



BANSKOBYSŤRICKÝ  
SAMOSPRÁVNY KRAJ

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA  
HOTELOVÝCH SLUŽIEB A DOPRAVY  
ZVOLENSKÁ 83, LUČENEC



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

Telefón 047/4323691

# Školský vzdelávací program

## *Kuchár, kuchárka*

Názov školského vzdelávacieho programu	Kuchár, kuchárka
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov ŠkVP	6445 H kuchár, kuchárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie ISCED 3
Dĺžka štúdia	tri roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátny
Dátum schválenia	30. august 2019
Miesto vydania	SOŠHSaD, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec
Platnosť ŠkVP	01. september 2019 začínajúc prvým ročníkom

Lučenec 30. august 2019

Mgr. Juraj Vitek  
riaditeľ SOŠHSaD

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
1. 9. 2019		
01. 09. 2022	31. 03. 2022	2. ročník Technológia –v celku Bezmäsité jedlá pridaná téma Využívanie rastlinných produktov - celozrnné sacharidy (divoká ryža, bulgur a pod.) Odborný výcvik – v celku Regionálne jedlá v Gemeri a Novohrade doplnená téma Nové trendy v regióne a príprava pokrmov moderným spôsobom
01. 09. 2022	31. 03. 2022	3. ročník Technológia - v celku Progresívne formy prípravy jedál doplnená téma Molekulárna kuchyňa, suvidovanie mäsa, údenie jedál pred zrakom host'a Odborný výcvik – v celku Progresívne formy prípravy jedál doplnená téma Molekulárna kuchyňa, suvidovanie mäsa, údenie jedál prd zrakom host'a
01. 09. 2022	31. 06. 2022	1. ročník Technológia – v celku . Kuchynská úprava surovín doplnená téma - SOUS-Vide metóda, údenie teplým dymom Odborný výcvik – v celku - Základné tepelné úpravy potravín doplnená téma SOUS-VIDE metóda, údenie teplým dymom, práca s konvektomatom
01.09.2022	31. 08. 2022	Úprava profilu absolventa
01.09.2022	31. 08. 2022	Úprava kompetencií a ekonomického vzdelávania absolventa podľa dodatku 10.
	2024	
		Zmena názvu odboru na kuchár, kuchárka
01.09.2024	31.03.2024	1. ročník Predmet chémia nahradená predmetom biológia Zmena dotácie v predmete hospodárske výpočty na 0,5 hodiny v 1. ročníku
		2. ročník Zmena dotácie v predmete potraviny a výživa na 1 hodinu v 2. ročníku a 1 hodinu v 3. ročníku Presun hodín v predmete technika obsluhy z 2. ročníka do 3. ročníka v počte 1 hodina Zmena dotácie v predmete aplikovaná informatika na 0,5 hodiny v 2. ročníku Zmena dotácie v predmete cvičenia z technológie na 2 hodiny v 1. ročníku

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

		Zmena dotácie v predmete odborný výcvik v 2. ročníku na 17,5 hodiny
	1.9.2024	Cvičenia z technológie – zmena obsahu

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## Obsah

<b>1</b>	<b>CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA.....</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY .....</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU.....</b>	<b>6</b>
3.1	Popis školského vzdelávacieho programu .....	6
3.2	Základné údaje o štúdiu .....	8
<b>4</b>	<b>PROFIL ABSOLVENTA .....</b>	<b>13</b>
4.1	Charakteristika absolventa.....	13
4.2	Kompetencie absolventa .....	14
<b>5</b>	<b>UČEBNÝ PLÁN ODBORU .....</b>	<b>22</b>
5.1	Prevod rámcového ŠVP na učebný plán ŠkVP .....	22
5.2	Učebný plán .....	Chyba! Záložka nie je definovaná.
<b>6</b>	<b>UČEBNÉ OSNOVY ODBORU.....</b>	<b>29</b>
6.1	Slovenský jazyk a literatúra.....	30
6.2	Anglický jazyk.....	58
6.3	Nemecký jazyk .....	74
6.4	Etická výchova .....	98
6.5	Náboženská výchova .....	107
6.6	Občianska náuka .....	115
6.7	biológia .....	124
6.8	Matematika .....	131
6.9	Informatika .....	Chyba! Záložka nie je definovaná.
	Informatika pre všetky trojročné odbory – 1 hodina týždenne .....	Chyba! Záložka nie je definovaná.
6.10	Informatika.....	141
6.11	Telesná a športová výchova .....	148

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

6.12	Ekonomika.....	163
6.13	Svet práce.....	183
6.14	Spoločenská komunikácia.....	192
6.15	potraviny a výživa.....	200
6.16	Technológia .....	219
6.17	Technika obsluhy.....	239
6.18	Zariadenie prevádzok .....	248
6.19	Hospodárske výpočty .....	258
6.20	Aplikovaná informatika .....	266
6.21	Cvičenia z technológie prerobiť 1. ročník na 2 hodiny.....	275
6.22	Odborný výcvik.....	275
<b>7</b>	<b>PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU.....</b>	<b>320</b>
<b>8</b>	<b>PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI .....</b>	<b>320</b>
<b>9</b>	<b>VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV.....</b>	<b>320</b>

## 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

---

<b>Názov a adresa školy</b>	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta 83, 984 01 Lučenec
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	Kuchár, kuchárka
<b>Kód a názov ŠVP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár, kuchárka
<b>Stupeň vzdelania</b>	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná

### 3.1 Popis školského vzdelávacieho programu

---

Príprava v školskom vzdelávacom programe Kuchár, kuchárka v učebnom odbore 6445 2 kuchár, kuchárka 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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti pri príprave pokrmov. 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 zložitost' medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaradovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Zvolenskej ceste č.83. Praktická príprava prebieha v 1. ,2. a 3. ročníku v Stredisku praktického vyučovania Zvolenská cesta č.83.

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

Školský vzdelávací program Kuchár 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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 6445H kuchár 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 školy. 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: **6445 H kuchár**

<b>Dĺžka štúdia:</b>	3 roky
<b>Forma štúdia:</b>	denná
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:</b>	- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
<b>Spôsob ukončenia štúdia:</b>	-záverečná skúška
<b>Doklad o dosiahnutom vzdelaní:</b>	-vysvedčenie o záverečnej skúške -výučný list
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania:</b>	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
<b>Možnosť pracovného uplatnenia absolventa:</b>	- v pracovných pozíciách ako kuchár, kuchárka, hlavný kuchár, kuchárka, kuchár špecialista, kuchárka špecialistka, prevádzkar, prevádzkárka, vedúci závodu, vedúca závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ, súkromná podnikateľka v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):</b>	- študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov, absolventky trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A
--	--

### 3.2.1 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Kuchár, kuchárka v učebnom odbore 6445 H kuchár 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 a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti vo výrobných strediskách. 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. a 3. ročníku v školskej jedálni Zvolenská cesta č.83. Táto prevádzkuje základom odbornej prípravy žiakov v tomto učebnom odbore. Prevádzkové podmienky reštaurácií a rýchleho občerstvenia umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane účasti na rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Prípravu jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom učiteľa alebo inštruktora (zamestnanec podniku) odborného výcviku. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách, pri komerčných objednávkach. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií, športových stretnutí, spoločenských akcií Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami.

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

Učebný odbor 6445 H kuchár integruje teoretické a praktické vyučovanie. V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. Odborný výcvik je zameraný na predprípravu potravín, normovanie, prípravu polievok, omáčok a príloh. V druhom ročníku je

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*



informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

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

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, 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**

- Biela blúza, biele tričko
- Biela zástera
- Zdravotné topánky (protišmykové)
- Biele ponožky
- Menovka
- Prikrývka hlavy (čiapka, šatka)
- Utierka
- Vreckovka
- Biele nohavice
- Biely pracovný plášť

### **2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami**

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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. Zakazuje sa nosenie „pírasingu“.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## 4 PROFIL ABSOLVENTA

<b>Názov a adresa školy</b>	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta 83, 984 01 Lučenec
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	Kuchár, kuchárka
<b>Kód a názov ŠVP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár, kuchárka
<b>Stupeň vzdelania</b>	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná

### 4.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Je kvalifikovaným zamestnancom, schopným samostatne pracovať v segmente spoločného stravovania ako pracovník v jedálňach, reštauráciách, hoteloch, ako aj v ostatných gastronomických zariadeniach a uplatní sa aj ako živnostník. Absolvent ovláda samostatnú prípravu jednoduchých aj zložitých pokrmov, pozná tradičné aj moderné suroviny, nápoje a technológiu ich výroby a skladovania. Dodržiava zásady stolovania, tiež uplatňovania gastronomických pravidiel, ovláda receptúry a technologické postupy bežných a aj náročnejších jedál studenej a teplej kuchyne, vie pripravovať jedlá domácej aj medzinárodnej kuchyne. Samozrejme ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ako aj hygienu podľa HACCP. K jeho schopnostiam patrí komunikácia, vie odborne komunikovať so zákazníkom, ovláda jeden cudzí jazyk – anglický alebo nemecký, a má kultivované spoločenské správanie.

Učebný odbor kuchár, kuchárka 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.

Po ukončení štúdia získava absolvent, absolventka výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného nadstavbového v študijnom odbore 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.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Kompetenčný profil absolventa, absolventky sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a na základe prieskumu aktuálnych potrieb 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

---

### **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**

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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 jazyková 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 pozítiva aj negatíva, ktoré predstavujú,
- pracovať s digitálnym obsahom, filtrovať, hodnotiť a zdieľať ho

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- 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 multikultúrnú spoločnosť, rešpektovať inakosť rôznych etník a národností. Ďalej je to schopnosť empatie k ľuďom zo sociálne znevýhodneného

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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.

#### 4.2.1 Odborné kompetencie

---

##### a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- vysvetliť zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní,
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku,
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanania surovín a materiálov,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru,
- zhodnotiť kvalitu surovín, materiálov a tovaru,
- spoznať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku, základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavanie doby spotreby,
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín,
- popísať základné receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov,
- popísať nové trendy v gastronómii.
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- vysvetliť základné pojmy úvodu do sveta práce
- vyjadriť zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a reagovať na ňu ďalším vzdelávaním,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním, - vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny, vzťah práce a osobného príjmu,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike, základné typy produktov, bankové a nebankové subjekty, ochrana vkladov,
- uviesť príklady legálnych a nelegálnych potupov pri vymáhaní dlhov,
- vysvetliť na príkladoch funkciu peňazí, spôsoby platieb, druhy platobných kariet,
- opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene – valuty, devízy,
- opísať moderné spôsoby platenia,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- určiť prioritu osobných finančných cieľov,
- opísať riziká spojené s riadením vlastných financií, spôsob rozhodovania pri sporení a investovaní financií, aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie,
- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
- opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
- zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby, (príjmy a výdavky),
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
- vysvetliť možnosti úniku osobných údajov a zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj,
- rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa,
- identifikovať korupčné a podvodné správanie,
- uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov,
- vysvetliť na príkladoch postup vzniku a zániku pracovného pomeru,
- vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá),
- zostaviť osobný rozpočet, vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory),
- zostaviť rozpočet domácností, vysvetliť rozdiel medzi úsporami a pôžičkou,
- uviesť príklady ako štát využíva príjmy z daní,
- vysvetliť podstatu a význam poistenia, druhy poistenia,
- charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne zabezpečenie,
- rozoznať typy poistenia motorových vozidiel,
- vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti a domácností,
- vyjadrovať sa ústne a písomne primerane situácii,
- čítať s porozumením, počúvať pozorne,
- voliť optimálnu formu komunikácie aj vo finančných záležitostiach,
- spracovať informácie, - prezentovať informácie primerane situácii,
- používať informačné a komunikačné technológie,
- ovládať normy spoločenského kontaktu a spoločenského aktu,
- zvládať konfliktné komunikačné situácie.

## **b) Požadované zručnosti**

### Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
- vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- pracovať v tíme,
- použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.
- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- organizovať svoju prácu v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,
- spolupracovať pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel,
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie, skladovanie a výdaj tovaru, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- prakticky uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- aplikovať nové trendy v gastronómii,
- uvádzať hostí, podávať informácie o jedlách a nápojoch, prijímať objednávky,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy káv,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- podávať jedlá na úseku hotelových izieb, - ovládať starostlivosť o ubytovacie priestory,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v moderných technológiách, surovinách a materiáloch,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskretnosť,
- vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál,
- základné právne normy o ochrane spotrebiteľa,
- aplikovať základné podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,
- vyhotoviť účet hosťovi za ubytovanie a stravovanie.

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

*Absolvent, absolventka sa vyznačuje:*

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
- adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou,
- trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
- schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme,
- budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry,
- flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok,
- schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

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

## 5 UČEBNÝ PLÁN ODBORU

### 5.1 Prevod rámcového ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec			
Názov ŠkVP	KUCHÁR, KUCHÁRKA			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár, kuchárka			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
iné	vyučovací jazyk - slovenský			
Štátny vzdelávací program			Školský vzdelávací program	
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovaci predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
	22	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	26	4
Jazyk a komunikácia	11,5		13	1,5
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností				
Komunikácia a slohová výchova				0,5
Práca s textom a získavanie informácií	3,5	Slovenský jazyk a literatúra	4	
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie	8	Cudzí jazyk	9	1
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek, hodnoty a spoločnosť	2		2	
Ľudská výchova/Náboženská výchova	1	Ľudská výchova/Náboženská výchova	1	

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

	65,5	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	74	8,5
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	18		23,5	5,5
<b>Ekonomické vzdelávanie</b>	3		4	1
Základné ekonomické pojmy	2	Ekonomika	3	1
Podnikanie a podnikateľ				
Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku				
Peniaze, mzdy, dane a poisťné				
Zamestnanci				
Medzinárodný trh práce				
Voľba povolania				
Osobný manažment	1	Svet práce	1	
Pracovné právo				
Bezpečnosť práce				
<b>Komunikácia</b>	2		2	
Základné pojmy	2	Spoločenská komunikácia	2	
Získavanie informácií				
Poskytovanie informácií				
Elektronická komunikácia				
<b>Technické a technologické vzdelávanie</b>	13		17,5	4,5
Suroviny a materiál		Potraviny a výživa	4,5	1,5
Základné technologické postupy		Technológia	7	
Technologické a technické vybavenie		Technika obsluhy	1	
		Zariadenie prevádzok	1	
		Hospodárske výpočty	2	1
		Aplikovaná informatika	2	2
<b>Praktická príprava</b>		47,5		50,5
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci		Cvičenia z technológie	3	3
Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb				
Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb				
Príprava finálnych produktov				
		Odborný výcvik	47,5	

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Základné pravidlá spoločenského správania				
Administratívne práce v prevádzke				
<b>Disponibilné hodiny</b>	12,5			
<b>CELKOM</b>	100		100	12,5
<b>Ochrana života a zdravia</b>				
Účelové cvičenia		Účelové cvičenia	24 hodín	
Samostatný kurz		Samostatný kurz	21 hodín	
Telovýchovno-výcvikový kurz		Mimovyučovacie aktivity	4 týždne	
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	
Lyžovanie		Lyžovanie	1 týždeň	

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

## 5.2 Rámcový učebný plán

<b>Škola</b> (názov, adresa)	Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy Zvolenská cesta 83, 984 01 Lučenec			
<b>Názov ŠkVP</b>	Kuchár, kuchárka			
<b>Kód a názov ŠVP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár, kuchárka			
<b>Stupeň vzdelania</b>	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky			
<b>Forma štúdia</b>	denná			
<b>Druh školy</b>	štátna			
<b>Vyučovaci jazyk</b>	slovenský jazyk			
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
<b>Všeobecnovzdelávacie predmety</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>26</b>
slovenský jazyk a literatúra	2	1	1	4
cudzí jazyk 1 a), b)	3	3	3	9
etická výchova/ náboženská výchova c)	1	-	-	1
občianska náuka	-	1	-	1
biológia	1	-	-	1
matematika a)	1	1	-	2
Informatika a)	1	-	-	1
telesná a športová výchova a),d)	2	2	2	6
<b>Odborné predmety</b>	<b>22,5</b>	<b>25</b>	<b>27,5</b>	<b>75</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	<b>5,5</b>	<b>5,5</b>	<b>10</b>	<b>21</b>
ekonomika	-	1	2	3
svet práce	-	-	1	1
spoločenská komunikácia a)	1	1	-	2
potraviny a výživa	1	1	1	3
technológia	2	2	3	7
technika obsluhy	-	-	1	1
zariadenia prevádzok	1	-	-	1
hospodárske výpočty	0,5	-	1	1,5
aplikovaná informatika a)	-	0,5	1	1,5
<b>Praktická príprava</b>	<b>17</b>	<b>19,5</b>	<b>17,5</b>	<b>54</b>
Cvičenia z technológie a)	2	2	-	4
odborný výcvik a)	15	17,5	17,5	50

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

5.2.1 Spolu	33	33	33	99
<b>Účelové kurzy</b>				
ochrana života azdravia				
telovýchovno-výcvikový kurz				

**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	-
<b>Spolu týždňov</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

### Poznámky k učebnému plánu:

- a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- b) Vyučuje sa cudzí jazyk: anglický jazyk alebo nemecký jazyk.
- c) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.
- d) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- e) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.
- f) Žiaci v 1. a 2. 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.
- g) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov študijných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz priamo v triedach, výnimočne po ročníkoch. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy.
- h) 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.
- i) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej legislatívy.

# Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## 6.1 slovenský jazyk a literatúra

Názov predmetu	slovenský jazyk a literatúra		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	2 hodina týždenne	1 hodina týždenne	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 129 vyučovacích hodín		
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár, kuchárka		
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 útvere, 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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

jednotlivostí. Vedomosti sa tak stanú kľúčom na porozumenie jazykového diania v spoločnosti, účinným poradcom v jazykovej praxi a základom ďalšieho vzdelávania.

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

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

### **Klasifikované písomné práce**

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

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

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

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

Cieľom vyučovania **literatúry** je aktívne sa podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiakov, tvorbe harmonicky rozvinutého človeka. Osvojené vedomosti, zručnosti a návyky by sa mali stať východiskom pre ďalšie vzdelávanie a sebazvedľovanie 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

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

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

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

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

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

### 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

a návyky by sa mali stať východiskom pre ďalšie vzdelávanie a sebvzdelávanie a základom pre aktívny celoživotný kontakt s literatúrou a umením.

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

### 6.1.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

---

Vo vyučovacom predmete *slovenský jazyk a literatúra*, využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

#### **Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti**

- riešiť rozmanité komunikačné, spoločenské a pracovné situácie,
- zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
- používať vhodné jazykové prostriedky (zvukové, verbálne, neverbálne, rečová etika) a reagovať na vopred nenacvičenú situáciu,
- vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie (otázka, rozhovor, anketa), uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie

#### **Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti**

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

#### **Schopnosti riešiť problémy**

- získať informácie z prečítaného a vypočutého textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu,
- rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
- vedieť spracovať výpisky z textu a dokázať ho primerane reprodukovat' a interpretovať, vyjadrovať sa k odbornej problematike, s využitím popisných výkladových

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

a úvahových postupov, vyhľadávať informácie všeobecného a odborného charakteru, pracovať s príručkami,

- uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
- pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu a inými jazykovými príručkami,

### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú študenti v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu danej situácie alebo osvojeniu si nových poznatkov

### Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- vytvoriť si pozitívny vzťah k literárnemu umeniu, založený na interpretácii ukážok z umeleckých diel, na osvojení podstatných literárnych faktov, pojmov a poznatkov,
- vybrať a rozvíjať záujem o literatúru, tolerovať žánre a druhy, najmä tie, ktoré sú v popredí jeho záujmu,
- vytvoriť vlastné malé literárne dielka (napr. báseň, poviedku).
- uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a mať ochoturešpektovať prácu iných ľudí,

## 6.1.4 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

		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
<b>Názov tematického celku</b>	<b>Stratégia vyučovania</b>	
	<b>Metódy</b>	<b>Formy práce</b>
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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

		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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

### 6.1.5 Učebné zdroje

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod do slovenského jazyka	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor PC Magnetická tabuľa	Nástenná tabuľa slovenskej gramatiky	Internet
Základné poučenie o rečovej komunikácii	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor PC Tabuľa		Internet
Systemizácia a upevňovanie učiva	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor Tabuľa		Internet
Základy informatiky	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor PC Tabuľa		Internet
Informačné žánre	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor Tabuľa	Názorné ukážky administratívnych tlačív. Noviny, časopisy	
Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti	Ballay, Dostálová, Olgajová : Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN, ISBN 80-10-00608-4	Dataprotektor Tabuľa Pc	Pravidlá slovenského pravopisu, Krátky slovník slovenského jazyka, Nástenná tabuľa slovenskej gramatiky	
Úvod do literárnej výchovy	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ihnátková, Kopálová :	Dataprotektor Tabuľa	Poetický slovník	Knižnica

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

	čítanka pre 1.ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU Ilnátková, Kopálová : Literatúra a, SPN, ISBN 80-10-00596-7		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 slovnej 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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
<b>Úvod do slovenského jazyka</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Vstupný didaktický test	1	Dejepis	– pochopiť význam štúdia slovenského jazyka	– pochopil význam štúdia slovenského jazyka	Ústne frontálne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Jazykové prostriedky a náuka o jazyku	1		– vymenovať jazykové prostriedky a vedieť ich správne použiť	– vymenoval jazykové prostriedky a vedel ich správne použiť	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Štylistika, súvislý jazykový prejav	1		– štylizovať správne, pohotovo a primerane jazykový prejav	– štylizoval správne, pohotovo a primerane jazykový prejav	Ústne orientačné skúšanie Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Práca s textom, získavanie informácií (kľúčové slová v texte, osnova, výťah, konspekt, koncept)	1		– nájsť kľúčové slová v texte, zostaviť osnovu, konspekt	– našiel kľúčové slová v texte, zostavil osnovu, konspekt	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Osvojovanie grafickej a formálnej úpravy jednotlivých písomných prejavov	1		– vedieť samostatne vytvoriť koncept prejavu – tvoriť na primeranej kompozičnej a štylizačnej úrovni bežné administratívne	– vedel samostatne vytvoriť koncept prejavu – tvoril na primeranej kompozičnej a štylizačnej	Písomné skúšanie	Kontrolná písomná práca

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

		Informatika	<ul style="list-style-type: none"> <li>– žánre</li> <li>– osvojiť si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– úrovni bežné administratívne žánre</li> <li>– osvojiť si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov</li> </ul>	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
<b>Základné poučenie o rečovej komunikácii</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rečová komunikácia	1	Občianska náuka	<ul style="list-style-type: none"> <li>– naučiť sa vyjadrovať správne, výstižne a pohoťovo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– .naučil sa vyjadrovať správne, výstižne a pohoťovo</li> </ul>	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Štýl reči	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>– vedieť rozlišovať rôzne štýly reči</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– vedel rozlišovať rôzne štýly reči</li> </ul>	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Slohové postupy, slohové útvary	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>_ poznať a charakterizovať slohové postupy a slohové útvary</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– poznal a charakterizoval slohové postupy a slohové útvary</li> </ul>	Písomné, ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tvorba súvislého prejavu	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>_ poznať kroky vedúce ku vzniku súvislého prejavu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– poznal kroky vedúce k tvorbe súvislého prejavu</li> </ul>	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
<b>Kontrolný diktát</b>	<b>2</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– napísať kontrolný diktát a urobiť opravu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– napísal kontrolný diktáty a urobil opravu</li> </ul>	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
<b>Základy informatiky</b>	<b>1</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Práca s textom, kľúčové slová v texte.Osnova, zostavenie konspektu.	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládnuť prácu s textom</li> <li>- naučiť sa úsporne a obsažne vyjadrovať</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládol prácu s textom</li> <li>- naučil sa úsporne a obsažne vyjadrovať</li> </ul>	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Informačné žánre</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Informačné žánre, splnomocnenie	1	Občianska náuka Odborné predmety	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiť sa tvoriť bežné typy informačných žánrov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučil sa tvoriť bežné typy informačných žánrov</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Plagát, pozvánka	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoril samostatne uvedené informačné žánre</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie	Ústne odpovede, písomné skúšanie
Inzerát, reklama	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoril samostatne uvedené informačné žánre</li> </ul>	písomné skúšanie	písomné skúšanie
Objednávka, urgencia, reklamácia, Úradný list, elektronická pošta	1 1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre</li> <li>- vytvoriť samostatne uvedené informačné žánre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoril samostatne uvedené informačné žánre</li> <li>- vytvoril samostatne uvedené informačné žánre</li> </ul>	písomné skúšanie písomné skúšanie	písomné skúšanie písomné skúšanie
<b>Upevňovanie pravopisnej a gramatickej správnosti</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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
<b>Kontrolná slohová práca a jej oprava</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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		
<b>Úvod do literárnej výchovy</b>	<b>2</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Literatúra ako umenie, literárne a iné umelecké	1	Dejepis	– rozlišovať literárne druhy a priradovať k nim žánre	– rozlišoval literárne druhy a priradoval k nim žánre	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

druhy, literárne útvary a žánre			– zaradiť jednotlivé literárne obdobia podľa spoločensko-historického vývoja	– zaradil jednotlivé literárne obdobia podľa spoločensko-historického vývoja	Ústne, písomné skúšanie	Ústne, písomné skúšanie
Periodizácia slovenskej literatúry	1					
<b>Staroveká literatúra</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Staroveká literatúra, rozdelenie	1	Dejepis	– charakterizovať starovekú literatúru, rozdeliť ju	– charakterizoval starovekú literatúru, rozdelil ju	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sumerská a hebrejská literatúra	1		– vymenovať hlavné literárne pamiatky	– vymenoval hlavné literárne pamiatky	Písomné skúšanie	Didaktický test
Antická literatúra – grécka (lyrika, epika, dráma), Sofokles – Antigona	1		– hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	– hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Homér – eposy	1		– Poznať Homérove eposy	– poznal Homérove eposy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Antická rímska literatúra	1		– poznať predstaviteľov rímskej literatúry a ich tvorbu	– poznal predstaviteľov rímskej literatúry a ich tvorbu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Staršia slovenská literatúra</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Staroslovienska literatúra.	1	Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> <li>– pochopiť význam staroslovienskej literatúry pre náš kultúrny vývoj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– pochopil význam staroslovienskej literatúry pre náš kultúrny vývoj</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výber, čítanie a analýza ukážok.	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>– aplikovať pri analýze textu svoje vedomosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aplikoval pri analýze textu svoje vedomosti</li> </ul>	Písomné skúšanie	Didaktický test
Proglas	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>– poznal prvú slovenskú báseň</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– poznal prvú slovenskú báseň</li> </ul>	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ľudová slovesnosť	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišovať žánre ľudovej slovesnosti a uviesť k nim príklady</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišoval žánre ľudovej slovesnosti a uviedol k nim príklady</li> </ul>	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Humanizmus a renesancia v európskej literatúre</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Humanizmus a renesancia – charakteristika	1	Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvetliť znaky humanizmu a renesancie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvetlil znaky humanizmu a renesancie</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
D. Alighieri, Francesco	1	Anglický jazyk	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aplikovať pri analýze textov svoje vedomosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aplikoval pri analýze textov svoje vedomosti</li> </ul>	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Petrarca, Giovanni Boccaccio, M. de Cervantes	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>– hodnotiť myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– hodnotil myslenie a konanie hrdinov cez umelecký text</li> </ul>	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
W. Shakespeare - Hamlet	1					

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Barok</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Barok, charakteristika	1	Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizovať obdobie baroka</li> <li>– vysvetliť znaky baroka</li> <li>– charakterizovať didakticko-reflexívnu poéziu</li> <li>– charakterizovať barokovú prózu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizoval obdobie baroka</li> <li>– vysvetlil znaky baroka</li> <li>– charakterizoval didakticko-reflexívnu poéziu</li> <li>– charakterizoval barokovú prózu</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Slovenská baroková literatúra	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Didakticko-reflexívna poézia, H. Gavlovič	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Baroková próza	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Klasicizmus v slovenskej literatúre</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Idea národnej a slovanskej hrđosti 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
<b>Romantizmus</b>	<b>14</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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	– poznal predstaviteľov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Próza štúrovcov – J.M.Hurban, J.Kalinčiak	1 1		– charakterizovať prózu štúrovcov a tvorbu J.M.Hurbana – poznať tvorbu J.Kalinčiaka	- charakterizoval prózu štúrovcov a tvorbu J.M.Hurbana - poznal tvorbu J.Kalinčiaka	Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede
---	--------	--	--	--	----------------------------------	----------------------------------

<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU:</b> Slovenský jazyk a literatúra				<b>Ročník: druhý</b> <b>1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín</b>		
Názov tematického celku vrátane tém	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>Odborný štýl</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Slovná zásoba, zvuková modulácia reči</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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
<b>Kontrolná slohová práca a jej oprava</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
1. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava	4		Napísať dve kontrolné slohové práce a urobiť ich opravy	Napísal dve kontrolné slohové práce a urobil ich opravy	Písomné skúšanie	Písomná individuálna práca
2. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava	4					
<b>Názov tematického celku vrátane tém</b>	<b>Počet hodín</b>	<b>Medzipredmetové vzťahy</b>	<b>Očakávané vzdelávacie výstupy</b>	<b>Kritériá hodnotenia</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Prostriedky hodnotenia</b>
<b>Realizmus vo svetovej literatúre</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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		
<b>Opakovanie tematických celkov</b>	<b>2</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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
<b>Štýly verejného styku</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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
<b>Kontrolná slohová práca a jej oprava</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

1. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava	4					
2. kontrolná slohová práca, rozbor a oprava	4		Napísať dve kontrolné slohové práce a urobiť ich opravy	Napísal dve kontrolné slohové práce a urobiť ich opravy	Písomné skúšanie	Písomná individuálna práca
<b>Názov tematického celku vrátane tém</b>	<b>Počet hodín</b>	<b>Medzipredmetové vzťahy</b>	<b>Očakávané vzdelávacie výstupy</b>	<b>Kritériá hodnotenia</b>	<b>Metódy hodnotenia</b>	<b>Prostriedky hodnotenia</b>
<b>Svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami</b>	<b>1</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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
<b>Slovenská literatúra medzi dvoma svetovými vojnami</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

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					
<b>Slovenská literatúra po roku 1945</b>	<b>7</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
F. Hečko, V. Mináč	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
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					

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

## 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	6445 H kuchár, kuchárka		
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 posluchovéch zručností. Na konci by žiaci mali byť schopní

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

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

## Ústny prejav

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

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

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

## Čítanie s porozumením

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

## Písomný prejav

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- 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.)
- popisovať 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.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## 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 Výchovné a vzdelávacie stratégie:

---

Vo vyučovacom predmete anglický jazyk využívame pre utváranie a rozvíjanie hore uvedených kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

### Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

### Schopnosti riešiť problémy

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

### Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

### Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- ✚ formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- ✚ využívať osvojené vedomosti o anglicky hovoriacich krajinách na kritické posudzovanie situácie vo vlastnej krajine

#### 6.2.4 Stratégia vyučovania

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

LEKCIA 5 MASMÉDIA	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prac, prac s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 6 ČLOVEK A PRÍRODA	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prac, prac s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 7 ZAMESTNA NIE	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prac, prac s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Odborná slovná zásoba	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prac, prac s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>3. ročník</b>		
LEKCIA 8 MEDZIĽUDSKÉ VZŤAHY	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prac, prac s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 9 KNIHY A LITERATÚRA	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prac, prac s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
LEKCIA 10 VEDA A TECHNIKA	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prac, prac s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Odborná slovná zásoba	Informačné receptívna - výklad Reprodukčná – riadený rozhovor Slovná – dialogická, písomných prác, prác s učebnicami a knihami	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

### 6.2.5 Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktické pomôcky	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
LEKCIA 1 RODINA	David Spencer, Annie Cornford, Frances Watkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillan Education, 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentation kit, digital student's book, online workbook, flipped classroom videos, audio <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
LEKCIA 2 ZLOČIN A SPRAVODLIVOSŤ	David Spencer, Annie Cornford, Frances Watkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillan Education, 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentation kit, digital student's book, online workbook, flipped classroom videos, audio <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
LEKCIA 3 KOMUNIKÁCIA	David Spencer, Annie Cornford, Frances Watkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillan Education, 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentation kit, digital student's book, online workbook, flipped classroom videos, audio <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
LEKCIA 4 ZDRAVIE, ZDRAVOTNÁ STAROSTLIVOSŤ	David Spencer, Annie Cornford, Frances Watkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillan Education, 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentation kit, digital student's book, online workbook, flipped classroom videos, audio <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

<b>2 ročník</b>				
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 <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
LEKCIA 6 ČLOVEK PRÍRODA	A David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
LEKCIA 7 ZAMESTNANIE	David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač Dátové pripojenie		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
Odborná slovná zásoba	internet	Tabuľa Slovník CD prehrávač Internet		
<b>3. ročník</b>				
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 <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
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 <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
LEKCIA 10 VEDA TECHNIKA	A David Spencer, AnnieCornford, FrancesWatkins: Gateway to Maturita 2nd edition, Macmillaneducation , 2016 B1	Tabuľa Slovník CD prehrávač		– presentationkit, digitalstudent´sbook, online workbook, flippedclassroomvideos, audio <a href="https://www.macmillaneducationeverywhere.com/">https://www.macmillaneducationeverywhere.com/</a>
Odborná slovná zásoba	internet	Tabuľa Slovník CD prehrávač Internet		

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## 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"> <li>+ aktívne použiť tematickú slovnú zásobu</li> <li>+ použiť prítomný jednoduchý a príslovný čas</li> <li>+ správne používať členy</li> <li>+ napísať neformálny email</li> <li>+ rozvíjať kritické myslenie</li> <li>+ vedieť spájať poznatky z iných predmetov</li> <li>+ pýtať sa na osobné informácie, vytvoriť dialóg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ aktívne použil tematickú slovnú zásobu</li> <li>+ použil prítomný jednoduchý a príslovný čas</li> <li>+ správne používal členy</li> <li>+ napísal neformálny email</li> <li>+ rozvíjal kritické myslenie</li> <li>+ vedel spájať poznatky z iných predmetov</li> <li>+ pýtal sa na osobné informácie, vytvoril dialóg</li> </ul>	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"> <li>+ aktívne používať tematickú slovnú zásobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ aktívne používal tematickú slovnú zásobu</li> </ul>	Priebežné slovné a písomné, frontálne	Ústna odpoveď Test

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

## ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>Anglický jazyk</b>				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		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
LEKCIA 5 MASMÉDIÁ	25	Slovenský jazyk a literatúra	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ aktívne používať tematickú slovnú zásobu</li> <li>✚ správne používať II. a III. stupeň prídavných mien</li> <li>✚ vytvoriť dialóg s využitím prostriedkov vyjednávania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ aktívne používal tematickú slovnú zásobu</li> <li>✚ správne používal II. a III. stupeň prídavných mien</li> <li>✚ vytvoril dialóg s využitím prostriedkov vyjednávania</li> </ul>	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie , neštandardizovaný	Ústna odpoveď Test

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

			<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ pri počúvaní priradiť vybrať správnu odpoveď z viacerých možností</li> <li>✚ pri čítaní určiť pravdivosť výroku a doplniť správnu odpoveď do textu</li> <li>✚ napísať žiadosť do zamestnania a CV</li> </ul> <p>používať kritické myslenie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ pri čítaní určil pravdivosť výroku a doplnil správnu odpoveď do textu</li> <li>✚ napísal žiadosť do zamestnania a CV</li> <li>✚ používal kritické myslenie</li> </ul>	počúvanie s porozumením)	
Odborná slovná zásoba	24		<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Osvojiť si novú a odbornú slovnú zásobu</li> </ul>	Osvojil si novú a odbornú slovnú zásobu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Test

## ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>Anglický jazyk</b>				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		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
LEKCIA 8 MEDZILUDSKÉ VZŤAHY	23	Občianska náuka Etika	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ aktívne používať tematickú slovnú zásobu</li> <li>✚ správne používať predminulý čas, gerundiumvs. infinitív a väzbu used to</li> <li>✚ doplniť špecifickú informáciu z vypočutého alebo prečítaného textu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ aktívne používal tematickú slovnú zásobu</li> <li>✚ správne používal predminulý čas, gerundiumvs. infinitív a väzbu used to</li> <li>✚ doplnil špecifickú informáciu z vypočutého alebo prečítaného textu</li> </ul>	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie, neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a	Ústna odpoveď Test

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ správne zoradiť príbeh, určiť pravdivosť výroku a vybrať správnu odpoveď</li> <li>✚ napísať e-mail žiadajúci o radu</li> <li>✚ prerozprávať príbeh, vyhodnotiť dotazník</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ správne zoradil príbeh, určil pravdivosť výroku a vybral správnu odpoveď</li> <li>✚ napísal e-mail žiadajúci o radu</li> <li>✚ prerozprával príbeh, vyhodnotil dotazník</li> </ul>	počúvanie s porozumením)	
LEKCIA 9 KNIHY A LITERATÚRA	23	Slovenský jazyk a literatúra	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ vytvoriť dialóg</li> <li>✚ aktívne použiť tematickú slovnú zásobu</li> <li>✚ správne používať nepriamu reč</li> <li>✚ pri počúvaní vedieť zachytiť špecifickú informáciu a určiť pravdivosť výroku</li> <li>✚ čítať s porozumením a doplniť chýbajúce časti textu</li> <li>✚ napísať príbeh</li> <li>✚ vytvoriť prezentáciu o knihe</li> <li>✚ v nepriamej reči zreprodukovať informácie o priateľovi a otázky</li> <li>✚ byť schopný prepísať vetu s použitím daného slova</li> <li>✚ vedieť rozprávať k danej konverzačnej téme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ aktívne použil tematickú slovnú zásobu</li> <li>✚ správne používal nepriamu reč</li> <li>✚ pri počúvaní vedel zachytiť špecifickú informáciu a určil pravdivosť výroku</li> <li>✚ čítal s porozumením a doplnil chýbajúce časti textu</li> <li>✚ napísal príbeh</li> <li>✚ vytvoril prezentáciu o knihe</li> <li>✚ v nepriamej reči zreprodukoval informácie o priateľovi a otázky</li> <li>✚ bol schopný prepísať vetu s použitím daného slova</li> <li>✚ vedel rozprávať k danej konverzačnej téme</li> </ul>	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie, neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka, čítanie a počúvanie s porozumením)	Ústna odpoveď Test
LEKCIA 10 VEDA A TECHNIKA	23		<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ aktívne používať tematickú slovnú zásobu</li> <li>✚ správne používať trpný rod</li> <li>✚ pri počúvaní vedieť zachytiť chybnú informáciu, doplniť správnu informáciu</li> <li>✚ pri čítaní vybrať správnu alternatívu z viacerých možností</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ aktívne používal tematickú slovnú zásobu</li> <li>✚ správne používal trpný rod</li> <li>✚ pri počúvaní vedel zachytiť chybnú informáciu, doplnil správnu informáciu</li> <li>✚ pri čítaní vybral správnu alternatívu z viacerých možností</li> </ul>	Priebežné slovné a písomné, frontálne a individuálne, sebahodnotenie, neštandardizovaný didaktický test (použitie jazyka,	Ústna odpoveď Test

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ vytvoriť dialógy s použitím trpného rodu, opísať fotografiu s použitím výrazov dohadu a špekulácie</li> <li>✚ napísať SMS-ky s využitím skratiek</li> <li>✚ vedieť rozprávať k danej konverzačnej téme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ vytvoril dialógy s použitím trpného rodu, opísal fotografiu s použitím výrazov dohadu a špekulácie</li> <li>✚ napísal SMS-ky s využitím skratiek</li> <li>✚ vedel rozprávať k danej konverzačnej téme</li> </ul>	<p>čítanie a počúvanie s (porozumením)</p>	
Odborná slovná zásoba	21		<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Osvojiť si novú a odbornú slovnú zásobu</li> </ul>	Osvojiť si novú a odbornú slovnú zásobu	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Test</p>

## 6.3 nemecký jazyk

<b>Názov predmetu</b>	<b>nemecký jazyk</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	3 hodiny týždenne, 288 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	prvý, druhý, tretí
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár, kuchárka
<b>Vyučovací jazyk</b>	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	<b>1. ročník: Direkt neu 1 (1-5 lekcia)</b> <b>2. ročník: Direkt neu 1 (6-10 lekcia)</b> <b>3. ročník: Direkt neu 2 (11-15 lekcia)</b>	
Organizačná charakteristika	Vyučovanie predmetu prebieha v delených skupinách. Využíva sa učebnica <b>Direkt neu 1 a Direkt neu 2</b> , 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,	
Školský	vzdelávací	program

*Kuchár, kuchárka*

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 prehlbovanie 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## Ústny prejav

- Vedieť sa primerane vyjadriť k témam týkajúcim sa bežného života
- Viest' 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 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

---

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

#### Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- reprodukovať a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text
- popísať konkrétny objekt, vec alebo činnosť
- aktívne a zdvorilo komunikovať
- štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
- písať odborné materiály
- osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
- vyhľadávať a využívať jazykové a iné výrazové prostriedky pri riešení zadaných úloh a tém
- vedieť prijímať a tvoriť text, chápať vzťahy medzi rečovou situáciou, témou a jazykovým prejavom
- rozlišovať rôzne druhy a techniky čítania, ovládať orientáciu sa v texte a jeho rozbor z hľadiska kompozície a štýlu

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie včítane možnosti učenia sa formou on-line.

### **Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti**

- interpretovať získané údaje,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- snažiť sa využívať sebakontrolu, sebareguláciu, sebahodnotenie a vlastné rozhodovanie
- prispievať k vytváraniu dobrých medziľudských vzťahov

### **Schopnosť tvorivo riešiť problémy**

- samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie,
- poskytovať ľuďom informácie (oznamovanie, referovanie, rozprávanie, vyučovanie),
- vedieť ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

### **Spôsobilosť využívať informačné technológie**

- zoznámiť s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky on-line a off-line komunikácie,
- byť mediálne gramotný

### **Spôsobilosť byť demokratickým občanom**

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- využívať osvojené vedomosti o nemecky hovoriacich krajinách na kritické posudzovanie situácie vo vlastnej krajine

### **Všeobecné kompetencie**

- zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
- vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru
- ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky
- získať informácie z prečítaného a vypočutého textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie
- v oblasti jazykovej poznať a používať zvukové a grafické (pravopisné) prostriedky nemeckého jazyka, slovnú zásobu včítane vybranej frazeológie v rozsahu daných tematických okruhov, vybrané morfológické a syntaktické javy, základné spôsoby tvorby slov (odvodzovanie a skladanie slov), vybrané javy z oblasti štylistiky,
- v oblasti pragmatickej používať osvojené jazykové prostriedky v súvislých výpovediach a v obsahových celkoch primerane s komunikatívnym zámerom,
- s aspektom na strategickú kompetenciu vedieť vhodne reagovať na partnerove podnety, odhadovať významy neznámych výrazov, používať kompenzačné vyjadrovanie, pracovať so slovníkom (prekladovým, výkladovým) a používať iné jazykové príručky a informačné zdroje,
- v oblasti socio-lingvistickej vedieť komunikovať v rôznych spoločenských úlohách, bežných komunikatívnych situáciách, používať verbálne a neverbálne výrazové prostriedky v súlade so socio-kultúrnym úzusom danej jazykovej oblasti, preukázať všeobecné kompetencie a komunikatívne kompetencie prostredníctvom rečových schopností na základe osvojených jazykových prostriedkov v komunikatívnych situáciách v rámci tematických okruhov, preukázať úroveň receptívnych (vrátane interaktívnych) a produktívnych rečových schopností,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu

#### 6.3.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<b>1. ROČNÍK</b>		
<b>Prvé kontakty</b>	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
<b>Eudia</b>	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

<b>Júliina rodina</b>	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
<b>Môžeš mi prosím pomôcť?</b>	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
<b>Dobrá chuť</b>	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
<b>2. ROČNÍK</b>		
<b>Typický a netypický priebeh dňa</b>	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
<b>Priatelia a priateľky</b>	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
<b>Obchody, prevádzky, stretnutia</b>	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
<b>Naše mesto..., náš dom...</b>	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

<b>Škola a potom</b>	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
<b>3. ROČNÍK</b>		
<b>Moje skúsenosti zo zahraničia</b>	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
<b>Rýchlo do cieľa</b>	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
<b>Dovolenka a viac</b>	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
<b>Čo robíš pre svoje zdravie?</b>	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
<b>Ludia ako ty a ja</b>	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, ...)
-------------------------	--------------------	---------------------	---------------------------------	---

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Prvé kontakty</b>	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
<b>Ludia</b>	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
<b>Júliina rodina</b>	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
<b>Môžeš mi prosím pomôcť ?</b>	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
<b>Dobrá chuť</b>	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
<b>Typický a netypický priebeh dňa</b>	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
<b>Priatelia a priateľky</b>	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
<b>Obchody, prevádzky, stretnutia</b>	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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Naše mesto..., náš dom...</b>	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
<b>Škola a potom</b>	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
<b>Moje skúsenosti zo zahraničia</b>	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
<b>Rýchlo do cieľa</b>	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
<b>Dovolenka a viac</b>	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
<b>Čo robíš pre svoje zdravie?</b>	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
<b>Ľudia ako ty a ja</b>	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
<b>1Prvé kontakty</b>	<b>20</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<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>		
<b>2 Ľudia</b>	<b>20</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
<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>

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<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>		
<b>3 Júliina rodina</b>	<b>20</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
<p>3A Die Familienfotos</p> <p>3B Geschwister- eine Klassenstatistik</p> <p>3C Unsere Wünsche: Haustiere und ...</p>		<p>Etická výchova</p> <p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<p>Pomenovať a predstaviť členov rodiny</p> <p>Predstaviť svoju rodinu</p> <p>Uvedomiť si používanie neurčitého a určitého člena a privlastňovacích zámen</p> <p>Urobiť v triede anketu a doplniť graf</p>	<p>Pomenoval a predstavil členov rodiny</p> <p>Predstavil svoju rodinu</p> <p>Uvedomil si používanie neurčitého a určitého člena a privlastňovacích zámen</p> <p>Urobil v triede anketu a doplnil graf</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ústne skúšanie</li> <li>- písomné skúšanie</li> <li>- písomné cvičenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ústna odpoveď</li> <li>- didaktický test</li> <li>- prípadová štúdia</li> </ul>

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<p>Vyjadriť vzťahy v rodine</p> <p>Naučiť sa 1. a 4. pád neurčitého člena a privlastňovacieho záměna</p> <p>Argumentovať - ktoré áno, ktoré nie</p> <p>Vedieť použiť „möcht-“</p> <p>Vyjadriť svoj názor k domácim zvieratám</p> <p>Pripraviť a viesť šk. anketu</p> <p>Pochopiť kedy použiť tento zápor</p> <p>Oboznámiť sa a naučiť tvary množného čísla</p> <p>Vyhľadať informácie z inzerátov</p> <p>Správne vyslovovať a zvládnuť prebrané učivo</p> <p>Predstaviť rodinu Neumannových</p>	<p>Vyjadril vzťahy v rodine</p> <p>Naučil sa 1. a 4. pád neurčitého člena a privlastňovacieho záměna</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>		
<b>4 Môžeš mi prosím pomôcť?</b>	<b>20</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
<p>4A Ich kann das (nicht)!</p> <p>4B Was wollen wir am Wochenende machen?</p> <p>4C Probleme in der Schule</p>	20	<p>Etická výchova</p> <p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<p>Porozprávať o problémoch a ťažkostiach</p> <p>Vyjadriť prosbu o pomoc</p> <p>Odmietnuť a uviesť dôvod odmietnutia</p>	<p>Porozprával o problémoch a ťažkostiach</p> <p>Vyjadril prosbu o pomoc</p> <p>Odmietnuť a uviesť dôvod odmietnutia</p>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p> <p>- písomné cvičenia</p>	<p>- ústna odpoveď</p> <p>- neštandardizovaný didaktický test</p>

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<p>Vyjadriť povinnosť</p> <p>Žiadať o povolenie</p> <p>Časovanie modálnych sloviess</p> <p>Poznať význam modálnych sloviess</p> <p>Používať modálne slovesá vo vete</p> <p>Používať väzbu „wiegeht's?“</p> <p>Plánovať voľný čas</p> <p>Pokúsi sa tvoriť mini dialógy</p> <p>Použiť predložky „an“, „bis“, „um“</p>	<p>Vyjadriť povinnosť</p> <p>Žiadať o povolenie</p> <p>Časoval modálne slovesá</p> <p>Pozná význam modálnych sloviess</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>		
<b>5 Dobrú chuť !</b>	<b>19</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
<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 sloviess</p>	<p>Pomenoval jednotlivé druhy jedál a potravín</p> <p>Zvládol jednoduchú objednávku ako hosť</p> <p>Dokázal komunikovať s hosťom ako čašník</p> <p>Oboznámil sa s lexikou vyjadril vzťah k jedlu</p> <p>Uvedomil si rozdiely včasovaní pravidelných a nepravidelných sloviess</p>	<p>- ústne skúšanie</p> <p>- písomné skúšanie</p> <p>- písomné cvičenia</p>	<p>- ústna odpoveď</p> <p>- didaktický test</p>

			<p>Porozumieť používaniu slovesa</p> <p>Zvládnuť lexiku okruhu potravín a jedál</p> <p>Vyjadriť svoj názor k stravovacím návykom</p> <p>Pochopiť tvorenie rozkazovacieho spôsobu</p> <p>Informovať o svojich stravovacích návykoch</p> <p>Pochopiť používanie záporov</p> <p>Porozumieť štruktúre zloženín</p> <p>Vyjadriť svoj názor na potraviny</p> <p>Pochopiť používanie – „man“</p> <p>Tvorí prídavné mená odvodené od vlastných zemepisných mien</p>	<p>Porozumel používaniu slovesa</p> <p>Zvládol lexiku okruhu potravín a jedál</p> <p>Vyjadril svoj názor k stravovacím návykom</p> <p>Pochopil tvorenie rozkazovacieho spôsobu</p> <p>Informoval o svojich stravovacích návykoch</p> <p>Pochopil používanie záporov</p> <p>Porozumel štruktúre zloženín</p> <p>Vyjadril svoj názor na potraviny</p> <p>Pochopil používanie – „man“</p> <p>Tvorí prídavné mená odvodené od vlastných zemepisných mien</p>		
<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU: NEMECKÝ JAZYK</b>				<b>Ročník: DRUHÝ</b> <b>3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín</b>		
<b>Názov tematického celku</b> <b>Témy</b>	<b>Hodiny</b>	<b>Medzipredmetové vzťahy</b>	<b>Očakávané</b> <b>vzdelávacie výstupy</b>	<b>Kritériá</b> <b>hodnotenia</b> <b>vzdelávacích výstupov</b>	<b>Metódy</b> <b>hodnotenia</b>	<b>Prostriedky</b> <b>hodnotenia</b>
<b>6 Typický a netypický priebeh dňa</b>	<b>20</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
		Etická výchova			- ústne skúšanie	- ústna odpoveď

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<p>6A Aus dem Leben von Denisa</p> <p>6B Unsere Freunde und ihre Freizeitaktivitäten</p> <p>6C Verabredung</p>		Slovenský jazyk a literatúra	<p>Vyhľadať informácie v texte</p> <p>Opýtať sa na záfuby v rámci dialógu</p> <p>Popísať spôsob trávenia voľného času u mladých</p> <p>Vedieť určiť čas</p> <p>Pomenovať časti dňa</p> <p>Opísať činnosti v každodennom živote</p> <p>Náš denný režim- Tvorit dialógy</p> <p>Zvládnuť časovanie slovies 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>Vyhľadal informácie v texte</p> <p>Opýtal sa na záfuby v rámci dialógu</p> <p>Popísal spôsob trávenia voľného času u mladých</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 slovies 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>	<p>- písomné skúšanie</p> <p>- písomné cvičenia</p>	<p>- didaktický test</p>
7 Priatelia a priateľky	20		Žiak má:	Žiak vie:		
7A Meine Clique		Etická výchova	-rozprávať o svojich záujmoch	-rozprávať o svojich záujmoch	- ústne skúšanie	- ústna odpoveď

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<p>7B Beziehungen unter Freunden 7C Im Privatbesitz</p>		<p>Slovenský jazyk a literatúra</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozprávať o plánoch do budúcnosti</li> <li>- opisovať a charakterizovať osoby</li> <li>-pripravovať a viesť rozhovor</li> <li>-vyjadriť mienku o druhých ľuďoch</li> <li>-vyjadriť vzťahy</li> <li>-podávať informácie o darčekom, plánovaných oslavách</li> <li>-písať súkromný list</li> <li>-spracovávať otázky z tematických celkov:</li> <li>-človek (vonkajší vzhľad, vlastnosti, záujmy, pocity)</li> <li>-osobný a spoločenský život spôsob využívania voľného času</li> <li>-prítomný čas nepravidelných slovies (3)</li> <li>-datív</li> <li>-privlastňovacie zámená v 3.páde</li> <li>-osobné zámená v 3.páde</li> <li>-opytovacie zámeno wer?</li> <li>-2.pád vlastných mien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozprávať o plánoch do budúcnosti</li> <li>- opisovať a charakterizovať osoby</li> <li>-pripravovať a viesť rozhovor</li> <li>-vyjadriť mienku o druhých ľuďoch</li> <li>-vyjadriť vzťahy</li> <li>-podávať informácie o darčekom, plánovaných oslavách</li> <li>-písať súkromný list</li> <li>-spracovávať otázky z tematických celkov:</li> <li>-človek (vonkajší vzhľad, vlastnosti, záujmy, pocity)</li> <li>-osobný a spoločenský život spôsob využívania voľného času</li> <li>-prítomný čas nepravidelných slovies (3)</li> <li>-datív</li> <li>-privlastňovacie zámená v 3.páde</li> <li>-osobné zámená v 3.páde</li> <li>-opytovacie zámeno wer?</li> <li>-2.pád vlastných mien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- písomné skúšanie</li> <li>- písomné cvičenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- neštandardizovaný didaktický test</li> </ul>
---	--	-------------------------------------	--	--	--	---

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-názvy obchodov, prevádzok a druhov tovaru</li> <li>-poskytovať informácie o plánovaných nákupoch</li> <li>-formulovať ponuku, prijímať a odmietnuť ponuku</li> <li>-popisovať činnosti týkajúce sa voľného času</li> <li>-dohodnúť si stretnutie</li> <li>-popísať polohu objektu</li> <li>-informovať o kultúrnych akciách</li> <li>-podávať informácie v obchode</li> <li>-napísať pozvánku</li> <li>-predložky s 3.pádom</li> <li>-predložky <i>in a auf</i> s 3. a 4.pádom</li> <li>-určovanie času (2)</li> <li>-radové číslovky</li> <li>-spracovať otázky z tematických okruhov: 1.predaj a služby (druhy obchodov, tovar, nakupovanie)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-názvy obchodov, prevádzok a druhov tovaru</li> <li>-poskytovať informácie o plánovaných nákupoch</li> <li>-formulovať ponuku, prijímať a odmietnuť ponuku</li> <li>-popisovať činnosti týkajúce sa voľného času</li> <li>-dohodnúť si stretnutie</li> <li>-popísať polohu objektu</li> <li>-informovať o kultúrnych akciách</li> <li>-podávať informácie v obchode</li> <li>-napísať pozvánku</li> <li>-predložky s 3.pádom</li> <li>-predložky <i>in a auf</i> s 3. a 4.pádom</li> <li>-určovanie času (2)</li> <li>-radové číslovky</li> <li>-spracovať otázky z tematických okruhov: 1.predaj a služby (druhy obchodov, tovar, nakupovanie)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ústne skúšanie</li> <li>- písomné skúšanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ústna odpoveď</li> <li>didaktický test</li> </ul>

			2.spôsoby trávenia voľného času, účasť na kultúrnych podujatiach	2.spôsoby trávenia voľného času, účasť na kultúrnych podujatiach		
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 -popisovať polohu inštitúcií a pamiatok v meste -pýtať sa na cestu a odpovedať na podobné otázky -pýtať sa na dopravné prostriedky a odpovedať na tieto otázky -rozprávať, čo sa nachádza v meste -napísať odkaz -precvičovať metódu riadeného rozhovoru -spracovať otázky z tematických okruhov: -Turistika a cestovanie (návšteva pamiatok, dopravné prostriedky, informácie v meste) -prítomný čas slovies liegen, stehen -modálne sloveso wissen	-názvy miest a inštitúcií v meste -popisovať polohu inštitúcií a pamiatok v meste -pýtať sa na cestu a odpovedať na podobné otázky -pýtať sa na dopravné prostriedky a odpovedať na tieto otázky -rozprávať, čo sa nachádza v meste -napísať odkaz -precvičovať metódu riadeného rozhovoru -spracovať otázky z tematických okruhov: -turistika a cestovanie (návšteva pamiatok, dopravné prostriedky, informácie v meste) -prítomný čas slovies liegen, stehen -modálne sloveso wissen	-ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia	-ústna odpoveď - didaktický test - prípadová štúdia

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			-predložky s 3. a 4.pádom -predložky na opis cesty	-predložky s 3. a 4.pádom -predložky na opis cesty		
<b>10 Škola a potom</b>	<b>19</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
10A Unser Schultag 10B Unsere Erlebnisse aus Passau 10C Unser Abreisetag		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	-hovoríť o svojej škole a triede -pomenovať činnosti týkajúce sa školského a mimoškolského života -informovať o svojom rozvrhu hodín -hovoríť o školskom výmennom pobyte -spracovať otázky z tematických okruhov: Škola - školské predmety, dianie v škole a po vyučovaní -precvičovať metódu riadeného rozhovoru -préteritum -perfektum -pomocné slovesá haben a sein -minulý čas pomocných slovies -príslovkové určenie času	-hovoríť o svojej škole a triede -pomenovať činnosti týkajúce sa školského a mimoškolského života -informovať o svojom rozvrhu hodín -hovoríť o školskom výmennom pobyte -spracovať otázky z tematických okruhov: Škola - školské predmety, dianie v škole a po vyučovaní -precvičovať metódu riadeného rozhovoru -préteritum -perfektum -pomocné slovesá haben a sein -minulý čas pomocných slovies -príslovkové určenie času	- ústne skúšanie - písomné skúšanie - písomné cvičenia	- ústna odpoveď - neštandardizovaný didaktický test
<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU: NEMECKÝ JAZYK</b>				<b>Ročník: TRETÍ 3 hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín</b>		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>11 Moje skúsenosti zo zahraničia</b>	<b>18</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
11A Ich komme aus... 11B Mein schönstes Ferienerlebnis 11C Schüleraustausch		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	Rozprávať o sebe, o rodine, o svojom voľnom čase, o škole  Čítať s porozumením a priradiť nadpisy k textom  Porovnať prázdniny na Slovensku a v zahraničí  Počúvať interview a rozhodnúť o správnosti/nesprávnosti tvrdení  Napísať e-mail o žiackej výmene	Rozprávať o sebe, o rodine, o svojom voľnom čase, o škole  Čítal s porozumením a priradil nadpisy k textom  Porovnal prázdniny na Slovensku a v zahraničí  Počúval interview a rozhodol o správnosti/nesprávnosti tvrdení  Napísal e-mail o žiackej výmene	- ústne skúšanie  - písomné skúšanie  - písomné cvičenia	- ústna odpoveď  - neštandardizovaný didaktický test
<b>12 Rýchlo do cieľa</b>	<b>18</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak vie:</b>		
12A Unfallort: Landstraße 12B Panne auf der A9 12C Unterwegs		Slovenský jazyk a literatúra Etická výchova	Opísať nehodu s použitím minulého času  Popísať situácie zobrazené na obrázkoch a fotkách	Opísal nehodu s použitím minulého času  Popísal situácie zobrazené na obrázkoch a fotkách	- ústne skúšanie  - písomné skúšanie  - písomné cvičenia	- ústna odpoveď  - neštandardizovaný didaktický test

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

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

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

## 6.4 etická výchova

<b>Názov predmetu</b>	<b>etická výchova</b>
<b>Ročník</b>	prvý
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodina týždenne spolu za štúdium 33 vyučovacích hodín
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 2 kuchár, kuchárka
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

### 6.4.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Obsahové okruhy vzdelávacej oblasti teoretické vzdelávanie vymedzujú učivo spoločné pre všetky študijné odbory bez ohľadu na ich profiláciu. Oblasť má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, získané vo všeobecno-vzdelávacích zložkách vzdelávania o najdôležitejšie poznatky a zručnosti súvisiace s jeho uplatnením vo svete práce. Etická výchova súvisí aj s vyučovaním ďalších učebných predmetov. Na rozdiel od nich sa sústreďuje na etický aspekt učiva. Napríklad využíva úryvky z literárnych diel, ale so zameraním na senzibilizáciu pre etické problémy a vyzdvihnutím pozitívnych vzorov správania. To isté možno povedať o náuke o spoločnosti, ktorá obsahuje učivo religionistiky. Etická výchova v učive náboženská etika sa zameriava na etický aspekt náboženstva s cieľom pochopiť správanie a postoje veriacich a vychovávať žiakov s odlišnými postojmi k náboženstvu k vzájomnej tolerancii. Tak ako náuka o spoločnosti alebo občianska náuka, aj etická výchova rozvíja mladého človeka v kontexte štruktúrovania cieľavedomej prípravy na rodinný, občiansky, profesiový a kultúrny život poskytovaním uceleného psychologicky zdôvodneného programu.

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

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

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## 6.4.2 Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu etická výchova v študijnom odbore **6445 2 H kuchárje** 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 povolani.

## 6.4.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

### Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- ✚ sprostredkovať informácie vhodným spôsobom tak, aby každý každému porozumel,
- ✚ vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,
- ✚ správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky
- ✚ vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,

### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- ✚ rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- ✚ osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- ✚ hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.
- ✚ významne sa podieľať na stanovení zodpovedajúcich krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- ✚ rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie,
- ✚ vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- ✚ stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- ✚ overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- ✚ mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

### Schopnosti riešiť problémy

- ✚ hľadať možnosť zodpovedného mravného rozhodovania,
- ✚ hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu danej situácie, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- ✚ podnecovať nápady a myšlienky, ktoré by mohli riešiť problémy

### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- ✚ získavať informácie využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú študenti v danom okamihu k dispozícii,

### Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- ✚ uvedomovať si svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
- ✚ mať predpoklady na aktívne občianske správanie a konanie,
- ✚ chápať postavenie človeka vo svete a uvedomovať si zodpovednosť človeka za svet,
- ✚ vychovávať žiakov s odlišnými postojmi k náboženstvu k vzájomnej tolerancii
- ✚ poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet,
- ✚ tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
- ✚ konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,

## 6.4.4 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,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

#### 6.4.5 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, ...)
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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Etika životu	sexuálneho	L.,Lencz,O.,Křížová:Metodický materiál k predmetu Etická výchova I,II,III, Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	dataprojektor PC audiovizuálna technika	časopisy, DVD	Internet, knižnica
Etika práce		L.,Lencz,O.,Křížová:Metodický materiál k predmetu Etická výchova I,II, III,Metodické centrum v Bratislave 1993 Príručka program CESTY	dataprojektor PC audiovizuálna technika	časopisy, DVD	Internet, knižnica

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## 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
<b>Komunikácia</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
✚ Dialóg	1		✚ Poznať pravidlá dialógu a vedieť ich uplatniť	✚ Pozná pravidlá dialógu a vie ich uplatniť		
✚ 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		
<b>Dobré vzťahy v rodine</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
✚ Rodinné pravidlá	1		✚ Vedieť popísať vlastné rodinné pravidlá	✚ Vie popísať vlastné rodinné pravidlá		
✚ 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		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

✚ 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	
<b>Dôstojnosť ľudskej osobnosti</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>	
✚ Sebaúcta	1		✚ Preukázať sebaúctu v bežných situáciách	✚ Preukázal sebaúctu v bežných situáciách	
✚ 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	
<b>Etika sexuálneho života</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>	
✚ Zázrak života	1		✚ Poznať pojmy počatie, prenatálny život, embryo	✚ Pozná pojmy počatie, prenatálny život, embryo	
✚ 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	
<b>Etika práce</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>	
✚ Profesionálna etika	1		✚ Uviesť príklad zásad v etickom kódexe zamestnanca, vysvetliť vzťah ľudská práca a peniaze. Demonštrovať na príkladoch pohľady na bohatstvo a chudobu.	✚ Uviedol príklad zásad v etickom kódexe zamestnanca ,vysvetlil vzťah ľudská práca a peniaze. Demonštroval na príkladoch pohľady na bohatstvo a chudobu.	

 Zodpovednosť, ochota, úcta, lojalita v práci	1		 Rešpektovať pravidlá „fair play“ pri spoločnej práci	 Rešpektoval pravidlá „fair play“ pri spoločnej práci
 Etický kódex zamestnanca	1		 Vyriešiť jednoduchú etickú dilemu vo vzťahu k zákazníkovi	 Vyriešil jednoduchú etickú dilemu vo vzťahu k zákazníkovi

Názov predmetu	náboženská výchova
Ročník	prvý
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 33 vyučovacích hodín
Kód a názov učebného odboru	6445 2 H kuchár, kuchárka
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*.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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 naberá charakteristické črty misijného ohlasovania evanjelia, aby sa mohli rozhodnúť pre vieru.

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

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

### 6.5.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

#### Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

#### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

#### Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy a vyhodnotiť situáciu v procese vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, hľadať logické a optimálne riešenie, uplatňovať divergentný spôsob myslenia,
- hľadať, navrhovať ďalšie možnosti riešenia situácie, hlavne ak predchádzajúce riešenie nevedlo k úspešnému riešeniu,
- posudzovať riešenie problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému.

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu výchovného procesu náboženskej výchovy využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky z náboženskej výchovy,
- aplikovať nadobudnutý spôsob získavania a vyhľadávania informácií v praktickom živote pri riešení životných situácií v osobnom živote, v profesionálnej podobe.

#### Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

### 6.5.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania
Školský	vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

	Metódy	Formy práce
<b>1.ČLOVEK – KREŠŤANSKÁ ANTROPOLOGIA</b>	- Informačno-receptívna - výklad - Reprodukívna –riadený rozhovor - Problémový výklad	- Frontálna výučba - Frontálna a individuálna práca žiakov - Práca s knihou
<b>2. VLASTNOSTI ČLOVEKA - ČNOSTI</b>	- Problémový výklad - Reprodukívna – rozhovor - Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	- Frontálna výučba - Práca s knihou - Demonštrácia a pozorovanie
<b>3. PROSTRIEDKY NA DUCHOVNÝ RAST ČLOVEKA</b>	- Problémový výklad - Reprodukívna – rozhovor - Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	- Frontálna výučba - Skupinová práca žiakov - Práca s knihou - Demonštrácia a pozorovanie
<b>4. VÝCHOVA K MANŽELSTVU A RODIČOVSTVU</b>	- Informačno-receptívna - výklad - Reprodukívna –riadený rozhovor - Metóda demonštrácie	- Frontálna výučba - Práca s knihou - Demonštrácia a pozorovanie

### 6.5.5 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, ...)
<b>1.ČLOVEK – KREŠŤANSKÁ ANTROPOLOGIA</b>	Luscoň, J.: Ste zrodení pre let. Učebnica náboženstva pre 1. ročník stredných škôl. Spolok svätého Vojtecha, 2001.	Dataprojektor PC Tabuľa	Fólie	Internet Odborná literatúra
<b>2. VLASTNOSTI ČLOVEKA - ČNOSTI</b>	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
<b>3. PROSTRIEDKY NA DUCHOVNÝ RAST ČLOVEKA</b>	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
<b>4. VÝCHOVA K MANŽELSTVU A RODIČOVSTVU</b>	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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

**ROČNÍK: PRVÝ**

ROZPIS UČIVA PREDMETU: NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzi predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Človek - kresťanská antropológia	7		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
Podstatné zložky človeka – duch, duša, telo	1	Filozofia	- vedieť vysvetliť špecifiká jednotlivých zložiek človeka (telo, duša, duch)  - viesť k sebaapriajatiu	- správne vysvetliť špecifiká jednotlivých zložiek človeka	Ústne skúšanie frontálne	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 objasniť pojem „duša“ a charakterizoval jej prejavy	Ústne skúšanie	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 sebakontrolu	- správne charakterizoval city, vášne a pudy	Ústne skúšanie	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	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Duchovný život	2		- charakterizovať zjednocujúci princíp človeka – jeho ducha  - osvojiť si zákonitosti, ktoré uľahčujú kontakt s Bohom (modlitba, sviatosti)  - prebudiť záujem o duchovný život	- správne charakterizoval zjednocujúci princíp človeka - jeho ducha	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Vlastnosti človeka - čnosti	9					
Čnosti – vlastnosti hrdinu	1	Občianska náuka	- charakterizovať pojem čnosť a vysvetliť pojem „cardó“ - prebudiť záujem o sebvýchovu	- správne charakterizoval pojem „čnosť“	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Rozvážnosť (múdrost')	1		- charakterizovať pojem „životná múdrost'" a vzbudiť k osobnej svätosti cez príklady svätých - viesť k správne hodnoteniu životných situácií	- vedel charakterizovať pojem „životná múdrost'"	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mravná sila	1	Etická výchova	- vysvetliť pojmy: mravná sila, sloboda, vôľa, láska - motivovať k zodpovednosti za svoje konanie	- vedel vysvetliť pojmy „mravná sila, sloboda a vôľa“	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spravodlivosť	1	Občianska náuka	- charakterizovať pravdu a spravodlivosť - vysvetliť význam svedomia pre život človeka - podnecovať k výchove svedomia prostredníctvom pravidelného spytovania svedomia	- vysvetliť pojmy „pravda a spravodlivosť“ a význam svedomia pre život človeka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Miernosť	1	Etická výchova	- definovať čnosť miernosti - pochopiť, ktoré negatíva a ako ovplyvňujú život človeka (alkohol, drogy, sex, iné negatívne návykové látky) nabádať k ovládaniu sa v rôznych situáciách, motivovať k svedomitému postoju k sebe, k iným a k životu	- vedel definovať čnosť miernosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Viera	1		- vedieť charakterizovať rôzne definície a stupne viery - naučiť sa Nicejsko-carihradské vyznanie viery	- správne charakterizoval rôzne definície a stupne viery, ovláda NCVV	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Nádej	1		- vedieť definovať pojem nádej - prebudiť záujem o evanjelium - viesť k pozitívnemu pohľadu na život - nabádať k zaujatiu kresťanského postoja vo prostredí	- vedel definovať pojem nádej	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Láska	2		- predstaviť čistú lásku a jej podoby - posilniť presvedčenie, že sa dá vybudovať civilizácia lásky	- rozumel pojmu „čistá láska“ a vedel povedať, aké má podoby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Prostriedky na duchovný rast človeka</b>	<b>9</b>					
Modlitba – komunikácia s Bohom	2		- charakterizovať spôsoby komunikácie s Bohom (modlitba chvály, vďaky, prosby, odprosenia)	- vymenoval spôsoby komunikácie s Bohom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopiť zmysel základných modlitieb (Otčenáš, Zdravas, Sláva Otcu, Pod tvoju ochranu, Anjel Pána)</li> <li>- prebudiť túžbu po kontakte s Bohom, viesť k pravidelnej modlitbe</li> </ul>			
Modlitba srdcom	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvetliť pojem kontemplatívna modlitba</li> <li>- nabádať k zhodnoteniu kvality a obsahu svojich modlitieb a ak treba urobiť nápravu</li> </ul>	- správne vysvetlil pojem „kontemplatívna modlitba“	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sväté písmo	2		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvetliť pôvod Svätého písma</li> <li>- charakterizovať pojem Sväté písmo a posvätná tradícia</li> <li>- podnecovať k pravidelnému čítaniu Svätého</li> </ul>	- vedel vysvetliť pôvod Svätého písma	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sväté písmo a otázky ľudstva	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvedomiť si, že Boh odovzdáva svoje poslanstvo aj dnešnému človeku</li> <li>- pochopiť, že podstatným poslanstvom Svätého písma je spása človeka</li> <li>- prebudiť záujem o kresťanskú tradíciu Písma</li> </ul>	- pochopil, že podstatným poslanstvom Svätého písma je spása človeka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Udalosť Veľkej noci – zmŕtvychvstanie	2	Dejepis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vedieť prehodnotiť dejiny sveta vo svetle dejín spásy</li> <li>- dôkladne poznať udalosti Veľkej noci</li> <li>- nabádať k pohľadu na dejiny sveta vo svetle dejín spásy</li> <li>- nabádať k aktívnemu prežívaniu svätej omše</li> </ul>	- vedel vysvetliť udalosti Veľkej noci	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Nový zákon – blahoslavenstvá	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- poznať Ježiša Krista a jeho spôsob života</li> <li>- osvojiť si nový štýl života, ktorý predkladá Ježiš vo Svätom písme</li> <li>- podnecovať k tomu, že hodnoty kresťanstva sú ustavične platné</li> </ul>	- vedel hovoriť o Ježišovi Kristovi a jeho spôsobe života	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Výchova k manželstvu a rodičovstvu</b>	<b>8</b>					
Poslanie muža a ženy	1	Psychológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizovať základné rozdiely medzi mužom a ženou v oblasti psychiky</li> <li>- poznať, čo hovorí o mužovi a žene zjavené Božie slovo</li> <li>- viesť k rešpektovaniu rozdielov medzi mužom a ženou</li> </ul>	- správne charakterizoval základné rozdiely medzi mužom a ženou v oblasti psychiky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tajomstvo príťažlivosti	1	Rodinná výchova	- oboznámiť sa so základnými kritériami výberu partnera	- vedel hovoriť o zákonitostiach a stupňoch rastu pravej lásky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- spoznať zákonitosti a stupne rastu pravej lásky medzi chlapcom a dievčaťom</li> <li>- nabádať k zodpovednému výberu životného partnera</li> </ul>			
Manželská láska	2	Rodinná výchova	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poznať zákonitosti manželského života</li> <li>- poznať Božie zákony, ktoré majú platiť v kresťanskej rodine</li> <li>- viesť k dialógu v rodine ako k základnému predpokladu riešenia kríz</li> <li>- motivovať k modlitbe za svojho budúceho životného partnera</li> </ul>	- charakterizoval zákonitosti manželského života	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ľudská rodina	1	Rodinná výchova	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizovať rodinu ako základnú bunku spoločnosti a Cirkvi</li> <li>- oboznámiť s Deklaráciou práv počatého dieťaťa</li> <li>- viesť k pozitívnemu postojom k životu</li> </ul>	- vedel charakterizovať rodinu ako základnú bunku spoločnosti a Cirkvi	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Poslanie zasvätených	2		<ul style="list-style-type: none"> <li>- poznať formy zasväteného života</li> <li>- pochopiť, v čom spočíva poslanie kňazov, rehoľníkov a rehoľných sestier</li> <li>- motivovať k modlitbe za nájdenie svojho miesta v živote</li> </ul>	- správne charakterizoval formy zasväteného života	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kresťan – Boží spolupracovník	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vnášať kresťanské postoje do života okolo nás</li> <li>- vedieť sa kresťansky angažovať v spoločnosti (vedieť obhájiť právo na život od počatia po prirodzenú smrť)</li> <li>- viesť k presvedčeniu, že kresťan je povolaný vytvárať civilizáciu lásky</li> <li>- ponúknuť alternatívu ku konzumnému štýlu života</li> </ul>	- vedel vysvetliť potrebu kresťansky sa angažovať v spoločnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

<b>Názov predmetu</b>	<b>občianska náuka</b>
<b>Ročník</b>	druhý
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodina týždenne spolu za štúdium 33 vyučovacích hodín
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 2 H kuchár, kuchárka
<b>Vyučovací jazyk</b>	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 náuky o spoločnosti 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 spoločnosti i proporcionálne zastúpenie teoretického poznávania s bežným životom. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií študenta. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a sociálne interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom*. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe.

Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede. V rámci výučby sa uskutočnia besedy so zástupcami kriminálnej polície a mestskej polície ako aj úradu práce.

### 6.6.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu náuka o spoločnosti v študijnom odbore 2964 2 cukrár je oboznámiť študentov so základmi vybraných spoločenských vied, preferovať aktívne občianstvo, rôzne postupy k riešeniu problémov každodennej praxe, pochopenie zložitosti sociálnych vzťahov, uvedomenie si hodnoty vzdelania a vzdelanostnej mobility.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

### 6.6.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

#### Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

#### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

#### Schopnosti riešiť problémy

- ✚ hľadať možnosť zodpovedného mravného rozhodovania,
- ✚ mať ochotu riadiť sa všeobecne uznávanými zásadami a normami, ktoré ľudská spoločnosť kodifikovala,
- ✚ zaujímať k spoločenským javom stanovisko a diskutovať o ňom, prípadne svoje názory a postoje v diskusii korigovať,
- ✚ byť prínosom pre ľudské spoločenstvo (v rodine, v obci, regióne, štáte), nie záťažou pre spoločnosť

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- ✚ získavať informácie využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú študenti v danom okamihu k dispozícii,
- ✚ zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu danej situácie alebo osvojeniu si nových poznatkov

#### Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- preferovať demokratické hodnoty a prístupy,
- vystupovať proti korupcii, kriminalite
- konať v súlade s humanitou a vlastenectvom
- mať predpoklady na aktívne občianske správanie a konanie

### 6.6.4 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,	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov supinová práca žiakov

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

	diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	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

### 6.6.5 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, ...)
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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Lidské práva a základné slobody	A.Krsková, D.Krátká: 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.Krátká: Základy práva a ochrana spotrebiteľa. SPN 1996	Dataprojektor PC	denná tlač, časopisy	internet

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>OBČIANSKA NÁUKA</b>				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	
<b>Sociálne vzťahy v spoločnosti</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
✚ 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	

Školský vzdelávací program













*Kuchár, kuchárka*

✚ 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
<b>Človek - občan</b>	<b>12</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
✚ Právny štát	1		✚ Vysvetliť pojem právneho štátu, demokracie	✚ Vysvetliť pojem právneho štátu, demokracie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Formy štátu	1		✚ Vysvetliť pojem forma štátu a pozná základné delenie	✚ Vysvetliť pojem forma štátu a pozná základné delenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Formy vlády	1		✚ Vysvetliť pojem forma vlády a pozná základné delenie	✚ Vysvetliť pojem forma vlády a pozná základné delenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Ústava SR	1		✚ Poznať základný zákon štátu, jeho štruktúru , orientovať sa v Ústave SR	✚ Pozná základný zákon štátu, jeho štruktúru , orientuje sa v Ústave SR	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
✚ Štátna moc , zákonodarná	1		✚ Vedieť deľbu štátnej moci, objasniť pojem zákonodárnej moci, vysvetliť pôsobnosti NR SR	✚ Ovláda deľbu štátnej moci, objasnil pojem zákonodárnej moci, vysvetliť pôsobnosti NR SR	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Štátna moc, výkonná a súdna	1		✚ Vedieť deľbu štátnej moci, objasniť pojem výkonnej a súdnej moci, úlohu prezidenta SR a vlády SR	✚ Ovláda deľbu štátnej moci, objasnil pojem výkonnej a súdnej moci, úlohu prezidenta SR a vlády SR	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Volebný systém	2		✚ Objasniť pojem volebný systém, charakterizovať náš spôsob volieb, volebné právo, charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb	✚ Objasnil pojem volebný systém, charakterizoval náš spôsob volieb, volebné právo, charakterizoval podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Politické strany	1		✚ Vysvetliť pojem politická strana, na zložení NR SR uviesť rozdiely opozičná, koalíčná strana	✚ Vysvetliť pojem politická strana, na zložení NR SR uviedol rozdiely opozičná, koalíčná strana	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

✚ 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
<b>Ľudské práva a základné slobody</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
✚ 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
<b>Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
✚ 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"> <li>• 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.</li> </ul>	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"> <li>• Poznať orgány ochrany práv a slobôd v SR, Notárska komora SR. Charakterizovať hlavné prvky jednoduchého závetu</li> </ul>	 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"> <li>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)</li> </ul>	<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

<b>Názov predmetu</b>	<b>biológia</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	prvý
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár, kuchárka
<b>Vyučovací jazyk</b>	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
- Porožumejú 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- 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		CD

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

		PC Tabuľa Filpchart		Internet
Človek a životné prostredia		Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart		CD Internet

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>biológia</b>				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
<b>Biológia</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Biológia, organizmy, mikroorganizmy, huby, rastliny, živočíchy, človek	3		Porovnať základne biologické objekty Vysvetliť základne biologické procesy Vysvetliť zákonnosti fungovania ľudského organizmu	Porovnáva základne biologické objekty Vysvetlí základne biologické procesy Vysvetlí zákonnosti fungovania ľudského organizmu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vyživa, dýchanie, vylučovanie, rozmnožovanie, rast a vývin, dráždivosť, pohyb organizmov	4		Zistiť, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe (namáhavej práci)	Zistí, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe (namáhavej práci)	Písomné skúšanie	Didaktický test
Hierarchický princíp usporiadania organizmov, bunka, pletivo, tkanivo, orgán, orgánová sústava, organizmus	3		Vyjadriť schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadanie organizmov	Vyjadrí schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadanie organizmov		
<b>Človek a jeho zdravie</b>	<b>14</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Zdravá výživa, stravovacie návyky a zlovyky	2		Popísať príznaky bežných ochorení Zúčastniť sa na formovaný prostredia, ktoré podporuje zdravie	Popíše príznaky bežných ochorení Zúčastní sa na formovaný prostredia, ktoré podporuje zdravie	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zdravý životný štýl, pohoda-pohodlie, voľný čas, odpočinok, relaxácia, regenerácia, režim dna-biorytmus	2		Aktívne sa podieľať na vytvorení správnych životných zručnosti	Aktívne sa podieľa na vytvorení správnych životných zručnosti	Písomné skúšanie	Didaktický test Projekt

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<p>Uviest' argumenty na potrebu ochrany prírody</p> <p>Naplánovať a vyhodnotiť projekt na riešenie environmentálnych problémov</p>	<p>Uvedie argumenty na potrebu ochrany prírody</p> <p>Naplánuje a vyhodnotí projekt na riešenie environmentálnych problémov</p>		
--	--	--	--	---	--	--



<b>Názov predmetu</b>	<b>matematika</b>	
<b>Ročník</b>	prvý	druhý
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodiny týždenne	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 66 vyučovacích hodín	
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár, kuchárka	
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk	

### 6.8.1 Charakteristika predmetu

Predmet matematika v učebnom 6445 H kuchár, kuchárka svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy).

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

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

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

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

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

V učebných osnovách je planimetria. Hlavný dôraz sa kladie na budovanie predstavivosti, riešia sa praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojuholníka a Pytagorovej vety.

Žiaci sú schopní zostrojiť trojuholník, štvoruholník, určovať ich obsah a obvod.

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

### 6.8.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovania matematiky je získanie pozitívneho vzťahu k matematike. Hlavným cieľom matematiky je poskytnúť žiakom matematický základ – vedomosti a zručnosti potrebné pre úspešné zvládnutie odborných predmetov príslušného študijného odboru. Absolvent by mal nadobudnúť vedomosti z oblasti algebry, planimetrie, stereometrie. Pri zvládaní učiva

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

matematiky by sa mal oboznámiť a naučiť narábať s dostupnými informačnými technológiami. Tematickým zameraním obsahu jednotlivých úloh by mal získavať pozitívny vzťah k prírode a naučiť sa rešpektovať ľudské práva. Študent si osvojí pojmový aparát, vzťahy a súvislosti, niektoré postupy a činnosti pri riešení úloh z praxe. Naučí sa využívať výpočtovú techniku pri riešení matematických úloh. Naučí sa logicky myslieť, argumentovať a tvorivo pristupovať k riešeniu problémov a prezentácii svojich úvah a postupov.

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

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

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu matematika patrí aj využitie počítačov a internetu. Výučba bude prebiehať v odbornej učebni informatiky a bežnej triede.

### 6.8.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

#### Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

#### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

#### Schopnosti riešiť problémy

- ✚ rozpoznávať problémy v priebehu ich matematického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii .

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- ✚ vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém
- ✚ hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- ✚ korigovať nesprávne riešenia problému,
- ✚ používať osvojené metódy riešenia matematických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

### 6.8.4 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

<b>Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy</b>	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)
<b>Geometria a meranie</b>	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
<b>Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika</b>	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

### 6.8.5 Učebné zdroje

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
<b>Čísla, premenná a početové výkony s číslami</b>	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
<b>Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy</b>	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
<b>Geometria a meranie</b>	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	
<b>Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika</b>		PC Tabuľa Filpchart		



## ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>matematika</b>				1 týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Čísla, a početové číslicami	18		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaokrúhľovanie desatinných čísel</li> <li>• Číselná os</li> <li>• Percentá</li> <li>• Druhá mocnina a odmocnina</li> <li>• Trojčlenka</li> <li>• Priama a nepriama úmernosť</li> <li>• Elementárna finančná matematika</li> </ul>		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	

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	10		Žiak má:	Žiak:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premenná a konštanta</li> <li>• Rovnosť a nerovnosť</li> <li>• Dosadenie do vzorca</li> <li>• Lineárna rovnica</li> <li>• Lineárna nerovnica</li> <li>• Graf lineárnej funkcie</li> <li>• Funkčná hodnota</li> <li>• Čítanie z grafu</li> <li>• Vlastnosti lineárnej funkcie</li> </ul>		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		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<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>		
<b>Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika</b>	5		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Štatistický súbor, jednotka, znak</li> <li>• Početnosť</li> <li>• Aritmetický priemer</li> <li>• Polygón</li> <li>• Histogram</li> <li>• Kruhový diagram</li> </ul>		Aplikovaná informatika	<p>-určiť početnosť súboru a aritmetický priemer</p> <p>-vyhľadávať, vyhodnotiť a spracovať údaje</p> <p>-porovnávať súbory údajov</p> <p>-interpretovať ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek</p>	<p>-určil početnosť súboru a aritmetický priemer</p> <p>-vyhľadával, vyhodnotil a spracoval údaje</p> <p>-porovnával súbory údajov</p> <p>-interpretoval ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek</p>	Písomné a ústne skúšanie	

**ROČNÍK: druhý**

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>matematika</b>				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
<b>Geometria a meranie</b>	33		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obvod a obsah rovinných útvarov</li> <li>• Trojuholník</li> <li>• Štvorec</li> <li>• Obdĺžnik</li> <li>• Lichobežník</li> <li>• Kružnica, kruh</li> <li>• Povrch a objem telies</li> <li>• Kocka</li> <li>• Kváder</li> <li>• Valec</li> <li>• Ihlan</li> <li>• Kužeľ</li> <li>• Guľa</li> </ul>		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	

<b>Názov predmetu</b>	<b>informatika</b>
<b>Ročník</b>	prvý
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 33 vyučovacích hodín
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6461 H kuchár, kuchárka
<b>Vyučovací jazyk</b>	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. Vede 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Kľúčové a odborné kompetencie týkajúce sa študentov v oblasti informatiky sú uvedené v profile absolventa

### 6.9.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Informácie okolo nás	Motivačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• motivačné rozprávanie</li> <li>• motivačná demonštrácia</li> <li>• motivačná výzva</li> <li>• motivačná pochvala</li> <li>• motivačné povzbudenie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frontálna výučba</li> </ul>
Princípy fungovania digitálnych technológií	Expozičné metódy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvetľovanie</li> <li>• rozprávanie</li> <li>• opis</li> <li>• demonštračná metóda</li> <li>• rozhovor -sokratovský</li> <li>• rozhovor -heuristický</li> <li>• diskusia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuálna práca žiakov</li> <li>• Skupinová práca žiakov</li> <li>• Práca s PC</li> </ul>
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií	Fixačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• prvotné opakovanie</li> <li>• opakovanie väčších celkov učiva</li> <li>• súhrnné opakovanie alebo záverečné opakovanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práca s internetom</li> <li>• Práca s knihou</li> </ul>
Informačná spoločnosť	Diagnostické a klasifikačné metódy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ústne a písomné skúšanie</li> <li>• didaktický test</li> <li>• slovné hodnotenie</li> </ul>	

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## 6.9.5 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, ...)
<b>Informácie okolo nás</b>	-I. Kalaš, a kol.: Informatika pre stredné školy, SPN-Mladé letá ISBN 80-10-00528-2			-Internet
<b>Princípy fungovania digitálnych technológií</b>	-J. Machová, Informatika pre stredné školy( Práca s textom – tematický zošit) SPN-ISBN 80-10-00533-9 - S. Lukáč, Ľ.Šnajder, Informatika pre stredné školy( Práca s tabuľkami – tematický zošit), SPN-ISBN 80-10-00532-0	Dataprojektor Výpočtová technika (PC) Tabuľa Videotechnika	-Časopisy PC Space, PC Revue. -Odborná literat. -Názorné pomôcky -Učebne s príslušným vybavením -Pomôcky a prostriedky podľa potreby	-P. Navrátil, : Počítačové vzdelanie, ComputerMedia, ISBN:80-86686-67-1 -P. Navrátil, :Príklady a cvičenia z informatiky a výpočtovej techniky 1. a 2. diel, ComputerMedia ISBN 80-86686-07-8
<b>Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií</b>	- Ľ. Šnajder, M. Kireš, Informatika pre stredné školy( Práca s multimediami-tematický zošit ) SPN-ISBN 80-10-00422-7			
<b>Informačná spoločnosť</b>	-Ľ. Salanci ,Informatika pre stredné školy( Práca s grafikou-tematický zošit ), SPN-ISBN 80-10-00531-2 -Ľ. Jašková, Ľ.Šnajder, R. Baranovič, Informatika pre stredné školy( Práca s internetom-tematický zošit ), SPN-ISBN 80-10-00158-9			-P. Navrátil, WORD pre školy, ComputerMedia, ISBN:80-902815-7-5

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>INFORMATIKA</b>				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
<b>Informácie okolo nás</b>	15		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
➤ Textová informácia, jednoduché formátovanie dokumentu a aplikácie na spracovanie textov	5	matematika	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spoznať druhy aplikácií na spracovanie informácií a pracovať s nimi</li> <li>▪ Vybrať vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácií a budú vedieť zdôvodniť svoj výber</li> <li>▪ Efektívne používajú nástroje aplikácií na spracovanie informácií</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spoznal druhy aplikácií na spracovanie informácií a pracoval s nimi</li> <li>▪ Vybral vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácií a vedel zdôvodniť svoj výber</li> <li>▪ Efektívne používal nástroje aplikácií na spracovanie informácií</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
➤ Grafická informácia, rastrová grafika, grafické formáty, aplikácie na spracovanie grafických informácií	5					
➤ Číselná informácia, tabuľkový kalkúlator, bunka, hárok, vzorec, funkcie, grafy	5					
<b>Princípy fungovania digitálnych technológií</b>	5		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
➤ Základné pojmy	1	matematika	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vysvetliť čo je to hardware PC</li> <li>▪ Vymenovať možnosti hardwaru PC</li> <li>▪ Používať pojmy pre označovanie hardwaru PC</li> <li>▪ Charakterizovať pojmy týkajúce sa hardwaru PC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vysvetlil čo je patrí medzi vstupné a výstupné (IO) zariadenia PC</li> <li>▪ Vymenoval vstupné a výstupné zariadenia PC</li> <li>▪ Používal pojmy pre označovanie IO zariadenia PC</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
➤ Vstupné a výstupné zariadenia.	1					
➤ Software						

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Operačný systém</li> <li>➤ Spravovanie zariadení, priečinkov a súborov</li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vysvetliť čo je patrí medzi vstupné a výstupné (IO) zariadenia PC</li> <li>▪ Vymenovať vstupné a výstupné zariadenia PC</li> <li>▪ Používať pojmy pre označovanie IO zariadenia PC</li> <li>▪ Vysvetliť princípy fungovania jednotlivých IO zariadení</li> <li>▪ Charakterizovať pojmy týkajúce IO zariadení PC</li> <li>▪ Vysvetliť čo je to software (OS, AS)</li> <li>▪ Vymenovať druhy OS a AS</li> <li>▪ Vysvetliť na čo slúži OS</li> <li>▪ Používať pojmy spojené s prácou s OS a AS</li> <li>▪ Charakterizovať pojmy týkajúce sa GUI (Grafického užívateľského prostredia)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vysvetlil princípy fungovania jednotlivých IO zariadení</li> <li>▪ Charakterizoval pojmy týkajúce IO zariadení PC</li> <li>▪ Vysvetlil čo je to software (OS, AS)</li> <li>▪ Vymenoval druhy OS a AS</li> <li>▪ Vysvetlil na čo slúži OS</li> <li>▪ Používal pojmy spojené s prácou s OS a AS</li> <li>▪ Charakterizoval pojmy týkajúce sa GUI (Grafického užívateľského prostredia)</li> <li>▪ Vysvetlil čo je to software (OS, AS)</li> <li>▪ Vymenoval druhy OS a AS</li> <li>▪ Vysvetlil na čo slúži OS</li> <li>▪ Používal pojmy spojené s prácou s OS a AS</li> <li>▪ Charakterizoval pojmy týkajúce sa GUI (Grafického užívateľského prostredia)</li> </ul>		
<b>Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií</b>	6		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ INTERNET a internetové nástroje</li> <li>➤ <b>E-MAIL-počítačová pošta</b></li> <li>➤ Web-prehliadače</li> <li>➤ Webová stránka</li> <li>➤ Vyhľadávanie informácií</li> <li>➤ Netiketa, bezpečnosť na internete</li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	matematika	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vysvetliť podstatu fungovania Internetu</li> <li>▪ Vymenovať možnosti Internetu</li> <li>▪ Používať internetové nástroje pre efektívnu prácu na Internete</li> <li>▪ Charakterizovať pojmy potrebné pre prácu na Internete</li> <li>▪ Prakticky ovládať prácu s nástrojmi na vyhľadávanie informácií na Internete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vysvetlil podstatu fungovania Internetu</li> <li>▪ Vymenoval možnosti Internetu</li> <li>▪ Používal internetové nástroje pre efektívnu prácu na Internete</li> <li>▪ Charakterizoval pojmy potrebné pre prácu na Internete</li> <li>▪ Prakticky ovládal prácu s nástrojmi na vyhľadávanie informácií na Internete</li> </ul>	<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>

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vedieť používať software na správu e-mailovej pošty</li> <li>▪ Používať nástroje pre efektívnu prácu s e-mailov pre jednotlivých klientoch</li> <li>▪ Charakterizovať pojmy potrebné pre prácu s e-mailovou poštou</li> <li>▪ Prakticky ovládať prácu s nástrojmi na komunikáciu za pomoci e-mailu</li> <li>▪ Vedieť vytvoriť webovú prezentáciu</li> <li>▪ Spoznať a vedieť dodržiavať pravidlá netikety</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vedel používať software na správu e-mailovej pošty</li> <li>▪ Používal nástroje pre efektívnu prácu s e-mailov pre jednotlivých klientoch</li> <li>▪ Charakterizoval pojmy potrebné pre prácu s e-mailovou poštou</li> <li>▪ Prakticky ovládal prácu s nástrojmi na komunikáciu za pomoci e-mailu</li> <li>▪ Vedel vytvoriť webovú prezentáciu</li> <li>▪ Spoznal a vedel dodržiavať pravidlá netikety</li> </ul>		
<b>Informačná spoločnosť</b>	7		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

➤ Registrácia softvéru	1	matematika	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Charakterizovať jednotlivé typy softwaru z hľadiska právnej ochrany</li> <li>▪ Chápať potrebu právnej ochrany programov</li> <li>▪ Vysvetliť pojmy spojené s právnou ochranou softwaru</li> <li>▪ Vymenovať jednotlivé typy softwarového pirátstva</li> <li>▪ Charakterizovať činnosti počítačových vírusov</li> <li>▪ Vysvetliť škody, ktoré môže spôsobiť poč.vírus</li> <li>▪ Pochopiť činnosť antivírových programov</li> <li>▪ Vedieť v praxi zabezpečiť PC proti škodlivému softwaru</li> <li>▪ Vysvetliť pojem licencia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Charakterizoval jednotlivé typy softwaru z hľadiska právnej ochrany</li> <li>▪ Chápal potrebu právnej ochrany programov</li> <li>▪ Vysvetlil pojmy spojené s právnou ochranou softwaru</li> <li>▪ Vymenoval jednotlivé typy softwarového pirátstva</li> <li>▪ Charakterizoval činnosti počítačových vírusov</li> <li>▪ Vysvetlil škody, ktoré môže spôsobiť poč.vírus</li> <li>▪ Pochopil činnosť antivírových programov</li> <li>▪ Vedel v praxi zabezpečiť PC proti škodlivému softwaru</li> <li>▪ Vysvetlil pojem licencia</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Samostatná práca	Ústne odpovede Didaktický test Praktické cvičenia
➤ Riziká informačných technológií	1					
➤ Malvér	1					
➤ Kriminalita	1					
➤ Etika a právo	1					
➤ Autorské práva na software	1					
➤ Licencia	1					

## 6.10 telesná a športová výchova

<b>Názov predmetu</b>	<b>telesná a športová výchova</b>		
<b>Ročník</b>	prvý	druhý	tretí
<b>Časový rozsah výučby</b>	2 hodiny týždenne	2 hodiny týždenne	2 hodiny týždenne
	spolu za štúdium 292 vyučovacích hodín		
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 2 H kuchár, kuchárka		
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk		

### 6.10.1 Charakteristika predmetu

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

#### Základné učivo obsahuje:

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

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

- Zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo závislostí, prvá pomoc, životné prostredie
- Zdravý životný štýl, hodnota potravín, pohybový režim, pohybový program, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, aktívny odpočinok
- silové, vytrvalostné, rýchlostné a koordinačné schopnosti

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- motorické testy, pohybová výkonnosť, fitness, wellnes, 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 zápasocho.

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## Žiaci

- Nadobudnú spôsobilosti, ktoré súvisia so starostlivosťou o svoje telo a zdravým životným štýlom
- Naplánujú spôsoby rozvoja jednotlivých pohybových schopností pri zlepšovaní svojej pohybovej výkonnosti a telesnej zdatnosti a dokážu ich aj realizovať,
- Porozumejú pozitívnemu pôsobeniu špecifických pohybových činností ako nožnej prevencie civilizacyjnych chorôb,
- Zorganizujú svoj pohybový režim na základe zhodnotenia svojich pohybových možností,
- Aplikujú pravidlá vybraných športových disciplín pri športovej činnosti,
- Využijú vedomosti z oblasti prevencie a ochrany zdravia v bežnom živote.

### 6.10.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

- pochopiť vplyv telesnej výchovy a športu na somatický, funkčný a zdravotný stav
- pochopiť význam kondičnej prípravy a všestranne rozvíjajúcich cvičení a pohybových hier na zdravie človeka a význam športového tréningu pre zvyšovanie výkonnosti,
- zvládnuť základy techniky a taktiky vybraných športových odvetví, ovládať športovú odbornú terminológiu a pravidlá jednotlivých športov,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, 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 civilizacyjnych 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,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- 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
<b>Zdravie a jeho poruchy</b>	Motivačné, expozičné, fixačné kontrola výkonu	Frontálna, skupinová činnosť žiakov
<b>Zdravý životný štýl</b>	Motivačné, expozičné, fixačné kontrola výkonu	Premietanie CD, videokaziet Frontálna výučba
<b>Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť</b>	Motivačné, expozičné, fixačné kontrola výkonu Nácvik HČJ Hra družstiev Prípravná hra	Cvičenia na stanovištiach
<b>Športové činnosti pohybového režimu</b>	Motivačné, expozičné, fixačné kontrola výkonu Nácvik HČJ Hra družstiev Prípravná hra	Skupinové plnenie úloh
<b>Turistika</b>	Pobyť a pohyb v teréne	OŽAZ v 3. roč
<b>Lyžovanie</b>	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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

				(internet, knížnica, ...)
<b>Zdravie a jeho poruchy</b>	Sýkora – Kostková Didaktika TV 1983 Sýkora – Fraňo – Stráňai Didaktika škol.TV	DVDa projekcia Dataprojektor	Štatistické Tabuľky VÚŠ,R.Moravec	Internet
<b>Zdravý životný štýl</b>	Encyklopédia športu Perútko, Obzor 1980 Grexo, Dejiny OH	Videorekordér DVD	Videokazety CD	Internet
<b>Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť</b>	Rovná – Varga Teória a didaktika Šport.gymnastiky	Videotechnika KP-8	Gymnastické náčinie a náradie	TV, CD, Internet
<b>Športové činnosti pohybového režimu</b>	Varga a kol. 1977 Behy, skoky a vrhy	Videotechnika	Atletická dráha, Náčinie	Internet CD
<b>Turistický kurz</b>	Žiškay 1984 Turistika pre každého			Internet
<b>Lyžiarsky kurz</b>	Pospíšil 1988 Teória a didaktika lyžovania	Videotechnika	DVD filmy videokazety	TV, Internet

## 6.10.6 Rozpis učiva

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motorické testy, pohybová výkonnosť, fitness,</li> <li>- Prostriedky atletiky,</li> <li>- Cvičenie v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, aerobik, skákanie cez švihadlo</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>rozvoji jednotlivých pohybových schopností</li> <li>- Absolvovať motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>jednotlivých pohybových schopností</li> <li>- Absolvoval motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analýza praktických činností žiaka</li> <li>- Sebahodnotenie</li> <li>- Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky</li> </ul>	
<b>Športové činnosti pohybového režimu</b>	<b>32</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<p><b>Úpolové a individuálne športy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etika boja, sebaobrana, bezpečnosť športu, súper, protivník, predvídanie, protihráč, protihráč, individuálne športy</li> </ul> <p><b>Výber:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Džudo,</li> <li>- Tenis, stolný tenis, bedminton a pod.</li> </ul> <p><b>Kolektívne športy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra,</li> </ul>	32		<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatniť pravidlá vybraných športov</li> <li>- konať v športovej činnosti v duchu fair-play</li> <li>- zvládnuť individuálny zápas so súperom</li> <li>- rešpektovať zásady sebaobrany</li> <li>- aplikovať v hre pravidlá dvoch športových hier</li> <li>- demonštrovať základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier</li> <li>- aplikovať komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry</li> <li>- pomôcť pri zorhanizovaní cvičebnej skupiny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatnil pravidlá vybraných športov</li> <li>- konal v športovej činnosti v duchu fair-play</li> <li>- zvládol individuálny zápas so súperom</li> <li>- rešpektoval zásady sebaobrany</li> <li>- aplikovať v hre pravidlá dvoch športových hier</li> <li>- demonštroval základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier</li> <li>- aplikoval komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry</li> <li>- pomohol pri zorganizovaní cvičebnej skupiny</li> <li>- zapojil sa do rozhodovania hry, súťaže</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ústne, frontálne skúšanie</li> <li>- Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine</li> <li>- Diagnostické pozorovanie žiaka</li> <li>- Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní</li> <li>- Analýza praktických činností žiaka</li> <li>- Sebahodnotenie</li> <li>- Porovnávanie so štatistickými</li> </ul>	<p>Hodnotenie podľa výkonov</p> <p>Didaktický test</p>

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<p>športová hra, raketa, pálka, bránka, kôš, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair-play, taktika, technika, psychická príprava, súper, herné náčinie</p> <p><b>Výber:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Basketbal, hádzaná, volejbal, futbal, nohejbal, florbal, futsal, indiaka, ringo, petang</li> </ul> <p><b>Kreatívne a estetické športy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kreativita, estetický pohyb, estetické športy, rytmus, výrazový prostriedok</li> </ul> <p><b>Výber:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moderná gymnastika</li> <li>- tanec</li> </ul> <p>rope skiping</p> <p><b>Športy v prírodnom prostredí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pohybová činnosť v teréne, adaptácia, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, prvá pomoc</li> <li>- Orientácia v teréne</li> <li>- Turistika</li> <li>- Teória lyžovania</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže</li> <li>- vykonať ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia</li> <li>- zostaviť rozcvičenie pri hudbe</li> <li>- vytvoriť pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou</li> <li>- vyjadriť svoje zážitky z pohybu</li> <li>- demonštrovať osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode</li> <li>- predvídať riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí</li> <li>- zorganizovať aktivity v prírode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonal ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia</li> <li>- zostavil rozcvičenie pri hudbe</li> <li>- vytvoril pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou</li> <li>- vyjadril svoje zážitky z pohybu</li> <li>- demonštroval osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode</li> <li>- predvídal riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí</li> <li>- zorganizovať aktivity v prírode</li> </ul>	<p>ukazovateľmi podľa metodologickej príručky</p>	
---	--	--	--	--	---	--

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Turistika</b>			<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Účelové cvičenie			- Orientácia v teréne a ochrana prírody	- Absolvovanie vychádzok do prírody	Slovné a práca s buzolou	Praktické predvedenie orientácie v prírode
<b>Lyžovanie</b>			<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
VVLZ		Biomechanika	➤ Lyžiarsky výcvik v teréne	➤ Zvládnutie lyžiarskych pohybových zručností	Preteky v slalomových bránkach	Verbálne hodnotenie

<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU: <i>TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA</i></b>				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
<b>Zdravie a jeho poruchy</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
- Zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo	4		- Vedieť uplatniť pravidlá hygieny - Prezentovať poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život	- Vedel uplatniť pravidlá hygieny - Prezentoval poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život	- Diagnostické pozorovanie žiaka - Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní	Hodnotenie podľa výkonov Didaktický test

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

závislosti, prvá pomoc, životné prostredie  - Základná gymnastika, telesné cvičenia bez náčinia, s náčiním  Cvičenia – relaxačné, dýchacie, na poruchy zdravia, na držanie tela			- 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	- 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	- Analýza praktických činností žiaka - Sebahodnotenie - Ústne frontálne skúšanie - Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky	
<b>Zdravý životný štýl</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
- 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
<b>Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť</b>	<b>18</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Silové, vytrvalostné, rýchlostné a koordinačné (rovnováhové, priestorovo-orientačné) schopnosti, kĺbová pohyblivosť, schopnosti napínať a uvoľňovať svaly</li> <li>- Motorické testy, pohybová výkonnosť, fitness,</li> <li>- Prostriedky atletiky,</li> </ul> <p>Cvičenie v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, aerobik, skákanie cez švihadlo</p>	18		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplikovať metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe</li> <li>- Uplatňovať zásady prevencie porúch chrbtice</li> <li>- Zvládnuť vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi</li> <li>- Hodnotiť kvalitu svojej pohybovej činnosti</li> <li>- Aplikovať osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností</li> </ul> <p>Absolvovať motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplikoval metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe</li> <li>- Uplatňoval zásady prevencie porúch chrbtice</li> <li>- Zvládol vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi</li> <li>- Hodnotil kvalitu svojej pohybovej činnosti</li> <li>- Aplikoval osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností</li> </ul> <p>Absolvoval motorické testy, pohybovú výkonnosť, fitness</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ústne, frontálne skúšanie</li> <li>- Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine</li> <li>- Diagnostické pozorovanie žiaka</li> <li>- Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní</li> <li>- Analýza praktických činností žiaka</li> <li>- Sebahodnotenie</li> <li>- Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky</li> </ul>	<p>Hodnotenie podľa výkonov</p> <p>Didaktický test</p>
<b>Športové činnosti pohybového režimu</b>	<b>30</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<p><b>Úpolové a individuálne športy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etika boja, sebaobrana, bezpečnosť športu, súper, protivník, predvídanie, protihráč, individuálne športy</li> </ul> <p><b>Výber:</b></p>	30		<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatniť pravidlá vybraných športov</li> <li>- konať v športovej činnosti v duchu fair-play</li> <li>- zvládnuť individuálny zápas so súperom</li> <li>- rešpektovať zásady sebaobrany</li> <li>- aplikovať v hre pravidlá dvoch športových hier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatnil pravidlá vybraných športov</li> <li>- konal v športovej činnosti v duchu fair-play</li> <li>- zvládol individuálny zápas so súperom</li> <li>- rešpektoval zásady sebaobrany</li> <li>- aplikovať v hre pravidlá dvoch športových hier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ústne, frontálne skúšanie</li> <li>- Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine</li> <li>- Diagnostické pozorovanie žiaka</li> </ul>	<p>Hodnotenie podľa výkonov</p> <p>Didaktický test</p>

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<p>- Džudo, - Tenis, stolný tenis, bedminton a pod.</p> <p><b>Kolektívne športy</b></p> <p>- 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 príprava, súper, herné náčinie</p> <p><b>Výber:</b></p> <p>- Basketbal, hádzaná, volejbal, futbal, nohejbal, florbal, futsal, indiaka, ringo, petang</p> <p><b>Kreatívne a estetické športy</b></p> <p>- Kreativita, estetický pohyb, estetické športy, rytmus, výrazový prostriedok</p> <p><b>Výber:</b></p> <p>- moderná gymnastika - tanec rope skipping</p> <p><b>Športy v prírodnom prostredí</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonštrovať základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier</li> <li>- aplikovať komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry</li> <li>- pomôcť pri zorhanizovaní cvičebnej skupiny</li> <li>- zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže</li> <li>- vykonať ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia</li> <li>- zostaviť rozcvičenie pri hudbe</li> <li>- vytvoriť pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou</li> <li>- vyjadriť svoje zážitky z pohybu</li> <li>- demonštrovať osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode</li> <li>- predvídať riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí</li> <li>- zorganizovať aktivity v prírode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonštroval základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier</li> <li>- aplikoval komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry</li> <li>- pomohol pri zorganizovaní cvičebnej skupiny</li> <li>- zapojil sa do rozhodovania hry, súťaže</li> <li>- vykonal ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia</li> <li>- zostavil rozcvičenie pri hudbe</li> <li>- vytvoril pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou</li> <li>- vyjadril svoje zážitky z pohybu</li> <li>- demonštroval osvojenie si základných pohybových zručností v zimnej a letnej prírode</li> <li>- predvídal riziko pohybu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí</li> <li>- zorganizovať aktivity v prírode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sledovanie výkonu žiaka a jeho aktivity na vyučovaní</li> <li>- Analýza praktických činností žiaka</li> <li>- Sebahodnotenie</li> <li>- Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodologickej príručky</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--	--

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pohybová činnosť v teréne, adaptácia, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, prvá pomoc</li> <li>- Orientácia v teréne</li> <li>- Turistika</li> <li>- Teória lyžovania</li> </ul>						
---	--	--	--	--	--	--

# **Učebné osnovy odborných predmetov**

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Názov predmetu</b>	<b>ekonomika</b>	
<b>Ročník</b>	druhý	tretí
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodina týždenne	2 hodiny týždenne
	spolu za štúdium 93 vyučovacích hodín	
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 2 H kuchár, kuchárka	
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk	

### 6.11.1 Charakteristika predmetu

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

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

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

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

### 6.11.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Jedným zo základných cieľov ekonomického vzdelávania je príprava takého absolventa, ktorý má nielen určitý odborný profil, ale ktorý sa vďaka nemu dokáže tiež úspešne presadiť na trhu

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

práce i v živote. Cieľom vzdelávacieho okruhu ekonomika je poskytnúť žiakom základné odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch, efektívnom a hospodárnom správaní sa a naučiť ich praktickej realizácii v odbore.

### 6.11.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

#### **Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti**

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- podať výklad a popis konkrétneho objektu, veci alebo činnosti,
- vyjadrovať sa nielen podrobne a odborne, ale aj krátko a výstižne.
- 

#### **Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti**

- významne sa podieľať na stanovení zodpovedajúcich krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- vedieť predkladať jednoduché návrhy a projekty,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebazpoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie,
- samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení,
- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy.

#### **Schopnosti riešiť problémy**

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní, posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

#### **Spôsobilosti využívať informačné technológie**

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

#### **Spôsobilosť byť demokatickým občanom**

- poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností.

#### 6.11.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

### 6.11.5 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, ...)
Základné ekonomické pojmy	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Tabuľa	Ekonomia pre učiteľov	Internet
Trh a trhový mechanizmus	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Ekonomia pre učiteľov, Obchodný zákonník, Živnostenský zákon	Internet OA Prešov, Právne formy podnikania, 1. časť

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

	a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Videotechnika PC Tabuľa Filpchar		
Finančné trhy	Hartmannová.E., Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania stredných odborných učilíšť	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchar	Ekonomia pre učiteľov	Internet

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKONOMIKA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>Základné ekonomické pojmy</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Ekonomia, ekonomika	1		Rozlišovať a charakterizovať pojmy ekonomika a ekonomia	Správne definoval základné ekonomické pojmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné ekonomické otázky, typy ekonomík	1		Rozlišovať a charakterizovať typy ekonomík	Bez problémov rozlíšil a správne zaradil vybrané typy ekonomík	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Potreby, členenie potrieb, uspokojovanie potrieb	2		Vedieť rozdeliť potreby a uviesť ich na príkladoch	Bez problémov rozdelil potreby a uviedol rozdiely	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba – vstupy, výstupy, výrobné faktory	2		Vedieť charakterizovať výrobu a výrobné faktory	Charakterizoval výrobu a výrobné faktory	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tovar a peniaze	1		Osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne - prijímať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností	Osvojil si, čo znamená žiť hospodárne - prijímať finančné rozhodnutia na základe svojich reálnych možností	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Funkcie a formy peňazí	1		Prijímať finančné rozhodnutia zvažovaním alternatív a dôsledkov – Zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority, zhodnotiť dôsledky finančného rozhodnutia, stanoviť si kroky na dosiahnutie krátkodobých finančných cieľov	Vie v základe prijať finančné rozhodnutia zvažovaním alternatív a dôsledkov – Zoradil osobné finančné ciele podľa ich priority, zhodnotiť dôsledky finančného rozhodnutia, stanoviť si kroky na dosiahnutie krátkodobých finančných cieľov	Písomné skúšanie	Písomná práca

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Druhy podnikov podľa organizačno-právnej formy	1		Vedieť rozdeliť druhy podnikov podľa organizačno – právnej formy	Pochopil rozdelenie podľa rôznych hľadísk	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Živnosti	1		Vymenovať podmienky živnostenského podnikania a uviesť právnu normu upravujúcu danú podnikateľskú činnosť	Si uvedomil jednotlivé rozdiely medzi rôznymi podnikateľskými možnosťami a správne priradil právne normy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Obchodné spoločnosti	2		Oboznámiť sa s obchodnými spoločnosťami, ich základnými znakmi, založením, vznikom, ZI, ručením, zrušením a zánikom	Zvládol orientáciu v jednotlivých obchodných spoločnostiach, vedel uviesť výhody a nevýhody obchodných spoločností	Písomné skúšanie	Písomná práca
Ostatné formy podnikania	1		Vymenovať a charakterizovať ostatné právne formy podnikania	Vymenoval a charakterizoval ostatné právne formy podnikania	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Korupčné a podvodné správanie	1		Identifikovať korupčné a podvodné správanie, uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov	Identifikoval korupčné správanie a vedel vymenovať príklady	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Podnikateľský zámer, finančné zabezpečenie podnikania	1		Oboznámiť sa s významom podnikateľského zámeru pre podnikateľa, so štruktúrou, obsahom a spracovaním jednoduchého podnikateľského zámeru	Vypracoval jednoduchý podnikateľský zámer	Písomné skúšanie	Písomná práca
<b>Národné hospodárstvo</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Štruktúra národného hospodárstva	1		Vedieť opísať jednotlivé fázy hospodárskeho cyklu	Vedel opísať fázy hospodárskeho cyklu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Riadenie národného hospodárstva	1		Analyzovať príčiny a dôsledky hospodárskeho cyklu	Bez problémov analyzoval príčiny a dôsledky hospodárskeho cyklu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Štátny rozpočet	1		Charakterizovať nezamestnanosť, jej mieru a jej vplyv na ekonomiku  Vedieť rozdeliť druhy nezamestnanosti a prepojiť poznatky s predchádzajúcim učivom	Definoval nezamestnanosť ako ekonomický jav, zistil súčasnú mieru nezamestnanosti a hľadal príčiny uvedeného stavu  Rozdelil druhy nezamestnanosti a aplikoval ich na predošlé učivo	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Daňová sústava	2		Použiť získané informácie pri zodpovedných rozhodnutiach o nákupe	Použil získané informácie pri zodpovedných rozhodnutiach o nákupe	Písomné skúšanie	Písomná práca
Banková sústava,	2		Charakterizovať bankovú sústavu SR. Identifikovať riziká, prínosy a náklady jednotlivých typov úverov. Zhodnotiť možnosti ako sa vyhnúť problémom so zadĺžením	Charakterizoval bankovú sústavu SR. Vie identifikovať riziká spojené s finančnými rozhodnutiami a vie navrhnúť riešenia v prípade zadĺženia. Pozná jednotlivé druhy spotrebiteľských úverov.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Poistovníctvo, verejné a komerčné poistenie	1		Charakterizovať poisťovníctvo, Vysvetliť rozdiel medzi komerčným a verejným poistením. Vysvetliť pojem riziko.	Vysvetlil pojem poistenie, podstatu a význam poistenia. Opísal spôsoby akými sa dajú znížiť rôzne druhy rizík. Vysvetlil základný účel verejného a komerčného poistenia.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

<b>ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKONOMIKA</b>	<b>Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín</b>
---	--

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Názov tematického celku vrátane tém	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>Vecná stránka činnosti podniku</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Majetok podniku	1		Rozlišovať a charakterizovať majetok podniku	Bez problémov rozlíšil a charakterizoval majetok podniku	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Dlhodobý majetok	1		Vedieť charakterizovať dlhodobý majetok	Vysvetlil čo je to dlhodobý majetok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Obstarávanie, oceňovanie dlhodobého majetku	1		Vedieť rozdeliť možnosti obstarávania a oceňovania dlhodobého majetku	Rozdelil možnosti obstarávania a oceňovania dlhodobého majetku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Opatrebenie a odpisovanie dlhodobého majetku, ochrana a zveľaďovanie majetku	1		Vysvetliť opotrebenie a odpisovanie dlhodobého majetku na príkladoch	Pochopil opotrebenie a odpisovanie dlhodobého majetku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Krátkodobý majetok	1		Vymenovať a charakterizovať krátkodobý majetok	Vymenoval a definoval krátkodobý majetok	Písomné skúšanie	Písomná práca
Zásoby	1		Vysvetliť funkciu zásob	Bez problémov uviedol funkciu zásob	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásobovacia činnosť, skladová evidencia	1		Posúdiť zásobovacie činnosti	Správne posúdil zásobovacie činnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Inventarizácia majetku	1		Vysvetliť inventarizáciu a jej vplyv na činnosť podniku	Pochopil význam inventarizácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Ekonomická stránka činnosti podniku</b>	<b>7</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Náklady podniku a ich členenie	1		Vedieť rozdeliť náklady a uviesť ich na príkladoch	Bez problémov rozdelil náklady a uviedol rozdiely	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Znižovanie nákladov	1		Vedieť možnosti znižovania nákladov	Vedel uviesť možnosti znižovania nákladov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výkony podniku, výnosy a členenie výnosov	1		Charakterizovať výnosy a vysvetliť rozdiel medzi tržbami a výnosmi	Správne charakterizoval výnosy a pochopil rozdiel medzi tržbami a výnosmi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výsledok hospodárenia podniku – zisk, strata	1		Vysvetliť hospodárky výsledok podniku	Bez problémov uviedol príklady na dané učivo	Písomné skúšanie	Písomná práca
Použitie hospodárskeho výsledku	1		Vedieť aplikovať získané vedomosti z predošlých hodín	Správne využil získané poznatky z predošlých učív	Písomné skúšanie	Písomná práca
Zdroje financovania – vlastné a cudzie	1		Rozlišovať a charakterizovať zdroje financovania Rozdeliť vlastné zdroje financovania Vymenovať cudzie zdroje financovania	Bez problémov rozlíšil a správne zaradil vybrané zdroje financovania Rozdelil vlastné zdroje financovania Vymenoval cudzie zdroje financovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cena, tvorba ceny	1		Vedieť posúdiť vplyv ceny na nákupné správanie zákazníka	Vysvetlil vplyv ceny na nákupné správanie zákazníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Odbytová činnosť podniku</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Podstata odbytu a jeho organizácia	1		Charakterizovať marketing a vymenovať marketingové nástroje	Definoval marketing a vymenoval marketingové nástroje	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Marketing - podstata a význam	1		Pochopiť výrobovú politiku a zobraziť životný cyklus výrobkov	Pochopil výrobovú politiku a zobrazil životný cyklus výrobkov, naučil sa ho využívať	Písomné skúšanie	Písomná práca

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Marketingové stratégie	1		Vedieť aplikovať získané vedomosti z predošlých hodín	Správne využil získané poznatky z predošlých učív	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Marketingové nástroje	2		Vedieť charakterizovať distribúciu a vedieť zvoliť distribučnú cestu	Vysvetlil čo je to distribúcia a správne zvolil distribučnú cestu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Personálna činnosť podniku</b>	<b>11</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Personálne plánovanie podniku	1		Určiť počet a štruktúru pracovníkov, vysvetliť vymedzenie pracovného času, spôsob obsadzovania pracovných miest a priestorové rozmiestnenie zamestnancov.	Na základe teoretických vedomostí vedel zostaviť jednoduchý personálny plán podniku	Písomné skúšanie	Písomná práca
Pracovný pomer - vznik a skončenie pracovného pomeru	1		Vysvetliť čo je základom vzniku pracovného pomeru	Bez problémov uviedol čo je základom vzniku pracovného pomeru	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovná zmluva	1		Definovať čo je to pracovná zmluva, zákonník práce, vymenovať náležitosti pracovnej zmluvy, vymenovať práva a povinnosti zmluvných strán	Charakterizoval pracovnú zmluvu, práva a povinnosti zmluvných strán.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovný čas, pracovné podmienky, dovolenka	3		Definovať pracovný čas, prestávky v práci, prácu nadčas a dovolenku	Vedel definovať čo je pracovný čas, práca nadčas, doba odpočinku a dovolenku.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hmotná zodpovednosť	1		Charakterizovať hmotnú zodpovednosť, povinnosti zamestnávateľa aj zamestnanca, vymenovať druhy zodpovednosti	Charakterizoval hmotnú zodpovednosť, povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa a vymenoval druhy zodpovednosti zo strany zamestnanca	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Odmeňovanie	1		Charakterizovať mzdu , plat. Vysvetliť jednotlivé mzdové formy a štrukturálne zloženie mzdy.	Správne charakterizoval mzdu jej význam, mzdové formy a jednotlivé zložky mzdy.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Mzda a druhy miezd	1		Charakterizovať mzdu , plat. Vysvetliť jednotlivé mzdové formy a štrukturálne zloženie mzdy.	Správne charakterizoval mzdu jej význam, mzdové formy a jednotlivé zložky mzdy.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie	2		Charakterizovať zákonnú zdravotnú a sociálnu starostlivosť o zamestnancov, ich vplyv na spokojnosť zamestnancov.	Žiak chápe podstatu problematiky starostlivosti o zamestnancov. Vedel vymenovať a popísať zložky sociálnej starostlivosti.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Manažment služieb</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Manažment - pojem, podstata	1		Charakterizovať manažment a naučiť sa chápať funkčnú podobu manažmentu	Definoval manažment a pochopil funkčnú podobu manažmentu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Manažérske funkcie	1		Vymenovať a charakterizovať základné manažérske funkcie	Vymenoval a definoval základné manažérske funkcie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vymedzenie pojmu služba	1		Identifikovať charakteristické znaky spoločného stravovania	Identifikoval charakteristické znaky spoločného stravovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ponuka ubytovacích služieb	1		Charakterizovať dispozičné riešenie podnikov spoločného zariadenia	Charakterizoval dispozičné riešenie podnikov spoločného zariadenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rezervačné služby	1		Charakterizovať rezervačné služby	Charakterizoval rezervačné služby	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Ubytovacie služby v hoteloch a penziónoch	1		Charakterizovať ubytovacie služby	Charakterizoval ubytovacie služby	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Administratívne práce a vyúčtovanie hosťa	1		Vysvetliť charakter a druh administratívnych prác spojených s vyúčtovaním hosťa	Zvládol jednotlivé príklady na administratívne činnosti spojené s vyúčtovaním hosťa	Písomné skúšanie	Písomná práca
Ubytovací poriadok a prevádzkové predpisy	1		Vysvetliť potrebu ubytovacieho poriadku na základe občianskeho zákonníka. Popísať a vysvetliť práva a povinnosti hosťa aj ubytovacieho zariadenia.	Na základe získaných vedomostí dokáže zostaviť jednoduchý vzorový ubytovací poriadok	Písomné skúšanie	Písomná práca
<b>Pravidlá riadenia osobných financií</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Základné ľudské a ekonomické potreby jednotlivca a rodiny	1		Vysvetliť základné ľudské potreby, ich nadväznosť na ekonomické potreby a základné spôsoby ich uspokojenia.	Chápe základné potreby ľudí a spojitosť s ekonomickou oblasťou, <b>viac</b> demonštrovať na príklade základné ekonomické potreby a spôsoby ich uspokojenia.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné pojmy v oblasti finančnictva	1		Organizovanie osobných financií a používanie rozpočtu na riadenie hotovosti - Vypracovať denník osobných príjmov a výdavkov - Rozlíšiť pravidelné a nepravidelné príjmy a výdavky - Opísať spôsob rozdelenia finančnej čiastky pripadajúcej na týždeň medzi jednotlivé finančné ciele – mŕňanie, sporenie a spolúčasť - Diskutovať o prvkoch osobného rozpočtu (príjmy, výdavky a úspory) - Zostaviť rozpočet domácnosti	Vypracoval denník osobných príjmov a výdavkov, sleduje a porovnáva ich dôležitosť a nevyhnutnosť a zostavuje si rozpočet.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznať typy rozpočtov a ich odlišnosti (vyrovnaný, schodkový, prebytkový) na úrovni rodiny</li> <li>- Vypočítať percentuálny podiel pripadajúci na hlavné kategórie výdavkov v rámci mesačného rodinného rozpočtu</li> </ul>			
Riadenie vlastných financií	1		<p>Popísať spôsoby používania rôznych metód platenia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizovať rôzne typy miestnych finančných inštitúcií</li> <li>- Opísať moderné spôsoby platenia</li> <li>- Rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné), podľa technológie (s magnetickým prúžkom a čipom) a podľa spôsobu prevedenia (embosované, neembosované, virtuálne)</li> <li>- Nájsť informácie z internetu a rôznych virtuálnych menách</li> <li>- Charakterizovať funkciu elektropeňažných inštitúcií</li> <li>- Uviesť príklady použitia hotovostného a bezhotovostného platobného styku</li> <li>- Vyhľadať trendy bezhotovostných operácií.</li> </ul>	Uviedol rôzne typy miestnych finančných inštitúcií, opísať moderné spôsoby platenia, pozná rôzne typy platobných kariet. Vie uviesť príklady elektropeňažných inštitúcií	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Finančné inštitúcie	1		Identifikovať náklady a prínosy jednotlivých typov úverov	Vysvetlil práva týkajúce sa prístupu k vlastným úverovým záznamom. Vie si vypočítať jednoduché úroky a orientovať sa pri získaní rôznych	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru</li> <li>- Aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie</li> <li>- Identifikovať platený a prijatý úrok</li> <li>- Vysvetliť prečo je používanie kreditnej karty určitou formou pôžičky</li> <li>- Analyzovať možnosti získavania finančných prostriedkov cez bankové a nebankové subjekty a význam nákupov na úver</li> </ul>	typov úverov cez bankové a nebankové subjekty		
Riziko v riadení vlastných financií	1		<p>Mať základné informácie o jednotlivých druhoch spotrebiteľských úverov</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov</li> <li>- Identifikovať rôzne druhy úverov a ich zabezpečenie</li> </ul>	Vie identifikovať riziká spojené s finančnými rozhodnutiami a vie navrhnúť riešenia v prípade zadženia. Pozná jednotlivé druhy spotrebiteľských úverov.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
<b>Spotrebiteľská výchova</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Základné práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho	1		Vymenovať základné práva a povinnosti jednotlivých zmluvných strán kúpno-predajných vzťahov	Je schopný na základe vzoru a získaných vedomostí vypracovať jednoduchú kúpnu zmluvu.	Písomné skúšanie	Písomná práca
Označovanie prevádzky	1		Vymenovať aké označenia potrebuje prevádzka na základe Obchodného zákonníka	Vie vymenovať označenia prevádzky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ceny tovarov a služieb	1		Má mať základné informácie o označovaní výrobkov cenami (predajnou cenou, jednotkovou cenou).	Žiak ovláda označovanie výrobkov predajnými cenami aj jednotkovými cenami podľa zákona o ochrane spotrebiteľa.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Doklad o zaplatení	1		Vedieť charakterizovať doklad o zaplatení kúpnej ceny a hlavné náležitosti dokladu.	Vie charakterizovať doklad o zaplatení kúpnej ceny a vie vymenovať hlavné náležitosti dokladu.	Písomné skúšanie	Písomné práce
Záručné lehoty, reklamačná doba	1		Vedieť ako si uplatniť reklamáciu na základe zákon a o ochrane spotrebiteľa	Si dokáže uplatniť reklamáciu na základe získaných vedomostí	Písomné skúšanie	Písomná práca
Orgány dozoru	1		Vymenovať orgány dozoru a ich hlavné kompetencie v oblasti ochrany spotrebiteľa	Je schopný vymenovať a charakterizovať orgány dozoru v oblasti ochrany spotrebiteľa	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Finančné trhy</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rodina a financie	1		Identifikovať zdroje osobných príjmov, uviesť príklady zdrojov príjmu (iných než mzda). Rozlíšiť minimálnu mzdu, reálnu mzdu a cenu práce.	Je schopný vypracovať rodinný finančný plán na základe získaných vedomostí.	Písomné skúšanie	Písomná práca
Bankovníctvo	2		Charakterizovať bankovú sústavu SR. Vysvetliť spôsob regulácie a dohľadu nad finančnými trhmi - Opísať úlohu fondu ochrany vkladov - Opísať rozdiel medzi pobočkou zahraničnej banky a dcérskou spoločnosťou	Charakterizoval bankovú sústavu SR. Rozumie regulácie a dohľadu štátu nad finančnými trhmi, zabezpečeniu ochrany vkladov. Vie rozdiel medzi pobočkou a dcérskou spoločnosťou	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Úver a dlh	1		Identifikovať riziká, prínosy a náklady jednotlivých typov úverov. Mať základné informácie o jednotlivých druhoch spotrebiteľských úverov. Zhodnotiť možnosti ako sa vyhnúť problémom so zadlžením	Vie identifikovať riziká spojené s finančnými rozhodnutiami a vie navrhnúť riešenia v prípade zadlženia. Pozná jednotlivé druhy spotrebiteľských úverov.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Sporenie a investovanie	1		Aplikácia rôznych investičných stratégií, ktoré sú v súlade s osobnými cieľmi. Diskutovať o tom ako sporenie prispieva k finančnej prosperite	Vie vysvetliť dôležitosť sporenia a vplyv na zabezpečenie núdzového stavu a na zhodnocovanie majetku	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uviesť príklady ako sporenie môže zlepšiť finančnú prosperitu</li> <li>- Opísať pozitívne a negatívne stránky sporenia na krátkodobé a strednodobé ciele. Vysvetliť hodnotu a význam núdzového fondu.</li> <li>- Vysvetliť, prečo je sporenie pre základným predpokladom pre investovanie</li> </ul> <p>Vysvetliť akým spôsobom investovanie zhodnocuje majetok a pomáha pri plnení finančných cieľov- Vysvetliť ako sa môže meniť hodnota investície</p>			
Investičné alternatívy	1		<p>Zhodnotiť investičné alternatívy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uviesť príklad investície, ktorá umožňuje rýchly a jednoduchý prístup k finančným prostriedkom</li> <li>- Uviesť spôsoby využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti)</li> </ul>	Porovnal hlavné črty úročených účtov v miestnych finančných inštitúciách	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Daňový a odvodový systém	2		<p>Vysvetliť daňový a odvodový systém</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vysvetliť rozdiel medzi DPH a daňou z príjmu</li> <li>- Uviesť príklady ako štát využíva príjmy z daní</li> <li>- Použiť internetovú kalkulačku na výpočet čistej mzdy</li> </ul>	Orientuje sa v základnom daňovom a odvodovom systéme	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Riadenie rizika a poistenie	2		<p>Charakterizovať poisťovníctvo. Vysvetliť pojem riziko a pojem poistenie. Vysvetliť</p>	Vysvetlil pojem poistenie, podstatu a význam poistenia. Opísal spôsoby	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			rozdiel medzi komerčným a verejným poistením.	akými sa dajú znížiť rôzne druhy rizík. Vysvetlil základný účel verejného a komerčného poistenia.		
--	--	--	---	--	--	--

## 6.12 svet práce

---

Názov predmetu	svet práce
Ročník	tretí
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 30 vyučovacích hodín
Kód a názov učebného odboru	6445 2 H kuchár, kuchárka
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

### 6.12.1 Charakteristika predmetu

---

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

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

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

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

### 6.12.2 Ciele vyučovacieho predmetu

---

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

### 6.12.3 Výchovné a vzdelávacie stratégie:

Vo vyučovacom predmete Svet práce využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: (vybrať z ŠVP pri profile absolventa)

#### Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolání,
- vyjadrovať sa nielen podrobne a odborne, ale aj krátko a výstižne,
- pochopiť a vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku, ktorý zabezpečuje právo voľného pohybu občana žiť, študovať a pracovať v podmienkach otvoreného trhu práce,
- oboznámiť sa s motivačnými vzdelávacími programami, ktoré sú zamerané na riešenie problémov a poskytovanie prístupných príležitostí pre celoživotné vzdelávanie, ktoré vytvára možnosť virtuálnej komunikácie medzi lokálnymi komunitami.

#### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- významne sa podieľať na stanovení zodpovedajúcich krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- vedieť predkladať jednoduché návrhy a projekty,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy.

#### Schopnosti tvorivo riešiť problémy

- získavať samostatným štúdiom všetky nové informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

#### Podnikateľské spôsobilosti

- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy a povolání,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- komunikovať elektronickou poštou, , využívať prostriedky online a offline komunikácie,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

#### Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet,
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností.

#### 6.12.4 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	frontálna výučba frontálna a individuálna práca žiakov

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

	expozičná dialogická – rozhovor sokratovský, heuristický, beseda, diskusia – reťazová, komentujúca, riadená, skupinová	skupinová práca žiakov práca s knihou práca s dennou tlačou, masmédiami, internetom
--	---	---

### 6.12.5 Učebné zdroje

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

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## 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
<b>Svet práce a trh práce</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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
<b>Ako sa uchádzať o zamestnanie</b>	<b>14</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Školský vzdelávací program

Kuchár

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			Porovnať osobné zručnosti a záujmy s rôznymi kariérnymi možnosťami.	Porovnal osobné zručnosti a záujmy s rôznymi kariérnymi možnosťami.		Praktické cvičenie Prezentácia
Príbehy úspešných jednotlivcov na plánovanej profesijnej ceste	2		Vedieť povedať svoj názor na cestu úspešných jednotlivcov na základe pozorovaného.  Uviesť príklady úspešných jednotlivcov. Argumentovať na príkladoch úspešných jednotlivcov plánovanie vlastnej profesijnej cesty.	Vie povedať svoj názor na cestu úspešných jednotlivcov na základe pozorovaného.  Uviedol príklady úspešných jednotlivcov. Argumentoval na príkladoch úspešných jednotlivcov plánovanie vlastnej profesijnej cesty.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
<b>Zamestnanosť</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Pracovný pomer	1		Definovať pojem pracovný pomer, poznať podmienky vzniku a možnosti zániku	Definoval pojem pracovný pomer, pozná podmienky vzniku a možnosti zániku	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Uzatváranie pracovnej zmluvy	2		Poznať náležitosti pracovnej zmluvy a napísať podľa vzoru pracovnú zmluvu	Pozná náležitosti pracovnej zmluvy a napísal podľa vzoru pracovnú zmluvu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
Bezpečnosť pri práci	2		Poznať povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa v súvislosti s bezpečnosťou pri práci	Pozná povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa v súvislosti s bezpečnosťou pri práci	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rekvalifikácia	1		Poznať pojem rekvalifikácia a vedieť ako sa prihlásiť do rekvalifikačného kurzu	Pozná pojem rekvalifikácia a vie ako sa prihlásiť do rekvalifikačného kurzu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Moja kariéra a plán kariérneho postupu	2		Vypracovať a prezentovať plán kariéry a predstavy o kariérnom postupe.	Vypracoval a prezentoval plán kariéry a predstavy o kariérnom postupe.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

## 6.13 spoločenská komunikácia

Názov predmetu	spoločenská komunikácia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 + 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár, kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

### 6.13.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Obsahové okruhy vzdelávacej oblasti teoretické vzdelávanie vymedzujú učivo spoločné pre všetky študijné odbory bez ohľadu na ich profiláciu. Oblasť má

medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, získané vo všeobecno-vzdelávacích zložkách vzdelávania o najdôležitejšie poznatky a zručnosti súvisiace s jeho uplatnením vo svete práce. Tie by mu mali pomôcť pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej a vzdelávacej orientácii, pri vstupe na trh práce a pri uplatňovaní pracovných práv.

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

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

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

### 6.13.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu komunikácia v študijnom odbore 6445 2 H kuchár je príprava takého absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi a má zodpovedný prístup k zákazníkovi.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Prehľbuje dobrú vyjadrovaciu schopnosť žiakov a umožní im získať vedomosti z umenia rokovať so zákazníkmi, vedieť s nimi nadviazať kontakt a správne s nimi komunikovať.

### 6.13.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

#### Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- + sprostredkovať informácie vhodným spôsobom tak, aby každý každému porozumel,
- + vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,
- + správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky,
- + efektívne komunikovať písomnou formou

#### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

#### Schopnosti riešiť problémy

- + hľadať možnosť zodpovedného mravného rozhodovania,
- + hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu danej situácie, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- + podnecovať nápady a myšlienky, ktoré by mohli riešiť problémy

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- + získavať informácie využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú študenti v danom okamihu k dispozícii,
- + zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu danej situácie alebo osvojeniu si nových poznatkov,
- + uplatňovať prostriedky reklamnej komunikácie.

#### Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- uvedomovať si svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
- mať predpoklady na aktívne občianske správanie a konanie,
- chápať postavenie človeka vo svete a uvedomovať si zodpovednosť človeka za svet

### 6.13.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

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

### 6.13.5 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, ...)
Základné pojmy	E.Hartmannová, M.Petrufová: Spoločenská komunikácia pre 2.roč. OA.SPN 2005	dataprojektor PC audiovizuálna technika		internet
Spoločenská komunikácia	E.Hartmannová, M.Petrufová: Spoločenská komunikácia pre 2.roč. OA.SPN 2005	dataprojektor PC audiovizuálna technika	denná tlač, časopisy	internet
Informácia	E.Hartmannová, M.Petrufová: Spoločenská komunikácia pre 2.roč. OA.SPN 2005	dataprojektor PC audiovizuálna technika	obchodné listy, vnútro podnikové písomnosti	internet

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA</b>				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
<b>Základné pojmy</b>	11		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
✚ Komunikačný proces	1		✚ Vysvetliť komunikačný proces	✚ Objasnil pojem komunikačný kanál	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Osobnosť a jej štruktúra	1		✚ Poznať štruktúru osobnosti	✚ Pozná štruktúru osobnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Vlastnosti osobnosti	2		✚ Vedieť vymenovať vlastnosti osobnosti, schopnosti, záujmy, charakter, temperament	✚ Vedel vymenovať vlastnosti osobnosti, schopnosti, záujmy, charakter, temperament	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Motivácia	1		✚ Vysvetliť pojem motivácie, znaky motivácie	✚ Vysvetlil pojem motivácie, znaky motivácie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Hodnotová orientácia	1		✚ Definovať pojem hodnotovej orientácie. Vysvetliť vzťah medzi zachovávaním trvalých životných hodnôt a uspokojovaním životných potrieb. Vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie životných potrieb.	✚ Definoval pojem hodnotovej orientácie. Vysvetlil vzťah medzi zachovávaním trvalých životných hodnôt a uspokojovaním životných potrieb. Vysvetlil na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie životných potrieb.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Emócie a city	1		✚ Objasniť pojem emócie, prejavy emócií	✚ Objasnil pojem emócie, prejavy emócií	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

✚ Silné a slabé stránky osobnosti	1		✚ Popísať svoje silné a slabé stránky	✚ Popísal svoje silné a slabé stránky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ To som ja	3		✚ Napísať charakteristiku svojej osobnosti	✚ Napísal charakteristiku svojej osobnosti	Ústne frontálne skúšanie	Praktické cvičenie Prezentácia
<b>✚ Spoločenská komunikácia</b>	<b>7</b>		<b>✚ Žiak má:</b>	<b>✚ Žiak:</b>		
✚ Jednotlivca a komunikácia, bariéry komunikácie	1		✚ Definovať jednotlivca a skupinu, delenie skupín, popísať bariéry	✚ Definoval jednotlivca a skupinu, delenie skupín, popísal bariéry	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Stresy v komunikácii	1		✚ Vedieť vysvetliť, čo môže spôsobovať stresy v komunikácii	✚ Vie vysvetliť, čo môže spôsobovať stresy v komunikácii	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Spoločenská etiketa	1		✚ Vedieť vysvetliť pojem spoločenská etiketa	✚ Vie vysvetliť pojem spoločenská etiketa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické cvičenie
✚ Základy kultivovaného spoločenského správania	1		✚ Poznať všeobecné zásady spoločenského správania	✚ Pozná všeobecné zásady spoločenského správania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Prístup k ľuďom, spoločenský cit a takt	1		✚ Pristupovať k ľuďom ako spoločenskej bytosti, vedieť čo je cit a takt	✚ Pristupuje k ľuďom ako spoločenskej bytosti, vedieť čo je cit a takt	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Mravnosť, morálne normy	1		✚ Poznať morálne normy, ich delenie a uviesť príklady zo života	✚ Pozná morálne normy, ich delenie a vie uviesť príklady zo života	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Spôsoby komunikácie	1		✚ Popísať spôsoby komunikácie. Uviesť silné a slabé stránky internetových a tlačových zdrojov informácií o produktoch. Opísať základné typy bankových produktov	✚ Pozná spôsoby komunikácie. Uviedol silné a slabé stránky internetových a tlačových zdrojov informácií o produktoch. Opísal základné typy bankových produktov.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Informácia</b>	<b>15</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

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

## ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA</b>				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
<b>Informácia</b>	33		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
✚ Efektívna komunikácia písomnou formou	1		✚ Vysvetliť pojem komunikácie písomnou formou	✚ Vysvetlil pojem komunikácie písomnou formou	Ústne skúšanie	frontálne Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> <li>Organizovanie akcie príprava, priebeh a zhodnotenie</li> </ul>	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poznať typy zákazníkov, privítať ho, viesť viesť rozhovor, ponúknuť služby. Napísať žiadosť o zabezpečenie akcie, vytvoriť plagát, osobnú pozvánku, nájsť partnerov pri spoluorganizovaní, referovať o akcii, rokovať o ďalších možnostiach spolupráce, vyúčtovať akciu a napísať správu z uskutočnenej akcii. Vie od prezentovať uskutočnenú akciu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozná typy zákazníkov, privíta ich, vie viesť rozhovor, ponúknuť služby. Napísal žiadosť o zabezpečenie akcie, vytvoril plagát, osobnú pozvánku, písomnou formou vyzval partnerov na spoluprácu, viedol rozhovor so zákazníkmi, navrhol ďalšie možnosti spolupráce, referoval o uskutočnenej akcii, vyúčtoval akciu a napísal záverečnú správu. Odprezentoval pripravovanú akciu a jej výsledky.</li> </ul>	Ústne skúšanie frontálne	Prezentácia prác
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rokovania so zákazníkom, príprava menu</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vedieť rokovať so zákazníkom, spoločne pripraviť menu na akciu, predjedlo, hlavné jedlo, dezert, nápoje. Vedieť odprezentovať ponuky menu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vie rokovať so zákazníkom, spoločne pripraviť menu na akciu, predjedlo, hlavné jedlo, dezert, nápoje. Vie odprezentovať ponuky menu.</li> </ul>	Ústne skúšanie frontálne	Prezentácia prác
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formy elektronickej komunikácie</li> </ul>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetliť pojem elektronickej komunikácie</li> <li>Objasniť výhody a nevýhody elektronickej komunikácie</li> <li>Objasniť výhody a nevýhody elektronickej knihy nápojov. Pripraviť svoju knihu – miešané nápoje nealkoholické, alkoholické, káva. Zostaviť knihu a odprezentovať ju.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Objasnil pojem elektronickej komunikácie</li> </ul>	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> <li>Výhody a nevýhody elektronickej komunikácie</li> </ul>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Objasnil výhody a nevýhody elektronickej komunikácie</li> </ul>	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> <li>Moja elektronická kniha nápojov</li> </ul>	7		<ul style="list-style-type: none"> <li>Objasnil výhody a nevýhody elektronickej knihy nápojov. Pripraviť svoju knihu – miešané nápoje nealkoholické, alkoholické, káva. Zostavil knihu a odprezentoval ju.</li> </ul>	Ústne skúšanie	Prezentácia prác

## 6.14 potraviny a výživa

Názov predmetu	potraviny a výživa		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne	1 hodina týždenne	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 96 vyučovacích hodín		
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár, kuchárka		
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk		

### 6.14.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „*Suroviny a materiál*“. Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore 6445 2 H kuchár rozvíja, rozširuje a prehĺbuje učivo technológia a odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

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

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, textom a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

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

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

Žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu na vybratú GASTRO výstavu.

#### 6.14.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 6445 2 H kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

#### 6.14.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

##### Schopnosti riešiť problémy

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- ✚ používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

#### 6.14.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

	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
Mäso	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäsové výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady správne výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

### 6.14.5 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, ...)
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, II, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Schémy, tabuľky, grafy	Internet CD – zdroje potravín Iná odborná literatúra minútka
Energetická a biologická hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Chemické tabuľky	Gastro
Fyziológia ľudského tela	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007	PC Tabuľa Videotechnika	Maketa tráviacej sústavy	Internet CD – zdroje potravín Iná odborná literatúra
Potraviny rastlinného pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD Iná odborná literatúra Prospekty Gastro
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD Iná odborná literatúra Prospekty Gastro
Potraviny živočíšneho pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet CD Iná odborná literatúra Prospekty Gastro
Tuky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet CD Iná odborná literatúra

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

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

## ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>POTRAVINY A VÝŽIVA</b>				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
<b>1. Potraviny</b>	16		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Pôvod, druhy a charakteristika potravín Význam racionálnej výživy	2 1	<b>Technológia</b>	Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť základy racionálnej výživy	Rozlišoval a charakterizoval potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetlil význam racionálnej výživy	Písomné skúšanie	Didaktický test
Zloženie potravín	5	<b>Technológia</b> <b>Technika obsluhy</b> <b>Odborný výcvik</b>	Popísať zloženie potravín Vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive	Popísal zloženie potravín s istotou Vedel vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive. Správne popísal rozdelenie a dôležitosť vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Skladovanie a konzervovanie potravín	3	<b>Technológia</b> <b>Technika obsluhy</b> <b>Odborný výcvik</b>	Popísať zásady skladovania potravín a jeho podmienky Vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín Popísať jednotlivé druhy konzervovania potravín Uviesť najrozšírenejšie nákazy z potravín	Popísal všeobecné zásady skladovania potravín a jeho podmienky Správne uviedol požiadavky skladovania 3 druhov potravín Popísal základné druhy konzervovania potravín Uviedol 5 najrozšírenejších príčin nákazy potravín	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Akosť potravín, hodnotenie potravín	3		Vysvetliť základné hodnotenie akosti potravín a ich hodnotenie / senzorické, analytické/	Popísal a vysvetlil rôzne spôsoby hodnotenie akosti potravín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Hygiena pri práci s potravinami (HACCP) a bezpečnosť pri práci	2		Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol popísať základné bezpečnostné predpisy		
<b>2. Energetická a biolo - gická hodnota potravín</b>	<b>2</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Biologická hodnota potravín	1	<b>Technológia</b> <b>Odborný výcvik</b> <b>Technika obsluhy</b>	Vysvetliť pojem biologická hodnota potravín	Vysvetlil správne pojem biologická hodnota potravín	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Energetická a výživová hodnota potravín	1		Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín	Vysvetlil správne pojem energetická hodnota potravín Vysvetlil správne pojem výživová hodnota potravín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
<b>3. Tráviaci systém</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Význam trávenia	1	<b>Technológia</b> <b>Technika obsluhy</b> <b>Odborný výcvik</b>	Vysvetliť zloženie a činnosť tráviacej sústavy, tráviace šťavy, vstrebávanie a význam jednotlivých zložiek pre človeka	Vysvetlil zloženie a činnosť tráviacej sústavy, tráviace šťavy, vstrebávanie a význam jednotlivých zložiek pre človeka	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Tráviaci systém	2					
Tráviaca sústava	1					
Žľazy s vnútornou sekréciou, vylučovacia sústava	1		Vysvetliť čo patrí k žľazám s vnútornou sekréciou a k vylučovacej sústave a pochopiť ich vplyv pri trávení	Vysvetlil čo patrí k žľazám s vnútornou sekréciou a k vylučovacej sústave a pochopil ich vplyv pri trávení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
<b>4. Potraviny rastlinného pôvodu</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

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

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>POTRAVINY A VÝŽIVA</b>				<b>ROČNÍK: DRUHÝ</b>		
				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
<b>1. Mäso</b>	<b>7</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Zloženie a rozdelenie masa, konzervovanie, skladovanie a chyby	2	<b>Technológia</b>  <b>Odborný výcvik</b>	Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa Uviesť spôsoby konzervovania a skladovania mäsa	Vysvetlil správne pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenoval látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizoval kvalitatívne znaky mäsa Uviedol spôsoby konzervovania a skladovania mäsa	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Bravčové mäso	1		Charakterizovať bravčové mäso Uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa Roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality	Správne charakterizoval bravčové mäso Uviedol jednotlivé časti bravčového mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Hovädzie a teľacie mäso	2		Charakterizovať hovädzie a teľacie mäso Uviesť rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom Uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Roztriediť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa do tried kvality	Charakterizoval správne hovädzie a teľacie mäso Spôhľivo uviedol rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom, uviedol jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa do tried kvality	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>POTRAVINY A VÝŽIVA</b>				Ročník : tretí 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>1. Nápoje</b>	19		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Nealkoholické nápoje	8	<b>Technika obsluhy</b>  <b>Odborný výcvik</b>	Uviest' vlastnosti a zloženie pitnej vody Uviest' vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov a zeleninových nápojov Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy mliečnych nápojov Uviest' prípravu mliečnych nápojov Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy kávy Uviest' prípravu kávy Uviest' vlastnosti, zloženie a prípravu čajov Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy kakaa Uviest' prípravu kakaa Uviest' vlastnosti, zloženie, prípravu a druhy teplej čokolády Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy bielej kávy Uviest' prípravu bielej kávy	Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov a zeleninových nápojov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy mliečnych nápojov Uviedol prípravu mliečnych nápojov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kávy Uviedol prípravu kávy Uviedol vlastnosti, zloženie, druhy a prípravu čajov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kakaa Uviedol prípravu kakaa Uviedol vlastnosti, zloženie, prípravu a druhy teplej čokolády Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy bielej kávy Uviedol prípravu bielej kávy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná práca

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Alkoholické nápoje	8		<p>Uviest charakteristiku, suroviny na výrobu piva a druhy piva</p> <p>Popísať výrobu a skladovanie piva</p> <p>Uviest charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína</p> <p>Vymenovať vinárske oblasti v SR a EÚ</p> <p>Popísať výrobu a skladovanie vína</p> <p>Uviest choroby a chyby vína</p> <p>Popísať výrobu šumivého vína</p> <p>Uviest charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín</p> <p>Popísať výrobu a skladovanie liehovín</p> <p>Uviest najznámejšie druhy nesladených destilátov</p> <p>Vysvetliť vplyv alkoholu na človeka</p>	<p>Uviedol charakteristiku, surovín na výrobu piva a druhy piva</p> <p>Popísal výrobu a skladovanie piva</p> <p>Uviedol charakteristiku, surovín na výrobu vína a druhy vína</p> <p>Vymenoval vinárske oblasti v SR a EÚ</p> <p>Popísal výrobu a skladovanie vína</p> <p>Uviedol choroby a chyby vína</p> <p>Popísal výrobu šumivého vína</p> <p>Uviedol charakteristiku, surovín na výrobu liehovín a druhy liehovín</p> <p>Popísal výrobu a skladovanie liehovín</p> <p>Uviedol najznámejšie druhy nesladených destilátov</p> <p>Vysvetlil vplyv alkoholu na človeka</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
Miešané nápoje	3		<p>Uviest charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov</p> <p>Uviest pomôcky na prípravu miešaných nápojov</p> <p>Popísať výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov</p> <p>Uviest spôsoby zdobenia a úpravy miešaných nápojov</p> <p>Uviest zásady pri príprave miešaných nápojov</p>	<p>Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov</p> <p>Uviedol pomôcky na prípravu miešaných nápojov</p> <p>Popísal výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov</p> <p>Uviedol spôsoby zdobenia a úpravy miešaných nápojov</p> <p>Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>

2. Zásady správnej výživy	11		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Výživa</li> </ul>	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Vysvetliť pojem výživa</li> <li>✚ Uviesť nesprávne stravovacie návyky</li> <li>✚ Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, vegánska, laktovegetariánska a ovovegetariánska strava</li> <li>✚ Uviesť výhody a nevýhody studenej a tepelnej úpravy stravy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Vysvetlil pojem výživa</li> <li>✚ Uviedol nesprávne stravovacie návyky</li> <li>✚ Vysvetlil pojmy zmiešaná, vegetariánska, vegánska, laktovegetariánska a ovovegetariánska strava</li> <li>✚ Uviedol výhody a nevýhody studenej a tepelnej úpravy stravy</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Diferencovaná strava</li> </ul>	5		<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku</li> <li>✚ Uviesť nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku</li> <li>✚ Vysvetliť výživu dospievajúcej mládeže</li> <li>✚ Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien</li> <li>✚ Charakterizovať výživu športovcov</li> <li>✚ Popísať výživu starých ľudí</li> <li>✚ Uviesť druhy diét</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku</li> <li>✚ Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku</li> <li>✚ Vysvetlil základy výživy dospievajúcej mládeže</li> <li>✚ Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien</li> <li>✚ Charakterizoval základné princípy výživy športovcov</li> <li>✚ Popísal správne výživu starých ľudí</li> <li>✚ Uviedol základné druhy diét</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Hygiena výživy</li> </ul>	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Uviesť základné pravidlá hygieny výživy</li> <li>✚ Vymenovať niektoré nákazy, otravy a ochorenia z potravín</li> <li>✚ Orientovať sa v hygiene spracovaných potravín</li> <li>✚ Vysvetliť pojmy dezinfekcia, dezinfekcia a sterilizácia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Uviedol správne základné pravidlá hygieny výživy</li> <li>✚ Vymenoval 5 druhov nákazy, otravy a ochorenia z potravín</li> <li>✚ Uviedol základné princípy hygieny spracovaných potravín</li> <li>✚ Vysvetlil správne pojmy dezinfekcia, dezinfekcia a sterilizácia</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

Školský vzdělávací program

*Kuchár, kuchárka*

Názov predmetu	technológia		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	2hodiny týždenne	2 hodiny týždenne	3 hodiny týždenne
	spolu za štúdium 222 vyučovacích hodín		
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár, kuchárka		
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk		

### 6.15.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 1.,2., a 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet technológia v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka rozvíja, rozširuje a prehĺbuje učivo potravín a výživy, techniky obsluhy, aplikovanej informatiky a nadväzuje na prehĺbovanie vedomostí z odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma).

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom teoretické vedomosti o činnostiach súvisiacich s prípravou jedál a nápojov vo verejnom stravovaní, naučiť ich základné zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Žiaci postupne získavajú teoretické vedomosti o spracovaní surovín a výrobe jedál a nápojov podľa najnovších poznatkov a zásad racionálnej výživy.

Úlohou je oboznámiť žiakov so zložením a biologickou hodnotou podávaných jedál, aby ich vedeli odporúčať hosťom, pričom vyučujúci nadväzujú na vedomosti študentov získané v odborných predmetoch.

Úlohou predmetu je naučiť žiakov technologické postupy prípravy jedál a nápojov podľa najnovších poznatkov súčasnej gastronómie, sú vedení k hospodárnosti, technologickej disciplíne, racionálnemu využitiu surovín a estetikej úprave hotových výrobkov.

Technológia je základným odborným teoretickým predmetom a súvisí so všetkými vyučovacími predmetmi, najmä s predmetom odborný výcvik, potraviny a výživa, hospodárske výpočty a technika obsluhy.

Žiaci si získané teoretické vedomosti precvičujú a upevňujú v odbornom výcviku, preto je nevyhnutná spolupráca medzi vyučujúcimi týchto predmetov.

V prvom ročníku sa dôsledne preberú bezpečnostné požiadavky a hygienické zásady pri príprave pokrmov. Žiaci postupne získavajú vedomosti o predbežnej úprave surovín a základných tepelných úpravách, naučia sa technologické postupy prípravy polievok, omáčok a technológiu prípravy príloh a doplnkov k jedlám.

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

V druhom ročníku si žiaci prehľbujú vedomosti a osvoja si technológiu prípravy bezmäsitých jedál, technológiu prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat. V treťom ročníku si osvoja technológiu spracovania a úpravy rýb, hydiny a zveriny, prípravy jedál studenej kuchyne, jedál na objednávku, múčnikov a nápojov, diétnych jedál a využitím convenience.

Pri výklade učiva učiteľ používa audiovizuálnu techniku a názorné učebné pomôcky. Sústavné zdôrazňuje žiakom predpisy o hygiene potravín a osobnej hygiene, predpis o dodržiavaní hygieny a bezpečnosti pri práci. Neustále sa kladie dôraz na dodržiavanie technologickej disciplíny pri práci.

Výučba bude prebiehať v odbornej učebni. Žiaci absolvujú počas štúdia minimálne jednu odbornú výstavu zameranú na gastronómiu.

### 6.15.2 Ciele vyučovacieho predmetu

---

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka je poskytnúť žiakom teoretické vedomosti o činnostiach súvisiacich s prípravou jedál a nápojov vo verejnom stravovaní, naučiť ich základné zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Žiaci postupne získavajú teoretické vedomosti o spracovaní surovín a výrobe jedál a nápojov podľa najnovších poznatkov a zásad racionálnej výživy.

### 6.15.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

---

Vo vyučovacom predmete technológia využívame nasledujúce kľúčové kompetencie:

#### Komunikačné a sociálno-interakčné spôsobilosti:

- porozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,
- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

#### Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania, zamerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

- v pracovnom kolektíve, mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislosti,
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,
  - predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých

#### Schopnosť tvorivo riešiť problémy

- využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
- pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
- vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

#### Spôsobilosť využívať informačné technológie

- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

### **Zdravotné požiadavky na uchádzača**

Do učebného odboru môžu byť prijatí chlapci a dievčatá bez porúch pohybového ústrojenstva (chrbtica, horné a dolné končatiny), dýchacích ciest, alergickými alebo chronickými ochoreniami kože, zažívacieho ústrojenstva, psychickými poruchami, závratmi a záchvatovými stavmi, ako aj závažnými poruchami zraku. Uchádzači nemôžu byť bacilonosičmi a pred nástupom do učebného odboru cukrár sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve. Do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotný stav posúdil a písomne potvrdil lekár.

### **Požiadavky na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci**

Bezpečnosť pri práci, požiarne ochrana a hygiena práce je neoddeliteľnou súčasťou teoretického aj praktického vyučovania. Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia musí vychádzať z platných právnych predpisov, zákonov a noriem. Priestory na vyučovanie musia vyhovovať bezpečnostným, hygienickým a protipožiarным požiadavkám. Žiak musí byť poučený o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, najmä pri vykonávaní praktických a laboratórnych prác.

#### Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:

- dôkladné oboznámenie žiaka s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s protipožiarnymi predpismi, s technologickými postupmi
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným, protipožiarным a hygienickým predpisom
- používanie osobných ochranných prostriedkov podľa platných noriem vykonávanie stanoveného dozoru

Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú prácam zakázaných mladistvým, môže žiak vykonávať len v rozsahu určenom učebnou osnovou. Ak to vyžaduje charakter činnosti, učebná osnova z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce určí podmienky, pri ktorých sa

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

môže uskutočňovať výučba žiaka. Maximálny počet žiakov na majstra OV je v 1. – 3. ročníku 10 žiakov.

#### 6.15.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zariadenie výrobných a odbytových stredísk	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné technologické úpravy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Polievky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Omáčky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Prílohy a doplnky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Bezmäsité a múčne jedlá, múčniky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá na objednávku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Predjedlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Spôsoby diétnej úpravy pokrmov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

### 6.15.5 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, ...)
Hygiena a bezpečnosť práce	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Šimončíč, Kružíak: Výživa SPN. 1992 Kendík: Normy v spoločnom stravovaní K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Ochranné pomôcky	Internet, CD Prospekty Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít, Zdravie
	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia	Dataprojektor PC	Inventár	Internet, CD

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Zariadenie výrobných a odbytových stredísk		Tabuľa Videotechnika		Prospekty Časopisy
Základné technologické úpravy	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet, CD Prospekty Časopisy
Polievky	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet, CD Prospekty časopisy
Omáčky	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet, CD Prospekty Časopisy
Technológia prípravy príloh a doplnkov k jedlám	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet, CD Prospekty časopisy
Bezmäsité a múčne jedlá, múčniky	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit ,Zdravie	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet, CD Prospekty Časopisy
Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit ,Zdravie Ľ.Verčimáková, Technológia 3, 2011	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet, CD Prospekty Časopisy
Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Ľ.Verčimáková, Technológia 3, 2011 Kendík: Normy v spoločnom stravovaní	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet, CD Prospekty časopisy
Predjedlá	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schéma	Internet, CD Prospekty časopisy
Technológia prípravy jedál studenej kuchyne	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schéma	CD Prospekty Časopisy Internet

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

	L. Verčimáková, Technológia 4, 2013			
Technológia prípravy diétnych jedál	E. Brhlík/J. Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní L. Verčimáková, Technológia 4, 2013	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schéma	Internet, CD Prospekty časopisy

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>TECHNOLÓGIA</b>				Ročník : prvý 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	
<b>1. Význam odborného predmetu technológia</b>	<b>1</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
Význam odborného predmetu technológia	1	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť význam predmetu technológia.	Žiak sa naučil význam predmetu technológia.	Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
<b>2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
Osobná hygiena a hygiena pracoviska HACCP Bezpečnosti pri práci	1 1 1	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť hygienu osobnú , pracoviska Žiak má pochopiť význam HACCP. Žiak sa má naučiť predpisy o bezpečnosti pri práci, právne normy a základné ustanovenia	Žiak sa naučil hygienu osobnú , pracoviska Žiak pochopil význam HACCP. Žiak sa naučil predpisy o bezpečnosti pri práci, právne normy a základné ustanovenia	Frontálne ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomne skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede Písomne odpovede	
<b>3. Činnosť vo výrobnom stredisku, inventár</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			

Príprava výrobného strediska pred začatím prevádzky	1	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť prípravné práce pred začatím prevádzky.	Žiak sa naučil prípravné práce pred začatím prevádzky.	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	1		Žiak sa má naučiť pracovné činnosti vo výrobných strediskách počas prevádzky .	Žiak sa naučil pracovné činnosti vo výrobných strediskách počas prevádzky .		
Pracovné činnosti po ukončení prevádzky	1		Žiak sa má naučiť pracovné činnosti po ukončení prevádzky.	Žiak sa naučil pracovné činnosti po ukončení prevádzky.		
Inventár vo výrobnom stredisku	1		Žiak sa má naučiť rozlíšiť inventár.	Žiak sa naučil rozlíšiť inventár.		
Inventár v odbytovom stredisku	1					
<b>4. Kuchynská úprava surovín</b>	<b>20</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Predbežná úprava základných surovín	3	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť základným postupom pri spracovaní základných surovín , predbežnej úprave potravín .	Žiak sa naučil základným postupom pri spracovaní základných surovín , predbežnej úprave potravín .	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Korenenie potravín	2		Žiak sa má naučiť správne korenenie jedál.	Žiak sa naučil správne korenenie jedál.		
Základné tepelné úpravy surovín	11		Žiak má vedieť rozoznať a charakterizovať jednotlivé tepelné úpravy potravín, úpravu SOUS-Vide metódou, údenie teplým dymom	Žiak sa naučil rozoznať a charakterizovať jednotlivé tepelné úpravy potravín, úpravu SOUS-Vide metódou, údenie teplým dymom		
SOUS-Vide metóda, údenie teplým dymom	2		Žiak sa má naučiť základnépožiadavky na úpravu diétnych pokrmov	Žiak sa naučil základnépožiadavky na úpravu diétnych pokrmov		
Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov	2					
<b>5. Polievky</b>	<b>15</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Príprava,rozdelenie, polievok, zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie polievok	2	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak má vedieť prípravu jednotlivých druhov polievok, vývarov, ich čistenie, zosilňovanie.	Žiak sa naučil prípravu jednotlivých druhov polievok, vývarov, ich čistenie, zosilňovanie.	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Biele a hnedé polievky, úprava jednotlivých druhov	6		Žiak sa má naučiť technologick- ký postup prípravy bielych a hnedých polievok	Žiak sa naučil technologický postup prípravy bielych a hnedých polievok Žiak sa naučil technologický postup prípravy jednotlivých vývarov.		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Príprava vývarov	3		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy jednotlivých vývarov.	Žiak sa naučil technologický postup prípravy špeciálnych, diétnych a ovocných polievok		
Špeciálne polievky, diétné, ovocné	2		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy špeciálnych, diétnych a ovocných polievok	Žiak sa naučil rozoznať vložky a závary do polievok a vedieť ich postup prípravy.		
Vložky a závary do polievok			Žiak sa má naučiť rozoznať vložky a závary do polievok a vedieť ich postup prípravy.			
<b>6. Prílohy a doplnky k jedlám</b>	<b>12</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Dávkovanie príloh a doplnkov k hlavným jedlám	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť rozdeliť jednotlivé druhy príloh, ich dávkovanie, vhodnosť príloh k jednotlivým pokrmom	Žiak sa naučil rozdeliť jednotlivé druhy príloh, ich dávkovanie, vhodnosť príloh k jednotlivým pokrmom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Prílohy zo zemiakov		Technika obsluhy				
zo zeleniny	7	Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy jednotlivých príloh.	Žiak sa naučil technologický postup prípravy jednotlivých príloh.	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
z múky a cestovín						
z ryže a obilnín						
zo strukovín	2		Žiak sa má naučiť technologický postup jednoduchých šalátov, marinád a drezingov.	Žiak sa naučil technologický postup jednoduchých šalátov, marinád a drezingov.		
Jednoduché šaláty, marinády a drezingy			Žiak sa má naučiť technologický postup príloh z polotovarov	Žiak sa naučil technologický postup príloh z polotovarov		
Prílohy z polotovarov	2					
<b>7. Omáčky</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Rozdelenie omáčok – teplé, studené, majonézové, krycie	1	Potraviny a výživa Technika obsluhy	Žiak má vedieť rozdeliť omáčky.	Žiak vie rozdeliť omáčky.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava základných, hnedých a bielych omáčok	3	Odborný výcvik	Žiak má vedieť prípravu jednotlivých druhov omáčok, ich úpravy a má vedieť ich postup prípravy.	Žiak vie prípravu jednotlivých druhov omáčok, ich úpravy a ovláda ich postup prípravy.		
Zahusťovanie, dochucovanie, legírovanie, chyby omáčok	3		Žiak sa má naučiť ako zahusťovať, dochucovať a legírovať omáčky.	Naučil sa ako správne zahusťovať, dochucovať a legírovať omáčky.		
Špeciálne (zložité) omáčky	2		Žiak sa má naučiť prípravu omáčky k vareným mäsám, zložité omáčky	Žiak sa naučil prípravu omáčky k vareným mäsám, zložité omáčky		
Ovocné omáčky	1		Žiak sa má naučiť postup prípravy ovocných omáčok	Žiak sa naučil postup prípravy ovocných omáčok		

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA				Ročník : druhý 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
<b>1. Bezmäsité jedlá</b>	15		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Význam, rozdelenie, charakteristika bezmäsitých jedál	2	Potraviny a výživa Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť charakterizovať a vysvetliť význam bezmäsitých jedál	Žiak sa naučil charakterizovať a vysvetliť význam bezmäsitých jedál	Ústne frontálne	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Jedlá zo zemiakov	3	Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť rôzne technologické postupy jedál zo zemiakov, jedál zo zeleniny, strukovín a húb	Žiak sa naučil rôzne technologické postupy jedál zo zemiakov, jedál zo zeleniny, strukovín a húb	skúšanie, písomné individuálne	Písomne odpovede
Jedlá zo zeleniny, strukovín a húb	3					
Jedlá z ryže, z vajec a syrov	4		Žiak sa má naučiť rôzne technologické postupy jedál z ryže, vajec, syrov	Žiak sa naučil rôzne technologické postupy jedál z ryže, vajec, syrov		
Jedlá zo sóje	1		Žiak sa má naučiť využitie sóje a jej použitie v racionálnej výžive	Žiak sa naučil využitie sóje a pochopil jej použitie v racionálnej výžive		
Využívanie rastlinných produktov - celozrnné sacharidy (divoká ryža, bulgur a pod.)	2		Žiak sa má naučiť využívať rastlinné produkty – celozrnné sacharidy	Žiak sa naučil využívať rastlinné produkty – celozrnné sacharidy		
<b>2. Jednoduché múčne jedlá a múčniky</b>	<b>15</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Suroviny pri príprave múčnikov	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť základné suroviny pri príprave múčnikov	Žiak sa naučil základné suroviny pri príprave múčnikov	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Jedlá z rezancového cesta	2	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť ako sa pripravujú jedlá z rezancového cesta a polotovary ako sú fľačky, niťovky a široké rezance	Žiak sa naučil ako sa pripravujú jedlá z rezancového cesta a polotovary ako sú fľačky, niťovky a široké rezance		
Jedlá z kysnutého cesta	2	Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť postup prípravy kysnutého cesta a tiež múčniky z kysnutého cesta	Žiak sa naučil postup prípravy kysnutého cesta a tiež múčniky z kysnutého cesta		
Jedlá z liateho cesta	1		Žiak sa má naučiť postup prípravy liateho cesta a tiež múčniky z liateho cesta	Žiak sa naučil postup prípravy liateho cesta a tiež múčniky z liateho cesta		
Jedlá z liateho cesta	2		Žiak sa má naučiť postup prípravy zemiakového a tvarohového cesta a tiež múčnikov z daných ciest	Žiak sa naučil postup prípravy zemiakového a tvarohového cesta a tiež múčnikov z daných ciest		
Jedlá zo zemiakového cesta a tvarohového cesta	2		Žiak sa má naučiť postup prípravy zemiakového a tvarohového cesta a tiež múčnikov z daných ciest	Žiak sa naučil postup prípravy zemiakového a tvarohového cesta a tiež múčnikov z daných ciest		
Žemľovky a nákypy	2		Žiak sa má naučiť postup prípravy žemľovky a nákypov	Žiak sa naučil postup prípravy žemľovky a nákypov		
Pudingy a krémy			Žiak sa má naučiť postup prípravy pudíngov a krémov	Žiak sa naučil postup prípravy pudíngov a krémov		

Ovocné šaláty	2		Žiak sa má naučiť postup prípravy rôznych ovocných šalátov	Žiak sa naučil postup prípravy rôznych ovocných šalátov	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Kaše	1		Žiak sa má naučiť postup prípravy kaší	Žiak sa naučil postup prípravy kaší		
<b>3. Jedlá z hovädzieho mäsa</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie jednotlivých častí hovädzieho mäsa	2	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť deliť a dávkovať hovädzie mäso	Žiak sa naučil deliť a dávkovať hovädzie mäso	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Úprava hovädzieho mäsa			Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa varením	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa varením		
- varením	1		Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa dusením	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa dusením		
- dusením	1		Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa na anglický spôsob,	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa na anglický spôsob,, závitky, pečienky a filé		
- na anglický spôsob	1		závitky, pečienky a filé	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z hovädzích vnútorností		
-príprava pečienok, závitkov a filé	3		Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z hovädzích vnútorností			
Príprava jedál z hovädzích vnútorností	2					
<b>4. Jedlá z teľacieho mäsa</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie teľacieho mäsa, použitie jednotlivých častí	2	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť použitie jednotlivých častí a dávkovanie teľacieho mäsa	Žiak sa má naučil použitie jednotlivých častí a dávkovanie teľacieho mäsa	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
- varením	1		Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z teľacieho mäsa varením a zaprávaním	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z teľacieho mäsa varením a zaprávaním		
- zaprávaním	1		Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z teľacieho mäsa dusením	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z teľacieho mäsa dusením		
- dusením	1					
- pečením	1		Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z teľacieho mäsa pečením a vyprážením	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z teľacieho mäsa pečením a vyprážením		
- vyprážením	1					
Príprava jedál z teľacích vnútorností	1					

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z teľacích vnútorností	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z teľacích vnútorností		
<b>5. Jedlá z bravčového mäsa</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie bravčového mäsa, použitie jednotlivých častí	2	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť deliť, porciovať a dávkovať bravčové mäso	Žiak sa naučil deliť, porciovať a dávkovať bravčové mäso	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava bravčového mäsa		Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z bravčového mäsa varením, dusením, pečením a vyprážením	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z bravčového mäsa varením, dusením, pečením a vyprážením	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
- varením	1	Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z údeného mäsa a jedlá z použitím bravčovej slaniny	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z údeného mäsa a jedlá z použitím bravčovej slaniny		
- dusením	2		Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z bravčových vnútorností	Žiak sa naučil postup prípravy jedál z bravčových vnútorností		
- pečením	2					
- vyprážením	1					
Úprava údeného mäsa a použitie slaniny	1					
Príprava jedál z bravčových vnútorností	1					
<b>6. Jedlá z baranieho mäsa</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie baranieho mäsa, použitie jednotlivých častí	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť deliť, porciovať a dávkovať baranie mäso.	Žiak sa naučil deliť, porciovať a dávkovať baranie mäso.	Ústne frontálne skúšanie,	Ústne odpovede
Úprava baranieho mäsa		Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť postup prípravy baranieho mäsa varením, dusením a pečením .	Žiak sa naučil postup prípravy baranieho mäsa varením, dusením .a pečením .	písomné	Písomne odpovede
- varením , dusením a pečení	2	Odborný výcvik		Žiak sa naučil postup prípravy jedál z baraních vnútorností	individuálne	
<b>7. Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat</b>	<b>2</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Príprava jedál	1	Potraviny a výživa		Žiak sa naučil postup prípravy jedál z jahňat'a a. z kozľa'ta .	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

- z jahniat, z kozľaťa - zo zajaca a kráľika	1	Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál z jahňaťa a z kozľaťa . Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál zo zajaca a kráľika.	Žiak sa naučil postup prípravy jedál zo zajaca a kráľika.	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
<b>8. Jedlá z mletého mäsa</b>	3		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Jedlá zo surového a tepelne upraveného mletého mäsa	3	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť postup prípravy jedál zo surového a z tepelne upraveného mletého mäsa	Žiak sa naučil postup prípravy jedál zo surového a z tepelne upraveného mletého mäsa	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>TECHNOLÓGIA</b>				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
<b>1.Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov a plodov mora</b>	7		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Jedlá zo sladkovodných rýb a sladkovodných živočíchov	3	Potraviny a výživa Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť technolo -gický postup prípravy sladkovodných rýb a sladko- vodných živočíchov.	Žiak sa naučil technologický postup prípravy sladkovod -ných rýb a sladkovodných živočíchov.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Jedlá z morských rýb	2	Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť technolo -gický postup prípravy jedál z morských rýb	Žiak sa naučil technolo -gický postup prípravy jedál z morských rýb		
Jedlá z plodov mora	1		Žiak sa má naučiť priprav -vovať jedlá a rôzne špeciality z darov mora	Žiak sa naučil pripravovať jedlá a rôzne špeciality z darov mora		
Využitie kaviáru v teplej a studenej kuchyni	1			Žiak sa naučil využitie kaviáru v studenej a teplej kuchyni		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

			Žiak sa má naučiť využitie kaviáru v studenej a teplej kuchyni			
<b>2.Príprava jedál z hydiny</b>	8		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Príprava jedál z hydiny Úprava hydinových drobkov, príprava plniek	6  2	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť technologic-ký postup prípravy jedál z hrabavej a z vodnej hydiny.  Žiak sa má naučiť technologic-ký postup prípravy jedál z hydinových drobkov, prípravu plniek	Žiak sa naučil technologický postup prípravy jedál z hrabavej a z vodnej hydiny.  Žiak sa naučil technologický postup prípravy jedál z hydino- vých drobkov, prípravu plniek	Frontálne ústne skúšanie  Písomne skúšanie	Ústne odpovede  Písomne odpovede
<b>3..Príprava jedál zo zveriny</b>	5		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie mäsa zveriny a použitie jednotlivých druhov  Predpríprava mäsa zveriny pri príprave jedál  Príprava jedál z vysokej, z čiernej, z nízkej a pernatej zveriny .	1  1  3	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť rozdeliť mäso zveriny a použitie podľa druhov  Žiak sa má naučiť predprípravu mäsa zveriny pred tepelným spracovaním  Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy jedál z vysokej, z čiernej zveriny, z nízkej a pernatej zveriny	Žiak sa naučil rozdeliť mäso zveriny a použitie podľa druhov  Žiak sa naučil predprípravu mäsa zveriny pred tepelným spracovaním  Žiak sa naučil technologický postup prípravy jedál z vysokej , z čiernej , z nízkej a pernatej zveriny	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede  Písomne odpovede
<b>4.Predjedlá</b>	6		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Význam a rozdelenie predjedál  Teplé predjedlá  Studené predjedlá	2  2  2	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť význam a rozdelenie predjedál  Žiak sa má naučiť prípravu teplých predjedál  Žiak sa má naučiť prípravu studených predjedál	Žiak sa naučil význam a rozdelenie predjedál  Žiak sa naučil prípravu teplých predjedál  Žiak sa má naučil prípravu studených predjedál	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede  Písomne odpovede
<b>5. Jedlá studenej kuchyne</b>	20		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Charakteristika studenej kuchyne	1	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť charakterizovať studenú kuchyňu a pravidlá pri príprave.	Žiak sa naučil a pochopil charakteristiku studenej kuchyne a pravidlá pri príprave.	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Predbežná tepelná úprava surovín v studenej kuchyni	1	Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť upravovať suroviny pred samou úpravou v studenej kuchyni	Žiak sa naučil upravovať suroviny pred samou úpravou v studenej kuchyni		
Príprava majonéz, pochúťkových masiel, marinád a rôsolov.	4		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy rôsolu, majonézy, marinády a pochúťkové maslá	Žiak sa naučil technologický postup prípravy rôsolu, majonézy, marinády a pochúťkové maslá		
Príprava zložitých šalátov	2		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy zložitých šalátov	Žiak sa naučil technologický postup prípravy zložitých šalátov		
Príprava jedál z vajec	2		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy jedál z vajec.	Žiak sa naučil technologický postup prípravy jedál z vajec.		
Príprava jedál zo syrov	2	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy jedál zo syrov.	Žiak sa naučil technologický postup prípravy jedál zo syrov.	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Príprava obložených chlebíkov a kanapiék	1	Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy obložených chlebíkov a kanapiék	Žiak sa naučil technologický postup prípravy obložených chlebíkov a kanapiék		
Príprava pien, paštét, galantín a huspenín	5		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy pien paštét, galantín a huspenín	Žiak sa naučil technologický postup prípravy pien paštét, galantín a huspenín		
Expedícia výrobkov studenej kuchyne, odbery vzoriek	2		Žiak sa má naučiť postup pri expedícii výrobkov studenej kuchyne.	Žiak sa naučil postup pri expedícii výrobkov studenej kuchyne.		
<b>6. Jedlá na objednávku – minútkové pokrmy</b>	<b>15</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Gastronomické uplatnenie, význam a podávanie jedál na objednávku	1	Potraviny a výživa	Žiak má pochopiť gastronomické uplatnenie, význam prípravy a podávanie jedál na objednávku .	Žiak pochopil gastronomické uplatnenie, význam prípravy a podávanie jedál na objednávku .	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede Písomne odpovede
Vhodnosť jednotlivých druhov mäsa pri príprave jedál na objednávku	1	Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť o vhodnosti jednotlivých druhov mäsa pri príprave jedál na objednávku.	Žiak sa naučil o vhodnosti jednotlivých druhov mäsa pri príprave jedál na objednávku.		
Technológia príprav minútkových			Žiak sa má naučiť spôsoby prípravy a dokončovania			

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

pokrmov, príprava štav na minútky Príprava minútok z hovädzieho mäsa Príprava minútok z bravčového mäsa Príprava minútok z teľacieho mäsa Príprava minútok z hydiny, rýb a zveriny Príprava minútok z baranieho, jahňacieho a kozľacieho mäsa	3		minútkových pokrmov, prípravu štav.	Žiak sa naučil spôsoby prípravy a dokončovania minútkových pokrmov, prípravu štav.		
	1		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy minútkových pokrmov z hovädzieho mäsa	Žiak sa naučil technologický postup prípravy minútkových pokrmov z hovädzieho mäsa		
	1		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy minútkových pokrmov z bravčového mäsa	Žiak sa naučil technologický postup prípravy minútkových pokrmov z bravčového mäsa		
	1		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy minútkových pokrmov z teľacieho mäsa	Žiak sa naučil technologický postup prípravy minútkových pokrmov z teľacieho mäsa		
	2		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy minútkových pokrmov z z hydiny, rýb a zveriny	Žiak sa naučil technologický postup prípravy minútkových pokrmov z z hydiny, rýb a zveriny		
	2		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy minútkových pokrmov z baranieho, jahňacieho a kozľacieho mäsa.	Žiak sa naučil technologický postup prípravy minútkových pokrmov z baranieho, jahňacieho a kozľacieho mäsa.		
Príprava minútkových pokrmov z vnútorností Dokončovanie jedál na objednávku pred hosťom, úprava príloh a doplnkov	1		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy minútkových pokrmov z vnútorností	Žiak sa naučil technologický postup prípravy minútkových pokrmov z vnútorností		
	2		Žiak sa má naučiť technologický postup dokončovania jedál na objednávku pred hosťom, úpravu príloh a doplnkov	Žiak sa naučil technologický postup dokončovania jedál na objednávku pred hosťom, úpravu príloh a doplnkov		
<b>7. Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov</b>	<b>8</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Príprava múčnikov z lineckého a vaľového cesta Príprava múčnikov z odpaľovaného cesta Príprava múčnikov z lístkového cesta	1	Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy múčnikov z lineckého a vaľového cesta	Žiak sa naučil technologický postup prípravy múčnikov z lineckého a vaľového cesta	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomne odpovede
	1		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy múčnikov z odpaľovaného cesta	Žiak sa naučil technologický postup prípravy múčnikov z odpaľovaného cesta		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Príprava múčnikov zo šľahaných hmôt	1		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy múčnikov z lístkového cesta	Žiak sa naučil technologický postup prípravy múčnikov z lístkového cesta		
Kysnuté a pľundrové cestá	1		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy múčnikov zo šľahaných hmôt	Žiak sa naučil technologický postup prípravy múčnikov zo šľahaných hmôt		
Teplé a studené nápoje	1		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy kysnutých a pľundrových ciest.	Žiak sa naučil technologický postup prípravy kysnutých a pľundrových ciest.		
Využitie a úprava ovocia, úprava zmrzlín	2		Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy a podávania teplých a studených nápojov.	Žiak sa naučil technologický postup prípravy a podávania teplých a studených nápojov.		
	1		Žiak sa má naučiť využitie a úpravu ovocia a zmrzlín pre použitie v reštauračnom stravovaní	Žiak sa naučil využitie a úpravu ovocia a zmrzlín pre použitie v reštauračnom stravovaní		
<b>8.Diferencované a diétne stravovanie</b>	15		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		
Rozdelenie diét a charakteristika	5		Žiak sa má naučiť rozdelenie a charakteristiku diét.	Žiak sa naučil rozdelenie a charakteristiku diét.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady racionálnej výživy	2		Žiak sa má naučiť zásady racionálnej výživy	Žiak sa naučil zásady racionálnej výživy	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Zásady diferencovanej výživy	8		Žiak sa má naučiť zásady diferencovanej výživy podľa veku, pohlavia, zdravotného stavu a práce	Žiak sa naučil zásady diferencovanej výživy podľa veku, pohlavia, zdravotného stavu a práce		
<b>9.Progresívne spôsoby prípravy jedál</b>	6		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak :</b>		

Význam convencie a jej uplatnenie v spoločnom stravovaní	1		Žiak má pochopiť význam convencie a jej uplatnenie v spoločnom stravovaní	Žiak pochopil význam convencie a jej uplatnenie v spoločnom stravovaní	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava a použitie polotovarov	1		Žiak sa má naučiť pripravovať a používať polotovary pri príprave pokrmov	Žiak sa naučil pripravovať a používať polotovary pri príprave pokrmov	Písomné skúšanie	Písomne odpovede
Význam polotovarov vo výžive			Žiak má pochopiť význam používania polotovarov vo výžive	Žiak pochopil význam používania polotovarov vo výžive		
Slovenská a svetová gastronómia	1					
Molekulárna kuchyňa, suvidovanie mäsa, údenie jedál pred zrakom hosťa	1		Žiak sa má naučiť základyslovenskej kuchyne a svetovej gastronómie	Žiak pochopil základyslovenskej kuchyne a svetovej gastronómie		
	2		Žiak sa má naučiť základy molekulárnej kuchyne, postup suvidovania a údenia jedál pred zrakom hosťa	Žiak sa má naučiť základy molekulárnej kuchyne, postup suvidovania a údenia jedál pred zrakom hosťa		

## 6.16 technika obsluhy

<b>Názov predmetu</b>	<b>technika obsluhy</b>
<b>Ročník</b>	<b>tretí</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 30 vyučovacích hodín
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár, kuchárka
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

### 6.16.1 Charakteristika predmetu

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

Odborný predmet technika obsluhy v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo z techniky obsluhy. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, kultúry stolovania a obsluhy. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

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

Metódy, formy a prostriedky vyučovania techniky obsluhy majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu 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. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou ako aj s tematikou cestovného ruchu.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu technika obsluhy proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie. Preto je dôležitou súčasťou

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

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

### 6.16.2 Ciele vyučovacieho predmetu

---

Cieľom vyučovacieho predmetu technika obsluhy v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií v oblasti obsluhy a komunikácii so zákazníkom, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

### 6.16.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

---

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

#### Schopnosti riešiť problémy

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

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

## 6.16.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Odbytové strediska	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Technika obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Jedálny a nápojový lístok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Jednoduchá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné ukážky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Zložitá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné ukážky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Pivo a pivné zariadenie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné ukážky	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Vinárne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Kaviarne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Miešané nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom
Slávnostné stolovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, časopisom a internetom

### 6.16.5 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, ...)
Úvod do predmetu	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Vyhláška MH 419/2001 Z. z.	Internet
Odbytové strediska	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Program HACCP schémy, tabuľky	Internet

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Technika obsluhy	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	inventár	Internet
Jedálny a nápojový lístok	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky k obsluhe	Internet
Jednoduchá obsluha	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Jedálne a nápojové lístky	Internet, CD
Zložitá obsluha	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky na servis v jednoduchej obsluhe	Internet, CD
Pivo a pivné zariadenie	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa		Internet, CD
Vinárne	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Kaviarne	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa		Internet
Miešané nápoje	Salač G., Stolovanie 1. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Pomôcky k príprave miešaných nápojov, suroviny	Internet, CD
Slávnostné stolovanie	Salač G., Stolovanie 2. Odborné časopisy : Gastro, Horeca, Apetit, Cestovateľ	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Knihy s danou tematikou	Internet, CD, časopisy

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: technika obsluhy				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
<b>Úvod do predmetu</b>	1		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Cieľ predmetu, história pohostinstva, zásady hygieny			Pochopiť cieľ predmetu, ovládať zásady hygieny	Pochopil cieľ predmetu, ovláda zásady obsluhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Odbytové strediská</b>	5		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Charakteristika a úlohy odbytového strediska, inventár a zariadenie, jeho rozdelenie		Potraviny a výživa  Odborný výcvik	Popísať charakteristiku a úlohy odbytového strediska, inventár a zariadenie, rozdelenie inventára	Popísal charakteristiku a úlohy odbytového strediska, inventár a zariadenie, rozdelenie inventára	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
<b>Technika obsluhy</b>	8		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Povinnosti obsluhujúcich, pomôcky potrebné pri obsluhu, zásady obsluhy  Pravidlá a technika obsluhy  Technika obsluhy pri podávaní jedál, nápojov  Príručník a jeho použitie  Nosenie tanierov, tácok a podnosov		Odborný výcvik	Vedieť popísať povinnosti obsluhujúcich, pomôcky potrebné pri obsluhu, pravidlá a techniku obsluhy, ovládať techniku obsluhy pri podávaní jedál, nápojov, príručník a jeho použitie, nosenie tanierov, tácok a podnosov	Vie popísať povinnosti obsluhujúcich, pomôcky potrebné pri obsluhu, pravidlá a techniku obsluhy, ovláda techniku obsluhy pri podávaní jedál, nápojov, príručník a jeho použitie, nosenie tanierov, tácok a podnosov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Jedálny a nápojový lístok</b>	<b>9</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Gastronomické pravidlá		Potraviny a výživa, Odborný výcvik	Vysvetliť gastronomické pravidlá	Vysvetlil gastronomické pravidlá	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálneho lístka			Popísať pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálneho lístka	Popísal pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálneho lístka	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Náležitosti jedálneho lístka, nápojového lístka			Vymenovať náležitosti jedálneho lístka, nápojového lístka	Vymenoval náležitosti jedálneho lístka, nápojového lístka	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Poradie jedál na jedálnom lístku, nápojov na nápojovom lístku			Vymenovať poradie jedál na jedálnom lístku, nápojov na nápojovom lístku	Vymenoval poradie jedál na jedálnom lístku, nápojov na nápojovom lístku	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<b>Jednoduchá obsluha</b>	<b>7</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Raňajky, druhy raňajok, príprava pracoviska, podávanie raňajok		Potraviny a výživa	Popísať raňajky, druhy raňajok, prípravu pracoviska, podávanie raňajok	Popísal raňajky, druhy raňajok, prípravu pracoviska, podávanie raňajok	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Príprava pracoviska, podávanie studených predjedál, polievok, hlavných jedál			Vysvetliť prípravu pracoviska, podávanie studených predjedál, polievok, hlavných jedál	Vysvetlil prípravu pracoviska, podávanie studených predjedál, polievok, hlavných jedál	Ústne skúšanie frontálne	Ústna odpoveď
Podávanie dezertov, studených a teplých nápojov, večerí		Odborný výcvik	Popísať podávanie dezertov, studených a teplých nápojov, večerí	Popísal podávanie dezertov, studených a teplých nápojov, večerí	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Školský vzdělávací program

*Kuchár, kuchárka*

## 6.17 zariadenie prevádzok

Názov predmetu	zariadenia prevádzok
Ročník	prvý
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 33 vyučovacích hodín
Kód a názov učebného odboru	6445 2 H kuchár, kuchárka
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

### 6.17.1 Charakteristika predmetu

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

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

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

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

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

### 6.17.2 Ciele predmetu

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

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## Charakteristika vzdelávacej oblasti

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

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

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

### 6.17.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

#### Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

#### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

#### Schopnosti riešiť problémy

- hľadať možnosť zodpovedného mravného rozhodovania,
- mať ochotu riadiť sa všeobecne uznávanými zásadami a normami, ktoré ľudská spoločnosť kodifikovala,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu danej situácie, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- zaujímať k spoločenským javom stanovisko a diskutovať o ňom, prípadne svoje názory a postoje v diskusii korigovať,
- byť prínosom pre ľudské spoločenstvo (v rodine, v obci, regióne, štáte), nie záťažou pre spoločnosť

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú študenti v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu danej situácie alebo osvojeniu si nových poznatkov

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

### 6.17.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	<p><b>Motivačné metódy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• motivačné rozprávanie</li> <li>• motivačná demonštrácia</li> <li>• motivačná výzva</li> <li>• motivačná pochvala</li> <li>• motivačné povzbudenie</li> </ul> <p><b>Expozičné metódy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvetľovanie</li> <li>• rozprávanie</li> <li>• opis</li> <li>• demonštračná metóda</li> <li>• rozhovor -sokratovský</li> <li>• rozhovor -heuristický</li> <li>• diskusia</li> </ul> <p><b>Fixačné metódy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prvotné opakovanie</li> <li>• opakovanie väčších celkov učiva</li> <li>• súhrnné opakovanie alebo záverečné opakovanie</li> </ul> <p><b>Diagnostické a klasifikačné metódy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ústne a písomné skúšanie</li> <li>• didaktický test</li> <li>• slovné hodnotenie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frontálna výučba</li> <li>• Individuálna práca žiakov</li> <li>• Skupinová práca žiakov</li> <li>• Práca s PC</li> <li>• Práca s internetom</li> <li>• Práca s knihou</li> </ul>
Zariadenia výrobných stredísk		
Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín		
Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov		
Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov		
Chladiace a mraziace zariadenia		
Skladovanie potravín a nápojov		

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Zariadenie kuchyne		
Odbytové strediská		
Automaty		
Ubytovacie strediská		

### 6.17.5 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, ...)
Úvod do predmetu	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Zariadenia výrobných stredísk	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
Zariadenia na udržanie správnej	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov	-Internet

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

<b>teploty a nápojov jedál</b>		-Tabuľa - výpočtová technika	-stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Odborná literatúra
<b>Chladiace a mraziace zariadenia</b>	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
<b>Skladovanie potravín a nápojov</b>	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
<b>Zariadenie kuchyne</b>	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
<b>Odbytové strediská</b>	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
<b>Automaty</b>	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra
<b>Ubytovacie strediská</b>	Halková, Štěpánek: Zariadenie závodov pre 1. ročník stredných odborn. učilíšť	-Videoprojektor, -notebook -Tabuľa - výpočtová technika	-Názorné pomôcky -Vzorkovnice materiálov -stroje a zariadenia podľa preber. témy	-Internet -Odborná literatúra

## ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>zariadenia prevádzok</b>				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu	3		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Charakteristika podnikov spoločného stravovania (PSS)	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať podnik spol. stravovania</li> <li>Poznať význam pojmov: podnik spol. stravovania, výrobné a odbytové stredisko</li> <li>Vysvetliť vzťah medzi jednotlivými strediskami podniku spol. stravovania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Správne charakterizoval podnik spol. stravovania</li> <li>Poznal význam pojmov: podnik spol. stravovania, výrobné a odbytové stredisko</li> <li>Vysvetlil vzťah medzi jednotlivými strediskami podniku spol. stravovania</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test
Zásady technického riešenia podnikov spoločného stravovania a ich prevádzkové náležitosti	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Poznať zásady techn. riešenia PSS</li> <li>Opísať zásady techn. riešenia PSS</li> <li>Ovládať triviálne názvy skupín prvkov PTP</li> <li>Vysvetliť význam zásad techn. riešenia PSS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetlil zásady techn. riešenia PSS Popísal periodickú tabuľku prvkov (PTP)</li> <li>Opísal zásady techn. riešenia PSS</li> <li>Vysvetlil význam zásady techn. riešenia PSS</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hygienické a sociálne zariadenia	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetliť podstatu hygienických a soc. zariadení</li> <li>Charakterizovať hygienické a soc. zariadenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetlil podstatu hygienických a soc. zariadení</li> <li>Charakterizoval hygienické a soc. zariadenia</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Zariadenia výrobných stredísk	5		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie výrobných stredísk a ich základné zariadenie a vybavenie	5		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať výrobné stredisko PSS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Správne charakterizoval výrobné stredisko PSS</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetliť princíp fungovania zariadení výrobného strediska PSS</li> <li>Poznať stroje a zariadenia výrobného strediska PSS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetliť princíp fungovania zariadení výrobného strediska PSS</li> <li>Poznať stroje a zariadenia výrobného strediska PSS</li> </ul>		
<b>Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín</b>	4		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Druhy strojov na mechanické spracovanie surovín a ich použitie</b>	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy strojov na mechan. spracovanie surovín a potravín</li> <li>Poznať význam zariadení na mech. spracovanie surovín a potravín</li> <li>Vysvetliť princíp fungovania strojov na mech spracovanie surovín a potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Správne charakterizoval druhy strojov na mechan. spracovanie surovín a potravín</li> <li>Poznať význam zariadení na mech. spracovanie surovín a potravín</li> <li>Vysvetlil princíp fungovania strojov na mech spracovanie surovín a potravín</li> </ul>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
<b>Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetliť podstatu hygieny a BOZP</li> <li>Poznať význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami na spracovanie surovín a potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetlil podstatu hygieny a BOZP</li> <li>Poznať význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami na spracovanie surovín a potravín</li> </ul>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p>
<b>Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov</b>	5		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Druhy zariadení na tepelné spracovanie</b>	4		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy strojov na mechan. spracovanie surovín a potravín</li> <li>Poznať význam zariadení na mech. spracovanie surovín a potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Správne charakterizoval druhy strojov na mechan. spracovanie surovín a potravín</li> <li>Poznať význam zariadení na mech. spracovanie surovín a potravín</li> </ul>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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

<b>Rozdelenie a vybavenie skladov</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy skladov</li> <li>Poznať význam jednotlivých druhov skladov</li> <li>Vysvetliť hlavné zásady skladovania surovín a potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizoval druhy skladov</li> <li>Poznal význam jednotlivých druhov skladov</li> <li>Vysvetlil hlavné zásady skladovania surovín a potravín</li> </ul>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p>
<b>Zariadenie kuchyne</b>	4		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Zariadenie kuchyne</b>	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy strojov a zariadení v kuchyni</li> <li>Poznať význam strojov a zariadení v kuchyni</li> <li>Vysvetliť princíp fungovania zariadení kuchyne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizoval druhy strojov a zariadení v kuchyni</li> <li>Poznal význam strojov a zariadení v kuchyni</li> <li>Vysvetlil princíp fungovania zariadení kuchyne</li> </ul>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
<b>Hygiena a bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetliť podstatu hygieny a BOZP</li> <li>Poznať význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami kuchyne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetlil podstatu hygieny a BOZP</li> <li>Poznal význam hygieny a BOZP pri práci so zariadeniami kuchyne</li> </ul>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Neštandardizovaný didaktický test</p>
<b>Odbytové strediská</b>	3		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Vybavenie a zariadenie odbytových stredísk</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy zariadení na odbyt.stredisku</li> <li>Poznať význam zariadení na odbyt.stredisku</li> <li>Vedieť obsluhu zariadení na odbyt.stredisku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizoval druhy zariadení na odbyt.stredisku</li> <li>Poznal význam zariadení na odbyt.stredisku</li> <li>Vedel obsluhu zariadení na odbyt.stredisku</li> </ul>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>
<b>Rozdelenie odbytových stredísk podľa kategorizácie a ich zariadenie</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy odbyt.stredísk</li> <li>Poznať význam jednotlivých druhov odbyt.stredísk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizoval druhy odbyt.stredísk</li> <li>Poznal význam jednotlivých druhov odbyt.stredísk</li> </ul>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Didaktický test</p>

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Hygiena a BOZP zariadenia</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetliť podstatu hygieny a BOZP</li> <li>Poznať význam hygieny a BOZP pri práci na odbytovom stredisku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvetliť podstatu hygieny a BOZP</li> <li>Poznať význam hygieny a BOZP pri práci na odbytovom stredisku</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
<b>Automaty</b>	1		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Druhy automatov a ich funkcie</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy automatov</li> <li>Poznať význam automatov na výdaj jedál a nápojov</li> <li>Vysvetliť princíp fungovania automatov na výdaj jedál a nápojov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizoval druhy automatov</li> <li>Poznať význam automatov na výdaj jedál a nápojov</li> <li>Vysvetliť princíp fungovania automatov na výdaj jedál a nápojov</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
<b>Ubytovacie strediská</b>	3		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
<b>Zariadenie jednotlivých ubytovacích stredísk</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať kategórie ubytovacích stredísk</li> <li>Poznať význam rozdelenia ubyt.stredísk podľa tried</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizoval kategórie ubytovacích stredísk</li> <li>Poznať význam rozdelenia ubyt.stredísk podľa tried</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
<b>Administratívne a technické zariadenia</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy administratívnych a techn. zariadení v ubytovacom stredisku</li> <li>Poznať význam administr. a technic. zariadení v ubytovacom stredisku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizoval druhy administratívnych a techn. zariadení v ubytovacom stredisku</li> <li>Poznať význam administr. a technic. zariadení v ubytovacom stredisku</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
<b>Zariadenie hotelovej izby</b>	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizovať druhy zariadení hotel. izby podľa triedy</li> <li>Poznať zariadenia v hotel. izbe podľa triedy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizoval druhy zariadení hotel. izby podľa triedy</li> <li>Poznať zariadenia v hotel. izbe podľa triedy</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

## 6.18 hospodárske výpočty

Názov predmetu	hospodárske výpočty	
Ročník	prvý	tretí
Časový rozsah výučby	0,5 hodina týždenne	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 46,5 vyučovacích hodín	
Kód a názov učebného odboru	6445 2 H kuchár, kuchárka	
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk	

### 6.18.1 Charakteristika predmetu

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

Odborný predmet hospodárske výpočty v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo matematiky, je základom pre vyučovanie ekonomiky a účtovníctva. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia s odborným výcvikom. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na 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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

tvorivo riešiť problémy a spôsobilosť využívať informačné technológie. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Dôraz bude kladený na precvičovanie príkladov pre správne pochopenie ekonomickej podstaty vypočítaných ukazovateľov, kvôli správnej slovnej interpretácii.

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

### 6.18.2 Ciele vyučovacieho predmetu

---

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

### 6.18.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

---

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

#### Schopnosti riešiť problémy

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

#### Spôsobilosť využívať informačné technológie

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

## 6.18.4 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	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Základné počtové úkony	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Premeny jednotiek	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Tvorba cien jedál a nápojov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Materiálno- technické zásobovanie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

## 6.18.5 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, ...)
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	Eichler B, Ratkovský L. - Hpsodárske výpočty pre 3. ročník	Tabuľa		

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Základné počtové úkony	Eichler B, Ratkovský L. - Hospodárske výpočty pre 3. ročník	Tabuľa		
Premeny jednotiek	Mikulčák J. a kol. –MFCH tabuľky, 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		

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>HOSPODÁRSKE VÝPOČTY</b>				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	
<b>Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov</b>	1		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
✚ Zásady rýchleho a správneho počítania	1	<b>Matematika</b>  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	
<b>Základné početvé úkony</b>	5		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
✚ Sčítanie, odčítanie pamäti a písomne	1	✚ <b>Matematika</b>  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	

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

✚ Percentuálny počet	1		✚ Ovládať percentuálny počet	✚ Ovláda percentuálny počet	Písomné a ústne skúšanie	Písomná odpoveď Ústna odpoveď	
<b>Premeny jednotiek</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
✚ 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	
<b>Tvorba cien jedál a nápojov</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
✚ 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: <b>HOSPODÁRSKE VÝPOČTY</b>				3.ročník	1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	
<b>Tvorba cien jedál a nápojov a výpočet cien</b>	<b>25</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
✚ 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	

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

✚ 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	
<b>Materiálno-technické zásobovanie</b>	<b>5</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>			
✚ 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 vyčíslieť 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	

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Školský vzdělávací program

*Kuchár, kuchárka*

## 6.19 aplikovaná informatika

Názov predmetu	aplikovaná informatika	
Ročník	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	0,5 hodiny týždenne	1 hodina týždenne
	spolu za štúdium 63 vyučovacích hodín	
Kód a názov študijného odboru	6445 2 H kuchár, kuchárka	
Vyučovacie 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 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

*Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti*

- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru a reprodukívne myslenie,
- samostatne predkladať návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

### *Schopnosť tvorivo riešiť problémy*

- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie,
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

### *Podnikateľské spôsobilosti*

- pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- samostatne plánovať finančné prostriedky vzhľadom na potreby a ciele podnikania,
- vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia
- operatívne sa rozhodovať a prijímať opatrenia,
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy a povolání,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedomé a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

### *Spôsobilosť využívať informačné technológie*

- zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci.

## 6.19.4 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	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Logické postupy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Reštauračný systém Blue Gastro	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Logické postupy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou - manuálom
Výroba	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Logické postupy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Pokladne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Logické postupy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Spoločné stravovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Logické postupy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou – manuálom
Štatistické zostavy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Logické postupy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou - manuálom

Aplikačný program Horec	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Logické postupy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou - manuálom
Simulácia trhu na PC	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Logické postupy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

### 6.19.5 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, ...)
Úvod do predmetu		Dataprojektor Tabuľa PC		
Získavanie informácií	J. Machová, Informatika pre stredné školy( Práca s textom – tematický zošit) S. Lukáč, Ľ.Šnajder, Informatika pre stredné školy( Práca s tabuľkami – tematický zošit), Ľ. Šnajder,M. Kireš, Informatika pre stredné školy( Práca s multimediami-tematický zošit ) -Ľ. Salanci ,Informatika pre stredné školy( Práca s grafikou-tematický zošit ) -Ľ. Jašková,Ľ.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	Program Blue Gastro	

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

		Tabuľa Filpchart		
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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## Ročník: DRUHÝ - prerobené

ROZPIS UČIVA PREDMETU : APLIKOVANÁ INFORMATIKA				0,5 hodiny týždenne, spolu 16,5 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu	1		Žiak má:	Žiak:		
BOZP v učebni PC	1		Pochopiť potrebu dodržiavania BOZP v učebni PC	Pochopil potrebu dodržiavania BOZP v učebni PC	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Získavanie informácií	3		Žiak má:	Žiak:		
Pravidlá a etika práce na sieti Internet	1	Informatika 2. ročník Informácie okolo nás	Ovládať základné pravidlá práce na sieti Internet	Ovláda základné pravidlá práce na Internete	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vyhľadávanie všeobecných informácií	1		Vedieť vyhľadávať potrebné informácie	Vie vyhľadať potrebné informácie	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Vyhľadávanie odborných informácií, ich využitie, uchovávanie a spracovanie	1		Vedieť vyhľadávať odborné informácie, využívať a spracovávať	Vie vyhľadať odborné informácie, využívať a spracovávať	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Reštauračný systém Blue Gastro	4,5		Žiak má:	Žiak:		
Základná charakteristika reštauračného systému	1	Ekonomika, účtovníctvo - zásoby	Pochopiť význam využívania programu v prevádzkach spoločného stravovania	Pochopil význam využívania programu v prevádzkach spoločného stravovania	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Písomné odpovede
Skladové hospodárstvo, pohyby na sklade	1,5		Zabezpečiť činnosti v sklade – realizovať výdaj a príjem tovaru a surovín	Ovláda činnosti v sklade – realizuje výdaj a príjem tovaru a surovín	Praktické cvičenie	Prezentácia
Číselníky, precenenie, Prehľady, tlač	1		Vytvárať nové receptúry, upravovať číselníky	Vytváral nové receptúry, upravovať číselníky		
Inventúry skladu	1		Vypracovať inventúrne súpisy	Vypracoval inventúrne súpisy		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Výroba</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Tvorba receptúr	2		Vedieť vytvárať nové a upravovať existujúce receptúry	Vie vytvárať nové a upravovať existujúce receptúry	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
Prehľady, tlač receptúr	1		Pracovať s tlačovými zostavami	Vie pracovať s tlačovými zostavami	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
<b>Pokladne</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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
<b>Spoločné stravovanie</b>	<b>1</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Stravovanie hromadných skupín, akcie, denné menu	1		Vedieť riešiť problematiku objednávok skupín hostí, akcie	Pozná funkcie hromadného stravovania	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy

## ROČNÍK : TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU : APLIKOVANÁ INFORMATIKA				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Štatistické zostavy	5		Žiak má:	Žiak:		

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

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
<b>Aplikačný program Horec</b>	<b>15</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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
<b>Simulácia trhu na PC</b>	<b>10</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
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

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Sporenie a investovanie	5		Vypočítať úroky, stanoviť náklady na rôzne osobné a podnikateľské aktivity Zhodnotiť investičné alternatívy	Vypočíta úroky, stanovil náklady na vybrané osobné a podnikateľské aktivity Zhodnotil investičné alternatívy	Praktické cvičenie	Riešenie úlohy
-------------------------	---	--	--	---	--------------------	----------------

## 6.20 Cvičenia z technológie prerobené

Názov predmetu	Cvičenia z technológie	
Ročník	prvý	druhý
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne	2 hodiny týždenne
	spolu za štúdium 132 vyučovacích hodín	
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár	
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk	

### 6.20.1 Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 1. a 2. ročníka štúdia.

Odborný predmet cvičenia z technológie v učebnom odbore 6445 H kuchár rozvíja, rozširuje a prehĺbuje učivo technológie, potravín a výživy, techniky obsluhy, aplikovanej informatiky a nadväzuje na prehľbovanie vedomostí z odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma).

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o činnostiach súvisiacich s prípravou jedál a nápojov vo verejnom stravovaní, naučiť ich základné zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Žiaci postupne získavajú vedomosti o spracovaní surovín a výrobe jedál a nápojov podľa najnovších poznatkov a zásad racionálnej výživy.

Úlohou je oboznámiť žiakov so zložením a biologickou hodnotou podávaných jedál, aby ich vedeli odporúčať hosťom, pričom vyučujúci nadväzujú na vedomosti žiakov získané v odborných predmetoch.

Úlohou predmetu je naučiť žiakov postupy prípravy jedál a nápojov podľa najnovších poznatkov súčasnej gastronómie, sú vedení k hospodárnosti, technologickej disciplíne, racionálnemu využitiu surovín a estetikej úprave hotových výrobkov a súčasne sa naučia o sensorickom hodnotení potravín, o odberoch vzoriek a pod.

Cvičenie z technológie úzko súvisí so všetkými vyučovacími predmetmi, najmä s predmetom technológia, odborný výcvik, potraviny a výživa, hospodárske výpočty a technika obsluhy.

Žiaci si získané teoretické vedomosti precvičujú a upevňujú v odbornom výcviku, preto je nevyhnutná spolupráca medzi vyučujúcimi týchto predmetov.

V prvom ročníku sa dôsledne preberú bezpečnostné požiadavky a hygienické zásady pri príprave pokrmov. Žiaci postupne získavajú vedomosti o predbežnej úprave surovín naučia sa hodnotenie potravín,

V druhom ročníku si žiaci prehľbujú vedomosti a osvoja si nové poznatky.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Pri výklade učiva učiteľ používa audiovizuálnu techniku a názorné učebné pomôcky. Sústavne zdôrazňuje žiakom predpisy o hygiene potravín a osobnej hygiene, predpis o dodržiavaní hygieny a bezpečnosti pri práci. Neustále sa kladie dôraz na dodržiavanie technologickej disciplíny pri práci.

Výučba bude prebiehať v odbornej učebni. Žiaci absolvujú počas štúdia minimálne jednu odbornú výstavu zameranú na gastronómiu.

### 6.20.2 Ciele vyučovacieho predmetu

---

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v študijnom odbore 6445 H kuchár je poskytnúť žiakom teoretické vedomosti o činnostiach súvisiacich s prípravou jedál a nápojov vo verejnom stravovaní, naučiť ich základné zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Žiaci postupne získavajú teoretické vedomosti o spracovaní surovín a výrobe jedál a nápojov podľa najnovších poznatkov a zásad racionálnej výživy.

### 6.20.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

---

Vo vyučovacom predmete cvičenia z technológie využívame nasledujúce kľúčové kompetencie:

#### Komunikačné a sociálno-interakčné spôsobilosti:

- porozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,
- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

#### Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania, zamerať vlastnú činnosť na dodržiavanie osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve, mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých

#### Schopnosť tvorivo riešiť problémy

- využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
- pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
- vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

#### Spôsobilosť využívať informačné technológie

- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

### **Zdravotné požiadavky na uchádzača**

Do učebného odboru môžu byť prijatí chlapci a dievčatá bez porúch pohybového ústrojenstva (chrbtica, horné a dolné končatiny), dýchacích ciest, alergickými alebo chronickými ochoreniami kože, zažívacieho ústrojenstva, psychickými poruchami, závratmi a záchvatovými stavmi, ako aj závažnými poruchami zraku. Uchádzači nemôžu byť bacilonosičmi a pred nástupom do učebného odboru kuchár sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve. Do učebného odboru môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotný stav posúdil a písomne potvrdil lekár.

### **Požiadavky na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci**

Bezpečnosť pri práci, požiarna ochrana a hygiena práce je neoddeliteľnou súčasťou teoretického aj praktického vyučovania. Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia musí vychádzať z platných právnych predpisov, zákonov a noriem. Priestory na vyučovanie musia vyhovovať bezpečnostným, hygienickým a protipožiarnym požiadavkám. Žiak musí byť poučený o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, najmä pri vykonávaní praktických a laboratórnych prác.

#### Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:

- dôkladné oboznámenie žiaka s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s protipožiarnymi predpismi, s technologickými postupmi
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným, protipožiarnym a hygienickým predpisom
- používanie osobných ochranných prostriedkov podľa platných noriem vykonávanie stanoveného dozoru

Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú prácam zakázaných mladistvým, môže žiak vykonávať len v rozsahu určenom učebnou osnovou. Ak to vyžaduje charakter činnosti, učebná osnova z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce určí

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

podmienky, pri ktorých sa môže uskutočňovať výučba žiaka. Maximálny počet žiakov na majstra OV je v 1. – 3. ročníku 10 žiakov.

#### 6.20.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zariadenie výrobných a odbytových stredísk	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné technologické úpravy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Polievky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Omáčky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Prílohy a doplnky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Bezmäsité a múčne jedlá, múčniky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá na objednávku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Predjedlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technológia prípravy jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Spôsoby diétnej úpravy pokrmov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

### 6.20.5 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, ...)
Hygiena a bezpečnosť práce	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Šimončič, Kružíak: Výživa SPN. 1992 Kendík: Normy v spoločnom stravovaní K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Ochranné pomôcky	Internet, CD Prospekty Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít, Zdravie
Zariadenie výrobných a odbytových stredísk	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Inventár	Internet, CD Prospekty Časopisy
Základné technologické úpravy	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet, CD Prospekty Časopisy

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Polievky	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet, CD Prospekty časopisy
Omáčky	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky surovín	Internet, CD Prospekty Časopisy
Technológia prípravy príloh a doplnkov k jedlám	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní K.Gara a spol. Technológia,2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet, CD Prospekty časopisy
Bezmäsité a múčne jedlá, múčniky	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit ,Zdravie	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet, CD Prospekty Časopisy
Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit ,Zdravie L.Verčimáková, Technológia 3, 2011	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet, CD Prospekty Časopisy
Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny	E.Brhlík/J.Romaňuk Technológia L.Verčimáková, Technológia 3, 2011 Kendík: Normy v spoločnom stravovaní	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky	Internet, CD Prospekty časopisy
Predjedlá	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schéma	Internet, CD Prospekty časopisy
Technológia prípravy jedál studenej kuchyne	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní L.Verčimáková, Technológia 4, 2013	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schéma	CD Prospekty Časopisy Internet
Technológia prípravy diétnych jedál	E. Brhlík/J.Romaňuk Technológia Kendík: Normy v spoločnom stravovaní L.Verčimáková, Technológia 4, 2013	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa	Schéma	Internet, CD Prospekty časopisy

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>CVIČENIA Z TECHNOLOGIE</b>				Ročník : prvý 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
<b>1. Význam odborného predmetu</b>	<b>3</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Význam odborného predmetu z technológie Poučenie o bezpečnosti na cvičení + podpisy		Potraviny a výživa Technika obsluhy Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť význam predmetu cvičenia z technológie	Žiak pochopil význam predmetu cvičenia z technológie	Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<b>2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci</b>	<b>9</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Osobná hygiena, hygiena pracovná a hygiena pracoviska HACCP Bezpečnosť pri práci Úrazy Odber vzorky z potravín do petriho misky	3  2 2  2	Potraviny a výživa  Technika obsluhy  Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť hygienu osobnú , pracoviska a pracovnú  Žiak má pochopiť význam HACCP, bezpečnosť a úrazy  Žiak sa má naučiť postup odberu vzoriek z jedla	Žiak sa naučil hygienu osobnú , pracovnú a pracoviska  Žiak pochopil význam HACCP, bezpečnosť a úrazy  Žiak sa má naučiť postup odberu vzoriek z jedla	Frontálne ústne skúšanie  Ústne skúšanie  Písomne skúšanie	Ústne odpovede  Ústne odpovede  Písomne odpovede
<b>3. Inventár vo výrobnom stredisku,</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Inventár vo výrobnom stredisku - podľa materiálu - podľa príležitosti - slávnostný	6	Potraviny a výživa  Technológia  Technika obsluhy  Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť prípravné práce pred začatím prevádzky.  Žiak sa má naučiť pracovné činnosti vo výrobných strediskách počas prevádzky .  Žiak sa má naučiť pracovné činnosti po ukončení prevádzky.  Žiak sa má naučiť rozlíšiť inventár.	Žiak sa naučil prípravné práce pred začatím prevádzky.  Žiak sa naučil pracovné činnosti vo výrobných strediskách počas prevádzky .  Žiak sa naučil pracovné činnosti po ukončení prevádzky.  Žiak sa naučil rozlíšiť inventár.	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne odpovede  Písomne odpovede

<b>4. Kuchynská predpríprava a úprava surovín</b>	<b>30</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Predbežná úprava základných surovín	4	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť základným postupom pri spracovaní základných surovín , predbežnej úprave potravín .	Žiak sa naučil základným postupom pri spracovaní základných surovín , predbežnej úprave potravín	Ústne frontálne skúšanie, písomné	Ústne odpovede
Bezodpadové hospodárstvo	3	Technológia				Písomne odpovede
Koreniny	4	Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť správne rozdeliť koreniny, koreninové prípravky a pochutiny	Žiak sa naučil správne určiť koreniny, rozoznať koreninové prípravky a pochutiny	Individuálne	
Koreninové prípravky	4					
Pochutiny	3					
Rastlinné suroviny	4		Žiak sa má naučiť správne rozdeliť rastlinné, živočíšne suroviny a múky	Žiak sa naučil správne rozdeliť rastlinné, živočíšne suroviny a múky	Ústne frontálne skúšanie, písomné	Ústne odpovede
Živočíšne suroviny	4				individuálne	Písomne odpovede
Múky	4					
<b>Kuchynská predpríprava surovín</b>	<b>6</b>					
Predbežná úprava surovín	3	Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť predbežnú úprava surovín a vedieť definovať kvalitatívnu a kvalintatívnu analýzu	Žiak sa naučil predbežnú úprava surovín a vie definovať kvalitatívnu a kvalntatívnu analýzu	Ústne frontálne skúšanie, písomné	Ústne odpovede
Kvantitatívna a kvalitatívna analýza	3	Technológia			individuálne	Písomne odpovede
		Odborný výcvik				

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

<b>Sviatočné trendy v súčasnosti</b>	<b>4</b>					
Vrámci regionálnej gastronómie porovnanie sviatočných jedál a zvykov v rodinách žiakov	<b>4</b>	Potraviny a výživa Technológia Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť porovnať regionálne sviatočné jedlá a zvyky	Žiak sa naučil porovnať regionálne sviatočné jedlá a zvyky	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne a písomné odpovede, projekty
<b>Jednoduché múčniky a pudinky</b>	<b>8</b>					
Príprava jednoduchých múčnikov (palacinky, lievance) a pudingov.	<b>8</b>	Potraviny a výživa Technológia Odborný výcvik	Žiak sa má naučiť prípravu jednoduchých múčnikov a pudingov.	Žiak sa naučil prípravu múčnikov a pudingov.	Ústne frontálne skúšanie, písomné individuálne	Ústne a písomné odpovede, projekty

ROZPIS UČIVA PREDMETU: <b>CVIČENIA Z TECHNOLOGIE</b>				Ročník : druhý 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
<b>1.Význam odborného predmetu</b>	2		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Význam odborného predmetu. Poučenie o bezpečnosti na cvičení a o predpisoch.	1 1		Žiak sa má naučiť význam predmetu cvičenia z technológia. Žiak sa má naučiť predpisy o bezpečnosti pri práci, právne normy a základné ustanovenia	Žiak sa naučil význam predmetu cvičenia z technológia. Žiak sa naučil predpisy o bezpečnosti pri práci, právne normy a základné ustanovenia	Frontálne ústne skúšanie	Ústne skúšanie

<b>2. Rozdelenie rôznych druhov cestovín</b>	<b>4</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie cestovín – priemyselné, domáce, vaječné, bezvaječné  Význam cestovín vo výžive a v diétnom stravovaní	2  2	Technológia  Odborný výcvik  Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť rozdeľovať cestoviny z hľadiska rôznych kritérií a má sa naučiť ich význam v diétnom stravovaní.	Žiak sa naučil rozdeľovať cestoviny z hľadiska rôznych kritérií a vie ich význam vo výžive a v diétnom stravovaní.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<b>3. Rozdelenie rôznych druhov ryže</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Pôvod ryže  Druhy ryže  Využitie ryže  Význam ryže vo výžive a v diétnom stravovaní	1  2  2  1	Technológia  Odborný výcvik  Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť rozdeliť jednotlivé druhy ryže, poznať pôvod a využitie ryže a význam ryže vo výžive a v diétnom stravovaní.	Žiak sa naučil rozdeliť jednotlivé druhy ryže, pozná pôvod a využitie ryže a význam ryže vo výžive a v diétnom stravovaní.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<b>4. Bezmäsité jedlá</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

<p>Rozdelenie bezmäsitých jedál</p> <p>Význam bezmäsitých jedál vo výžive a v diétnom stravovaní</p>	<p>3</p> <p>3</p>	<p>Technológia</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p>	<p>Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy rôznych druhov jedál z cestovín a ich degustáciu.</p> <p>Žiak sa má naučiť technologický postup prípravy rôznych druhov jedál z ryže a ich degustáciu.</p>	<p>Žiak sa naučil technologický postup prípravy rôznych druhov jedál z cestovín a ich degustáciu.</p> <p>Žiak sa naučil technologický postup prípravy rôznych druhov jedál z ryže a ich degustáciu.</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Ústne skúšanie</p>
<p><b>5. Rozdelenie zemiakov</b></p>	<p><b>6</b></p>		<p><b>Žiak má:</b></p>	<p><b>Žiak:</b></p>		

Pôvod zemiakov	1	Technológia Odborný výcvik Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť rozdeliť jednotlivé druhy zemiakov, vedieť ich pôvod, určiť technologický spôsob prípravy zemiakov a ich význam vo výžive a v diétnom stravovaní.	Žiak sa naučil rozdeliť jednotlivé druhy zemiakov, vie ich pôvod, vie určiť technologický spôsob prípravy zemiakov a ich význam vo výžive a v diétnom stravovaní.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne skúšanie
Rozdelenie zemiakov podľa typov	1					
Technologický spôsob prípravy zemiakov	2					
Význam zemiakov vo výžive a v diétnom stravovaní	2					
<b>6. Koreninové zmesi</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie podľa druhov do skupín	4	Technológia Odborný výcvik Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť rozdelenie korenín podľa druhov a ich posudzovanie, význam marinád a ich využitie v praxi	Žiak sa naučil rozdelenie korenín podľa druhov a ich posudzovanie, význam marinád a ich využitie v praxi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne skúšanie
Marinády, druhy marinád, význam marinovania	2					
<b>7. Jedlá z vajec</b>	<b>6</b>		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Rozdelenie a pôvod vajec	2	Technológia	Žiak sa má naučiť rozdelenie a pôvod vajec, ich zloženie, výživovú hodnotu a ich význam vo výžive a v diétnom stravovaní.	Žiak sa naučil rozdelenie a pôvod vajec, ich zloženie, výživovú hodnotu a ich význam v diétnom stravovaní.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne skúšanie
Zloženie a výživová hodnota vajec	2	Odborný výcvik				
Význam vajec vo výžive a v diétnom stravovaní	2	Potraviny a výživa				
<b>8. Jednoduché múčniky</b>	4		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		
Rozdelenie múčnikov	2	Technológia	Žiak sa má naučiť rozdelenie múčnikov a spôsob prípravy jednoduchých múčnikov.	Žiak sa naučil rozdelenie múčnikov a spôsob prípravy jednoduchých múčnikov.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne skúšanie
Technologický spôsob prípravy jednoduchých múčnikov	2	Odborný výcvik				
		Potraviny a výživa				
<b>9. Preberanie potravín do a zo skladov</b>	4		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak:</b>		

Kvalitatívna analýza Kvantitatívna analýza	2 2	Technológia  Odborný výcvik  Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť rozdiel medzi kvalitatívnou, kvantitatívnou analýzou a naučiť sa význam jej použitia v praxi.	Žiak sa naučil rozdiel medzi kvalitatívnou, kvantitatívnou analýzou a význam jej použitia v praxi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne skúšanie
<b>10. Rozdelenie mäsa</b>	6		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak</b>		
Rozdelenie bravčového a hovädzieho mäsa  Rozdelenie iných druhov mäsa	3 3	Technológia  Odborný výcvik  Potraviny a výživa	Žiak sa má naučiť rozdeľovanie jednotlivých druhov mäsa.	Žiak sa naučil rozdeľovanie jednotlivých druhov mäsa.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne skúšanie
<b>11. Studená kuchyňa, syry, mlieko</b>	7		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak</b>		

Význam studenej kuchyne	1	Technológia	Žiak sa má naučiť význam studenej kuchyne. Žiak má vedieť rozdeliť syry a mlieko a určiť ich pôvod a použitie.			
Rozdelenie a pôvod syrov	2	Odborný výcvik		Žiak sa naučil sa naučiť význam studenej kuchyne. Žiak vie rozdeliť syry a mlieko a určil sa ich pôvod a použitie.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne skúšanie
Použitie syrov	2	Potraviny a výživa				
Rozdelenie a význam mlieka vo výžive	2					
<b>12. Zaujímavosti gastronómie</b>	8		<b>Žiak má:</b>	<b>Žiak</b>		
Zaujímavosti z regiónu Novohrad	2	Technológia	Žiak sa má naučiť zaujímavosti gastronómie z regiónu Novohrad,	Žiak sa naučil sa naučil zaujímavosti gastronómie z regiónu Novohrad,	Ústne frontálne skúšanie	Ústne skúšanie
Zaujímavosti zo Slovenska	3	Odborný výcvik	zaujímavosti zo Slovenska	zaujímavosti zo Slovenska		
Zaujímavosti zo sveta	3	Potraviny a výživa	a zo sveta.	a zo sveta.		

## 6.21 odborný výcvik

Názov predmetu	odborný výcvik		
Ročník	prvý	druhý	tretí
Časový rozsah výučby	15 hodín týždenne	17,5 hodín týždenne	17,5 hodín týždenne
	spolu za štúdium 1597,5 vyučovacích hodín		
Kód a názov učebného odboru	6445 2 H kuchár, kuchárka		
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk		

### 6.21.1 Charakteristika predmetu

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

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti, získané z odborných predmetov.

Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky, na hrdosť k svojmu povolaniu pestovanie stavovskej hrdosti. Majster odbornej výchovy je príkladom v dodržiavaní osobnej a pracovnej hygieny a bezpečnosti pri práci, v odievaní a vystupovaní a tieto požiadavky prenáša na žiaka.

Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Úlohou majstra odbornej výchovy je naučiť žiakov uplatňovať v praxi vedomosti, získané v odborných predmetoch, preto musí sústavne spolupracovať s vyučujúcimi týchto predmetov. Od prvého ročníka sú žiaci vedení k presnej a precíznej práci, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, kalkulácii a noriem.

V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojim podpisom v Zapisníku bezpečnosti práce potvrdia, že boli poučení a porozumeli jeho obsahu.

V priebehu osvojenia každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

každej novej téme pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy povinný vykonať inštruktáž o bezpečnosti práce a overiť si preskúšaním vedomosti žiakov.

V prvom ročníku žiaci získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy potravín.

Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál, o získaní základných vedomostí sa vyučuje a precvičuje príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám a príprava omáčok.

V druhom ročníku je ťažisko vyučovania v získavaní a upevňovaní zručnosti pri príprave bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov a jedál zo všetkých druhov jatočného mäsa.

V treťom ročníku sú tematické celky zamerané na prípravu jedál z rýb a vodných živočíchov, z hydiny a zveriny, na prípravu jedál studenej kuchyne a jedál na objednávku. Žiaci sa učia využívať progresívne spôsoby prípravy jedál, učia sa pripravovať zložité múčniky, cukrárenské výrobky a nápoje. Oboznamujú sa s gastronómiou iných krajín sveta a s regionálnou gastronómiou, učia sa prípravu diétnych jedál a prípravu diferencovanej stravy.

Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určitého normatívu, a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom.

V prvom ročníku žiaci nesmú obsluhovať mechanizmy výrobného strediska a tlakové nádoby. V druhom a treťom ročníku môžu túto činnosť vykonávať len pod priamym dozorom majstra odbornej výchovy. Ďalej nesmú vykonávať práce, pri ktorých je nebezpečenstvo nákazy a ochorenia, ako je upratovanie a čistenie záchodov, záchodových mís, pisoárov, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu 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 odbornej výchovy 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, samostatnej činnosti, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s materiálo-technickými normami. 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. Preto je dôležitou súčasťou odborného výcviku je precvičovanie, upevňovanie, prehĺbovanie a systematizácia poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

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

Výučba bude prebiehať vo vlastných prevádzkach - školská jedáleň, pod dozorom majstra odbornej výchovy.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

### 6.21.2 Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore 6445 2 H kuchár 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 pojmach, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

### 6.21.3 Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

#### Schopnosti riešiť problémy

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

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

### 6.21.4 Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Výklad, príklady	Názorné ukážky, rozprávanie
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Inštruktáž, predvádzanie, precvičovanie,	Názorné ukážky
Základné činnosti pri spracovaní potravín	Predvádzanie, precvičovanie, Inštruktáž	Individuálna práca žiakov

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Normovanie a kalkulovanie	Predvádzanie, Inštruktáž	precvičovanie,	Individuálna práca žiakov
Základné tepelné úpravy potravín	Predvádzanie, Inštruktáž	precvičovanie,	Individuálna práca žiakov
Príprava polievok a polotovarov	Predvádzanie, Inštruktáž	precvičovanie,	Individuálna práca žiakov
Príprava výrobkov a doplnkov k jedlám	Predvádzanie, Inštruktáž	precvičovanie,	Individuálna práca žiakov
Príprava omáčok	Predvádzanie, Inštruktáž	precvičovanie,	Individuálna práca žiakov
Úvod do predmetu	Výklad, príklady		Názorné ukážky, rozprávanie
Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava bezmäsitých jedál	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava múčnych jedál a múčnikov	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Regionálne mäsité jedlá v Novohrade	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál z bravčového mäsa	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál z baranieho mäsa	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál z mäsa z ostatných jatočných zvierat	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál z mletého mäsa	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Úvod do predmetu	Výklad, príklady		Názorné ukážky, rozprávanie
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov a obojživelníkov	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál z hydiny	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál zo zveriny	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál studenej kuchyni	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava jedál na objednávku	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Progresívne formy prípravy jedál	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Príprava múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Inonárodné kuchyne	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Regionálna kuchyňa	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov
Diéty a diferencovaná strava	Výklad, inštruktáž, precvičovanie		Individuálna práca žiakov

### 6.21.5 Učebné zdroje

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

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod do predmetu	Učebnica technológie	PC a diapozitív	Inventár výrobného strediska, kuchyňa	Internet, knižnica, časopis GASTRO
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Technológia Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár výrobného strediska, kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Základné činnosti pri spracovaní potravín	Technológia Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Normovanie a kalkulovanie	Technológia Potraviny a výživa Normy	PC a diapozitív	Inventár i výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Základné tepelné úpravy potravín	Technológia Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava polievok a polotovarov	Technológia Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava výrobkov a doplnkov k jedlám	Technológia Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava omáčok	Technológia Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Nácvik pracovných činností kuchára v obytných strediskách	Učebnica stolovanie	PC a diapozitív	Inventár na úseku obytného strediska	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava bezmäsitých jedál	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava múčnych jedál a múčnikov	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Regionálne mäsité jedlá v Novohrade	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Príprava jedál z teľacieho mäsa	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál z bravčového mäsa	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál z baranieho mäsa	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál z mäsa z ostatných jatočných zvierat	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál z mletého mäsa	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov a obojživelníkov	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál z hydiny	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál zo zveriny	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál studenej kuchyni	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava jedál na objednávku	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Progresívne formy prípravy jedál	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Príprava múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Inonárodné kuchyne	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
Regionálna kuchyňa	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

Diéty a diferencovaná strava	Učebnica technológie Potraviny a výživa	PC a diapozitív	Inventár na úseku výrobného strediska kuchyňa	internet, knižnica, časopis GASTRO
------------------------------	--	-----------------	---	------------------------------------

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*

## ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik 6445 2 H kuchár				15 hodín týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>1. Úvod do predmetu</b>	<b>18</b>					
Základné ustanovenia právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci	6	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť predpisy o bezpečnosti pri práci, právne normy a základné ustanovenia	Žiak sa naučil predpisy o bezpečnosti pri práci, právne normy a základné ustanovenia	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Zodpovednosť organizácie za bezpečnosť zdravia pri práci Zodpovednosť žiakov za BOZP	3	Ekonomika	Žiak sa má naučiť predpisy za čo je zodpovedná organizácia (škola) za bezpečnosť zdravia pri práci	Žiak sa naučil predpisy za čo je zodpovedná organizácia (škola) za bezpečnosť zdravia pri práci	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Osobná hygiena a hygiena práce. Ochranné pomôcky a význam bezpečnostných predpisov	6		Žiak sa má naučiť predpisy o osobnej hygiene a hygiene práce Žiak sa má oboznámiť o ochranných pomôckach a o bezpečnostných predpisoch	Žiak sa naučil predpisy o osobnej hygiene a hygiene práce Žiak sa naučil o ochranných pomôckach a o bezpečnostných predpisoch	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Prvá pomoc pri úrazoch a nehodách	3		Žiak sa má naučiť poskytovať prvú pomoc pri úrazoch a nehodách	Žiak sa naučil naučiť poskytovať prvú pomoc pri úrazoch a nehodách	Ústne skúšanie	Ústna skúška
<b>2. Pracovné činnosti vo výrobných strediskách</b>	<b>6</b>					
Príprava výrobného strediska pred začatím prevádzky	2	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť prípravné práce pred začatím prevádzky	Žiak sa naučil naučiť prípravné práce pred začatím prevádzky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	2		Žiak sa má naučiť pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Žiak sa naučil pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Pracovné činnosti po ukončení prevádzky	2		Žiak sa má naučiť pracovné činnosti po ukončení prevádzky	Žiak sa naučil pracovné činnosti po ukončení prevádzky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>3. Základné činnosti pri spracovaní potravín</b>	<b>78</b>					
Príprava surovín na spracovanie, váženie potravín	6	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť príprave surovín na spracovanie a váženie surovín	Žiak sa naučil príprave surovín na spracovanie a váženie surovín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Základné postupy pri spracovaní zeleniny a zemiakov	6		Žiak sa má naučiť základným postupom pri spracovaní zeleniny a zemiakov	Žiak sa naučil základným postupom pri spracovaní zeleniny a zemiakov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Predbežná úprava strukovín, obilnín a ovocia	6		Žiak sa má naučiť predbežnej úprave strukovín obilnín a ovocia	Žiak sa naučil predbežnej úprave strukovín obilnín a ovocia	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Opracovanie a delenie hydiny, drobných zvierat a rýb	24		Žiak sa má naučiť opracovať a deliť hydinu a ostatné drobné zvieratá a ryby	Žiak sa naučil opracovať a deliť hydinu a ostatné drobné zvieratá a ryby	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Predbežná úprava mäsa - opracovanie, vykosťovanie a delenie mäsa	12		Žiak sa má naučiť opracovať, vykosťovať a deliť mäsa	Žiak sa naučil opracovať, vykosťovať a deliť mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Predbežné tepelné úpravy, blanžirovanie, stužovanie,	6		Žiak sa má naučiť predbežne tepelne upravovať, blanžirovať, stužovať potraviny	Žiak sa naučil predbežne tepelne upravovať, blanžirovať, stužovať potraviny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Čistenie, cedenie, pasírovanie, šľahanie, lisovanie a trenie potravín	12		Žiak sa má naučiť čistiť, cediť, pasírovať, lisovať a trieť potraviny	Žiak sa naučil čistiť, cediť, pasírovať, lisovať a trieť potraviny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Korenenie potravín	6		Žiak sa má naučiť koreniť potraviny	Žiak sa naučil koreniť potraviny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>4. Normovanie a kalkulovanie</b>	<b>30</b>					
Receptúry – orientácia v receptúrach a ich používanie	18	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť ovládať a orientovať sa v receptúrach a používať ich	Žiak sa naučil ovládať a orientovať sa v receptúrach a používať ich	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Normovanie a kalkulácie jedál	12		Žiak sa má naučiť normovať a kalkulovať jedlá	Žiak sa naučil normovať a kalkulovať jedlá	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>5. Základné tepelné úpravy potravín</b>	<b>96</b>					
Tepelná úprava varením	6	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť spracovať potraviny tepelnou úpravou varením	Žiak sa naučil spracovať potraviny tepelnou úpravou varením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Tepelná úprava dusením	12		Žiak sa má naučiť spracovať potraviny tepelnou úpravou dusením	Žiak sa naučil spracovať potraviny tepelnou úpravou dusením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Tepelná úprava pečením	12		Žiak sa má naučiť spracovať potraviny tepelnou úpravou pečením	Žiak sa naučil spracovať potraviny tepelnou úpravou pečením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Tepelná úprava vyprážením	18		Žiak sa má naučiť spracovať potraviny tepelnou úpravou vyprážením	Žiak sa naučil spracovať potraviny tepelnou úpravou vyprážením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Ostatné tepelné úpravy-zapekanie , gratinovanie	18	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť správne zapekanie jedál	Žiak sa naučil správne zapekanie jedál	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
SOUS-VIDE metóda Údenie teplým dymom	18	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť SOUS - VIDE metódu a metódu údenia teplým dymom	Žiak sa naučil SOUS - VIDE metódu a metódu údenia teplým dymom	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Práca s konvektomatom a jeho využitie v gastronómii	12	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má pracovať s konvektomatom	Žiak sa naučil pracovať s konvektomatom	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>6. Príprava polievok, úprava polotovarov</b>	<b>156</b>					
Vývary a hnedé polievky	30	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať vývary a hnedé polievky	Žiak sa naučil pripravovať vývary a hnedé polievky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Závarky a vložky do hnedých polievok	18		Žiak sa má naučiť pripravovať závarky a vložky do hnedých polievok	Žiak sa naučil pripravovať závarky a vložky do hnedých polievok	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie polievok	6		Žiak sa má naučiť zosilňovať, čistiť a zjemňovať polievky	Žiak sa naučil zosilňovať, čistiť a zjemňovať polievky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Biele polievky, úprava jednotlivých druhov	36		Žiak sa má naučiť pripravovať biele polievky ich jednotlivé druhy	Žiak sa naučil pripravovať biele polievky ich jednotlivé druhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Špeciálne a zvláštne polievky	18		Žiak sa má naučiť pripravovať špeciálne a zvláštne polievky	Žiak sa naučil pripravovať špeciálne a zvláštne polievky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Desiatové polievky	24		Žiak sa má naučiť pripravovať desiatové polievky	Žiak sa naučil pripravovať desiatové polievky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Polievky z rôznych druhov ovocia	12		Žiak sa má naučiť pripravovať polievky z rôznych druhov ovocia	Žiak sa naučil pripravovať polievky z rôznych druhov ovocia	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava vývarov z polotovarov	6		Žiak sa má naučiť pripravovať vývary z polotovarov	Žiak sa naučil pripravovať vývary z polotovarov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava polievok v regióne Gemer, Novohrad	6		Žiak sa má naučiť pripravovať polievky z regiónu Gemer a Novohrad	Žiak sa naučil pripravovať polievky z regiónu Gemer a Novohrad	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>7. Príprava výrobkov a doplnkov k jedlám</b>	<b>111</b>					
Prílohy zo zemiakov a zeleniny	24	Potraviny a výživa Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať prílohy zo zemiakov a zeleniny	Žiak sa naučil pripravovať prílohy zo zemiakov a zeleniny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Prílohy z múky a cestovín	24		Žiak sa má naučiť pripravovať prílohy z múky a cestovín	Žiak sa naučil pripravovať prílohy z múky a cestovín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Prílohy z ryže a obilnín	24		Žiak sa má naučiť pripravovať prílohy z ryže a obilnín	Žiak sa naučil naučiť pripravovať prílohy z ryže a obilnín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Prílohy zo strukovín	12		Žiak sa má naučiť pripravovať prílohy zo strukovín	Žiak sa naučil pripravovať prílohy zo strukovín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jednoduché šaláty a marinády	12		Žiak sa má naučiť pripravovať jednoduché šaláty a marinády	Žiak sa naučil pripravovať jednoduché šaláty a marinády	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Dávkovanie príloh a doplnkov k hlavným jedlám	12	Žiak sa má naučiť dávkovať prílohy a doplnky k hlavným jedlám	Žiak sa naučil dávkovať prílohy a doplnky k hlavným jedlám	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Prílohy z polotovarov	3	Žiak sa má naučiť pripravovať prílohy z polotovarov	Žiak sa naučil pripravovať prílohy z polotovarov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik 6445 2 H kuchár				Ročník : druhý 17,5 hodín týždenne, spolu 577,5 vyučovacích hodín Ročne		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>	7					
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci vo výrobných a obytných strediskách, dodržiavanie hygienických zásad pri príprave jedál, expedícii a predaji jedál, dodržiavanie zásad HACCP	7	Technológia	Žiak sa má naučiť dodržiavať bezpečnosť pri práci, vo výrobných a obytných strediskách ,dodržiavať hygienické predpisy pri príprave jedál, expedícii jedál a pri predaji jedál, a tiež dodržiavanie zásad HACCP.	Žiak sa naučil dodržiavať bezpečnosť pri práci, vo výrobných a obytných strediskách ,dodržiavať hygienické predpisy pri príprave jedál, expedícii jedál a pri predaji jedál, a tiež dodržiavanie zásad HACCP.	Praktické precvičovanie	Ústna skúška
<b>2. Návik pracovných činností kuchára v obytných strediskách</b>	28					
Spoločenské pravidlá ,správanie sa a vystupovanie v styku s hosťom	3	Spoločenská komunikácia Etická výchova	Žiak sa má naučiť spoločenským pravidlám a slušnému vystupovania v styku s hosťom	Žiak sa má naučiť a oboznámiť s inventárom v obytnom stredisku	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Oboznámenie sa so zariadením a inventárom v odbytovom stredisku	4	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť a oboznámiť s inventárom v odbytovom stredisku	Žiak sa naučil a oboznámil s inventárom v odbytovom stredisku	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Prípravné práce pred začatím prevádzky, rozdelenie prác a spolupráca s pracovníkmi obsluhy	4	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť prípravné práce pred začatím prevádzky a spolupráci so všetkými pracovníkmi obsluhy	Žiak sa naučil prípravné práce pred začatím prevádzky a spolupráci so všetkými pracovníkmi obsluhy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Nácvik nosenia tanierov a podnosov	3	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť rôzne spôsoby nosenia tanierov a podnosov	Žiak sa naučil rôzne spôsoby nosenia tanierov a podnosov		
Nácvik porciovania a predkladania výrobkov teplej a studenej kuchyne a cukrárenských výrobkov	7	Technológia Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť prekladať a porciovať výrobky teplej a studenej kuchyne	Žiak sa naučil prekladať a porciovať výrobky teplej a studenej kuchyne	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Nácvik techniky obsluhy pri teplom a studenom bufete	3	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť techniku obsluhy pri teplom a studenom bufete	Žiak sa má naučil techniku obsluhy pri teplom a studenom bufete	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Predchádzanie nehodám a ich náprava	4	Technika obsluhy	Žiak sa má naučiť predchádzať nehodám pri obsluhu a má sa naučiť odstraňovať prípadné nehody	Žiak sa naučil predchádzať nehodám pri obsluhu a sa naučil odstraňovať prípadné nehody	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>3. Príprava bezmäsitých jedál</b>	<b>77</b>					
Jedlá zo zemiakov varených a surových	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne technologické postupy jedál zo zemiakov	Žiak sa naučil pripravovať rôzne technologické postupy jedál zo zemiakov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá zo zeleniny, strukovín a húb	14	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne technologické postupy jedál zo zeleniny, strukovín a húb	Žiak sa naučil pripravovať rôzne technologické postupy jedál zo zeleniny, strukovín a húb	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z ryže	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne technologické postupy jedál z ryže	Žiak sa naučil pripravovať rôzne technologické postupy jedál z ryže	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Jedlá z cestovín a obilnín	14	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z cestovín a obilnín	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z cestovín a obilnín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z vajec a syrov	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z vajec a syrov	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z vajec a syrov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá zo sóje ,upotrebenie a použitie sóje	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá zo sóje a jej využitie a upotrebenie v racionálnej výžive	Žiak sa naučil pripravovať jedlá zo sóje a jej využitie	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava základných bielych a hnedých omáčok	7		Žiak sa má naučiť pripravovať základné biele a hnedé omáčky	Žiak sa naučil pripravovať základné biele a hnedé omáčky		
Príprava zložitých, studených krycích a majonézových omáčok	7		Žiak sa má naučiť pripravovať studené krycie a majonézové omáčky	Žiak sa naučil pripravovať studené krycie a majonézové omáčky		
Príprava pochúťkových masiel a príprava omáčok z polotovarov	7		Žiak sa má naučiť pripravovať pochúťkové maslá a omáčky z polotovarov	Žiak sa naučil pripravovať pochúťkové maslá a omáčky z polotovarov		
<b>4. Príprava múčnych jedál a múčnikov</b>	<b>70</b>					
Jedlá z rezancového cesta výroba fliačkov, niťoviek, širokých rezancov	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z rezancového cesta a tiež vyrábať polotovary ako sú fliačky, niťovky a široké rezance	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z rezancového cesta a tiež vyrábať polotovary ako sú fliačky, niťovky a široké rezance	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z liateho cesta a príprava z nich	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z liateho cesta múčniky z liateho cesta	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z liateho cesta múčniky z liateho cesta	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z kysnutého cesta a múčniky z kysnutého cesta	14	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z kysnutého cesta a tiež múčniky z kysnutého cesta	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z kysnutého cesta a tiež múčniky z kysnutého cesta	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá zo zemiakového cesta ,tvarohového cesta a múčniky	14	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá zo zemiakového cesta, tvarohového cesta a múčniky	Žiak sa naučil pripravovať jedlá zo zemiakového cesta, tvarohového cesta a múčniky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Žemľovky a nákypy	14	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať žemľovky a nákypy	Žiak sa naučil pripravovať žemľovky a nákypy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Pudingy a krémy	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať pudinky a krémy	Žiak sa naučil pripravovať pudinky a krémy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Ovocné šaláty	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne ovocné šaláty	Žiak sa naučil pripravovať rôzne ovocné šaláty	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>5 Regionálne jedlá v Gemeri a Novohrade</b>	<b>63</b>					
Polievky pripravované v regióne Gemer a Novohrad	14	Rôzne časopisy	Žiak sa má naučiť pripravovať polievky v regióne Gemer a Novohrad	Žiak sa naučil pripravovať polievky v regióne Gemer a Novohrad		Praktická skúška
Bezmäsité jedlá v regióne Gemer a Novohrad	14		Žiak sa má naučiť pripravovať bezmäsité jedlá v regióne Gemer a Novohrad	Žiak sa naučil pripravovať bezmäsité jedlá v regióne Gemer a Novohrad	Praktické precvičovanie	
Múčne jedlá v regióne Gemer a Novohrad	14	Rôzne časopisy	Žiak sa má naučiť pripravovať múčne jedlá v regióne Gemer a Novohrad	Žiak sa naučil pripravovať múčne jedlá v regióne Gemer a Novohrad	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Mäsité jedlá v regióne Gemer a Novohrad	7		Žiak sa má naučiť pripravovať mäsité jedlá v regióne Gemer a Novohrad	Žiak sa naučil pripravovať mäsité jedlá v regióne Gemer a Novohrad		
Nové trendy v regióne a príprava pokrmov moderným spôsobom	14		Žiak sa má naučiť nové trendy v regióne a prípravu pokrmov moderným spôsobom	Žiak sa má naučil nové trendy v regióne a prípravu pokrmov moderným spôsobom		
<b>6 Príprava jedál z hovädzieho mäsa</b>	<b>126</b>					
Delenie ,porciovanie a dávkovanie	7	Technológia	Žiak sa má naučiť deliť ,porciovať a dávkovať hovädzie mäsa	Žiak sa naučil deliť ,porciovať a dávkovať hovädzie mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z hovädzieho mäsa varením, podávanie a príprava ragú	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať hovädzie jedlá varením	Žiak sa naučil pripravovať hovädzie jedlá varením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Príprava jedál dusením a príprava základov, dusenie - v celku, v kockách, v plátkoch, príprava rolád a závitkov	42	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať hovädzie jedlá dusením	Žiak sa naučil pripravovať hovädzie jedlá dusením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Vyprážené hovädzie mäso a plnené roštenky	7		Žiak sa má naučiť pripravovať vyprážené hovädzie mäso a plnené roštenky	Žiak sa naučil pripravovať vyprážené hovädzie mäso a plnené roštenky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava minútok z hovädzieho mäsa – bifteky, medailónky, steaky, soté, guláše, fondue	28		Žiak sa má naučiť pripravovať minútky z hovädzieho mäsa	Žiak sa naučil pripravovať minútky z hovädzieho mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z hovädzieho mäsa pečením na anglický spôsob	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z hovädzie -ho mäsa na anglický spôsob	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z hovädzieho mäsa na anglický spôsob	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z hovädzích vnútorností	28	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z hovädzích vnútorností	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z hovädzích vnútorností	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>7 Príprava jedál z teľacieho mäsa</b>	<b>28</b>					
Delenie, porciovanie a dávkovanie teľacieho mäsa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť deliť, porciovať a dávkovať teľacie mäso	Žiak sa naučil deliť, porciovať a dávkovať teľacie mäso	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z teľacieho mäsa varením a zaprávaním	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z teľacieho mäsa varením a zaprávaním	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z teľacieho mäsa varením a zaprávaním	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z teľacieho mäsa pečením a vyprážením	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z teľacieho mäsa pečením a vyprážením	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z teľacieho mäsa pečením a vyprážením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z teľacích vnútorností	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z teľacích vnútorností	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z teľacích vnútorností	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>8 Príprava jedál z bravčového mäsa</b>	<b>112</b>					
Delenie, porciovanie a dávkovanie bravčového mäsa	14	Technológia	Žiak sa má naučiť deliť, porciovať a dávkovať bravčové mäso	Žiak sa naučil deliť, porciovať a dávkovať bravčové mäso	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Príprava jedál z bravčového mäsa varením a dusením	21	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z bravčového mäsa varením a dusením	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z bravčového mäsa varením a dusením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z bravčového mäsa pečením a vyprážením	21	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z bravčového mäsa pečením a vyprážením	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z bravčového mäsa pečením a vyprážením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál na rošte, na grile, v alobale	7					
Minútky z bravčového mäsa – rezne a rebierka, soté a medailónky	21					
Príprava jedál z údeného mäsa a príprava jedál s použitím údenej slaniny	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z údeného mäsa a jedlá z použitím bravčovej slaniny	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z údeného mäsa a jedlá z použitím bravčovej slaniny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z bravčových vnútorností ,zabíjačkové špeciality	21	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z bravčových vnútorností a zabíjačkové špeciality	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z bravčových vnútorností a zabíjačkové špeciality	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>9 Príprava jedál z baranieho mäsa</b>	<b>21</b>					
Delenie, porciovanie a dávkovanie baranieho mäsa	3	Technológia	Žiak sa má naučiť deliť, porciovať a dávkovať baranie mäso	Žiak sa naučil deliť, porciovať a dávkovať baranie mäso	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z baranieho mäsa varením a zaprávaním	4	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z baranieho mäsa varením a zaprávaním	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z baranieho mäsa varením a zaprávaním	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z baranieho mäsa dusením a pečením	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z baranieho mäsa dusením a pečením	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z baranieho mäsa dusením a pečením	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál z baraních vnútorností a úprava baranieho mäsa na grile	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z baraních vnútorností	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z baraních vnútorností	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>10. Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</b>	<b>14</b>					

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Príprava jedál z jahňata a kozlaťa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne jedlá z jahňata a kozlaťa	Žiak sa naučil pripravovať rôzne jedlá z jahňata a kozlaťa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál zo zajaca a králika	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne jedlá zo zajaca a králika	Žiak sa naučil pripravovať rôzne jedlá zo zajaca a králika	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>11. Mleté mäsa</b>	<b>31,5</b>					
Príprava jedál z mletého mäsa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne druhy jedál z mletého mäsa	Žiak sa naučil pripravovať rôzne druhy jedál z mletého mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá zo surového mletého mäsa	21	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá zo surového mletého mäsa	Žiak sa naučil pripravovať jedlá zo surového mletého mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa	3,5	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik 6445 2 H kuchár				Ročník : tretí 17,5 hodín týždenne, spolu 525 vyučovacích hodín ročne		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<b>1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>	7					
Bezpečnosť a ochrana zdravia vo výrobných a odbytových strediskách ,hygienické zásady pri príprave jedál, prvá pomoc pri úrazoch. Zodpovednosť žiakov za dodržiavanie BOZP, hygiena práce HACCP ,druhy ohrozenia, ochranné pomôcky ,osobná hygiena	7	Školský poriadok, Právne normy o bezpečnosti práce	Žiak sa má naučiť dodržiavať právne normy o bezpečnosti práce, má sa naučiť dodržiavať hygienické zásady pri príprave pokrmov, poskytovať prvú pomoc pri úrazoch, dodržiavať hygienické predpisy práce a HACCP , dodržiavať osobnú hygienu ,používať osobné ochranné pomôcky.	Žiak sa naučil dodržiavať právne normy o bezpečnosti práce, naučil sa dodržiavať hygienické zásady pri príprave pokrmov, poskytovať prvú pomoc pri úrazoch, dodržiavať hygienické predpisy práce a HACCP dodržiavať osobnú hygienu používať osobné ochranné pomôcky.	Didaktickým testom Ústne skúšanie	Písomná skúška Ústna skúška
<b>2. Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov a obojživelníkov</b>	21					
Jedlá zo sladkovodných rýb a sladkovodných živočíchov	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať a spracovať sladkovodné ryby a sladkovodné živočíchy	Žiak sa naučil pripravovať a spracovať sladkovodné ryby a sladkovodné živočíchy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z morských rýb	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z morských rýb	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z morských rýb	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z plodov mora ,vyžitie kaviáru v teplej a studenej kuchyni	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá a rôzne špeciality z darov mora a využívať kaviár v studenej a teplej kuchyni	Žiak sa naučil pripravovať jedlá a rôzne špeciality z darov mora a využívať kaviár v studenej a teplej kuchyni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>3. Príprava jedál z hydiny</b>	28					

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Jedlá zo sliepok, kurčiat a moriakov	14	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá zo sliepok, kurčiat a moriakov	Žiak sa naučil pripravovať jedlá zo sliepok, kurčiat a moriakov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z husí a kačíc	7	Technológia Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z husí a kačíc	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z husí a kačíc	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z hydínových drobkov	7		Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá z hydínových drobkov	Žiak sa naučil pripravovať jedlá z hydínových drobkov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>4. Príprava jedál zo zveriny</b>	<b>28</b>					
Jedlá z vysokej zveriny	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne jedlá z vysokej zveriny	Žiak sa naučil pripravovať rôzne jedlá z vysokej zveriny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z čiernej zveriny	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne jedlá z čiernej zveriny	Žiak sa naučil pripravovať rôzne jedlá z čiernej zveriny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Jedlá z nízkej a pernatej zveriny	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne jedlá z nízkej a pernatej zveriny	Žiak sa naučil pripravovať rôzne jedlá z nízkej a pernatej zveriny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Špeciálna úprava zveriny	7	Technológia	Žiak sa má naučiť špeciálne upravovať zverinu	Žiak sa naučil špeciálne upravovať zverinu	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>5. Predjedlá</b>	<b>35</b>					
Význam a rozdelenie predjedál	7	Technológia	Žiak sa má naučiť význam a rozdelenie predjedál	Žiak sa naučil význam a rozdelenie predjedál	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Teplé predjedlá	14		Žiak sa má naučiť pripravovať teplé predjedlá	Žiak sa naučil pripravovať teplé predjedlá		
Studené predjedlá	14		Žiak sa má naučiť pripravovať studené predjedlá	Žiak sa naučil pripravovať studené predjedlá		
<b>6. Príprava jedál studenej kuchyne</b>	<b>105</b>					
Nové trendy v studenej kuchyni	7	Technológia, Gastro časopis	Žiak sa má naučiť novým trendom v studenej kuchyni	Žiak sa naučil novým trendom v studenej kuchyni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Predbežná tepelná úprava surovín v studenej kuchyni	7	Technológia	Žiak sa má naučiť upravovať suroviny pred samou úpravou v studenej kuchyni	Žiak sa naučil upravovať suroviny pred samou úpravou v studenej kuchyni	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Zásady prípravy hygiena a uchovávanie studených pokrmov	7	Technológia	Žiak sa má naučiť zásadám hygieny pri príprave a uchovávaní studených pokrmov	Žiak sa naučil zásadám hygieny pri príprave a uchovávaní studených pokrmov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava rôsolu, marinád, majonéz a pochúťkového masla	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôsol, marinády, majonézy a pochúťkové maslá	Žiak sa naučil pripravovať rôsol, marinády, majonézy a pochúťkové maslá	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava zložitých majonézových šalátov	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať zložené majonézové šaláty	Žiak sa naučil pripravovať zložené majonézové šaláty	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava zložitých šalátov bez majonézy	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať zložené šaláty bez majonézy	Žiak sa naučil pripravovať zložené šaláty bez majonézy	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava zložitých mäsových šalátov	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať zložené mäsové šaláty	Žiak sa naučil pripravovať zložené mäsové šaláty	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava paštét a pien	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať paštéty a peny	Žiak sa naučil pripravovať paštéty a peny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava galantín a huspenín	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať galantíny a huspeniny	Žiak sa naučil pripravovať galantíny a huspeniny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava studených jedál zo syrov	3	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať studené jedlá zo syrov	Žiak sa naučil pripravovať studené jedlá zo syrov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava studených jedál z vajec	4	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať studené jedlá z vajec	Žiak sa naučil pripravovať studené jedlá z vajec	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava obložených chlebičkov a chuťoviek	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať rôzne variácie obložených chlebičkov a chuťoviek	Žiak sa naučil pripravovať rôzne variácie obložených chlebičkov a chuťoviek	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava studených jedál a predjedál z rôznych surovín	14	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá a predjedlá z rôznych netradičných surovín	Žiak sa naučil pripravovať jedlá a predjedlá z rôznych netradičných surovín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Výber inventáru a úprava finálneho výrobku, expedícia	7	Technológia	Žiak sa má naučiť vybrať si vhodný inventár na prípravu a úpravu finálneho výrobku a vedieť ho aj vyexpedovať	Žiak sa naučil vybrať si vhodný inventár na prípravu a úpravu finálneho výrobku a vie ho aj vyexpedovať	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Úprava výstavných mís	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať výstavné misky z rôznych surovín	Žiak sa naučil pripravovať výstavné misky z rôznych surovín	Praktické precvičovanie	Práca vo výrobnom stredisku
<b>7. Príprava jedál na objednávku</b>	<b>105</b>					
Gastronomické uplatnenie ,význam a podávanie jedál na objednávku	7	Technológia	Žiak má pochopiť gastronomické uplatnenie ,význam prípravy a podávanie jedál na objednávku	Žiak pochopil gastronomické uplatnenie ,význam prípravy a podávanie jedál na objednávku	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Vhodnosť jednotlivých druhov mäsa pri príprave jedál na objednávku	7	Technológia	Žiak sa má naučiť o vhodnosti jednotlivých druhov mäsa pri príprave jedál na objednávku	Žiak sa naučil a pochopil o vhodnosti jednotlivých druhov mäsa pri príprave jedál na objednávku	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Spôsob prípravy – marinovanie, sekanie, formovanie a dokončovanie minútkových pokrmov – flambovanie a dokončovanie jedál pred hosťom	7	Technológia	Žiak sa má naučiť spôsobu prípravy a dokončovania minútkových pokrmov	Žiak sa naučil spôsobu prípravy a dokončovania minútkových pokrmov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál na objednávku z hovädzieho mäsa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá na objednávku z hovädzieho mäsa	Žiak sa naučil pripravovať jedlá na objednávku z hovädzieho mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál na objednávku z teľacieho mäsa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá na objednávku z teľacieho mäsa	Žiak sa naučil pripravovať jedlá na objednávku z teľacieho mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá na objednávku z bravčového mäsa	Žiak sa naučil pripravovať jedlá na objednávku z bravčového mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál na objednávku z baranieho a jahňacieho mäsa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá na objednávku z baranieho a jahňacieho mäsa	Žiak sa naučil pripravovať jedlá na objednávku z baranieho a jahňacieho mäsa	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava štiav, omáčok, príloh, oblohy a obloženia	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať šťavy ,omáčky , prílohy , oblohy a obloženia	Žiak sa naučil pripravovať šťavy ,omáčky , prílohy , oblohy a obloženia	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Vhodný inventár pri príprave jedál na objednávku	7	Technológia	Žiak sa má naučiť si pripraviť vhodný inventár na prípravu jedál na objednávku	Žiak sa naučil si pripraviť vhodný inventár na prípravu jedál na objednávku	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Príprava jedál na objednávku z hydiny a rýb	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá na objednávku z hydiny a rýb	Žiak sa naučil pripravovať jedlá na objednávku z hydiny a rýb	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál na objednávku zo zveriny	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá na objednávku zo zveriny	Žiak sa naučil pripravovať jedlá na objednávku zo zveriny	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál na objednávku zo zeleniny a cestovín	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá na objednávku zo zeleniny a cestovín	Žiak sa naučil pripravovať jedlá na objednávku zo zeleniny a cestovín	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava jedál na objednávku z ostatných druhov mäsa , vnútorností , drobkov	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá na objednávku z ostatných druhov mäsa , vnútorností a drobkov	Žiak sa naučil pripravovať jedlá na objednávku z ostatných druhov mäsa , vnútorností a drobkov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava minútkových jedál múčnikového charakteru	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať minútkové jedlá z múčnikov	Žiak sa naučil pripravovať minútkové jedlá z múčnikov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava vlastných špecialít	7	Technológia , časopis Gastro	Žiak sa má naučiť pripravovať vlastné špeciality a vedieť t ich aj vykalkulovať	Žiak sa naučil pripravovať vlastné špeciality a vie ich aj vykalkulovať	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>8. Progresívne formy prípravy jedál</b>	<b>14</b>					
Príprava a použitie polotovarov	3	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať a používať polotovary pri príprave pokrmov	Žiak sa naučil pripravovať a používať polotovary pri príprave pokrmov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Význam polotovarov vo výžive	4	Technológia	Žiak ma pochopiť význam používania polotovarov vo výžive	Žiak pochopil význam používania polotovarov vo výžive	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Molekulárna kuchyňa	3	Technológia	Žiak ma pochopiť význam molekulárnej kuchyne	Žiak ma pochopiť význam molekulárnej kuchyne	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Suvidovanie mäsa a údenie jedál pred zrakom host'a	4	Technológia	Žiak sa má naučiť prácu so suvidovaním mäsa a údením mäsa pred zrakom host'a	Žiak sa naučil pracovať so suvidovacím zariadením a údením jedál pred zrakom host'a	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>9 Príprava múčnikov cukrárenských výrobkov a nápojov</b>	<b>35</b>					

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Príprava múčnikov z lineckého a vaflového cesta	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať múčniky z lineckého a vaflového cesta	Žiak sa naučil pripravovať múčniky z lineckého a vaflového cesta	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava múčnikov z odpaľovaného cesta	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať múčniky z odpaľovaného cesta	Žiak sa naučil pripravovať múčniky z odpaľovaného cesta	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava múčnikov z lístkového cesta		Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať lístkové cesta a pripraviť z neho múčniky	Žiak sa naučil pripravovať lístkové cesta a pripraviť z neho múčniky	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Príprava múčnikov zo šľahaných hmôt a jadrových hmôt	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripraviť šľahanú hmotu a použiť ju pri príprave múčnikov	Žiak sa naučil pripraviť šľahanú hmotu a použiť ju pri príprave múčnikov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Kysnuté a pľundrové cestá	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať kysnuté a pľundrové cestá	Žiak sa naučil pripravovať kysnuté a pľundrové cestá	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Úprava zmrzlín ,teplé a studené nápoje	7	Technológia	Žiak sa má naučiť upravovať zmrzlinu pre použitie v reštauračnom stravovaní a tiež pripravovať teplé a studené nápoje	Žiak sa naučil upravovať zmrzlinu pre použitie v reštauračnom stravovaní a tiež pripravovať teplé a studené nápoje	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>10. Inonárodné kuchyne</b>	<b>42</b>					
Francúzska kuchyňa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť význam francúzskej kuchyne a pripraviť niektoré jedlá z francúzskej kuchyne	Žiak sa naučil význam francúzskej kuchyne a pripraviť niektoré jedlá z francúzskej kuchyne	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Čínska a orientálna kuchyňa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť význam čínskej a orientálnej kuchyne a pripraviť niektoré jedlá z čínskej a orientálnej kuchyne	Žiak sa naučil význam čínskej a orientálnej kuchyne a pripraviť niektoré jedlá z čínskej a orientálnej kuchyne	Praktické precvičovanie	Praktická skúška

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Balkánska a ruská kuchyňa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť význam balkánskej a ruskej kuchyne a pripraviť niektoré jedlá z balkánskej a ruskej kuchyne	Žiak sa naučil význam balkánskej a ruskej kuchyne a pripraviť niektoré jedlá z balkánskej a ruskej kuchyne	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Európska kuchyňa /Maďarská, Talianska ,Anglická kuchyňa/	14	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá maďarskej , anglickej a talianskej kuchyne	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá maďarskej , anglickej a talianskej kuchyne	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Česká kuchyňa	7	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jedlá českej kuchyne	Žiak sa naučil pripravovať jedlá českej kuchyne	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
<b>11. Regionálna kuchyňa</b>	<b>56</b>					
Regionálna kuchyňa – ostatné regióny Slovenska	42	Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať regionálne jedlá ostatných regiónov	Žiak sa naučil pripravovať regionálne jedlá ostatných regiónov	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
Vlastné kalkulácie	7	Ekonomika, Technológia	Žiak sa má naučiť vypracovávať vlastné kalkulácie regionálnych jedál	Žiak sa naučil vypracovávať vlastné kalkulácie regionálnych jedál	Praktické vypracovanie vlastných kalkulácií	Praktická skúška
Kalkulačný list	7	Ekonomika	Žiak sa má oboznámiť s kalkulačným listom a má sa naučiť vypracovať kalkulačný list	Žiak sa oboznámil s kalkulačným listom a naučil sa vypracovať kalkulačný list	Praktické vypracovanie vlastných kalkulácií	Praktická skúška
<b>12. Diéty a diferencovaná strava</b>	<b>49</b>					
Rozdelenie a charakteristika diét	7	Potraviny a nápoje Technológia	Žiak sa má naučiť rozdelenie a charakteristiku diét	Žiak sa naučil rozdelenie a charakteristiku diét	Ústne skúšanie	Ústna skúška
Príprava jednotlivých diét, a vhodnosť surovín pri príprave jednotlivých druhov diét	21	Technológia Technológia	Žiak sa má naučiť pripravovať jednotlivé druhy diét	Žiak sa naučil pripravovať jednotlivé druhy diét	Praktické precvičovanie	Praktická skúška
		Technológia				

Školský vzdelávací program

*Kuchár, kuchárka*

Diferencovaná strava	14	Technológia	Žiak sa má naučiť podávať a pripravovať diferencovanú stravu	Žiak sa naučil podávať a pripravovať diferencovanú stravu	Praktické precvičovanie Ústne skúšanie	Praktická skúška Ústna skúška
Detské jedlá a stravovanie mládeže	3		Žiak sa má naučiť pripravovať detské jedlá a má sa naučiť o stravovaní mládeže	Žiak sa naučil pripravovať detské jedlá a naučil sa stravovaní mládeže		
Stravovanie starších a chorých	4		Žiak sa má naučiť o stravovaní starších a chorých ľudí	Žiak sa naučil o stravovaní starších a chorých ľudí		

## **7 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU**

---

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

## **8 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO- VZDELÁVACÍMI POTREBAMI**

---

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

## **9 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV**

---

Spoločné pre všetky ŠkVP v samostatnom dokumente.

Školský

vzdelávací

program

*Kuchár, kuchárka*