	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Tvarovanie tuhých ciest	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia ppre 1.roč.učebný odbor 2964 2 cukrár 1. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Medovníkové a perníkové cesto	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia pre 2. roč. učebný odbor 264 2 cukrár 2. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Lístkové cesto	Ing.Gabriela Sládečková, Technológia pre 2. roč. učebný odbor 264 2 cukrár 2. časť Expol pedagogika Bratislava 2005	Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky	Internet CD – zdroje potravín

Nepečené výrobky	Ludvík Bláha a kolektív Cukrár Technológia, Alfa plus 1977	Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Trené hmoty	Ludvík Bláha a kolektív Cukrár Technológia, Alfa plus 1977	Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Reštauračné múčniky	Sládečková Technológia pre 3 roč.;uč. odbor 2964 2 cukrár EPOL pedagogika Bratislava 2007	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín
Slané cesto	Isolde Kiskaltová Slané ozdoby Slovak edition 1997 Ikar	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD – zdroje potravín

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: CVIČENIA Z TECHNOLOGIE					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	
Úvod do cukrárskej výroby	2		Žiak má:	Žiak:			
Úvod, osobná hygiena, bezpečnosť pri práci	2		Vedieť ako správne dodržiavať osobnú hygienu, bezpečnosť pri práci	Vedel ako správne dodržiavať osobnú hygienu, bezpečnosť pri práci	Ústne skúšanie	Názorné ukážky	
Prepočty surovinových noriem	16		Žiak má:	Žiak:			
Spôsoby výpočtu spotreby surovín	4		Vedieť vypočítať spotrebu surovín	Vedel vypočítať spotrebu surovín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Normovanie výrobkov z ľahkých šľahaných hmôt	4		Vedieť normovať výrobky z ľahkých šľahaných hmôt	Vedel normovať výrobky z ľahkých šľahaných hmôt	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Normovanie výrobkov z tuhých ciest	4		Vedieť normovať výrobky z tuhých ciest	Vedel normovať výrobky z tuhých ciest	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Normovanie výrobkov z nahrievaných šľahaných ciest	4		Vedieť normovať výrobkov z nahrievaných šľahaných ciest	Vedel normovať výrobkov z nahrievaných šľahaných ciest	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
Práca so sypkými, tekutými surovinami	16		Žiak má:	Žiak:			
Váženie surovín	4		Ovládať správne váženie surovín	Ovládal správne váženie surovín	Ústne skúšanie	Ústne hodnotenie	
Meranie objemu	2		Ovládať správne meranie objemu	Ovládal správne meranie objemu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne hodnotenie	

Predbežná úprava surovín	10		Vedieť pracovať a predbežne upraviť suroviny, čistenie a lúpanie jadier	Vedel pracovať a predbežne upraviť suroviny, čistenie a lúpanie jadier	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Náplne	8		Žiak má:	Žiak:		
Aplikácia náplne roztieraním	4		Ovládať prácu s cukrárskymi pomôckami pri roztieraní, aplikácií na výrobok	Ovládal prácu s cukrárskymi pomôckami pri roztieraní, aplikácií na výrobok	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Striekanie náplne	4	Technológia	Ovládať prácu s cukrárskym vrecúškom, aplikácia náplne na výrobok	Ovládal prácu s cukrárskym vrecúškom, aplikácia náplne na výrobok	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Polevy	8		Žiak má:	Žiak:		
Príprava a posudzovanie kvalitatívnych vlastností bielkovej polevy.	4		Vedieť pripraviť a posúdiť kvalitatívne vlastnosti bielkovej polevy	Vedel pripraviť a posúdiť kvalitatívne vlastnosti bielkovej polevy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Senzorické posudzovanie kvality čokoládovej polevy	4		Ovládať senzorické posudzovanie kvality čokoládovej polevy	Ovláda senzorické posudzovanie kvality čokoládovej polevy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tvarovanie tuhých ciest	16		Žiak má:	Žiak:		
Valkanie, vykrajovanie cesta	4		Ovládať prácu s cukrárskymi pomôckami, vedieť vyvalkať a vykrajovať rozličné tvary z tuhého cesta	Ovládal prácu s cukrárskymi pomôckami, vedieť vyvalkať a vykrajovať rozličné tvary z tuhého cesta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Modelovanie	8		Vedieť pracovať s modelovacou hmotou, nadobudnúť zručnosti, estetické cítenie a vnímanie	Vedel pracovať s modelovacou hmotou, nadobudol zručnosti, estetické cítenie a vnímanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Zdobenie cesta	4
----------------	---

Ovládať zdobenie cesta na rozličné tematické príležitosti	Ovládal zdobenie cesta na rozličné tematické príležitosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
---	---	----------------	----------------

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: CVIČENIA Z TECHNOLOGIE					2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov celku Témy	tematického	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod		2		Žiak má:	Žiak:		
Posudzovanie kvalitatívnych vlastností rozličných druhov medu		2	Suroviny	Vedieť posúdiť kvalitatívne vlastnosti rozličných druhov medu	Vedel posúdiť kvalitatívne vlastnosti rozličných druhov medu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
MEDOVNÍKOVÉ CESTO A PERNÍKOVÉ CESTO		10		Žiak má:	Žiak:		
Tvarovanie perníkov		5		Ovládať spôsoby tvarovania perníkov	Poznal spôsoby tvarovania perníkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zdobenie perníkov		5		Vedieť zdobiť perníky na rozličné príležitosti	Vedel zdobiť perníky na rozličné príležitosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
LÍSTKOVÉ CESTO		10		Žiak má:	Žiak:		

Senzorické posudzovanie kvality lístkového cesta	2	Suroviny	Ovládať senzorické posudzovanie kvality lístkového cesta	Ovláda senzorické posudzovanie kvality lístkového cesta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Prekladanie lístkového cesta	3		Ovládať ako správne sa prekladá lístkové cesto	Ovládal ako správne sa prekladá lístkové cesto	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Lístkové trubičky, šatôčky, tyčinky	3		Ovládať výrobný postup tukovej kocky a vodového cesta, prekladanie cesta	Ovládal výrobný postup tukovej kocky a vodového cesta, prekladanie cesta	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Lístkové záviny	2		Vedieť postup spracovania cesta na lístkové záviny	Vedel postup spracovania cesta na lístkové záviny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
NEPEČENÉ VÝROBKY	10		Žiak má:	Žiak:		
Kreatívne zdobenie výrobkov	10	Suroviny	Ovládať kreatívne zdobenie výrobkov	Ovládal kreatívne zdobenie výrobkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
TRENÉ HMOTY	8		Žiak má:	Žiak:		
Použitie sypkých zmesí pri výrobe trených hmôt, výrobky z trených hmôt	8		Vedieť použiť sypké zmesi pri výrobe trených hmôt, výrobky z trených hmôt	Vedel použiť sypké zmesi pri výrobe trených hmôt, výrobky z trených hmôt	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
REŠTAURAČNÉ MÚČNIKY	10		Žiak má:	Žiak:		
Palacinky, lievance, ovocné poháre, pudinky – príprava zdobenie, servírovanie	10	Technológia	Vedieť pripraviť ozdobiť a servírovať výrobky ako palacinky, lievance, ovocné poháre, pudinky	Vedel pripraviť ozdobiť a servírovať výrobky ako palacinky, lievance, ovocné poháre, pudinky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
SLANÉ CESTO	16		Žiak má:	Žiak má:		

Príprava prísad a pracovných pomôcok	3	Technológia, suroviny	Ovládať aké prísady a pracovné pomôcky sa používajú na prípravu slaného cesta	Ovládal aké prísady a pracovné pomôcky sa používajú na prípravu slaného cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Spracovanie slaného cesta	4		Ovládať spracovanie slaného cesta	Ovládal spracovanie slaného cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rôzne techniky tvarovania	4		Vedieť používať rôzne techniky tvarovania cesta	Vedel používať rôzne techniky tvarovania cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tvorivé podnety	5		Ovládať a nadobudnúť schopnosti, zručnosti a tvorivé podnety pri práci s cestom	Ovládal a nadobudol schopnosti, zručnosti a tvorivé podnety pri práci s cestom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

6.22 odborný výcvik

Názov predmetu	odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15 hodín týždenne v prvom, 17,5 hodiny v druhom ročníku a 17,5 hodiny v treťom ročníku, spolu 1 597 hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár, cukrárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

6.22.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 63,29 Potravinárstvo, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 2. a 3. ročníka štúdia.

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je získať v súlade s požiadavkami stanovenými profilom absolventa zručnosti, ktoré súvisia s estetickým cítením pri tvorbe cukrárskych výrobkov a ozdôb, originálny súlad farieb a vytváranie súborov výrobkov. Odborný výcvik sa vyučuje formou praktických cvičení priamej práce žiakov v dielňach alebo v prevádzkach podľa charakteru činnosti.

Žiaci získajú manuálnu zručnosť v cukrárskej výrobe, naučia sa obsluhovať jednotlivé zariadenia, vykonávať bežnú údržbu používaných strojov a zariadení, robiť základné prevádzkové výpočty, posudzovať kvalitu polotovarov a konečných výrobkov a dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny a sanitácie na pracovisku.

Výchovno – vzdelávacie ciele odborného výcviku spočívajú predovšetkým v osvojení si odborných zručností a vedomostí potrebných na výkon kvalifikovanej práce v cukrárskej výrobe, oboznámení žiakov s najnovšími metódami, v ich usmerňovaní k výrobnjej a technologickej disciplíne k šetreniu surovinami a energiou.

Pri odbornom výcviku sa postupuje od jednoduchých pracovných úkonov k zložitejším

V úvodnom tematickom celku 1.ročníka sa žiaci oboznámia so základnými stanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci. Potom nasledujú tematické celky, a to i 2.a 3. ročníku, v ktorých žiaci získavajú manuálnu zručnosť pri príprave jednotlivých cukrárskych ciest a hmôt a pri spracúvaní na finálne výrobky, pri zdobení cukrárskych výrobkov, pri príprave reštauračných múčnikov a pri výrobe zmrzliny.

Súčasťou odborného výcviku sú tematické exkurzie, organizovanie výstav vlastných prác. Jednotlivé celky sa zohľadnia podľa vybavenia školy a možností uplatnenia absolventa na trhu práce v súlade s bezpečnosťou a ochranou zdravia.

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 so surovinami. Úlohou predmetu

odborný výcvik 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 surovín

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia, suroviny, špeciálne cukrárske techniky

Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborný výcvik 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, majster odborného výcviku zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu odborný výcvik 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.

Výučba bude prebiehať v cukrárskej dielni.

6.22.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore cukrár 2964 H 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.

6.22.3 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do štúdia	Výklad, príklady	Názorné ukážky, rozprávanie, príklady
Normy	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Frontálna výučba, individuálna práca žiakov, pozorovanie
Úprava cukru	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Náplňové hmoty	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Polevy	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov

Cestá –výroba, Výrobky z tuhých ciest	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Čajové pečivo	Inštruktáž, predvádzanie	Individuálna práca žiakov
Odpaľovaná hmota	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Jadrové hmoty	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Úvod do štúdia	Výklad ,príklady	Názorné ukážky, rozprávanie
Medovníkové a perníkové cestá	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Lístkové cestá	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Ľahké šľahané hmoty	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Nahrievané šľahané hmoty	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Ťažké šľahané hmoty	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Trené hmoty	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Ostatné špeciálne hmoty	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Vizovické cestá	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Úvod do štúdia	Výklad, príklady, inštruktáž	Názorné ukážky, rozprávanie
Jadrové pasty a hmoty	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Smotanové výrobky	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Ozdoby a modelovacie hmoty	Inštruktáž, predvádzanie ,riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Kysnuté a plundrové cestá	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Reštauračné múčniky	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Dia výrobky	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Zmrzliny	Inštruktáž, predvádzanie, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov
Skladová evidencia a účtovníctvo	Inštruktáž, predvádzanie ,riešenie úloh	Individuálna práca žiakov

6.22.4 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne prostriedky	výučbové	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod do štúdia	Technológia, Stroje a zariadenie	Diaprojektor Pc	Ochranné pomôcky		Internet, CDrom
Normy	Technológia	PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Knižnica. internet, časopis Gastro
Úprava cukru	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	I Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Knižnica. internet, časopis Gastro
Náplňové hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Polevy	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Cestá – výroba a výrobky z tuhých ciest	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Čajové pečivo	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Odpaľovaná hmota	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Výroba výrobky z ciest	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Jadrové hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby		Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov

Úvod do štúdia	Technológia, Stroje a zariadenie	Diaprojektor, PC, diapozitív	Ochranné pomôcky	Internet, CDrom
Medovníkové a perníkové cesta	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Ístkové cestá	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Diaprojektor, PC, diapozitív Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Ľké šľahané hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Nahrievané šľahané hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Ťažké šľahané hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Trené hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Ostatné špeciálne hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Vízovické cestá	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Úvod do štúdia	Technológia, Stroje a zariadenie	Diaprojektor, PC, diapozitív	Ochranné pomôcky	Internet, CDrom
Jadrové pasty a hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Smotanové výrobky	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Ozdoby a modelovacie hmoty	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov
Kysnuté a plundrové cestá	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskeho polovýrobkov a výrobkov

Reštauračné múčniky	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Dia výrobky	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Zmrzliny	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov
Skladová evidencia	Technológia	Diaprojektor, PC, diapozitív	Inventár stroje a zariadenie na úseku cukrárskej výroby	Receptúry cukrárskych polovýrobkov a výrobkov

ROČNÍK: PRVY

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNY VYCVIK CUKRAR 2964 H				15 hodín týždenne, 495 spolu vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1. Úvod do štúdia	12					
Vstupné školenie BOZP Bezpečnosť a ochrana zdravia HACCP	3	Technológia	Žiak sa má oboznámiť o bezpečnosti pri práci	Žiak sa oboznámil o bezpečnosti pri práci	Písomné skúšanie	Test
História cukrárskej technológie	3		Žiak sa má oboznámiť s históriou cukrárskej výroby	Žiak sa oboznámil s históriou cukrárskej výroby	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Organizačné usporiadanie pracoviska	6		Žiak sa má oboznámiť s organizačným usporiadaním pracoviska	Žiak sa oboznámil s organizačným usporiadaním pracoviska	Praktické skúšanie	Praktická skúška
2. Normy	12		Žiak má:	Žiak:		
Prepočty surovínových noriem a ich význam	9	Technológia Matematika	Žiak sa má naučiť vynormovať surovinu pre výrobu	Žiak sa naučil vynormovať surovinu pre výrobu	Písomné skúšanie	Receptúra pre normovanie
Využitie vo výrobe a pri kontrole	3	Hospodárske výpočty	Žiak sa má naučiť popísať využitie noriem vo výrobe	Žiak sa naučil popísať využitie noriem vo výrobe		
3. Úprava cukru varením	48		Žiak má:	Žiak:		
Váženie a meranie surovín	6	Matematika Technológia	Žiak sa má naučiť základné merania a váženia potravín	Žiak sa naučil základné merania a váženia potravín	Praktické skúšanie	Názorné predvedenie s
Úprava cukru varením a určovanie hustoty	12		Žiak sa má naučiť úpravu cukru varením a určovanie hustoty cukru	Žiak sa má naučiť úpravu cukru varením a určovať hustotu cukru	Praktické skúšanie	Názorné predvedenie
Fondán, karamel, griláž, kulér,	30		Žiak sa má naučiť pripravovať ,Karamel fondán, griláž, kulér	Žiak sa naučil pripravovať ,Karamel, fondán, griláž, kulér	Praktické skúšanie	Názorné predvedenie

4. Náplne	48		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, rozdelenie a význam náplní	6	Technológia Normy	Žiak sa má naučiť charakteristiku náplní, ich rozdelenie a význam v cukrárskej výrobe	Žiak správne charakterizoval náplne a rozdelil ich a ovláda ich význam v cukrárskej výrobe	Individuálne skúšanie, Písomné skúšanie	Ústna skúška Písomná skúška
Rozdelenie náplní podľa trvanlivosti, podľa použitých surovín, podľa použitia	6		Žiak sa má naučiť rozdeliť náplne podľa trvanlivosti, podľa použitých surovín a podľa použitia. Aplikovať ich prakticky v odbornom výcviku	Žiak správne rozdelil náplne podľa trvanlivosti, podľa použitých surovín a podľa použitia a vie ich aplikovať prakticky v odbornom výcviku.	Individuálne skúšanie, praktické skúšanie	Praktická skúška
Náplne na rýchlu spotrebu, charakteristika, trvanlivosť, príprava jednotlivých náplní	12		Ovládať náplne na rýchlu spotrebu, vedieť ich vymenovať a tiež aj aplikovať v praxi	Ovláda náplne na rýchlu spotrebu a vie ich aplikovať v praxi	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Náplne menej trvanlivé, charakteristika, trvanlivosť, vymenovanie, a príprava jednotlivých náplní	12		Vedieť vymenovať náplne menej trvanlivé, poznať ich charakteristiku a má vedieť ich aplikovať v praxi	Vie vymenovať náplne menej trvanlivé, pozná ich charakteristiku a vie ich aplikovať v praxi	Individuálne skúšanie Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška Písomná skúška Praktická skúška
Náplne trvanlivé, charakteristika, trvanlivosť, príprava jednotlivých náplní	6		Vedieť charakterizovať náplne trvanlivé, a vedieť ich aplikovať v praxi	Vie charakterizovať náplne trvanlivé a vie ich aplikovať v praxi	Individuálne skúšanie, praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
Náplne na pečenie, charakteristika, trvanlivosť a príprava jednotlivých náplní	6		Vedieť charakterizovať náplne na pečenie, a vedieť ich prakticky pripraviť	Vie charakterizovať náplne na pečenie a vie ich aj prakticky pripraviť	Individuálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
5. Polevy	30		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, rozdelenie a význam poliev	6	Technológia	Žiak sa má naučiť charakteristiku poliev, rozdelenie a ich význam	Žiak sa naučil charakteristiku poliev, ich rozdelenie a význam	Individuálne skúšanie,	Ústna skúška
Cukrové polevy ich rozdelenie a príprava jednotlivých poliev	6		Vedieť vymenovať cukrové polevy a vedieť ich aj prakticky pripraviť	Vie vymenovať cukrové polevy a vie ich aj prakticky pripraviť	Individuálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
Čokoládové polevy, charakteristika, rozdelenie a príprava jednotlivých poliev	6		Vedieť charakterizovať čokoládové polevy, vedieť ich rozdeliť a prakticky pripraviť	Vie charakterizovať čokoládové polevy, vie ich rozdeliť a vie ich aj prakticky pripraviť	Individuálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška

Tuková a rôsolové polevy, charakteristika a príprava jednotlivých poliev	6		Vedieť charakterizovať tukovú a rôsolové polevy, a má vedieť ich prakticky pripraviť	Vie charakterizovať tukovú a rôsolové polevy a vie ich aj prakticky pripraviť	Individuálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
Druhy poliev, ich príprava a ich nácvik roztieraním, striekaním, máčaním	6		Žiak má získať zručnosť nácvikom pri roztieraní, striekaní, máčaní	Žiak získal zručnosť nácvikom pri roztieraní, striekaní, máčaní	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6. Tuhé cestá, ich výroba a výrobky z tuhých ciest	138		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, rozdelenie, výber a úprava surovín	6	Technológia	Žiak sa má naučiť charakterizovať a rozdeliť tuhé cestá a ovládať úpravu surovín	Žiak sa naučil charakterizovať a rozdeliť tuhé cestá a ovláda úpravu surovín	Praktické skúšanie Ústne skúšanie	Praktická skúška Ústna skúška
Linecké cesto	6		Vedieť charakterizovať linecké cesto, poznať základnú receptúru na prípravu lineckého cesta, správny výber surovín a ich úpravu a ovládať ručnú a strojovú prípravu lineckého cesta	Vie charakterizovať linecké cesto, pozná základnú receptúru na prípravu lineckého cesta, správny výber surovín a ich úpravu a ovláda ručnú a strojovú prípravu lineckého cesta	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobky z lineckého cesta	12		Poznať výrobky z lineckého cesta, ich výrobné postupy a vedieť ich pripraviť	Pozná výrobky z lineckého cesta, ich výrobné postupy a vie ich pripraviť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Vaflové cesto	6		Vedieť charakterizovať vaflové cesto, poznať základnú receptúru na prípravu vaflového cesta, správny výber surovín a ich úpravu a ovládať ručnú a strojovú prípravu vaflového cesta	Vie charakterizovať vaflové cesto, pozná základnú receptúru na prípravu vaflového cesta, správny výber surovín a ich úpravu a ovláda ručnú a strojovú prípravu vaflového cesta	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobky z vaflového cesta	12		Poznať výrobky z vaflového cesta, ich výrobné postupy a vedieť ich pripraviť	Pozná výrobky z vaflového cesta, ich výrobné postupy a vie ich prakticky pripraviť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Linecké trené cestá	6		Vedieť charakterizovať linecké trené cesto, poznať základnú receptúru na prípravu lineckého treného cesta, správny výber surovín a ich úpravu a ovládať ručnú a strojovú prípravu lineckého treného cesta	Vie charakterizovať linecké trené cesto, pozná základnú receptúru na prípravu lineckého treného cesta, správny výber surovín a ich úpravu a ovláda ručnú a strojovú prípravu lineckého treného cesta	Praktické skúšanie	Praktická skúška

Výrobky z lineckého treného cesta	12		Poznať výrobky z lineckého treného cesta a vedieť ich pripraviť	Pozná výrobky z lineckého treného cesta a vie ich pripraviť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Precvičovanie prípravy tuhých ciest , tvarovanie, striekanie, pečenie a dohotovenie výrobkov	12		Vedieť samostatne pripraviť tuhé cestá, aplikovať prakticky tvarovanie a dohotovenie výrobkov	Vie samostatne pripraviť tuhé cestá a vie ich aplikovať prakticky tvarovanie a dohotovenie výrobkov	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Krehké cesto	6		Vedieť charakterizovať krehké cesto, poznať základnú receptúru na prípravu krehkého cesta, správny výber surovín a ich úpravu a ovládať ručnú a strojovú prípravu krehkého cesta	Vie charakterizovať krehké cesto, pozná základnú receptúru na prípravu krehkého cesta, správny výber surovín a ich úpravu a ovláda ručnú a strojovú prípravu krehkého cesta	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobky z krehkého cesta	6		Vedieť samostatne pripraviť krehké cesto a poznať výrobky z krehkého cesta a vedieť ich pripraviť	Vie samostatne pripraviť krehké cesto a pozná výrobky z krehkého cesta a vie ich pripraviť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Cesto z mandľovej múky	6		Vedieť charakterizovať cesto z mandľovej múky a ovládať jeho prípravu	Vie charakterizovať cesto z mandľovej múky a ovládajeho prípravu	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Cesto z makovej múky	6		Vedieť charakterizovať cesto z makovej múky a ovládať jeho prípravu	Vie charakterizovať cesto z makovej múky a ovládajeho prípravu	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Cesto z kokosovej múky	6		Vedieť charakterizovať cesto z kokosovej múky a ovládať jeho prípravu	Vie charakterizovať cesto z kokosovej múky a ovládajeho prípravu	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Slané cesto	6		Vedieť charakterizovať slané cesto, poznať jeho receptúru, správny výber surovín a ich úpravu a ovládať prípravu slaného cesta	Vie charakterizovať slané cesto, pozná jeho receptúru, správny výber surovín, ich úpravu a ovláda prípravu slaného cesta	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobky zo slaného cesta	12		Vedieť samostatne pripraviť slané cesto , poznať výrobky zo slaného cesta a vedieť ich pripraviť	Vie samostatne pripraviť slané cesto, pozná výrobky zo slaného cesta a vie ich pripraviť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Precvičovanie prípravy jednotlivých tuhých ciest a ich výrobkov, tvarovanie, striekanie, pečenie a dohotovenie výrobkov	18		Vedieť samostatne pripraviť tuhé cestá, aplikovať prakticky tvarovanie a dohotovenie výrobkov	Vie samostatne pripraviť tuhé cestá, a vie ich aplikovať prakticky tvarovanie a dohotovenie výrobkov	Praktické skúšanie	Praktická skúška

7. Čajové pečivo		60	Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, rozdelenie, výber a úprava surovín	6	Technológia cukrárskej výroby	Vedieť charakterizovať čajové pečivo, ovládať jeho rozdelenie a výber a úpravu surovín	Vie charakterizovať čajové pečivo, ovláda jeho rozdelenie a výber a úpravu surovín	Individuálne skúšanie	Ústna skúška
Výroba čajového pečiva z líneckého, vaflového, líneckého treného cesta	12		Vedieť vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými cestami, popísať a pripraviť suroviny na ich prípravu, vysvetliť váženie, balenie a expedíciu hotových výrobkov	Vie vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými cestami, popísať a pripraviť suroviny na ich prípravu a vie vysvetliť váženie, balenie a expedíciu hotových výrobkov	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
Výroba čajového pečiva zo slaného cesta, jadrovej hmoty a čajové pečivo maslové	6		Vedieť pripraviť čajové pečivo zo slaného cesta a vedieť pripraviť čajové pečivo maslové	Vie pripraviť čajové pečivo zo slaného cesta a vie pripraviť čajové pečivo maslové	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Príprava náplní a poliev na plnenie čajového pečiva a jeho dohotovenie	6		Vedieť pripraviť náplne a polevy potrebné pri plnení a potahovaní čajového pečiva a vedieť použiť rôzne ozdobné suroviny na jeho dohotovenie	Vie pripraviť náplne a polevy potrebné pri plnení a potahovaní čajového pečiva a vie použiť rôzne ozdobné suroviny na jeho dohotovenie	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Parížskeho pečivo – charakteristika, výber a úprava surovín, rozdelenie	12		Vedieť pripraviť parížske pečivo, poznať jeho charakteristiku, výber a úpravu surovín a poznať jeho rozdelenie	Vie pripraviť parížske pečivo, pozná jeho charakteristiku, výber a úpravu surovín a pozná jeho rozdelenie	Praktické skúšanie Ústne skúšanie	Praktická skúška Ústna skúška
Váženie	6		Vedieť správne vážiť, ovládať premieňanie jednotiek, vedieť správne zaobchádzať s váhou	Vie správne vážiť, ovláda premieňanie jednotiek, a vie správne zaobchádzať s váhou	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Balenie	6		Ovládať balenie jednotlivých cukrárskych výrobkov, najmä čajového pečiva	Ovláda balenie jednotlivých cukrárskych výrobkov, najmä čajového pečiva	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Expedícia	6		Vedieť správne expedovať vyrobené výrobky podľa jednotlivých objednávok	Vie správne expedovať vyrobené výrobky podľa jednotlivých objednávok	Praktické skúšanie	Praktická skúška
8. Pálená hmota			66	Žiak má:	Žiak:	
Charakteristika pálenej hmoty, výber a úprava surovín	6		Poznať charakteristiku pálenej hmoty, poznať suroviny na jej prípravu a vedieť ich správne upraviť pred výrobou	Pozná charakteristiku pálenej hmoty, pozná suroviny na jej prípravu a vie ich správne upraviť pred výrobou	Ústne skúšanie	Ústna skúška

Príprava pálenej hmoty	6		Žiak sa má naučiť správne pripraviť pálenú hmotu tepelnou úpravou, zvládnuť riedenie hmoty.	Žiak sa naučil správne pripraviť pálenú hmotu tepelnou úpravou, zvládol riedenie hmoty,	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Príprava pálenej hmoty z instantnej múky	6		Žiak sa má naučiť správne pripraviť pálenú hmotu z instantnej múky	Žiak sa naučil správne pripraviť pálenú hmotu z instantnej múky	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Riedenie a tvarovanie pálenej hmoty	6		Žiak sa má naučiť správne pripraviť pálenú hmotu tepelnou úpravou, zvládnuť riedenie hmoty, nadobudnúť zručnosti pri tvarovaní	Žiak sa naučil správne pripraviť pálenú hmotu tepelnou úpravou, zvládol riedenie hmoty, nadobudol zručnosti pri tvarovaní pálenej hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Pečenie a plnenie vytvarovaných polovýrobov z pálenej hmoty	6		Ovládať správne pečenie pálenej hmoty, jej plnenie a dohotovenie výrobkov	Ovláda správne pečenie pálenej hmoty, jej plnenie a dohotovenie výrobkov	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Príprava poliev a dohotovenie výrobkov z pálenej hmoty	6		Vedieť pripraviť polevy na dohotovenie výrobkov z pálenej hmoty	Vie pripraviť polevy na dohotovenie výrobkov z pálenej hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Precvičovanie jednotlivých výrobkov z pálenej hmoty	30		Ovládať prípravu jednotlivých výrobkov z pálenej hmoty	Ovláda prípravu jednotlivých výrobkov z pálenej hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška
10. Jadrové hmoty	78		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika jadrových hmôt, rozdelenie	6	Technológia	Žiak sa má naučiť charakterizovať jadrové hmoty, a ovládať ich rozdelenie	Žiak sa naučil charakterizovať jadrové hmoty ,a ovláda ich rozdelenie výrobky.	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Výber a úprava surovín	6		Žiak sa má naučiť správne určiť suroviny na prípravu jadrovej hmoty.	Žiak sa naučil správne určiť suroviny na prípravu jadrovej hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Príprava jadrovej hmoty tvarovanie a pečenie	6		Ovládať prípravu jadrovej hmoty, jej tvarovanie a pečenie	Ovláda prípravu jadrovej hmoty, jej tvarovanie a pečenie	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Príprava jednotlivých výrobkov z jadrovej hmoty	18		Vedieť pripravovať výrobky z jadrovej hmoty	Vie pripravovať výrobky z jadrovej hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška

Príprava náplní a poliev na dohotovenie výrobkov z jadrovej hmoty	12		Vedieť pripraviť náplne a polevy na dohotovenie výrobkov z jadrovej hmoty	Vie pripraviť náplne a polevy na dohotovenie výrobkov z jadrovej hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Dohotovovanie výrobkov	12		Vedieť dohotoviť výrobok z jadrovej hmoty, aby bol súci na expedíciu	Vie dohotoviť výrobok z jadrovej hmoty, aby bol súci na expedíciu	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Precvičovanie jednotlivých výrobkov z jadrovej hmoty	18		Ovládať prípravu jednotlivých výrobkov z jadrovej hmoty	Ovláda prípravu jednotlivých výrobkov z jadrovej hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška

ROČNÍK:DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNY VYCVIK CUKRAR 2964 H				17,5 hodín týždenne, 577,5 spolu vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1. Úvod do štúdia	14		Žiak má:	Žiak:		
Hygienické predpisy, HACCP	3	Technológia	Žiak sa má oboznámiť o hygienických predpisoch	Žiak sa oboznámil o hygienických predpisoch v cukrárskej výrobni	Písomné skúšanie	Test
Základná evidencia výroby	4	Zariadenie závodov, BOZP	Žiak sa má oboznámiť s o základnou evidenciou pri výrobe	Žiak sa oboznámil so základnou evidenciou pri výrobe	Ústne skúšanie	Test
Oboznámenie sa zo strojovým zariadením, základné ustanovenia BOZP	7		Žiak sa má oboznámiť so zariadením cukrárskej výroby a s predpismi BOZP	Žiak sa oboznámil so zariadením cukrárskej výroby a s predpismi BOZP	Ústne skúšanie	Test
2. Medové a perníkové cestá	42		Žiak má:	Žiak:		
História výrobkov z medového a perníkového cesta	4		Žiak sa má naučiť históriu výrobkov z medového a perníkového cesta	Žiak sa naučil históriu výrobkov z medového a perníkového cesta	Písomné skúšanie	Písomná skúška
Výber a úprava surovín na prípravu medového cesta	3		Žiak sa má naučiť správne upravovať suroviny na medové cesto, vedieť ich navážiť	Žiak sa naučil správne upraviť suroviny na medové cesto a vie ich navážiť	Praktické skúšanie	Praktická skúška

Príprava medového cesta a jeho odležanie	4		Žiak sa má naučiť pripraviť medové cesto, a význam jeho odležania	Žiak sa naučil správne pripraviť medové cesto a ovláda aj význam jeho odležania	Názorná ukážka Praktické skúšanie	Praktická skúška
Tvarovanie ciest, malé a veľké tvary	3		Žiak sa má naučiť tvarovať medové cestá, malé tvary má vedieť vypichovať a veľké tvarovať podľa šablóny	Žiak sa naučil tvarovať medové cestá, malé tvary vie vypichovať a veľké vie tvarovať pomocou šablón	Názorná ukážka Praktické skúšanie	Praktická skúška
Pečenie vytvarovaných kusov	7		Vedieť správne vypieť vytvarované kusy medového cesta	Vie správne vypieť vytvarované kusy medového cesta	Názorná ukážka	Praktická skúška
Poťahovanie a zdobenie medovníkov	7		Vedieť poťahovať a zdobiť výrobky z medového cesta	Vie poťahovať a zdobiť výrobky z medového cesta	Názorná ukážka	Praktická skúška
Výroba príležitostných medovníkov na veľkú noc a Vianoce	7		Vedieť pripravovať medovníkové výrobky na rôzne príležitosti	Vie pripravovať medovníkové výrobky na rôzne príležitosti	Názorná ukážka Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výroba perníkového cesta a výrobkov z perník. ciest	7		Vedieť vyrábať perníkové cesto a vedieť vyrábať aj výrobky z perníkového cesta	Vie vyrábať perníkové cesto a vie vyrábať aj výrobky z perníkového cesta	Názorná ukážka Samostatná práca	Praktická skúška
3. Lístkové cestá	84		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, výber a úprava surovín	7		Vedieť správne charakterizovať lístkové cesto a má ovládať suroviny potrebné na jeho prípravu	Vie správne charakterizovať lístkové cesto a ovláda suroviny potrebné na jeho prípravu	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Príprava tukovej kocky	7		Vedieť správne pripraviť tukovú kocku a nechať ju v chlade odležať	Vie správne pripraviť tukovú kocku a vie ju nechať v chlade odležať	Názorná ukážka	Praktická skúška
Príprava vodového cesta	7		Vedieť správne pripraviť vodové cesto, vytvarovať ho do tvaru bochníka a nechať ho odležať	Vie správne pripraviť vodové cesto, vie ho vytvarovať do tvaru bochníka a nechať ho odležať	Názorná ukážka Praktické skúšanie	Praktická skúška
Balenie tukovej kocky do vodového cesta	7		Vedieť správne zabalit' tukovú kocku do vodového cesta	Vie správne zabalit' tukovú kocku do vodového cesta	Názorná ukážka Praktické skúšanie	Praktická skúška
Rozvalovanie a prekladanie cesta	7		Vedieť prekladať lístkové cesto a nechávať ho medzi jednotlivými prevaľovaniami odležať	Vie prekladať lístkové cesto a vie ho nechať odležať medzi jednotlivými prevaľovaniami	Názorná ukážka	Praktická skúška

Tvarovanie, plnenie a pečenie	14		Vedieť správne vytvárať výrobky z lístkového cesta, vedieť pripraviť náplne na plnenie výrobkov a vedieť určiť správnu teplotu pri pečení	Vie správne vytvárať výrobky z lístkového cesta, vie pripraviť náplne na plnenie výrobkov a vie určiť správnu teplotu pri pečení	Názorná ukážka	Praktická skúška
Výrobky z lístkového cesta	21		Vedieť pripravovať rôzne výrobky z lístkového cesta	Vie pripravovať rôzne výrobky z lístkového cesta	Názorná ukážka	Praktická skúška
Chladené lístkové cesto, charakteristika, výber a úprava surovín	14		Poznať rozdiel medzi lístkovým a lístkovým chladeným cestom a poznať jeho prípravu	Pozná rozdiel medzi lístkovým a lístkovým chladeným cestom a pozná jeho prípravu	Názorná ukážka	Praktická skúška
4, Šľahané hmoty	325,5		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, rozdelenie, tvarovanie, pečenie	7		Vedieť charakterizovať jednotlivé šľahané hmoty, vedieť ich rozdeliť a poznať správne tvarovanie a pečenie jednotlivých hmôt	Vie charakterizovať jednotlivé šľahané hmoty, vie ich rozdeliť a pozná správne tvarovanie a pečenie jednotlivých hmôt	Praktické skúšanie	Písomná skúška test
Ľahká šľahaná hmota – charakteristika, výrobný postup, pečenie, chyby LŠH	7		Vedieť charakterizovať LŠH, má vedieť ju pripraviť, vyvarovať sa chybám a vedieť správnu teplotu pečenia	Vie charakterizovať LŠH, vie ju pripraviť, vie sa vyvarovať chybám a pozná správnu teplotu pečenia	Praktické skúšanie	Písomná skúška test
Pomponetky – výrobný postup, tvarovanie, pečenie	7		Vedieť pripraviť pomponetky, vedieť ich správne striekaním vytvárať a vypieť	Vie správne pripraviť pomponetky, vie ich správne striekaním vytvárať a vypieť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Buflerova hmota – výrobný postup, tvarovanie, pečenie	7		Vedieť pripraviť buflerovu hmotu, správne ju vytvárať a vypieť	Vie pripraviť buflerovu hmotu, vie ju vytvárať a vypieť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Cukrárske piškóty	7		Vedieť pripraviť cukrárske piškóty, vedieť ich aplikovať vo výrobe	Vie pripraviť cukrárske piškóty, vie ich aplikovať vo výrobe	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobky z LŠH	49		Ovládať pripraviť výrobky, ktoré sa vyrábajú z LŠH	Ovláda pripraviť výrobky, ktoré sa vyrábajú z LŠH	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Nahrievané šľahané hmoty – charakteristika, výrobný postup	7		Vedieť charakterizovať NŠH a vedieť ju správne pripraviť	Vie charakterizovať NŠH a vie ju správne pripraviť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Nahrievanie šľahanej hmoty	7		Ovládať správne nahrievanie šľahanej hmoty	Ovláda správne nahrievanie šľahanej hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Miešanie hmoty s prísadami, tvarovanie, pečenie	7		Vedieť správne postupovať pri pridávaní prísad do hmoty a dávať pozor aby mu hmota	Vie správne postupovať pri pridávaní prísad do hmoty a dávať pozor aby mu hmota	Praktické skúšanie	Praktická skúška

		neklesla, vedieť správne tvarovať dávkováním, roztieraním	neklesla, vie správne tvarovať dávkováním, roztieraním		
Výrobky z korpusov NŠH	49	Poznať výrobky z korpusov, vedieť ich správne naplniť a dohotoviť	Pozná výrobky z korpusov, vie ich správne naplniť a dohotoviť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Zložitejšie korpusy a výrobky z NŠH – roládové pláty	14	Ovládať aj zložitejšie korpusy z NŠH a výrobky z nich	Ovláda aj zložitejšie korpusy z NŠH a výrobky z nich	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Ťažké šľahané hmoty – charakteristika, výrobný postup	7	Vedieť charakteristiku ťažkej šľahanej hmoty a vedieť ju pripraviť	Vie charakteristiku ťažkej šľahanej hmoty a vie ju pripraviť	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Sacherova hmota s tuhým tukom, charakteristika, výber surovín a výrobný postup	7	Vedieť pripraviť sacherovu hmotu s tuhým tukom	Vie pripraviť sacherovu hmotu s tuhým tukom	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Sachareva hmota s olejom, charakteristika, výber surovín, a výrobný postup	7	Vedieť pripraviť sacherovu hmotu s olejom	Vie pripraviť sacherovu hmotu s olejom	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Terstská hmota, charakteristika, výber surovín a výrobný postup	7	Vedieť pripraviť terstskú hmotu	Vie pripraviť terstskú hmotu	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobky z ŤŠH	49	Ovládať pripraviť rôzne výrobky z ŤŠH	Ovláda pripraviť rôzne výrobky z ŤŠH	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Zvláštne druhy šľahaných hmôt - charakteristika	7	Vedieť charakterizovať zvláštne druhy šľahaných hmôt	Vie charakterizovať zvláštne druhy šľahaných hmôt	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Snehová hmota na pečenie – varenie cukru, šľahanie bielkov a spojenie hmoty	7	Ovládať správne uvariť cukor, správne vyšľahať bielky a vedieť pridávať uvarený cukor do vyšľahaných bielkov	Ovláda správne uvariť cukor, správne vyšľahať bielky a vie pridávať uvarený cukor do vyšľahaných bielkov	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Tvarovanie a pečenie snehovej hmoty	7	Vedieť správne tvarovať pripravenú snehovú hmotu a ovládať správne pečenie (sušenie) hmoty	Vie správne tvarovať pripravenú snehovú hmotu a ovláda správne pečenie (sušenie) hmoty	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Hmota BEZÉ – charakteristika, výrobný postup, tvarovanie, pečenie	7	Poznať charakteristiku hmoty Bezé, vedieť ju správne pripraviť, vedieť tvarovať striekaním a použiť správnu teplotu pri pečení	Pozná charakteristiku hmoty Bezé, vie ju správne pripraviť, vie ju tvarovať striekaním a použiť správnu teplotu pri pečení	Praktické skúšanie	Praktická skúška

Štafetky	7		Vedieť pripraviť hmotu bezé, kávový maslový krém , vytvarovať štafetky a pripraviť hotový výrobok	Vie pripraviť hmotu bezé, kávový maslový krém , vie vytvarovať štafetky a pripraviť hotový výrobok	Praktické skúšanie	Praktická skúška
laskonky	7		Vedieť pripraviť laskonky, vytvarovať cez šablóny a poznať správnu teplotu pri pečení	Vie pripraviť laskonky, vytvarovať cez šablóny a poznať správnu teplotu pri pečení	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Hmota na vaničky – charakteristika, výrobný postup	7		Poznať rozdiel pripravovanej hmoty na vaničky od ostatných zvláštnych druhov šľahaných hmôt, a poznať jej charakteristiku	Pozná rozdiel pripravovanej hmoty na vaničky od ostatných zvláštnych druhov šľahaných hmôt, a pozná aj jej charakteristiku	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Tvarovanie dávkovaním, pečenie, plnenie	7		Ovládať tvarovanie hmoty, jej pečenie a vedieť použiť správnu náplň do výrobku	Ovláda tvarovanie hmoty, jej pečenie a vie použiť správnu náplň do výrobku	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Šľahané hmoty s rýchlošľahacím prípravkom – charakteristika, výhody použitia RP,	7		Ovládať charakteristiku šľahanej hmoty s rýchlošľahacím prípravkom a ovládať výhody RP	Ovláda charakteristiku šľahanej hmoty s rýchlošľahacím prípravkom a ovláda výhody RP	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobný postup ŠH s RP. Tvarovanie, pečenie	7		Vedieť pripraviť ŠH s RP, vedieť ju tvarovať dávkovaním alebo roztieraním a poznať správnu teplotu pri pečení	Vie pripraviť ŠH s RP, vie ju tvarovať dávkovaním alebo roztieraním a pozná správnu teplotu pri pečení	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobky zo šľahaných hmôt	10,5		Ovládať pripraviť jednotlivé výrobky z rôznych šľahaných hmôt, vedieť ich dohotovovať a expedovať	Ovláda pripraviť jednotlivé výrobky z rôznych šľahaných hmôt, vie ich dohotovovať a expedovať	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5. Trené hmoty	84		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, výber a úprava surovín, výhody ich použitia	7		Poznať charakteristiku trených hmôt, poznať suroviny potrebné pre ich prípravu a poznať ich výhody	Pozná charakteristiku trených hmôt, pozná suroviny potrebné pre ich prípravu a pozná ich výhody	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Výrobný postup trených hmôt	14		Ovládať výrobný postup pri príprave trených hmôt	Ovláda výrobný postup pri príprave trených hmôt	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Tvarovanie dávkovaním, roztieraním, striekaním, pečenie	14		Ovládať tvarovanie dávkovaním, striekaním a roztieraním, vedieť použiť správnu teplotu pri pečení	Ovláda tvarovanie dávkovaním, striekaním a roztieraním, vie použiť správnu teplotu pri pečení	Praktické skúšanie	Praktická skúška

Dohotovovanie výrobkov	7		Poznať náplne potrebné pri plnení výrobkov a vedieť ich správne dohotoviť	Pozná náplne potrebné pri plnení výrobkov a vie ich správne dohotoviť	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Trené žltkové hmoty	7		Poznať charakteristiku trenej žltkovej hmoty jej výrobný postup a dohotovenie	Pozná charakteristiku trenej žltkovej hmoty, jej výrobný postup a dohotovenie	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Použitie RP v trených hmotách	7		Ovládať použitie RP v trených hmotách	Ovláda použitie RP v trených hmotách	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Výrobky z trených hmôt	28		Vedieť pripravovať jednotlivé výrobky z trených hmôt	Vie pripravovať jednotlivé výrobky z trených hmôt	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6. Vizovické cesto	21		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika cesta, suroviny na jeho prípravu	7		Poznať charakteristiku vizovického cesta a poznať suroviny na jeho prípravu	Pozná charakteristiku vizovického cesta a pozná suroviny na jeho prípravu	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Príprava cesta na ďalšie spracovanie	7		Vedieť správne pripraviť cesto	Vie správne pripraviť cesto	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Príprava rôznych ozdôb	7		Vedieť pripravovať rôzne ozdoby	Vie pripravovať rôzne ozdoby	Praktické skúšanie	Praktická skúška
7. Nápadité minidezerty	7		Žiak má:	Žiak:		
Moderné trendy: - nápadité minidezerty - cake pops - bonbóny z mikrovlnky - pralinky	7		Poznať moderné trendy v minidezertoch	Pozná moderné trendy v minidezertoch	Ústne skúšanie	Ústna skúška

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ODBORNÝ VÝCVIK CUKRÁR 2964 H				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. Úvod do štúdia	14		Žiak má:	Žiak:		
Hygiena a sanitácia v cukrárskej výrobe HACCP	7	Technológia	Žiak sa má oboznámiť o hygiene a sanitácii cukrárskej výrobe a s predpismi HACCP	Žiak sa oboznámil o hygiene a sanitácii cukrárskej výrobe a s predpismi HACCP	Písomné skúšanie	Test
Oboznámenie sa s výrobnou – technickou evidenciou a normami	7	Technológia	Žiak sa má naučiť normovať a má sa oboznámiť s evidenciou v cukrárskej výrobe	Žiak sa naučil normovať a oboznámil sa s evidenciou v cukrárskej výrobe	Samostatné normovanie	Písomná skúška normovania
2. Jadrové pasty a hmoty	63		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín, zamiešanie a zjemňovanie hmoty na pasty	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať suroviny pre jednotlivé výrobky, vedieť zamiesiť a zjemňovať hmoty na pasty	Žiak sa naučil pripravovať suroviny pre jednotlivé výrobky, vie zamiesiť a zjemňovať hmoty na pasty	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Úprava jadrovej hmoty s použitím nových technologických postupov, a spracovanie hmoty na pastu	7		Žiak sa má naučiť používať nové technologické postupy a využívať ich v cukrárskej výrobe vedieť spracovať hmotu na pastu	Žiak sa naučil používať nové technologické postupy a využívať ich v cukrárskej výrobe, vie spracovať hmotu na pastu	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Ručné a strojové tvarovanie, pečenie	7		Žiak sa má naučiť spracovávať hmotu ručne a strojovo, má vedieť správnu teplotu pri pečení	Žiak sa naučil spracovávať hmotu ručne a strojovo, vie správnu teplotu pri pečení	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Úprava hotových výrobkov	7		Žiak sa má naučiť upravovať a dokončovať hotové výrobky	Žiak sa naučil upravovať a dokončovať hotové výrobky	Suroviny pre výrobu	Praktická skúška
Výrobky z jadrových hmôt	35		Vedieť pripravovať jednotlivé výrobky z jadrových hmôt	Vie pripravovať výrobky z jadrových hmôt	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3. Smotanové výrobky	84		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín na smotanové výrobky, zavádzanie nových technologických postupov pri	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať šľahačkové náplne, má vedieť nové technologické postupy pri príprave smotanových výrobkov	Žiak sa naučil pripravovať šľahačkové náplne, vie nové technologické postupy pri príprave smotanových výrobkov	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby

príprave smotanových výrobkov						
Predlžovanie trvanlivosti smotanových výrobkov	7		Žiak sa má naučiť spôsoby predlžovania trvanlivosti smotanových výrobkov	Žiak sa naučil spôsoby predlžovania trvanlivosti smotanových výrobkov	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Príprava varených smotanových náplní a ich aplikácia	7		Žiak sa má naučiť pripravovať varené smotanové náplne a vedieť ich aplikovať	Žiak sa naučil pripravovať varené smotanové náplne a vie ich aplikovať	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Smotanové výrobky	63		Vedieť pripravovať rôzne druhy smotanových výrobkov	Vie pripravovať rôzne druhy smotanových výrobkov	Praktické skúšanie	Praktická skúška

4. Ozdoby a modelovacie hmoty	70		Žiak má:	Žiak:		
Výroba modelovacích hmôt marcipán, modelovacia mliečna hmota, kokosová	7	Technológia	Žiak sa má naučiť vyrábať modelovacie hmoty/mliečnu, marcipánovú, kokosovú/	Žiak sa naučil vyrábať modelovacie hmoty/mliečnu, marcipánovú, kokosovú	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Spracovanie a zložité modelovanie	7		Žiak sa má naučiť spracovávať modelovacie hmoty a modelovať zložité tvary	Žiak sa naučil spracovávať modelovacie hmoty a modelovať zložité tvary	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Zostavovanie celkov	7		Žiak sa má naučiť zostavovať celky z polotovarov z modelovacej hmoty	Žiak sa naučil zostavovať celky z polotovarov z modelovacej hmoty	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Výroba grilážových ozdôb	14		Žiak sa má naučiť vyrábať ozdoby z griláže	Žiak sa naučil vyrábať ozdoby z griláže	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Nácvik striekania ozdôb z maslového krému	7		Žiak sa má naučiť striekať ozdoby z maslového krému	Žiak sa naučil striekať ozdoby z maslového krému	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Ozdoby z čokoládovej polevy	7		Žiak sa má naučiť vyrábať ozdoby z čokoládovej polevy	Žiak sa naučil vyrábať ozdoby z čokoládovej polevy	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Príprava ozdôb pre cukrárske výrobky	14		Žiak sa má naučiť pripravovať ozdoby pre cukrárske výrobky	Žiak sa naučil pripravovať ozdoby pre cukrárske výrobky	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Moderné trendy pri zdobení – Fault line cake, Flower cake, Jelly cake	7		Žiak sa má naučiť moderné trendy pri zdobení – Fault line cake, Flower cake, Jelly cake	Žiak sa má naučil moderné trendy pri zdobení – Fault line cake, Flower cake, Jelly cake	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby

5. Kysnuté a plundrové cestá	98		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín a pracovných pomôcok na kysnuté cestá, miesenie cesta, priame a nepriame vedenie, pretužovanie cesta, tvarovanie, a kysnutie vytvarovaných výrobkov, príprava náplní na pečenie a vyprážanie, dokončovanie výrobkov, a ich balenie	14	Technológia Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať suroviny a pracovné pomôcky na kysnuté cestá, má vedieť správne zamiesiť cesto a použiť priame alebo nepriame vedenie, vedieť pretužovať cesto, tvarovať, a vedieť pripravovať plnky na pečenie a vyprážanie, a tiež má ovládať dokončovanie a balenie výrobkov z kysnutých ciest	Žiak sa naučil pripravovať suroviny a pracovné pomôcky na kysnuté cestá, vie správne zamiesiť cesto a použiť priame a nepriame vedenie, vie pretužovať cesto, tvarovať, a vie pripravovať plnky na pečenie a vyprážanie, a tiež ovláda dokončovanie a balenie výrobkov z kysnutých ciest	Surovina na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Výrobky z kysnutého cesta	35		Vedieť pripravovať rôzne výrobky z kysnutých ciest	Vie pripravovať rôzne výrobky z kysnutých ciest	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Príprava surovín na plundrové cesto, príprava cesta, kysnutie, balenie tukovej kocky, prekladanie cesta, tvarovanie, plnenie, pečenie	14		Vedieť pripravovať suroviny na prípravu plundrového cesta, balenie tukovej kocky, prekladanie, tvarovanie a plnenie a pečenie výrobkov	Vie pripravovať suroviny na prípravu plundrového cesta, ovláda balenie tukovej kocky, prekladanie, tvarovanie a plnenie a pečenie výrobkov	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Výrobky z plundrového cesta	35		Vedieť pripravovať rôzne výrobky z plundrového cesta	Vie pripravovať výrobky z plundrového cesta		Praktická skúška
6.Reštauračné múčniky	98		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín na reštauračné múčniky, pečenie, varenie, vyprážanie	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať suroviny na reštauračné múčniky	Žiak sa naučil pripravovať suroviny na reštauračné múčniky	Suroviny na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Výroba hmôt, plniek, poliev a ciest	7		Žiak sa má naučiť vyrábať hmoty plnky ,polevy a cestá na reštauračné múčniky	Žiak sa naučil vyrábať hmoty plnky ,polevy a cestá na reštauračné múčniky	Suroviny na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Výroba studených múčnikov	7		Žiak sa má naučiť vyrábať rôzne studené reštauračné múčniky	Žiak sa naučil vyrábať rôzne studené reštauračné múčniky	Suroviny na úseku výroby	Inventár na úseku výroby
Výroba reštauračných múčnikov	77		Žiak sa má naučiť vyrábať rôzne reštauračné múčniky	Žiak sa naučil vyrábať rôzne reštauračné výrobky	Praktické skúšanie	Praktická skúška
7. Dia Výrobky	21					

Príprava surovín	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať suroviny na dia výrobky	Žiak sa naučil pripravovať suroviny na dia výrobky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava dia hmôt na ciest, tvarovanie a pečenie	7		Žiak sa má naučiť pripravovať hmoty a cesta pre dia výrobky	Žiak sa naučil pripravovať hmoty a cestá pre dia výrobky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava dia výrobkov a dokočenie	7		Žiak sa má naučiť tvarovať a piecť dia výrobky Žiak sa má naučiť dokončenie dia výrobkov	Žiak sa naučil tvarovať a piecť dia výrobky Žiak sa naučil dokočenie dia výrobkov	Praktické skúšanie	Praktická skúška
8. Zmrzliny	14					
Príprava teplou cestou, Ochutenie farbenie	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať, zmrzlinu teplou cestou, Ochucovať zmrzlinu a farbiť zmrzlinu Má sa naučiť mraziť zmrzlinu A dodržiavať zásady predaja	Žiaka sa naučil pripravovať zmrzlinu teplou cestou ochucovať zmrzlinu a farbiť zmrzlinu Naučil sa mraziť zmrzlinu a dodržiavať zásady predaja	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Zmrzlinové špeciality Zmrzlinové poháre	7		Žiak sa má naučiť pripravovať špeciality zo zmrzliny Žiak sa má naučiť pripravovať zmrzlinové poháre	Žiak sa naučil pripravovať špeciality zo zmrzliny Žiak sa naučil pripravovať Poháre	Praktické skúšanie	Praktická skúška
9. Oblátky	21					
Charakteristika, výber surovín, technologický postup oblátok	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať oblátky, poznať suroviny na výrobu oblátok	Žiak sa naučil pripravovať oblátky, pozná suroviny na výrobu oblátok	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Druhy oblátok	7		Žiak sa má naučiť druhy oblátok a pripraviť ich	Žiak sa naučil druhy oblátok a pripraviť ich	Praktické skúšanie	Praktická skúška
Náplne a polevy na oblátky	7		Žiak sa má naučiť pripravovať náplne a polevy na oblátky	Žiak sa naučil pripravovať polevy na oblátky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
10. Špeciálne výrobky	35					
Charakteristika a rozdelenie výrobkov	7	Technológia	Žiak sa má naučiť charakteristiku a rozdelenie špeciálnych výrobkov	Žiak sa má naučiť charakteristiku a rozdelenie špeciálnych výrobkov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Výrobky charakteru orientálnych cukrovíniiek	7		Žiak sa má naučiť pripravovať výrobky charakteru orientálnych cukrovíniiek	Žiak sa má naučiť pripravovať výrobky charakteru orientálnych cukrovíniiek	Metóda rozhovoru Praktické skúšanie	Rozhovor Praktická skúška
Turmed, Košický med, Kokosový kmeň, Karamelová kocka	7		Žiak sa má naučiť pripravovať Turmed, Košický med, Kokosový kmeň, Karamelová kocka	Žiak sa má naučiť pripravovať Turmed, Košický med, Kokosový kmeň, Karamelová kocka	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Kávová marína, a ostatné nepečené výrobky	14		Žiak sa má naučiť pripravovať Kávová marína, a ostatné nepečené výrobky	Žiak sa má naučiť pripravovať Kávová marína, a ostatné nepečené výrobky	Praktické skúšanie	Praktická skúška
12. výrobná – technická evidencia	7					
Význam evidencie vo výrobe	7	Skladová dokumentácia, dodací list, skladová karta, výdajka zo skladu	Žiak sa má naučiť prevziať objednávku, správne vyexpedovať výrobky a spraviť vyúčtovanie so zákazníkom	Žiak sa má naučiť prevziať objednávku, správne vyexpedovať výrobky a spraviť vyúčtovanie so zákazníkom	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

7 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

8 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

9 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.