Stredná odborná škola Milana Hodžu

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Mäsiar, mäsiarka

2954 H mäsiar, mäsiarka

Forma štúdia: denná
Platnosť pôvodného ŠkVP: od 01.09.2008
Dátum poslednej revízie: 03.08.2026
Účinnosť aktuálneho znenia: od 01.09.2026

OBSAH

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE 4
2 CIELE A POSLANIE ŠKOLY 7
2.1 Výchovno-vzdelávacie ciele školy 7
2.2 Vízia a filozofia školy 7
2.3 Prioritné smerovanie školy 8
2.4 Materiálne podmienky školy 9
2.5 Personálne podmienky 10
2.6 Organizačné podmienky 11
2.7 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 12
3 CHARAKTERISTIKA ŠkVP 13
3.1 Popis vzdelávacieho programu / základné údaje o štúdiu 13
3.2 Rozvoj environmentálneho povedomia žiakov 14
3. 3 Organizačné formy štúdia 14
3.4 Podmienky prijatia žiakov 15
3.5 Organizácia výučby a odborného výcviku 15
3.5.1 Organizácia výchovno-vzdelávacieho procesu v dvojtýždňovom cykle 15
3.6 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky 16
3.6.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium 16
3.6.2 Žiaci so zdravotným znevýhodnením 17
3.6.3 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 17
3.7 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania 18
3.8 Opodstatnenosť odboru 22
4 PROFIL ABSOLVENTA 24
4.1 Celková charakteristika absolventa 24
4.2 Kompetencie absolventa 24
4.2.1 Kľúčové kompetencie ..... **Chyba! Záložka nie je definovaná.**
4.2.2 Všeobecné kompetencie 27
4.2.3 Odborné kompetencie 29
4.3 Práva dieťaťa a mechanizmy ich uplatňovania 32
4.4 Uplatnenie absolventa 33
5. UČEBNÝ PLÁN 35
6 SYSTÉM PODPORY ŽIAKOV V SÚLADE S PRINCÍPMI INKLUZÍVNEHO VZDELÁVANIA 39

6.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania 39
6.2 Podporné opatrenia 39
6.3 Podpora nadaných žiakov 40
6.4 Podpora žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia 40
7 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV 41
7.1 Pravidlá hodnotenia žiakov 41
7.2 Organizácia záverečnej skúšky 42
7.3 Klasifikácia 44
8 ROZŠIRUJÚCE VZDELÁVACIE AKTIVITY ŠKOLY 45
9 NÁRODNÝ ŠTANDARD FINANČNEJ GRAMOTNOSTI v ŠkVP 49
10 UČEBNÉ OSNOVY 51
10.1 Štruktúra učebných osnov 51
10.2 Učebné osnovy teoretického vyučovania 51
10.2.1 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie 52
10.2.2 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie 55
10.2.3 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov 57
10.2.4 Učebné osnovy odborných predmetov 105
10.3 Praktické vyučovanie 141
10.3.1 Výkonové štandardy praktického vyučovania 141
10.3.2 Obsahové štandardy praktického vyučovania 141
10.3.3 Prepojenie teoretického a praktického vyučovania 142

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Milana Hodžu, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Zriaďovateľ	BBSK, Námestie SNP 23, 974 01 Banská Bystrica
Kód a názov odboru vzdelávania	2954 H mäsiar, mäsiarka
ŠVP	29 Potravinárstvo Ministerstvo školstva, výskumu, vývoja a mládeže Slovenskej republiky dňa 5. júna 2026 schválilo pod číslom 2026/12867:10-A3720 s účinnosťou od 1. septembra 2026 začínajúc prvým ročníkom.
Názov ŠkVP	Mäsiar, mäsiarka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie bez maturity s výučným listom
Úroveň SKKR/EKR	3/3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Systém OVP	SŠD – systém školského vzdelávania
Spôsob ukončenia štúdia	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	01.08.2026
Miesto vydania	SOŠ Milana Hodžu, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Platnosť pôvodného ŠkVP	od 01.09.2008
Dátum poslednej revízie	03.08.2026
Účinnosť aktuálneho znenia	01.09.2026, začínajúc 1. ročníkom
Školský rok zavedenia aktuálneho znenia	2026/2027

„ŠkVP je vypracovaný podľa inovovaného Štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 29 Potravinárstvo v aktuálnom znení, vrátane príslušných dodatkov.“

Schvaľovacia doložka:

Úkon	**Dátum prerokovania/vydania**
Prerokovanie ŠkVP v pedagogickej rade	07.05.2026
Prerokovanie ŠkVP v rade školy	07.07.2026
Vydanie ŠkVP riaditeľkou školy	28.08.2026
Účinnosť aktuálneho znenia ŠkVP	od 01.09.2026

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2008		Začiatok platnosti pôvodného školského vzdelávacieho programu.
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sa zmenil názov vyučovacieho predmetu „Aplikovaná informatika“ na „**Informatika**“.
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sa zmenil názov vyučovacieho predmetu „Náuka o spoločnosti“ na **občianska náuka.**
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Účelové kurzy/cvičenia“ sa zmenil názov kurzu „Ochrana človeka a prírody“ na „**Ochrana života a zdravia**“;
	01. 09. 2010	Zmena názvu vyučovacieho predmetu telesná výchova na telesná a športová výchova.
	01. 09. 2010	Zmena v obsahových štandardoch – matematika, telesná a športová výchova, cudzie jazyky.
	01. 09. 2013	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2014	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2017	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2022	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01.09.2025	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.

		I. ročník: obchodná prevádzka 0,5 II. ročník: PAV presunuté do I. ročníka (-0,5h) III. ročník: technológia (-1h), ekonomika (+1h)
	01.04.2026	Aktualizácia názvu školy z dôvodu udelenia čestného názvu „Stredná odborná škola Milana Hodžu“ s účinnosťou od 01.04.2026; nový názov bol zapracovaný do príslušných častí ŠkVP.
	01.09.2026	**Aktualizácia ŠkVP podľa zmien zákone od 1.1.2026 Doplnenie identifikačných údajov a doplnenie učebných osnov o ciele výchova a vzdelávania pre ročník, výkonové štandardy**

2 CIELE A POSLANIE ŠKOLY

2.1 Výchovno-vzdelávacie ciele školy

Spájame tradíciu s modernými prístupmi a pripravujeme žiakov na život v dynamicky sa meniacom prostredí. Na tomto základe sú postavené výchovno-vzdelávacie ciele našej školy.

Škola zároveň kladie dôraz na rozvoj etických a ľudských hodnôt, emocionálnej zrelosti a prosociálneho správania. Našim cieľom je formovať žiakov nielen ako odborníkov vo svojom povolaní, ale aj ako zodpovedných občanov s rešpektom k prírode, tradíciám a kultúrnemu dedičstvu regiónu.

Osobitnú pozornosť venujeme rozvoju inovatívneho myslenia, podnikavosti a schopnosti tímovej spolupráce. Žiaci sa učia hľadať nové riešenia, preberať zodpovednosť a aktívne sa podieľať na spoločných projektoch. Týmto spôsobom vychovávame absolventov, ktorí sú pripravení prispievať k rozvoju spoločnosti a stať sa tvorcami pozitívnych zmien vo svojom regióne i mimo neho.

Naša škola aktívne podporuje celoživotné vzdelávanie a rozvoj žiakov. Podporujeme talent a aktívne učenie. Využívame moderné vyučovacie metódy, projektové vyučovanie, informačno-komunikačné technológie a spoluprácu s odborníkmi z praxe. Neoddeliteľnou súčasťou je praktická príprava v školskom laboratóriu, podnikových prevádzkach a na stážach doma i v zahraničí.

Dôležitým cieľom je aj inklúzia – škola vytvára podmienky pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami prostredníctvom individuálnych plánov a spolupráce s odbornými centrami. Vzdelávanie je prispôsobené tak, aby každý žiak mohol nájsť svoju cestu a rozvíjať sa v súlade so svojimi schopnosťami.

Kvalitu vzdelávania zabezpečujeme aj spoluprácou s rodičmi, zamestnávateľmi, vysokými školami a zahraničnými partnermi. Žiakov aktívne zapájame do podnikateľských aktivít, čím podporujeme ich iniciatívu, kreativitu a pripravenosť na uplatnenie na trhu práce.

Týmto spôsobom naša škola spája tradíciu s inováciami, odborné vzdelanie s hodnotami a pripravuje žiakov na úspešný život a prácu v meniacej sa spoločnosti.

2.2 Vízia a filozofia školy

Víziou školy je byť miestom, kde každý žiak nájde svoju vlastnú cestu k osobnému a profesijnému uplatneniu. Škola vytvára podnetné, bezpečné a moderné vzdelávacie prostredie, ktoré spája osvedčené tradície s inovatívnymi prístupmi vo vzdelávaní. Je otvorená všetkým záujemcom o odborné vzdelávanie, ktorí chcú rozvíjať svoje schopnosti, zručnosti a potenciál bez ohľadu na svoje východiskové predpoklady.

Filozofia školy je založená na rešpekte k človeku, prírode, vidieckemu prostrediu, remeselným tradíciám a kultúrnemu dedičstvu regiónu. Škola sa profiluje ako moderné centrum odborného vzdelávania, ktorého cieľom je pripravovať kvalifikovaných, tvorivých a zodpovedných odborníkov schopných aktívne sa podieľať na rozvoji regiónu i celej spoločnosti. Dôraz kladie na rozvoj odborných kompetencií, podnikavosti, tvorivého myslenia, spoločenskej zodpovednosti a celoživotnej schopnosti učiť sa.

Koncepcia vzdelávania vychádza zo stratégie rozvoja Banskobystrického samosprávneho kraja, z analýzy potrieb trhu práce, požiadaviek zamestnávateľov a skúseností získaných pri realizácii odborných projektov. Je v súlade s koncepciou odborného vzdelávania a prípravy žiakov na výkon povolania a reflektuje aktuálne trendy, technologický rozvoj i vznik nových profesií.

Výchovno-vzdelávací proces je postavený na úzkom prepojení teoretického vyučovania s praktickou prípravou. Žiaci si osvojujú odborné vedomosti prostredníctvom praktických činností, riešenia reálnych úloh a spolupráce s partnermi z praxe. Moderné materiálno-technické vybavenie školy vytvára podmienky na získavanie zručností zodpovedajúcich požiadavkám súčasného trhu práce.

Zlúčenie školy s hotelovou akadémiou rozširuje jej vzdelávacie poslanie o oblasť hotelierstva, gastronómie a služieb cestovného ruchu. Vzájomné prepojenie jednotlivých odborov podporuje medziodborovú spoluprácu, rozvoj praktických kompetencií a vytvára predpoklady pre komplexnú prípravu absolventov schopných uplatniť sa v rôznych sektoroch hospodárstva.

Neoddeliteľnou súčasťou filozofie školy je podpora celoživotného vzdelávania. Škola poskytuje vzdelávacie príležitosti nielen žiakom, ale aj dospelým záujemcom prostredníctvom odborných kurzov a vzdelávacích aktivít. Tým sa stáva otvoreným a inkluzívnym vzdelávacím centrom, ktoré reaguje na meniace sa potreby spoločnosti a trhu práce.

Kvalitu poskytovaného vzdelávania potvrdzujú aj medzinárodné certifikáty. Všetky študijné a učebné odbory školy sú od roku 2004 certifikované spoločnosťou **International Education Society (IES)**, pričom škola získala hodnotenie **A – špičková inštitúcia s medzinárodnou skúsenosťou**. V roku 2019 získala škola aj certifikát kvality International Certification Institute (ICI), ktorý potvrdzuje vysokú úroveň riadenia, vzdelávacieho procesu a orientáciu na neustále zvyšovanie kvality.

Škola vychováva nielen odborne pripravených absolventov, ale aj osobnosti s pevnými morálnymi hodnotami, občianskou zodpovednosťou a pozitívnym vzťahom k životnému prostrediu, tradíciám a regiónu. Jej činnosť je založená na hodnotách múdrosti, úcty, empatie, tvorivosti, spolupráce, profesionality a slobody, ktoré vytvárajú základ pre úspešný osobný aj profesijný život absolventov.

2.3 Prioritné smerovanie školy

Prioritné smerovanie školy je zamerané na poskytovanie kvalitného, moderného a inkluzívneho odborného vzdelávania, ktoré reaguje na potreby trhu práce, regionálneho rozvoja a spoločnosti. Škola vytvára podmienky na rozvoj odborných, digitálnych a osobnostných kompetencií žiakov s dôrazom na prepojenie teoretického vyučovania s odbornou praxou a odborným výcvikom.

Strategickými prioritami školy sú modernizácia vzdelávacieho procesu, zvyšovanie kvality vzdelávania a rozvoj spolupráce so zamestnávateľmi, vysokými školami a ďalšími partnermi. Cieľom je vytvoriť prepojený systém odborov, ktorý pripravuje absolventov schopných uplatniť sa na trhu práce a aktívne prispievať k rozvoju regiónu.

Škola sa usiluje o získanie štatútu **Centra excelentnosti odborného vzdelávania a prípravy (CEOVP)**. Preto priebežne aktualizuje školské vzdelávacie programy podľa odporúčaní sektorových partnerov, realizuje rozvojové projekty a podporuje profesijný rast pedagogických zamestnancov.

Dôležitou prioritou je digitalizácia vzdelávania, rozvoj digitálnych kompetencií učiteľov a žiakov, využívanie moderných technológií vo vyučovaní a tvorba digitálnych učebných materiálov. Súčasťou rozvoja školy je aj kariérové poradenstvo, projektová činnosť a systematické získavanie spätnej väzby od žiakov, rodičov, absolventov a zamestnávateľov.

Škola nadväzuje na svoje silné stránky – kvalitnú ponuku odborov, dobré uplatnenie absolventov, moderné materiálno-technické vybavenie a spoluprácu s domácimi i

zahraničnými partnermi. Cieľom je vytvárať moderné vzdelávacie prostredie, ktoré spája tradície s inováciami a pripravuje absolventov na úspešný profesijný aj osobný život.

2.4 Materiálne podmienky školy

Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie školy vytvára podmienky na realizáciu teoretického a praktického vyučovania učebného odboru mäsiar, mäsiarka. Pre odbornú prípravu žiakov sú rozhodujúce najmä odborné učebne, mäsiarska dielňa, sklady surovín a ďalšie odborné pracoviská školy, ktoré umožňujú osvojovanie odborných vedomostí, praktických zručností a pracovných návykov potrebných na výkon povolania.

Teoretické vyučovanie sa uskutočňuje v kmeňových a odborných učebniach školy. Škola disponuje 15 odbornými učebňami a 8 kabinetmi. Súčasťou materiálneho a priestorového zázemia školy je telocvičňa, školský internát s kapacitou približne 288 lôžok, školská kuchyňa a jedáleň s kapacitou približne 300 jedál. Škola disponuje aj aulou s kapacitou približne 60 – 80 osôb, vybavenou informačno-komunikačnou technikou, a krytou externou učebňou so zvislou záhradou a automatickou závlahou, ktorá umožňuje realizáciu vyučovacích a vzdelávacích aktivít aj mimo klasických učební.

Pre odbornú prípravu žiakov učebného odboru mäsiar, mäsiarka je osobitne významná mäsiarska dielňa, ktorá je vybavená sociálnym zázemím pre žiakov, priestormi na spracovanie, delenie a expedíciu mäsových výrobkov, skladmi potravinárskych surovín a príslušným strojnotechnologickým vybavením. Dielňa umožňuje realizovať odborný výcvik v rozsahu zodpovedajúcom požiadavkám učebného odboru a vytvára podmienky na osvojovanie technologických postupov pri spracovaní mäsa, výrobe mäsových výrobkov a ich skladovaní.
Mäsiarska dielňa je vybavená pracovnými stolmi, zariadeniami a pracovnými pomôckami potrebnými na príjem, opracovanie, delenie a spracovanie mäsa a mäsových surovín. Súčasťou vybavenia sú zariadenia na váženie, mletie a miešanie mäsa, chladiace zariadenia, zariadenia na tepelné opracovanie a ďalšie technologické vybavenie potrebné na výrobu mäsových výrobkov. Dielňa umožňuje nácvik základných aj náročnejších technologických operácií pri opracovaní mäsa, vykosťovaní a delení mäsa, príprave mäsových zmesí, plnení, tepelnom opracovaní, chladení, skladovaní a expedícii mäsových výrobkov.

Súčasťou materiálneho zabezpečenia odborného výcviku sú aj sklady surovín, v ktorých sú zabezpečené podmienky na uloženie potravinárskych surovín v súlade s požiadavkami na ich bezpečné a hygienické skladovanie. V centrálnom sklade surovín bola nainštalovaná klimatizačná jednotka, ktorá prispieva k vytváraniu vhodných skladovacích podmienok. Mäsiarska dielňa disponuje aj priestormi pre pedagogických zamestnancov a novými šatňami pre žiakov vybavenými šatníkovými skriňami, stolmi a lavicami.

Na zabezpečenie odborného vzdelávania a rozvoja praktických zručností žiakov škola priebežne obnovuje a dopĺňa technologické zariadenia, pracovné nástroje, pomôcky a ďalšie vybavenie odborných pracovísk. Pri modernizácii materiálneho zabezpečenia sa zohľadňujú potreby odborného výcviku, hygienické a bezpečnostné požiadavky, technologický vývoj v potravinárstve a požiadavky súčasnej odbornej praxe v oblasti mäsiarstva a spracovania mäsa. Súčasťou materiálneho zázemia školy sú aj ďalšie odborné pracoviská, najmä včelárske dielne s medárňou a príslušnými skladmi, malý pivovar, stolárske dielne, dielne na spracovanie vosku, mäsiarske dielne s predajňou, školská kuchyňa a ďalšie pracoviská. Tieto pracoviská slúžia predovšetkým na zabezpečenie praktického vyučovania iných učebných a študijných odborov školy. V učebnom odbore mäsiar, mäsiarka sa môžu využívať v rámci medzipredmetových vzťahov, rozširujúcich odborných aktivít, projektového vyučovania, exkurzií alebo iných vzdelávacích aktivít podľa charakteru vyučovania.

Škola disponuje aj školskou záhradou, ktorá je vybavená pestovateľskými prvkami, samozavlažovacími systémami, nádržou na dažďovú vodu a vyvýšenými záhonmi. K dispozícii je tiež krytá externá učebňa so zvislou záhradou a automatickou závlahou. Uvedené priestory môžu byť využívané na realizáciu environmentálneho vzdelávania, projektových aktivít a medzipredmetových vzťahov.

Súčasťou materiálneho a priestorového zabezpečenia školy je aj školská kuchyňa a pracovisko odborného výcviku pre odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka, ktoré je vybavené konvektomatom, fritézou, multifunkčným robotom, kontaktným grilom, indukčnými platňami, nerezovými pracovnými stolmi, kuchynským inventárom a ďalšími ručnými pracovnými pomôckami. Toto pracovisko môže byť podľa potreby využívané aj pri aktivitách súvisiacich s odbornou prípravou žiakov odboru mäsiar, mäsiarka, najmä pri rozvoji praktických zručností, tepelnom spracovaní mäsových výrobkov a medzipredmetových vzťahoch.

Materiálne a priestorové podmienky školy dopĺňa telocvičňa s modernizovaným vybavením, posilňovňou, gymnastickou miestnosťou, sociálnym zariadením a priestormi na uloženie športového náradia. Školský internát s kapacitou približne 288 lôžok a školská jedáleň s kapacitou približne 300 jedál vytvárajú podmienky na ubytovanie a stravovanie žiakov.
Praktické vyučovanie učebného odboru mäsiar, mäsiarka sa realizuje predovšetkým v mäsiarskej dielni školy, prípadne na ďalších pracoviskách školy a na zmluvných pracoviskách zodpovedajúcich obsahu učebného odboru. Materiálne vybavenie odborných pracovísk sa priebežne obnovuje, modernizuje a dopĺňa podľa potrieb odborného výcviku, požiadaviek bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienických požiadaviek, technologického vývoja a požiadaviek súčasnej praxe v oblasti mäsiarstva a spracovania mäsa.

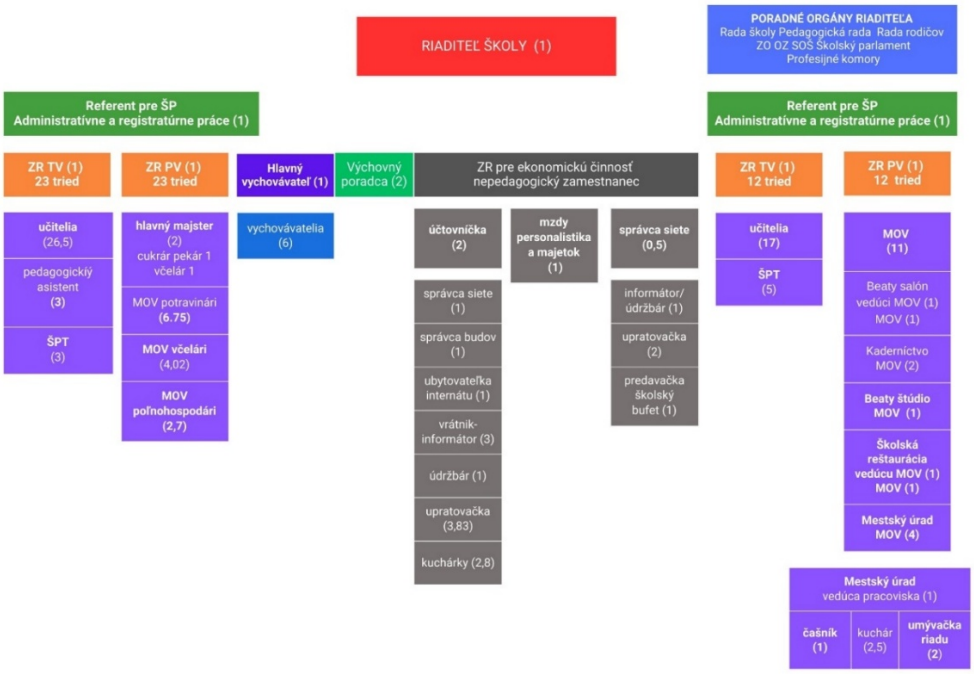
Materiálno-technické a priestorové podmienky školy tak vytvárajú primerané podmienky na získanie odborných vedomostí, praktických zručností a pracovných návykov žiakov učebného odboru mäsiar, mäsiarka a na ich prípravu na výkon odborných činností v oblasti spracovania mäsa, výroby mäsových výrobkov, ich skladovania a expedície.

2.5 Personálne podmienky

Výchovno-vzdelávací proces v škole zabezpečujú kvalifikovaní pedagogickí zamestnanci – učitelia, majstri odbornej výchovy a vychovávatelia školského internátu. Pedagogickí a odborní zamestnanci sa aktívne zapájajú do profesijného rozvoja, prostredníctvom ktorého si priebežne rozširujú a prehlbujú svoje odborné a profesijné kompetencie. V rámci odbornej prípravy žiakov sa kladie dôraz na efektívne prepájanie teoretického vzdelávania s praktickým vyučovaním, čo si vyžaduje vysokú odbornú úroveň, flexibilitu a priebežné aktualizovanie vedomostí a zručností pedagogických zamestnancov.

V škole pôsobia zamestnanci zabezpečujúci poradenskú, psychologickú, pedagogickú a podpornú činnosť, najmä výchovný a kariérový poradca, školský psychológ, mentor a pedagogickí asistenti podľa aktuálneho personálneho zabezpečenia školy. Podporujú individuálne potreby žiakov, ich osobnostný a profesijný rozvoj a pomáhajú pri riešení výchovných, vzdelávacích a sociálnych ťažkostí. Škola podľa potreby spolupracuje so zariadeniami poradenstva a prevencie a ďalšími odbornými partnermi.

Organizačná štruktúra školy je rozdelená podľa odborného zamerania a zabezpečuje efektívne fungovanie jednotlivých úsekov – od praktického vyučovania cez školský internát až po administratívne a poradenské služby. Pedagogický zbor pracuje v tímoch, ktoré koordinujú výučbu, praktické vyučovanie, výchovu a mimoškolské aktivity.



Obrázok 1 Organizačná schéma zamestnancov školy

2.6 Organizačné podmienky

Vyučovanie v učebnom odbore mäsiar, mäsiarka sa realizuje podľa učebného plánu a učebných osnov uvedených v tomto ŠkVP. Organizácia výchovno-vzdelávacieho procesu vychádza z požiadaviek príslušného štátneho vzdelávacieho programu, charakteru učebného odboru, platných právnych predpisov a podmienok školy.

Teoretické vyučovanie sa uskutočňuje v kmeňových a odborných učebniach školy. Pri vyučovaní odborných predmetov sa využívajú odborné učebne a didaktické prostriedky, ktoré umožňujú prepájať teoretické poznatky s praktickými činnosťami v oblasti mäsiarskej výroby a spracovania mäsa.

Praktické vyučovanie sa realizuje formou odborného výcviku. Hlavným pracoviskom odborného výcviku je mäsiarska dielňa školy, ktorá je vybavená potrebným technologickým zariadením, pracovnými pomôckami, skladovacími priestormi a sociálnym zázemím. Žiaci si v týchto priestoroch osvojujú pracovné postupy pri príjme a kontrole surovín, opracovaní a spracovaní mäsa, vykosťovaní, delení a triedení mäsa, príprave mäsových zmesí, výrobe mäsových výrobkov, ich plnení, tepelnom opracovaní, chladení, skladovaní, balení a expedícii. Odborný výcvik môže byť podľa organizačných podmienok školy a požiadaviek učebného odboru realizovaný aj na zmluvných pracoviskách, ktoré svojím charakterom zodpovedajú obsahu odborného vzdelávania. Na týchto pracoviskách sa žiaci oboznamujú s reálnymi podmienkami spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov, organizáciou pracoviska, používanými technologickými postupmi, zásadami hygieny a bezpečnosti práce a požiadavkami na kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín.

Pri organizácii praktického vyučovania sa prihliada na vek a odbornú úroveň žiakov, charakter vykonávaných pracovných činností a technologické možnosti jednotlivých pracovísk. Žiaci sa na vybrané vyučovacie predmety a činnosti delia do skupín v súlade s platnými právnymi predpismi a podmienkami školy.

2.7 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci (BOZP) predstavujú neoddeliteľnú súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu v zlúčenej strednej odbornej škole. V rámci teoretického aj praktického vyučovania sú žiaci dôsledne oboznamovaní s predpismi o BOZP, protipožiarnymi opatreniami a technologickými postupmi. Vyučovanie prebieha v priestoroch, ktoré spĺňajú hygienické a bezpečnostné normy podľa platných právnych predpisov. Osobitný dôraz sa kladie na prácu mladistvých, ktorá je upravená legislatívou a umožňuje vykonávanie aj zakázaných činností v rámci prípravy na povolanie, za presne stanovených podmienok.

V praktickom vyučovaní sa uplatňuje systém HACCP, ktorý zabezpečuje hygienu a bezpečnosť pri manipulácii s potravinami a nápojmi. Žiaci sú vedení k správnemu používaniu ochranných pracovných prostriedkov a technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným normám. Pracoviská sú pod stálym dozorom kvalifikovaných pedagógov, pričom sa rozlišujú stupne dozoru podľa náročnosti a rizikovosti vykonávaných činností. Súčasťou výučby sú aj praktické nácviky prvej pomoci, manipulácie s chemickými látkami a zásady správnej výrobnej praxe.

Škola zabezpečuje aj preventívne opatrenia zamerané na ochranu zdravia žiakov. V rámci telesnej a športovej výchovy sa žiaci učia o význame pohybu pre zdravie, osvojovaní si správnych hygienických návykov a prevencii civilizačných ochorení. Vzdelávacie programy zahŕňajú aj témy ako regenerácia, zvládanie únavy, zdravý životný štýl a riziká závislostí. Výchova k bezpečnosti je podporovaná aj spoluprácou s odbornými pracoviskami, ako sú centrá poradenstva a prevencie.

Materiálno-technické vybavenie školy je na vysokej úrovni a prispieva k bezpečnému a efektívnemu vzdelávaniu. Odborné dielne, školská kuchyňa, telocvičňa, včelárske a stolárske dielne, ako aj priestory pre chov zvierat sú vybavené modernými zariadeniami a pomôckami, ktoré spĺňajú všetky hygienické a bezpečnostné požiadavky. Pravidelne sa modernizujú a dopĺňajú, čím sa zabezpečuje nielen kvalita výučby, ale aj ochrana zdravia a bezpečnosť všetkých účastníkov výchovno-vzdelávacieho procesu.

Škola využíva dvojtýždenný cyklus vyučovania, ktorý umožňuje efektívne organizovať striedanie teoretického a praktického vyučovania a zároveň vytvára podmienky na súvislé vykonávanie odborného výcviku. Organizácia odborného výcviku, pracovný čas žiakov, prestávky, dohľad nad žiakmi a ďalšie organizačné podmienky sa zabezpečujú v súlade s platnými právnymi predpismi, školským poriadkom, vnútornými predpismi školy a podmienkami konkrétneho pracoviska.

Pri praktickom vyučovaní sa uplatňujú metódy a formy práce, ktoré podporujú samostatnosť žiakov, rozvoj manuálnych zručností, presnosť, pracovnú disciplínu, zodpovednosť za výsledok práce a schopnosť dodržiavať technologické postupy. Dôraz sa kladie aj na rozvoj hygienických návykov, správne používanie pracovných a technologických zariadení, hospodárne využívanie surovín a materiálov a na zodpovedný prístup k ochrane životného prostredia.

Organizácia výchovnovzdelávacieho procesu umožňuje vytvárať podmienky na prepájanie teoretického a praktického vyučovania, uplatňovanie medzipredmetových vzťahov a postupné získavanie odborných kompetencií potrebných na výkon pracovných činností v oblasti mäsiarskej výroby.

3 CHARAKTERISTIKA ŠkVP

3.1 Popis vzdelávacieho programu / základné údaje o štúdiu

Príprava žiakov v učebnom odbore mäsiar, mäsiarka sa realizuje v teoretickom a praktickom vyučovaní. Teoretické vyučovanie je organizované v kmeňových a odborných učebniach školy a praktické vyučovanie sa realizuje formou odborného výcviku v školských odborných dielňach a podľa podmienok školy aj na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov. Učebný odbor mäsiar, mäsiarka je koncipovaný ako odbor profesijnej prípravy zameraný na získanie odborných vedomostí, praktických zručností a pracovných návykov potrebných na výkon odborných činností v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov. Vzdelávanie je zamerané na zvládnutie základných technologických postupov pri príjme, kontrole, opracovaní a spracovaní mäsa a mäsových surovín, výrobe mäsových výrobkov, ich tepelnom opracovaní, chladení, skladovaní, balení a expedícii.

Stratégia výučby školy vytvára priestor na rozvoj odborných, všeobecných a kľúčových kompetencií žiakov. Dôraz sa kladie na rozvoj samostatnosti, manuálnej zručnosti, presnosti, pracovnej disciplíny, zodpovednosti a schopnosti uplatňovať získané vedomosti a zručnosti v podmienkach reálnej potravinárskej výroby. Žiaci sú vedení k dodržiavaniu technologických postupov, zásad hygieny a bezpečnosti práce, požiadaviek na kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín a k hospodárnemu využívaniu surovín, materiálov a energií.

Vzdelávanie v učebnom odbore vytvára podmienky na prepájanie teoretických vedomostí s praktickými činnosťami. Žiaci sa oboznamujú s vlastnosťami a použitím základných surovín a pomocných látok, technologickými postupmi spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov, obsluhou a bezpečným používaním technologických zariadení, kontrolou kvality surovín a výrobkov a zásadami hygieny a sanitácie v potravinárskej prevádzke.

V oblasti spracovania mäsa si žiaci osvojujú odborné poznatky a praktické zručnosti súvisiace s príjmom a kontrolou mäsa a mäsových surovín, ich správnym skladovaním, opracovaním, vykosťovaním, delením, triedením a úpravou na ďalšie spracovanie. Oboznamujú sa so základnými technologickými postupmi spracovania hovädzieho, bravčového, teľacieho a ďalších druhov mäsa podľa charakteru výroby. Súčasťou odbornej prípravy je aj správne zaobchádzanie s mäsovými surovinami, vedľajšími surovinami a obalovými materiálmi.

V oblasti výroby mäsových výrobkov sa vzdelávanie zameriava na prípravu a spracovanie mäsových zmesí, používanie soli, korenín a ďalších pomocných surovín, plnenie a tvarovanie výrobkov a ich tepelné a iné technologické opracovanie. Žiaci získavajú praktické zručnosti pri výrobe rôznych druhov mäsových výrobkov, napríklad varených, pečených, údených a ďalších výrobkov podľa technologických postupov. Súčasťou odbornej prípravy je aj chladenie, skladovanie, balenie, označovanie a expedícia mäsových výrobkov a hodnotenie ich kvality.

Dôležitou súčasťou vzdelávania je aj získavanie vedomostí o výžive, potravinách a potravinárskych surovinách, základoch mikrobiológie, hygiene potravín, bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane životného prostredia. Žiaci sa učia posudzovať kvalitu používaných surovín a hotových mäsových výrobkov a uplatňovať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe, systému HACCP a požiadaviek na zdravotnú bezpečnosť potravín.

Praktická príprava umožňuje žiakom postupne získavať a zdokonaľovať odborné zručnosti pri práci s ručným náradím, strojmi a technologickými zariadeniami používanými pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov. Dôraz sa kladie na správnu organizáciu práce, dodržiavanie technologickej disciplíny, hygienických zásad a bezpečnosti práce, hospodárne

využívanie surovín, samostatnosť pri riešení pracovných úloh a zodpovednosť za kvalitu vyrobeného produktu.

Súčasťou vzdelávania je aj rozvoj podnikateľského a ekonomického myslenia žiakov. Žiaci získavajú základné poznatky o organizácii práce v mäsiarskej a potravinárskej prevádzke, hospodárení so surovinami, evidencii výroby, skladovaní a expedícii mäsových výrobkov, ako aj o možnostiach uplatnenia v mäsiarskych prevádzkach, potravinárskych podnikoch a pri samostatnom podnikaní.

Prerušenie štúdia, vylúčenie žiakov zo štúdia, prestup žiakov, spôsob ukončenia štúdia a ďalšie formy organizácie vyučovania sa realizujú v súlade s platnou legislatívou, príslušným školským vzdelávacím programom a vnútornými predpismi školy.

3.2 Rozvoj environmentálneho povedomia žiakov

Cieľom výchovy a vzdelávania v učebnom odbore je zvyšovať environmentálne povedomie žiakov a viesť ich k zodpovednému a praktickému prístupu k ochrane životného prostredia. Žiaci si osvojujú základné zásady šetrného využívania surovín, materiálov, vody a energií a učia sa uplatňovať environmentálne vhodné pracovné postupy pri praktickom vyučovaní a odbornej príprave.

Environmentálna výchova je súčasťou výchovnovzdelávacieho procesu a uplatňuje sa vo všeobecnovzdelávacích a odborných predmetoch, ako aj v rámci praktického vyučovania a odbornej praxe. Dôraz sa kladie najmä na praktické uplatňovanie získaných vedomostí a vytváranie správnych pracovných návykov.

V rámci výučby sa environmentálne povedomie rozvíja najmä:

- zvyšovaním zodpovednosti žiakov za ochranu životného prostredia,
- hospodárnym využívaním surovín, materiálov, vody a energií,
- predchádzaním vzniku odpadu a jeho správnym triedením,
- dodržiavaním zásad ekologicky šetrných pracovných postupov,
- správnym nakladaním s odpadmi a materiálmi vznikajúcimi pri praktickej činnosti,
- obmedzovaním plytvania surovinami a materiálmi pri praktickom vyučovaní,
- dodržiavaním zásad ochrany životného prostredia na pracovisku,
- vytváraním návykov zodpovedného správania k životnému prostrediu v škole, na
- pracovisku aj v osobnom živote.

3. 3 Organizačné formy štúdia

V učebnom odbore mäsiar, mäsiarka je forma štúdia denná. Vyučovanie sa realizuje podľa učebného plánu a učebných osnov uvedených v tomto ŠkVP. Vzdelávanie je organizované ako teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie formou odborného výcviku.
Žiaci sú na vybrané vyučovacie predmety a činnosti rozdeľovaní do skupín v súlade s platnou legislatívou a organizačnými podmienkami školy. Delenie žiakov do skupín sa uplatňuje najmä pri vyučovaní cudzích jazykov, informatiky, telesnej a športovej výchovy a pri praktickom vyučovaní a odbornom výcviku, kde je potrebné zohľadniť charakter pracoviska, počet žiakov, bezpečnostné a hygienické požiadavky a náročnosť vykonávaných pracovných činností.

Podľa miesta realizácie vyučovacieho procesu sa využíva školská forma vyučovania, ktorá prebieha najmä v kmeňových a odborných učebniach, mäsiarskej dielni a na ďalších odborných pracoviskách školy. Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu je aj mimoškolská forma vyučovania, najmä odborné exkurzie, návštevy mäsiarskych a potravinárskych

prevádzok, odborné podujatia, výstavy, prezentácie, workshopy, súťaže a ďalšie aktivity podporujúce rozvoj odborných kompetencií žiakov.

Praktické vyučovanie sa realizuje predovšetkým v mäsiarskej dielni školy a podľa podmienok školy aj na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov. Organizácia odborného výcviku umožňuje žiakom prepájať teoretické vedomosti s praktickými činnosťami a získavať odborné zručnosti pri príjme a kontrole surovín, opracovaní a spracovaní mäsa, vykosťovaní, delení a triedení mäsa, príprave mäsových zmesí, výrobe mäsových výrobkov, ich plnení, tepelnom opracovaní, chladení, skladovaní, balení a expedícii.

Výučba je organizovaná prostredníctvom 45-minútových vyučovacích hodín. Začiatok vyučovania, jeho časový harmonogram, prestávky a organizácia jednotlivých vyučovacích jednotiek sa riadia rozvrhom hodín, školským poriadkom a organizačnými podmienkami školy. Vyučovanie sa začína podľa stanoveného rozvrhu školy, pričom nultá vyučovacia hodina začína o 7:10 hod. a prvá vyučovacia hodina o 8:00 hod.

Škola využíva dvojtýždenný cyklus vyučovania, ktorý umožňuje efektívnejšie plánovanie teoretického a praktického vyučovania a vytvára podmienky na súvislú realizáciu odborného výcviku. Organizácia dvojtýždenného cyklu zohľadňuje potreby učebného odboru, kapacitu odborných pracovísk a požiadavky na bezpečnú a efektívnu organizáciu praktického vyučovania.

Organizačné formy štúdia vytvárajú podmienky na postupné získavanie odborných vedomostí, praktických zručností a pracovných návykov, na rozvoj samostatnosti, presnosti a zodpovednosti žiakov a na ich prípravu na výkon odborných činností v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov.

Štúdium trvá tri roky a je vyučované v štátnom jazyku. Poskytnutý stupeň vzdelávania je stredné odborné vzdelanie ukončené formou výučného listu. Doklad o získanom stupni vzdelania: výučný list.

3.4 Podmienky prijatia žiakov

Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium sú ukončené základné 9-ročné vzdelanie bez prijímacieho konania a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Prijímanie žiakov na štúdium je v súlade s vypracovanými kritériami pre prijímanie uchádzačov o štúdium. Kritériá schvaľuje riaditeľ strednej školy po prerokovaní v pedagogickej rade školy.

3.5 Organizácia výučby a odborného výcviku

Štúdium je organizované v triedach a odborných učebniach počas troch rokov štúdia. Odborný výcvik sa počas štúdia realizuje v odbornej mäsiarskej dielni školy a podľa podmienok školy aj na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov. Odborné zručnosti získavajú žiaci pri príjme a kontrole mäsa a mäsových surovín, ich opracovaní, vykosťovaní, delení a triedení, pri príprave mäsových zmesí a výrobe mäsových výrobkov, ako aj pri ich tepelnom opracovaní, chladení, skladovaní, balení a expedícii. Vyučovanie je organizované v dvojtýždňovom cykle. Teoretické vyučovanie, ktoré zahŕňa všeobecnovzdelávacie a odborné predmety, sa realizuje v rozsahu 4 vyučovacích dní a odborný výcvik v rozsahu 6 vyučovacích dní.

3.5.1 Organizácia výchovno-vzdelávacieho procesu v dvojtýždňovom cykle

Výchovno-vzdelávací proces v učebnom odbore mäsiar, mäsiarka je organizovaný v dvojtýždňovom cykle v súlade s učebným plánom školského vzdelávacieho programu a podmienkami školy. Organizácia vyučovania vychádza z potreby účelného prepojenia

teoretického vyučovania s praktickou prípravou žiakov a zabezpečenia kontinuity odborného vzdelávania.

V rámci dvojtýždňového cyklu sa vyučovanie odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov realizuje v rozsahu štyroch pracovných dní a odborný výcvik v rozsahu šiestich pracovných dní. Dvojtýždňový cyklus tak pozostáva spolu z desiatich pracovných dní, pričom pomer teoretického a praktického vzdelávania zohľadňuje charakter učebného odboru a požiadavky na odbornú pripravenosť absolventa.

Odborný výcvik je neoddeliteľnou súčasťou prípravy žiakov na výkon povolania. Realizuje sa na pracoviskách praktického vyučovania školy a v prípade zabezpečenia podmienok aj na pracoviskách zamestnávateľov, s ktorými má škola uzatvorenú príslušnú zmluvu alebo dohodu. Praktická príprava je zameraná na získavanie a upevňovanie odborných vedomostí, zručností a pracovných návykov v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov.

Pri realizácii odborného výcviku sa zabezpečuje uplatňovanie technologických postupov, správnej výrobnej praxe, hygienických požiadaviek, zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, ochrany životného prostredia a zásad hospodárneho nakladania so surovinami a materiálmi. Osobitná pozornosť sa venuje dodržiavaniu hygienických požiadaviek pri manipulácii s mäsom a mäsovými výrobkami, prevencii krížovej kontaminácie, správnemu skladovaniu surovín a dodržiavaniu požadovaných teplotných podmienok.

Rozvrhnutie vyučovacích dní a dní odborného výcviku v rámci dvojtýždňového cyklu určuje škola podľa organizácie školského roka, učebného plánu, personálnych a materiálno-technických podmienok a možností pracovísk praktického vyučovania. Pri organizácii vyučovania sa prihliada na zabezpečenie nadväznosti teoretických poznatkov na praktickú činnosť žiakov.

Takto organizovaný dvojtýždňový cyklus vytvára podmienky na systematické nadobúdanie odborných kompetencií, rozvoj praktických zručností a postupné dosahovanie profilu absolventa učebného odboru mäsiar, mäsiarka.

3.6 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky

3.6.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium

Východiskové požiadavky na zdravotný stav uchádzača o štúdium sú ustanovené v Štátnom vzdelávacom programe pre skupiny odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo v časti vyhradenej pre stredné odborné vzdelanie. Overovateľ učebného odboru rozpracuje východiskové požiadavky vo vlastnom školskom vzdelávacom programe.

Do učebných odborov môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť potvrdil lekár so špecializáciou v príslušnom špecializačnom odbore. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške na vzdelávanie vyjadrenie lekára so špecializáciou všeobecné lekárstvo o zdravotnej spôsobilosti študovať zvolený odbor vzdelávania, ak ide o odbor vzdelávania, v ktorom sa vyžaduje zdravotná spôsobilosť. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením a uchádzač s nadaním pripojí k prihláške na vzdelávanie vyjadrenie zariadenia poradenstva a prevencie, ktoré obsahuje návrh podporného opatrenia, ak chce požiadať o vykonanie prijímacej skúšky podľa upravených podmienok.

Štúdium a následné povolanie pracovníka v oblasti potravinárstva vyžaduje podrobenie sa uchádzača vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve.

3.6.2 Žiaci so zdravotným znevýhodnením

Zdravotne znevýhodnení žiaci absolvujú namiesto telesnej a športovej výchovy zdravotnú telesnú výchovu. Zdravotná telesná výchova je súčasťou vzdelávacej oblasti telesná a športová výchova a úzko súvisí s jej cieľmi a obsahom. Nadväzuje na všeobecnú telesnú výchovu, pričom rešpektuje individuálne zdravotné potreby žiakov. Je špecificky určená pre žiakov so zdravotným oslabením alebo telesným obmedzením. Ide najmä o žiakov so zníženou telesnou zdatnosťou, poruchami držania tela, oslabením jednotlivých orgánových sústav alebo po úrazoch a ochoreniach. Obsah zdravotnej telesnej výchovy je prispôsobený zdravotnému stavu žiakov a je zameraný na:

- zlepšenie zdravotného stavu,
- odstránenie alebo zmiernenie funkčných porúch,
- kompenzáciu jednostranného zaťaženia,
- prevenciu ďalšieho zhoršovania zdravotného stavu,
- osvojenie správnych pohybových návykov.

Zdravotná telesná výchova využíva špeciálne cvičenia, rehabilitačné a kompenzačné aktivity, pričom dôraz sa kladie na individuálny prístup a bezpečnosť žiakov. Obe formy výchovy sa navzájom dopĺňajú a smerujú k spoločnému cieľu – podpore zdravia, správneho telesného vývinu a celoživotného pozitívneho vzťahu k pohybovej aktivite.

3.6.3 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Najčastejšími chorobami a ohrozeniami zdravia v dôsledku výkonu povolania sú: reumatizmus, alergie, choroby z prechladnutia, úrazy a ohrozenia zdravia pri práci s mechanizačnými prostriedkami, traktormi a inými technickými prostriedkami pri ošetrovaní a starostlivosti o zvieratá a pod. Preto je pre našu školu významná výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrane pred požiarom ako neoddeliteľná súčasť teoretického vyučovania a praktickej prípravy.

Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa vzťahujú k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku a sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri 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 zodpovedajú požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností je 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.

V priestoroch určených na teoretické vyučovanie žiakov sú vytvorené podmienky na zaistenie bezpečnosti a hygieny práce. Žiaci sú poučení o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci ako aj o spôsobe zaobchádzania s majetkom školy. Dodržiavanie týchto predpisov je hodnotené podľa školského poriadku .

V priestoroch určených na praktickú prípravu sú vytvorené podmienky na bezpečnú prácu, žiaci sú dôkladne a preukázateľne oboznámený s predpismi o bezpečnosti a ochrane

zdravia pri práci, s hygienickými predpismi, s technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov. Toto poučenie potvrdzujú svojim podpisom. Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú prácam zakázaným mladistvým, môžu žiaci vykonávať len v rozsahu určenom učebnou osnovou. Ak to vyžaduje charakter činností, určí učebná osnova z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, hygienických predpisov podmienky, za ktorých sa môže výučba žiakov uskutočňovať.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci rozumieme:

a) dôkladné a preukázané oboznámenie sa s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a technologickými postupmi;

b) používanie technického výstroja, ktoré zodpovedá bezpečnostným, hygienickým a protipožiarnym predpisom;

c) používanie osobných ochranných a pracovných prostriedkov podľa platných predpisov;

d) vykonávanie stanoveného dozoru.

Dozor vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania žiakov na ich pracovisku. V prípade, že osoba poverená vedením praktického vyučovania neobsiahne zrakovo súčasne všetky pracovné miesta, je povinná žiakov sústavne kontrolovať.

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

Práca pod dozorom vyžaduje trvalú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania žiakov na ich pracovisku. Všetky pracovné miesta musí osoba poverená priamym dozorom zrakovo obsiahnuť z takého miesta a vzdialenosti, aby po predchádzajúcej inštruktáži v prípade porušenia bezpečnostných predpisov a pracovných pokynov mohla pri ohrození zdravia bezprostredne zasiahnuť.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

- **Pracovné oblečenie**: Žiak z hľadiska BOZ musí používať pracovný oblečenie podľa potreby konkrétneho pracoviska. Na pracovisku živočíšnej výroby, rastlinnej výroby a mechanizácie pracovné oblečenie pozostáva z montérkových nohavíc a blúzy, pevnej pracovnej obuvi, pokrývky hlavy (šiltovka, šatka), prípadne rukavíc. V nepriaznivom počasí je doplnené teplým vrchným oblečením. Na pracovisku v reštauračnom zariadení pracovné oblečenie pozostáva v kuchyni z bielych nohavíc a bieleho trička (blúzy), pokrývky hlavy (biela šiltovka, šatka alebo sieťka) a pri obsluhe z čiernych nohavíc (sukne), z bielej košele (blúzky).
- **Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami:** Žiak, ktorý absolvuje odborný výcvik v reštauračnom zariadení (obsluha, kuchyňa) alebo v stredisku živočíšnej výroby pri získavaní a spracovaní mlieka, musí mať vystavený platný zdravotný preukaz pre prácu s potravinami.

3.7 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania

Digitálna transformácia predstavuje systematický proces modernizácie vzdelávania, ktorý reaguje na technologický pokrok, meniace sa potreby trhu práce a špecifiká sektora chovu spoločenských, cudzokrajných a malých zvierat. Cieľom stratégie digitálnej transformácie vzdelávania je systematicky rozvíjať digitálne kompetencie žiakov a pedagogických zamestnancov, využívať digitálne technológie na skvalitňovanie výchovno-

vzdelávacieho procesu, podporovať bezpečné a zodpovedné využívanie digitálnych technológií a reagovať na technologické zmeny v odbornom vzdelávaní a v praxi.

Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania sa realizuje v týchto oblastiach:

a) Modernizácia odborného vzdelávania a prípravy

Modernizácia odborného vzdelávania predstavuje prispôsobenie obsahu, metód a foriem výučby aktuálnym technologickým trendom a požiadavkám trhu práce. Zahŕňa zavádzanie digitálnych nástrojov do vyučovania, využívanie moderných softvérov a simulácií, ako aj aktualizáciu učebných osnov tak, aby reflektovali najnovšie poznatky z praxe. Dôležitou súčasťou je aj prechod od tradičného memorovania k prakticky orientovanému vyučovaniu, kde žiaci riešia reálne problémy a pracujú na projektoch. Modernizácia zároveň podporuje využívanie hybridného a online vzdelávania, čo umožňuje flexibilnejšie formy výučby a individuálny prístup k žiakom.

b) Rozvoj digitálnych kompetencií žiakov a pedagogických zamestnancov

Rozvoj digitálnych kompetencií je kľúčový pre úspešné fungovanie v súčasnej digitálnej spoločnosti. U žiakov ide o schopnosť efektívne využívať digitálne technológie, kriticky hodnotiť informácie, pracovať s dátami a bezpečne sa pohybovať v online prostredí. U pedagogických zamestnancov zahŕňa nielen ovládanie digitálnych nástrojov, ale aj ich efektívne využívanie vo vyučovacom procese – napríklad tvorbu interaktívnych materiálov, používanie e-learningových platforiem či digitálne hodnotenie žiakov.

Rozvoj týchto kompetencií si vyžaduje systematické vzdelávanie, školenia a podporu zo strany školy, ako aj vytváranie prostredia, ktoré podporuje inovácie a experimentovanie s novými technológiami.

c) Integrácia umelej inteligencie do vzdelávacích a administratívnych procesov

Integrácia umelej inteligencie do školského prostredia prináša nové možnosti personalizácie vzdelávania a zefektívnenia administratívy. AI nástroje môžu pomáhať pri tvorbe učebných materiálov, automatickom hodnotení testov či analýze pokroku žiakov. Vo vzdelávacom procese môže AI podporovať individuálny prístup k žiakom – napríklad odporúčaním vhodných úloh podľa ich úrovne alebo poskytovaním okamžitej spätnej väzby. V administratívnej oblasti môže AI zjednodušiť plánovanie, evidenciu, komunikáciu či spracovanie dokumentov, čím sa znižuje administratívna záťaž učiteľov a vedenia školy. Dôležité je však dbať na etické aspekty, ochranu údajov a zodpovedné používanie týchto technológií.

d) Digitalizácia riadenia školy a školských procesov

Digitalizácia riadenia školy zahŕňa zavádzanie informačných systémov a digitálnych nástrojov do každodenného fungovania školy. Ide napríklad o elektronické triedne knihy, dochádzkové systémy, online komunikáciu s rodičmi či digitálne spracovanie dokumentácie. Tieto nástroje zvyšujú efektivitu, transparentnosť a prehľadnosť riadiacich procesov. Vedenie školy má vďaka nim lepší prístup k dátam, čo umožňuje kvalifikovanejšie rozhodovanie a strategické plánovanie.

Digitalizácia zároveň zjednodušuje komunikáciu medzi učiteľmi, žiakmi a rodičmi a podporuje moderný, flexibilný spôsob riadenia školy.

e) Prepojenie vzdelávania s technologickými trendmi a potrebami praxe

Prepojenie vzdelávania s praxou znamená prispôsobenie obsahu výučby aktuálnym požiadavkám zamestnávateľov a technologickému vývoju. Školy by mali spolupracovať s firmami, odborníkmi z praxe a inštitúciami, aby zabezpečili relevantnosť vzdelávania. To zahŕňa napríklad odborné stáže, duálne vzdelávanie, zapájanie externých expertov do výučby či prácu na reálnych projektoch. Dôležité je tiež sledovanie trendov ako digitalizácia,

automatizácia, umelá inteligencia či kybernetická bezpečnosť a ich postupné začleňovanie do vyučovania. Takto pripravení absolventi majú lepšie uplatnenie na trhu práce a sú schopní reagovať na meniace sa podmienky v spoločnosti.

f) Kyberbezpečnosť a prevencia kyberšikany

Predstavujú dôležitú súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu na strednej odbornej škole, najmä v kontexte rastúceho využívania digitálnych technológií v odbornom aj osobnom živote žiakov. Táto oblasť je v súlade so Štátnym vzdelávacím programom a prispieva k rozvoju digitálnych, sociálnych a občianskych kompetencií potrebných pre uplatnenie absolventa na trhu práce aj v bežnom živote.

Vzdelávanie v oblasti kyberbezpečnosti je zamerané na osvojenie si zásad bezpečného správania v digitálnom prostredí, ochranu osobných a pracovných údajov a na budovanie zodpovedného prístupu k práci s informačnými a komunikačnými technológiami. Žiaci sa oboznamujú so základnými princípmi ochrany informácií, ako sú dôvernosť, integrita a dostupnosť dát, a učia sa identifikovať bežné kybernetické hrozby, vrátane škodlivého softvéru, phishingových útokov či sociálneho inžinierstva. Dôraz sa kladie na praktické uplatňovanie bezpečnostných opatrení, ako je tvorba silných hesiel, bezpečné prihlasovanie, ochrana zariadení a zodpovedné spravovanie digitálnej identity, a to aj v kontexte budúceho pracovného prostredia.

Súčasťou vzdelávania je aj problematika kyberšikany, ktorá predstavuje závažný sociálno-patologický jav v online prostredí. Žiaci získavajú poznatky o jej formách, príčinách a dôsledkoch, pričom sa kladie dôraz na rozvoj schopnosti rozpoznať nevhodné správanie v digitálnej komunikácii a adekvátne naň reagovať. Výchovno-vzdelávací proces vedie žiakov k rešpektujúcej a etickej komunikácii, k uvedomeniu si právnej zodpovednosti za konanie v online priestore a k aktívnemu prístupu k prevencii kyberšikany.

V rámci odborného vzdelávania sa tieto témy integrujú do vyučovacích predmetov, najmä informatiky a odborných predmetov, ako aj do praktického vyučovania a odbornej praxe. Využívajú sa metódy projektového a problémového vyučovania, analýza modelových situácií a prípadových štúdií z praxe, ktoré podporujú rozvoj kritického myslenia a schopnosti riešiť reálne situácie.

Cieľom je pripraviť žiakov na bezpečné a zodpovedné fungovanie v digitálnom prostredí, na ochranu vlastných aj pracovných dát a na budovanie profesionálneho správania v online komunikácii, ktoré je nevyhnutné pre ich budúce uplatnenie v praxi aj pre ich osobný rozvoj.
Plnenie stratégie digitálnej transformácie vzdelávania škola priebežne vyhodnocuje v rámci pedagogickej rady, predmetových komisií a procesu revízie školského vzdelávacieho programu. Na základe technologického vývoja, potrieb žiakov, pedagogických zamestnancov a požiadaviek zamestnávateľov škola prijíma opatrenia na aktualizáciu obsahu vzdelávania, používaných digitálnych nástrojov a spôsobov ich využívania vo výchovno-vzdelávacom procese.

Implementačná tabuľka opatrení digitálnej transformácie:

CIEĽ	**OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN**	**INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE**
Rozvoj digitálnych kompetencií žiakov	Opatrenie: začleňovať prácu s digitálnymi nástrojmi, dátami a odbornými informačnými	Indikátor: digitálne kompetencie sú zapracované v učebných osnovách a

CIEĽ	OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN	INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE
	zdrojmi do všeobecných, odborných predmetov a praktického vyučovania. Zodpovednosť: vedúci predmetových komisií, vyučujúci. Termín: priebežne.	tematických plánoch a prejavujú sa v žiackych výstupoch. Vyhodnotenie: predmetové komisie a pedagogická rada, najmenej raz ročne.
Digitálne nástroje v odbore 2954 H	Opatrenie: využívať tabuľkové procesory, digitálnu evidenciu, odborné databázy, spracovaní údajov, podnikaní a poradenstve. Zodpovednosť: vyučujúci odborných predmetov a praktického vyučovania. Termín: priebežne.	Indikátor: preukázateľné využitie digitálnych nástrojov v odborných úlohách a projektoch. Vyhodnotenie: hodnotenie výstupov žiakov a priebežná revízia učebných osnov.
AI gramotnosť a zodpovedné používanie AI	Opatrenie: rozvíjať schopnosť primerane, kriticky a eticky používať nástroje umelej inteligencie, overovať ich výstupy a rešpektovať ochranu osobných údajov a autorské právo. Zodpovednosť: vyučujúci podľa predmetov, koordinátor digitálneho vzdelávania. Termín: priebežne.	Indikátor: žiaci poznajú a uplatňujú pravidlá bezpečného a zodpovedného používania AI pri školských úlohách. Vyhodnotenie: reflexia vyučujúcich, žiacke výstupy a pedagogická rada.
Kyberbezpečnosť a digitálna zodpovednosť	Opatrenie: systematicky rozvíjať ochranu digitálnej identity, osobných a pracovných údajov, bezpečné prihlasovanie, prevenciu phishingu a kyberšikany. Zodpovednosť: vyučujúci informatiky, triedni učitelia, školský podporný tím. Termín: priebežne.	Indikátor: témy kyberbezpečnosti a prevencie sú zaradené vo vzdelávaní a žiaci poznajú zásady bezpečného správania. Vyhodnotenie: vyhodnotenie preventívnych a vzdelávacích aktivít.
Rozvoj digitálnych kompetencií pedagogických zamestnancov	Opatrenie: podporovať profesijné vzdelávanie a zdieľanie dobrej praxe v používaní digitálnych	Indikátor: účasť na profesijnom rozvoji a využívanie vhodných digitálnych nástrojov vo vyučovaní.

CIEĽ	OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN	INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE
	technológií, AI a digitálneho hodnotenia. Zodpovednosť: vedenie školy, pedagogickí zamestnanci. Termín: každoročne.	Vyhodnotenie: ročné vyhodnotenie profesijného rozvoja a potreby ďalších opatrení.

3.8 Opodstatnenosť odboru

Učebný odbor mäsiar, mäsiarka pripravuje absolventov na výkon odborných činností v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov. Absolventi získavajú odborné vedomosti a praktické zručnosti potrebné na príjem, kontrolu, opracovanie a spracovanie mäsa a mäsových surovín, ich delenie, vykosťovanie, triedenie a ďalšie technologické spracovanie, ako aj na výrobu, tepelné opracovanie, chladenie, balenie, skladovanie a expedíciu mäsových výrobkov. Súčasťou odbornej prípravy je aj osvojovanie zásad hygieny a sanitácie, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, správnej výrobnej praxe a požiadaviek na kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín.

Obsah odboru prepája odborné, technologické, surovinové, ekonomické, hygienické a environmentálne poznatky s praktickým vyučovaním. Žiaci sa oboznamujú s vlastnosťami a využitím mäsa, mäsových surovín, pomocných surovín a prídavných látok, technologickými postupmi pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov, obsluhou technologických zariadení, hodnotením kvality surovín a výrobkov a zásadami hospodárneho využívania surovín, materiálov a energií. Dôraz sa kladie na rozvoj manuálnej zručnosti, presnosti, samostatnosti, pracovnej disciplíny a zodpovednosti za kvalitu a bezpečnosť vykonanej práce. Praktické vyučovanie sa realizuje predovšetkým v mäsiarskej dielni školy a podľa podmienok školy aj na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov. Prepojenie teoretického a praktického vyučovania umožňuje žiakom získavať odborné skúsenosti v reálnych podmienkach spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov a pripravovať sa na požiadavky súčasnej odbornej praxe.

Navrhovaný učebný odbor reaguje na potrebu kvalifikovaných odborníkov v oblasti potravinárstva, na rozvoj regionálnej výroby potravín a na požiadavku zabezpečenia kvalitných a zdravotne bezpečných mäsových výrobkov. Významnú súčasť odbornej prípravy predstavuje aj rozvoj zručností súvisiacich s modernými technológiami spracovania mäsa, využívaním nových technologických postupov, efektívnym využívaním surovín a zdrojov a podporou kvality a bezpečnosti potravín.

Absolvent sa môže uplatniť najmä v mäsiarskych prevádzkach, bitúnkoch, mäsokombinátoch, potravinárskych podnikoch, výrobných prevádzkach, predajniach mäsa a mäsových výrobkov, obchodných a gastronomických zariadeniach a v ďalších prevádzkach, ktorých činnosť súvisí so spracovaním, výrobou a predajom mäsových výrobkov. V rozsahu získaných kompetencií a v súlade s platnými právnymi predpismi sa môže uplatniť aj v samostatnej podnikateľskej činnosti.

Prínos učebného odboru pre región a spoločnosť:

- zvýšenie možností uplatnenia absolventov a podpora zamestnanosti v regiónoch,
- príprava kvalifikovaných pracovníkov pre mäsiarske prevádzky, mäsokombináty a potravinársky sektor,

• podpora regionálnych a lokálnych výrobcov mäsa a mäsových výrobkov,
• zachovávanie tradičných mäsiarskych technológií a ich prepájanie s modernými technologickými postupmi,
• rozvoj spolupráce školy so zamestnávateľmi a podpora duálneho vzdelávania,
• podpora regionálnej produkcie a dostupnosti kvalitných a zdravotne bezpečných mäsových výrobkov,
• posilňovanie potravinovej sebestačnosti a zodpovedného využívania miestnych surovín.

Získané odborné vzdelanie a praktické kompetencie vytvárajú absolventom predpoklady na uplatnenie na trhu práce a zároveň na ďalšie odborné vzdelávanie a rozvoj profesijných kompetencií.

4 PROFIL ABSOLVENTA

4.1 Celková charakteristika absolventa

Absolventi skupiny učebných odborov 29 Potravinárstvo sú kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu a gastronómie. Ovládajú príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky výroby a služieb. Poznajú základné prírodovedné zákonitosti svojho odboru a vedia ich prakticky využívať pri riešení odborných problémov. Absolventi sú pripravení na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkoch, ich expedícií a ďalších službách, ako aj na samostatné podnikanie. Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach. Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Vie sa orientovať v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie.

Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby potravinárskej výroby a gastronómie.

Absolventi po ukončení štúdia získajú výučný list a sú spôsobilí zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu alebo pracovať samostatne v potravinárskych a gastronomických prevádzkach.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami :

4.2 Kompetencie absolventa

Vzdelávanie v učebnom odbore mäsiar mäsiarka pozostáva zo súboru kompetencií, ktoré sa členia na:

- Kľúčové kompetencie
- Všeobecné kompetencie
- Odborné kompetencie:
  - Odborné vedomosti
  - Odborné zručnosti

4.2.1 Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie predstavujú súbor vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie, ktoré umožňujú absolventovi uplatniť sa v osobnom, občianskom a pracovnom živote. Podporujú samostatnosť, zodpovednosť, schopnosť spolupracovať, riešiť problémy a ďalej sa vzdelávať počas celého života. V odbore mäsiar sa rozvíjajú s dôrazom na odborné činnosti pri spracovaní mäsa, výrobe mäsových výrobkov, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných požiadaviek a zabezpečovaní kvality a zdravotnej neškodnosti potravín.

Absolvent má rozvíjať najmä tieto kľúčové kompetencie:
Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti
Absolvent má:

- primerane ústne a písomne komunikovať, vecne vyjadrovať svoje názory a používať odbornú terminológiu;
- porozumieť pracovným pokynom, technologickým postupom, návodom, etiketám, záznamom a dokumentácii súvisiacej so spracovaním mäsa;
- opísať pracovný postup, suroviny, pomôcky, zariadenia a vlastnosti mäsových výrobkov;
- vyhľadávať, triediť a využívať informácie potrebné na plnenie pracovných úloh;
- vypĺňať jednoduché prevádzkové záznamy a formuláre, zaznamenávať údaje o surovinách, výrobe, skladovaní a kontrole;
- komunikovať so spolupracovníkmi, nadriadenými a zákazníkmi slušne, zrozumiteľne a profesionálne;
- porozumieť základným informáciám v cudzom jazyku, ak sa týkajú surovín, zariadení, pracovných postupov alebo bezpečnosti práce;
- využívať informačné a komunikačné technológie pri získavaní informácií a spracovaní pracovnej dokumentácie.

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti
Absolvent má:

- preberať zodpovednosť za kvalitu vlastnej práce, dodržiavanie technologických postupov a bezpečnosť pracoviska;
- pracovať samostatne aj v tíme, rešpektovať rozdelenie úloh a dohodnuté pravidlá;
- dodržiavať pracovnú disciplínu, zásady slušného správania a profesionálny prístup k zákazníkom;
- posudzovať vlastné pracovné výsledky, prijímať spätnú väzbu a usilovať sa o zlepšovanie pracovných zručností;
- rozvíjať presnosť, dôslednosť, manuálnu zručnosť, pracovnú vytrvalosť a schopnosť sústrediť sa;
- uplatňovať zásady osobnej hygieny, hygieny pracoviska a prevencie kontaminácie potravín;
- dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, používať predpísané ochranné pracovné prostriedky a bezpečne manipulovať s nožmi, strojmi a zariadeniami;
- rešpektovať práva, dôstojnosť a odlišnosti iných ľudí a predchádzať konfliktom na pracovisku;
- zodpovedne pristupovať k vlastnému zdraviu a k ochrane životného prostredia.

Schopnosť tvorivo riešiť problémy
Absolvent má:

- rozpoznať problém pri príprave surovín, spracovaní mäsa, výrobe, skladovaní alebo predaji mäsových výrobkov;
- zhromažďovať a vyhodnocovať potrebné informácie a rozlišovať podstatné skutočnosti;
- navrhnúť primeraný postup riešenia bežných pracovných situácií a postupovať podľa pokynov a platných pravidiel;
- rozpoznať odchýlky vo vzhľade, vôni, konzistencii alebo podmienkach skladovania surovín a výrobkov a oznámiť ich zodpovednej osobe;
- identifikovať riziká ohrozujúce bezpečnosť práce a zdravotnú neškodnosť potravín a uplatniť preventívne opatrenia v rozsahu svojich kompetencií;
- vyhodnotiť výsledok vykonanej práce, odhaliť chyby a podieľať sa na ich odstránení;
- spolupracovať s ostatnými pri riešení problémov a rešpektovať odborné pokyny.

Podnikateľské a pracovné spôsobilosti
Absolvent má:

- chápať význam mäsiarskeho remesla a jeho miesto v potravinárskej výrobe a službách;

- poznať základné princípy organizácie práce v mäsiarskej prevádzke a zodpovedne plniť pridelené úlohy;
- hospodárne využívať mäso, ďalšie suroviny, obaly, energiu, vodu a pracovné pomôcky;
- obmedzovať straty surovín a predchádzať zbytočnému vzniku odpadu pri dodržiavaní požiadaviek na bezpečnosť potravín;
- orientovať sa v základných požiadavkách na kvalitu výrobkov, označovanie, skladovanie a poskytovanie informácií zákazníkovi;
- chápať význam nákladov, výťažnosti, produktivity práce a efektívneho využívania zariadení;
- poznať základné podmienky zamestnania a možnosti pracovného uplatnenia v mäsiarskych prevádzkach, mäsospracujúcich podnikoch a predaji potravín;
- prejavovať iniciatívu, spoľahlivosť a ochotu učiť sa nové pracovné postupy a prispôsobovať sa zmenám v odbore;
- uvedomovať si význam celoživotného vzdelávania a rozvíjať odborné zručnosti podľa potrieb pracoviska.

Digitálne spôsobilosti

Absolvent má:

- používať bežné kancelárske a odborné digitálne nástroje potrebné na učenie a výkon práce;
- vyhľadávať, triediť a spracúvať informácie a kriticky posudzovať dôveryhodnosť digitálnych zdrojov;
- pracovať s elektronickými záznamami a údajmi týkajúcimi sa príjmu surovín, výroby, skladovania, označovania a predaja, ak sa na pracovisku používajú;
- využívať digitálne zariadenia a systémy primerane pracovnej úlohe a dodržiavať pokyny na ich bezpečné používanie;
- chrániť osobné a pracovné údaje, dodržiavať zásady kybernetickej bezpečnosti a bezpečne používať elektronickú komunikáciu;
- používať nástroje umelej inteligencie a ďalšie digitálne nástroje primerane, kriticky a eticky, overovať ich výstupy a rešpektovať ochranu údajov a autorské právo.

Spôsobilosť byť zodpovedným občanom

Absolvent má:

- konať zodpovedne, samostatne a v súlade s právnymi predpismi a pravidlami spoločenského správania;
- rešpektovať ľudské práva, dôstojnosť, rovnosť príležitostí a odlišnosti jednotlivcov;
- uvedomovať si význam bezpečných a zdravotne neškodných potravín pre zdravie spotrebiteľa;
- pristupovať zodpovedne k ochrane zdravia, životného prostredia a prírodných zdrojov;
- podporovať znižovanie plytvania potravinami, triedenie odpadu a primerané nakladanie s vedľajšími produktmi a odpadmi podľa pravidiel prevádzky;
- rešpektovať tradície mäsiarskeho remesla a regionálne potravinárske tradície a zároveň byť otvorený novým poznatkom a technologickým postupom;
- uvedomovať si vplyv vlastného pracovného konania na spotrebiteľa, pracovný kolektív a dobré meno prevádzky;
- zaujímať zodpovedný postoj k otázkam udržateľnosti, bezpečnosti potravín a etického správania v pracovnom prostredí.

Odborné a profesijné spôsobilosti uplatňované v rámci kľúčových kompetencií

V súvislosti so zameraním odboru mäsiar sa kľúčové kompetencie uplatňujú najmä pri:

- dodržiavaní zásad osobnej hygieny, hygieny prevádzky a prevencie krížovej kontaminácie;
- bezpečnom preberaní, posudzovaní, manipulácii a skladovaní mäsa a ďalších surovín;
- dodržiavaní technologických postupov pri opracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov;
- správnom používaní, čistení a udržiavaní pracovných nástrojov, strojov a zariadení podľa pokynov;
- kontrole základných znakov kvality surovín a výrobkov a oznamovaní zistených nedostatkov;

- dodržiavaní zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, najmä pri práci s ostrými nástrojmi, strojmi a pri manipulácii s bremenami;
- správnom označovaní, balení, skladovaní a prezentácii výrobkov podľa pokynov a platných požiadaviek;
- hospodárnom využívaní surovín a zodpovednom nakladaní s odpadom.

Uvedené kompetencie sa rozvíjajú vo všeobecnovzdelávacích a odborných predmetoch, v praktickom vyučovaní a na pracoviskách odbornej praxe. Ich úroveň sa preukazuje pri plnení teoretických aj praktických úloh, pri dodržiavaní technologických postupov, hygienických pravidiel, zásad bezpečnosti práce a pri spolupráci v pracovnom kolektíve.

4.2.2 Všeobecné kompetencie

Všeobecné kompetencie sú základné kognitívne (poznávacie) kompetencie, ktoré sa vyžadujú pre príbuzné skupiny povolaní. Vymedzujú široký poznávací základ potrebný pre uplatnenie človeka v spoločnosti a v mimopracovnom živote. Vytvárajú predpoklad celoživotného vzdelávania a prispievajú k profesionalizácii a adaptabilite každého jedinca.
Absolvent má:

- 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, 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,
- ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky, rozumieť gramatickým menej frekventovaným lexikálnym a gramatickým javom a vedieť ich aj používať, samostatne tvoriť súvislé hovorené a písané prejavy,
- 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,
- uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
- pracovať s Pravidlami pravopisu a inými jazykovými príručkami,
- chápať literárne dielo ako špecifickú výpoveď o skutočnosti a o vzťahu človeka k nej,
- vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
- vytvoriť si pozitívny vzťah k literárnemu umeniu, založený na interpretácii ukážok z umeleckých diel, na osvojení podstatných literárnych faktov, pojmov a poznatkov,

- pristupovať k literatúre ako k zdroju estetických zážitkov, uplatňovať estetické a ekologické hľadiská pri pretváraní životného prostredia, podieľa sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
- v oblasti jazykovej poznať a používať zvukové a grafické (pravopisné) prostriedky daného jazyka, slovnú zásobu vrátane vybranej frazeológie v rozsahu daných tematických okruhov, vybrané morfologické 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,
- chápať nutnosť svojho úspešného zapojenia sa do spoločenskej deľby práce a oceniť prospešnosť získavania nových spôsobilostí po celý čas života,
- 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,
- chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach (štát – región – obec),
- v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
- vytvárať si vlastné filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
- rozumieť matematickej terminológii a symbolike (množinovému jazyku a pojmom z matematickej logiky) a správne ju interpretovať a používať z nariadení, zákonov, vyhlášok a matematiky,
- vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách a používať pritom výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
- osvojiť si vyskytujúce sa pojmy, vzťahy a súvislosti medzi nimi, osvojiť si postupy používané pri riešení úloh z praxe,
- cieľavedome pozorovať prírodné javy, vlastnosti látok a ich premeny,
- rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť,
- rozlišovať fyzikálnu a chemickú realitu, fyzikálny a chemický model,
- vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,

- aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
- poznať využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a v každodennom živote a ich vplyv na zdravie človeka a životné prostredie,
- chápať umenie ako špecifickú výpoveď umelca, chápať prínos umenia a umeleckého zážitku ako dôležitú súčasť života človeka, vedome vyhľadávať a zúčastňovať sa kultúrnych a umeleckých podujatí, vedieť vyjadriť verbálne svoj kultúrny zážitok, vyjadriť vlastný názor a obhájiť ho,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a aktívne sa podieľať na ich ochrane,
- prejavovať aktívne postoje k vlastnému všestrannému telesnému rozvoju predovšetkým snahou o dosiahnutie optimálnej úrovne telesnej zdatnosti a vlastnú pohybovú aktivitu spojiť s vedomím potreby sústavného zvyšovaniu telesnej zdatnosti a upevňovania zdravia,
- uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia a ľudských vzťahov, ovládať a dodržiavať zásady pomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze, uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.

4.2.3 Odborné kompetencie

Odborné kompetencie sú kompetencie vyšpecifikované z profilov (štandardov) práce, tradičných a nových povolaní. Sú to sociálne a komunikatívne kompetencie, strategické schopností pri kompetenciách založených na riešení problému pri zabezpečovaní úloh, organizačné kompetencie, iniciatívnosť a aktívnosť. Strategicky ovplyvňujú schopnosti absolventa uplatniť sa na trhu práce, prispôsobovať sa jeho zmenám, samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a angažovať sa vo svojej vlastnej práci a v spolupráci s inými ľuďmi.

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- poznať všeobecné princípy a zákonitosti chémie aplikovanej v odbore,
- aplikovať zásady hygieny v zmysle Potravinového kódexu a noriem EÚ, zásady BOZP, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- poznať základné suroviny používané vo výrobnom procese, ich vlastnosti a vplyvy na technológiu, ich využitie,
- poznať základné i špeciálne druhy mäsiarskych výrobkov,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
- ovládať technologické postupy výroby polotovarov a výrobkov v mäsiarskom odbore,
- poznať hodnotiace znaky kvality mäsiarskych výrobkov, chyby výrobkov a spôsoby ich odstránenia,
- poznať princíp hodnotenia kvality mäsiarskych výrobkov,
- aplikovať senzorické hodnotenie kvality mäsiarskych výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, spôsoby jej predlžovania, spôsoby skladovania a expedície,

- vysvetliť postup orientovania sa v schémach, pracovných návodoch, katalógoch,v normách platných pre výrobu, v technickej dokumentácii a ich používanie v pracovnýchčinnostiach,
- poznať základy zloženia strojov a zariadení používaných v mäsiarskej výrobe,
- popísať a vysvetliť základnú funkciu strojov, zariadení a liniek používaných v mäsiarskej výrobe,
- poznať základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov
- vysvetliť podstatu ekonomického prístupu a konania vo výrobnej a nevýrobnej sfére svojho odboru,
- definovať ekonomické zákonitosti a zásady podnikania, postupy vedenia jednotlivých dokladov o materiálových a finančných prostriedkoch v podniku a uplatňovať ich pri nákupe surovín, materiálov, v technologických postupoch a pri predaji produktov,
- poznať možnosti využitia VT pri riadení technologického procesu i pri výrobnej evidencii
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany v mäsiarskej výrobe a ochrany životného prostredia,
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s mäsiarskou výrobou,
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia.

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- ovládať a používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- preukázať schopnosť uplatňovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách
- prijať a uskladniť suroviny na mäsiarskych výrobkov
- vykonať prípravu surovín na výrobu a posúdiť senzoricky ich kvalitu,
- správne pracovať s receptúrami, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- pripraviť polotovarydohotovovať výrobky a správne ich uskladňovať,
- vyrobiť mäsiarske výrobky podľa receptúry,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať senzorické hodnotenie pri posudzovaní kvality surovín, kvality mäsiarskych výrobkov i kvality v rámci medzioperačnej kontroly,
- posúdiť kvalitu mäsiarskych výrobkov,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- nastaviť, používať a obsluhovať základné strojnotechnologické zariadenia používané v mäsiarskej výrobe,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku vrátane sanitácie strojnotechnologických zariadení,
- využívať počítačové programy pri riešení jednoduchých odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii so surovinami, pomocnými materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- docieliť dodržiavanie technologickej a pracovnej disciplíny,

- vykonávať kvalifikovane základné odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov a výrobkov.

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach odboru,
- adaptabilitou na meniace sa pracovné podmienky pri zavádzaní nových technológií a výrob pri pochopení významu celoživotného vzdelávania a zvyšovania kvalifikácie,
- kreativitou - iniciatívne a samostatne rieši problémy na pracovisku,
- trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou pri všetkých činnostiach,
- schopnosťou spolupracovať v tíme , s primeraným sebavedomím a schopnosťou prijať kritiku i sám vecne a konštruktívne nedostatky kritizovať,
- sebadisciplínou a spoľahlivosťou pri plnení povinností,
- ohľaduplnosťou a porozumením vo vzťahu k spolupracovníkom, dobrými medziľudskými vzťahmi,
- schopnosťou primeraným spôsobom získavať, kriticky hodnotiť, triediť a využívať informácie o javoch a procesoch, ktoré sú významné na utváranie názorov a postojov človeka, občana a odborníka,
- uplatňovaním všeľudských morálnych noriem.

Spôsob dosiahnutia kompetencií počas štúdia

Absolvent sa k uvedeným vedomostiam a zručnostiam dopracuje prostredníctvom:

Teoretického vyučovania

- odborných predmetov zameraných na technológiu spracovania mäsa a výrobu mäsových výrobkov, suroviny, stroje a zariadenia,
- potravinárskej chémie, mikrobiológie, základov výživy a vlastností mäsa a mäsových surovín,
- hygieny potravín, sanitácie, správnej výrobnej a hygienickej praxe a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- ekonomiky, základov podnikania a organizácie práce v potravinárskej prevádzke,
- odborných poznatkov o kvalite mäsa, mäsových surovín a hotových výrobkov,
- všeobecnovzdelávacích predmetov, ktoré podporujú rozvoj komunikačných, digitálnych, matematických a ďalších kľúčových kompetencií.

Odborného výcviku

- praktického nácviku technologických postupov pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov,
- práce v školských mäsiarskych dielňach a na odborných pracoviskách,
- príjmu, kontroly, opracovania, delenia, vykosťovania a triedenia mäsa podľa stanovených požiadaviek a technologických postupov,
- prípravy mäsových zmesí a výroby rôznych druhov mäsových výrobkov podľa stanovených receptúr a technologických postupov,
- obsluhy a bezpečného používania technologických zariadení, strojov, pracovných nástrojov a pomôcok,
- osvojovania si správnych pracovných návykov, hygienických zásad, zásad správnej výrobnej praxe a prevencie krížovej kontaminácie,
- hodnotenia kvality mäsa, surovín a hotových mäsových výrobkov a rozpoznávania základných technologických nedostatkov,

- riešenia modelových a praktických situácií vznikajúcich pri spracovaní mäsa, výrobe, chladení, skladovaní, balení, označovaní a expedícii mäsových výrobkov.

Odbornej praxe u zamestnávateľov

- zapojenia do reálnych podmienok spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov,
- spolupráce so skúsenými pracovníkmi a osvojovania si pracovných postupov používaných v mäsiarskej a potravinárskej prevádzke,
- osvojenia si pracovnej disciplíny, zodpovednosti a samostatnosti pri plnení pracovných úloh,
- oboznámenia sa s organizáciou výroby, príjmom a skladovaním mäsa a surovín, výrobou, balením, označovaním a expedíciou mäsových výrobkov,
- uplatňovania hygienických, bezpečnostných a technologických zásad v reálnej prevádzke,
- získavania skúseností s požiadavkami zamestnávateľov, organizáciou práce a aktuálnymi podmienkami trhu práce.

Rozvoja mäkkých kompetencií

- tímovej práce a spolupráce pri plnení pracovných úloh,
- komunikácie so spolupracovníkmi, nadriadenými a zákazníkmi,
- riešenia problémov a primeraného reagovania na vzniknuté pracovné situácie,
- zodpovednosti za kvalitu a zdravotnú bezpečnosť mäsa a mäsových výrobkov,
- samostatnosti, spoľahlivosti, pracovnej disciplíny a schopnosti organizovať si prácu,
- presnosti, manuálnej zručnosti a zodpovedného prístupu pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov,
- zodpovedného prístupu k hospodárnemu využívaniu surovín, materiálov a energií a k ochrane životného prostredia.

4.3 Práva dieťaťa a mechanizmy ich uplatňovania

Práva dieťaťa a mechanizmy ich uplatňovania predstavujú významnú súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu na strednej odbornej škole. Vychádzajú z medzinárodných dokumentov o ochrane ľudských práv a sú zakotvené v právnom poriadku Slovenskej republiky. Ich cieľom je podporovať rešpektovanie dôstojnosti každého žiaka, rozvíjať jeho právne vedomie a viesť ho k zodpovednému uplatňovaniu svojich práv v súlade s povinnosťami.

Vzdelávanie v tejto oblasti smeruje k tomu, aby žiaci poznali základné práva dieťaťa, najmä právo na vzdelanie, ochranu, bezpečie, slobodu prejavu a súkromie. Súčasne sa oboznamujú s princípmi rovnosti, nediskriminácie a rešpektovania odlišností. Dôraz sa kladie na prepojenie práv a povinností, čím sa podporuje rozvoj zodpovedného občianskeho správania.

Súčasťou obsahu je aj oboznámenie žiakov s mechanizmami uplatňovania ich práv v školskom a širšom spoločenskom prostredí. Žiaci získavajú informácie o možnostiach riešenia problémov a ochrany svojich práv prostredníctvom komunikácie s triednym učiteľom, výchovným poradcom, školským psychológom alebo vedením školy. Zároveň sú vedení k tomu, aby vedeli využiť dostupné inštitúcie a organizácie, ktoré poskytujú pomoc a ochranu, a aby poznali základné postupy pri podávaní podnetov alebo sťažností.

Výchovnovzdelávací proces podporuje rozvoj sociálnych a občianskych kompetencií žiakov, najmä schopnosť komunikovať, riešiť konflikty nenásilným spôsobom, obhajovať svoje práva a rešpektovať práva iných. Téma je realizovaná integráciou do predmetov, ako sú

občianska náuka, etická výchova a odborné predmety, ako aj prostredníctvom diskusií, modelových situácií, projektov a preventívnych aktivít.

Cieľom je pripraviť žiakov na aktívne a zodpovedné občianstvo, posilniť ich právne povedomie a schopnosť orientovať sa v mechanizmoch ochrany práv, čo je nevyhnutné pre ich osobný rozvoj aj úspešné uplatnenie v spoločnosti a pracovnom prostredí.

Výchovno-vzdelávací proces podporuje rozvoj sociálnych a občianskych kompetencií žiakov, najmä schopnosť komunikovať, riešiť konflikty nenásilným spôsobom, obhajovať svoje práva a rešpektovať práva iných. Téma je realizovaná integráciou do predmetov, ako sú občianska náuka, etická výchova a odborné predmety, ako aj prostredníctvom diskusií, modelových situácií, projektov a preventívnych aktivít.

Cieľom je pripraviť žiakov na aktívne a zodpovedné občianstvo, posilniť ich právne povedomie a schopnosť orientovať sa v mechanizmoch ochrany práv, čo je nevyhnutné pre ich osobný rozvoj aj úspešné uplatnenie v spoločnosti a pracovnom prostredí.

4.4 Uplatnenie absolventa

Absolventi učebných odborov skupiny 29 Potravinárstvo sú kvalifikovaní odborní pracovníci so širokým odborným profilom, ktorí sú pripravení samostatne vykonávať odborné technologické a praktické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu a gastronómie. V priebehu štúdia získavajú odborné vedomosti a praktické zručnosti potrebné na prípravu, spracovanie a výrobu potravinárskych výrobkov, na obsluhu technologických zariadení, dodržiavanie technologických postupov, hygienických požiadaviek, zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiadaviek na kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín.

Absolvent učebného odboru mäsiar, mäsiarka je pripravený na uplatnenie najmä v mäsiarskych prevádzkach, bitúnkoch, mäsokombinátoch, výrobných podnikoch potravinárskeho priemyslu, predajniach mäsa a mäsových výrobkov, gastronomických prevádzkach, zariadeniach spoločného stravovania a v ďalších prevádzkach, v ktorých sa uskutočňuje spracovanie mäsa, výroba, balenie, skladovanie a expedícia mäsových výrobkov. Môže pracovať ako mäsiar, mäsiarka alebo pracovník vykonávajúci odborné výrobné činnosti podľa svojho odborného zamerania a získanej kvalifikácie.

Absolvent bude schopný samostatne prijímať a kontrolovať základné suroviny, vykonávať opracovanie, vykosťovanie, delenie a triedenie mäsa, pripravovať mäso na ďalšie spracovanie a pripravovať mäsové zmesi. Bude vedieť realizovať technologické postupy pri výrobe rôznych druhov mäsových výrobkov, vykonávať plnenie, tepelné opracovanie, chladenie, skladovanie, balenie, označovanie a expedíciu výrobkov. Bude vedieť obsluhovať a bezpečne používať stroje, technologické zariadenia, pracovné nástroje a pomôcky, kontrolovať priebeh technologického procesu a posudzovať základné znaky kvality mäsa a mäsových výrobkov.

Pri svojej práci bude uplatňovať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, sanitácie, správnej výrobnej a hygienickej praxe, bezpečnosti potravín a ochrany zdravia pri práci. Bude schopný identifikovať základné technologické nedostatky a chyby mäsa a mäsových výrobkov, posúdiť ich príčiny a navrhnúť primerané opatrenia na ich odstránenie. Zároveň bude dbať na hospodárne využívanie surovín, vody a energií, správne nakladanie s odpadmi, minimalizáciu vzniku odpadov a zodpovedný prístup k ochrane životného prostredia. Pri práci bude dodržiavať požiadavky na správne skladovanie mäsa a mäsových výrobkov, vhodné teplotné podmienky a predchádzanie krížovej kontaminácii.

Absolvent bude schopný organizovať si pracovné činnosti, dodržiavať pracovnú disciplínu, pracovať samostatne aj v tíme a primerane komunikovať so spolupracovníkmi, nadriadenými a zákazníkmi. Pri výrobe bude uplatňovať presnosť, zodpovednosť, manuálnu zručnosť a hospodárnosť pri spracovaní surovín. Bude schopný reagovať na požiadavky prevádzky, zákazníkov a aktuálne trendy v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov. Pri svojej práci bude rešpektovať význam kvality, zdravotnej bezpečnosti a správneho označovania mäsových výrobkov.

Absolvent môže svoje odborné vedomosti a zručnosti využívať aj pri samostatnom podnikaní v oblasti spracovania mäsa, výroby a predaja mäsových výrobkov a poskytovania súvisiacich služieb, v súlade s platnými právnymi predpismi. Mal by sa orientovať v základných ekonomických a podnikateľských otázkach, hospodárne nakladať so zverenými prostriedkami a majetkom, poznať základné povinnosti podnikateľa a zamestnanca a uvedomovať si význam kvality mäsových výrobkov, spokojnosti zákazníka, dodržiavania hygienických požiadaviek a dobrého mena prevádzky.

5. UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru	**2954 H mäsiar, mäsiarka**			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	**Týždenný počet vyučovacích hodín**			
	1.	**2.**	**3.**	**Spolu**
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	**14**	**14**	**11,5**	**39,5**
Všeobecnovzdelávacie predmety	**7,5**	**6**	**5**	**18,5**
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	**3,5**
cudzí jazyk d), e)	2	2	1	**5**
etická výchova/náboženská výchova f)	1	-	-	**1**
občianska náuka	-	-	1	**1**
chémia	1	-	-	**1**
matematika	1	1	1	**3**
informatika g)	-	1	-	**1**
telesná a športová výchova d)	1	1	1	**3**
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	**25,5**	**29**	**28,5**	**83**
Teoretické odborné predmety	**6,5**	**8**	**6,5**	**21**
ekonomika	-	1	1	**2**
biológia a anatómia	2	1	-	**3**
mikrobiológia	-	1	1	**2**
hygiena	-	1	1	**2**
potraviny a výživa	1	-	-	**1**
obchodná prevádzka	0,5D	-	-	**0,5**
aplikovaná chémia	-	1	1	**2**
technológia	3	3	2 + 0,5D	**8,5**
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	**19**	**21**	**22**	**62**
praktické cvičenia z obchodnej prevádzky	1	-	-	**1**
praktické cvičenia z ekonomiky			0,5+0,5D	
Odborný výcvik j)	**18**	**21**	**21**	**60**
Disponibilné hodiny	**0,5**	**0**	**1**	**1,5**

Odborné kurzy l)				
kurz na ochranu života a zdravia k)	-	-	3 dni x 6h	
Kurz pohybových aktivít v prírode k)	3 dni x 6h	2 dni x 6h	-	
účelové cvičenia l)	2 dni x 6h	2 dni x 6h	-	
Spolu	**33**	**35**	**33,5**	**101,5**

Poznámky k učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 2954 H mäsiar, mäsiarka (2026/2027).

a) Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať v učebnom pláne úpravy až do 10 % z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického a praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.

b) V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30 % v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôsobiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecnovzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľov v regióne.

c) Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.

d) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je v prvom ročníku 33 hodín, v druhom 35 hodín, v treťom 33,5 hodín, spolu 101,5 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebnom odbore sa realizuje v 1., 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využíva na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

e) Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.

f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety etická/náboženská výchova. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Predmety etická a náboženská výchova nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.

g) V oblasti „Človek a spoločnosť“ sa vyučuje predmet občianska náuka. Predmet občianska náuka je klasifikovaný.

h) V ŠkVP sa realizuje výučba anglického jazyka. Výučba sa realizuje v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1. a v 2. ročníku štúdia a v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v treťom ročníku štúdia.

i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet chémia, ktorý sa vyučuje v rozsahu 1 hodinovej týždennej dotácie v 1.ročníku štúdia.

j) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika ktoré sa vyučujú v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny. Matematika vo všetkých ročníkoch štúdia, informatika v 2. ročníku štúdia.

k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.

l) Odborná príprava sa delí na teoretické vzdelávanie a praktickú prípravu. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania sú vytvorené podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností v podmienkach školy a na pracoviskách zamestnávateľov v regióne. Počet týždenných vyučovacích hodín odborného výcviku je v 1. ročníku štúdia 18 týždenných vyučovacích hodín za štúdium a v 2. a poslednom ročníku

štúdia 21 týždenných vyučovacích hodín. Na odbornom výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov.

m) Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Využívajú sa na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva v učebnom pláne.

n) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, turistického kurzu alebo kurzu iných športov v prírode.

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

p) Žiaci v priebehu štúdia 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.

q) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

6 SYSTÉM PODPORY ŽIAKOV V SÚLADE S PRINCÍPMI INKLUZÍVNEHO VZDELÁVANIA

Škola vytvára systém podpory žiakov v súlade s princípmi inkluzívneho vzdelávania, platnými právnymi predpismi a Katalógom podporných opatrení. Podpora sa poskytuje podľa individuálnych potrieb žiaka tak, aby sa odstraňovali alebo zmierňovali bariéry vo vzdelávaní a podporovala jeho účasť, napredovanie, samostatnosť a začlenenie do školského kolektívu.

Pri poskytovaní podpory škola spolupracuje so žiakom, zákonným zástupcom, pedagogickými a odbornými zamestnancami školy a podľa potreby so zariadením poradenstva a prevencie. Individuálny vzdelávací program sa vypracúva iba v prípadoch, keď je vzhľadom na potreby žiaka a platné pravidlá potrebný; nie je automatickou podmienkou poskytnutia podpory.

6.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania

Rovnosť a spravodlivosť – každý žiak má právo na rovnaký prístup k vzdelávaniu a na podporu primeranú jeho individuálnym potrebám. Prístupnosť – vzdelávacie prostredie, materiály a metódy sa podľa možností školy prispôsobujú tak, aby boli dostupné aj žiakom, ktorí potrebujú podporné opatrenia. Podpora rozmanitosti – škola rešpektuje kultúrne, sociálne, jazykové a individuálne odlišnosti žiakov.

Individualizácia a diferenciácia – vyučovacie metódy, tempo, formy práce a spôsob overovania vedomostí sa primerane prispôsobujú potrebám žiaka. Spolupráca a participácia – do procesu podpory sa podľa potreby zapájajú žiak, učitelia, zákonný zástupca, odborní zamestnanci a ďalší odborníci. Škola vytvára bezpečné, prijímajúce a motivujúce prostredie a podporuje sebaúctu, sebadôveru a sociálne začlenenie žiakov.

Pedagogickí a odborní zamestnanci si priebežne rozvíjajú profesijné kompetencie v oblasti inkluzívneho vzdelávania, diferenciácie, podporných opatrení a práce so žiakmi s rozmanitými vzdelávacími potrebami.

6.2 Podporné opatrenia

Pedagogická podpora môže zahŕňať najmä individualizáciu a diferenciáciu vyučovania, úpravu tempa a metód práce, primerané rozdelenie učiva na menšie celky, využívanie vizuálnych a digitálnych pomôcok, kompenzačných pomôcok a podľa potreby pomoc pedagogického asistenta.

Pri hodnotení a skúšaní možno podľa potrieb žiaka a poskytnutých podporných opatrení primerane upraviť čas, rozsah alebo formu overovania vedomostí, rozdeliť úlohy na menšie časti, umožniť využitie povolených technických alebo kompenzačných pomôcok a zvoliť ústnu alebo inú vhodnú formu overenia. Úpravy nesmú svojvoľne znižovať vzdelávacie ciele a požiadavky na dosiahnutie výsledkov vzdelávania.

Psychologická, špeciálnopedagogická a ďalšia odborná podpora sa poskytuje podľa personálnych možností školy a potrieb žiaka. Zahŕňa konzultácie, podporu rozvoja učebných stratégií, zvládania stresu, sebariadenia, sociálnych a komunikačných zručností a spoluprácu s rodinou a odbornými pracoviskami.

Organizačné opatrenia môžu zahŕňať primerané tichšie miesto na vyučovanie alebo skúšku, úpravu zasadacieho poriadku, možnosť krátkej prestávky, úpravu pracovného prostredia alebo ďalšie opatrenia odporúčané pre konkrétneho žiaka. Škola pravidelne komunikuje so zákonnými zástupcami a podľa potreby zapája odborníkov.

6.3 Podpora nadaných žiakov

Škola vytvára podmienky na rozvoj nadania prostredníctvom diferenciácie a rozširovania učiva, náročnejších odborných úloh, projektového a problémového vyučovania, súťaží, odborných aktivít, konzultácií, záujmovej činnosti a spolupráce s partnermi školy. Nadaný žiak môže podľa svojich schopností riešiť komplexnejšie úlohy, pracovať na vlastných projektoch a zapájať sa do aktivít nad rámec bežných požiadaviek predmetu.

Ak to umožňujú platné právne predpisy a individuálne podmienky žiaka, škola môže uplatniť aj ďalšie formy organizácie vzdelávania. Ich využitie sa vždy posudzuje individuálne a v súlade s aktuálnymi pravidlami; ŠkVP ich neustanovuje automaticky pre každého nadaného žiaka.

6.4 Podpora žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia

Pri žiakoch so špecifickými vývinovými poruchami učenia sa podpora zameriava najmä na odstránenie alebo zmiernenie bariér pri čítaní, písaní, práci s textom, počítaní a spracovaní informácií. Uplatňuje sa primerané tempo práce, diferenciácia a personalizácia úloh, zrozumiteľné zadania a kombinovanie viacerých spôsobov sprostredkovania informácií.

Pri overovaní vedomostí sa podľa potrieb žiaka využíva formatívne hodnotenie, primeraná modifikácia zadania alebo formy odpovede a vhodné kompenzačné a asistenčné technológie, napríklad počítač alebo tablet, korekcia textu, hlasové výstupy, vizuálne organizátory alebo iné povolené pomôcky. Dôležitá je kontinuita podpory pri prechode zo základnej na strednú školu a priebežné vyhodnocovanie účinnosti prijatých opatrení.

Úspešná inkluzívna prax vyžaduje priebežnú spoluprácu pedagogických a odborných zamestnancov, žiaka, rodiny a podľa potreby zariadenia poradenstva a prevencie. Cieľom je umožniť žiakovi dosiahnuť čo najvyššiu mieru samostatnosti a úspešne zvládať akademické aj praktické úlohy.

7 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

7.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Hodnotenie žiakov sa uskutočňuje priebežne počas školského roka a súhrnne za prvý a druhý polrok. Je založené na vopred oznámených kritériách a sleduje mieru dosiahnutia cieľov a vzdelávacích výstupov, úroveň vedomostí, zručností, odborných kompetencií, samostatnosť a schopnosť aplikovať poznatky v praxi.

V priebežnom hodnotení sa využíva najmä ústne skúšanie, písomné práce a testy, praktické úlohy, projekty, prezentácie, pozorovanie výkonu a hodnotenie činností počas praktického vyučovania. Súčasťou hodnotenia je pravidelná formatívna spätná väzba. Správanie žiaka sa neposudzuje ako súčasť hodnotenia jeho výkonu vo vyučovacom predmete.

Pri žiakoch, ktorým sa poskytujú podporné opatrenia, sa podmienky hodnotenia primerane prispôsobujú v súlade s týmito opatreniami. Môže ísť napríklad o úpravu času, formy overovania vedomostí, spôsobu zadania alebo využitie kompenzačných pomôcok.

Forma priebežného a súhrnného hodnotenia pre jednotlivé vyučovacie predmety je uvedená v nasledujúcej tabuľke. Pokiaľ predmetové kritériá neurčujú ďalšie podrobnosti, priebežné aj súhrnné hodnotenie sa vykonáva klasifikáciou; formatívna spätná väzba priebežnú klasifikáciu dopĺňa.

Konkrétne kritériá hodnotenia, váhy jednotlivých výkonov, podmienky klasifikácie a spôsob hodnotenia praktických činností oznámi vyučujúci žiakom na začiatku školského roka alebo pred hodnotenou činnosťou. Pri odbornej praxi sa hodnotí najmä odborná správnosť a kvalita vykonanej práce, dodržiavanie pracovných a technologických postupov, bezpečnosti a hygieny, samostatnosť, zodpovednosť, pracovná disciplína a schopnosť aplikovať teoretické vedomosti v praxi.

Vyučovací predmet	**Priebežné hodnotenie**	**Súhrnné hodnotenie**
slovenský jazyk a literatúra	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
cudzí jazyk	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
etická výchova / náboženská výchova	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
občianska náuka	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
chémia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
matematika	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
informatika	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia

Vyučovací predmet	Priebežné hodnotenie	Súhrnné hodnotenie
telesná a športová výchova	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
ekonomika	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
biológia a anatómia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
mikrobiológia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
hygiena	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
potraviny a výživa	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
obchodná prevádzka	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
aplikovaná chémia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
technológia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
praktické cvičenia z obchodnej prevádzky	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
praktické cvičenia z ekonomiky	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
odborný výcvik	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia

7.2 Organizácia záverečnej skúšky

Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolaní a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.
ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

písomná časť,
praktická časť,
ústna časť.

Jednotlivé časti záverečnej skúšky budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

- Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.
- Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.
- Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou v jednotlivých učebných odboroch. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

Témy záverečnej skúšky

Témy ZS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o záverečnej skúške. Pri ZS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe kriteriálneho hodnotenia výkonov**.

Bude formulovaná v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy ZS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť ZS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová a aplikačná časť ZS má svoje podtémy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy. Naša škola bude uplatňovať pri tvorbe tém na záverečnej skúške nasledujúce pravidlá:

Každá téma má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa jednotlivých učebných odborov,
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,
- vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),
- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
- umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS,
- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,
- svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie,

ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného učebného odboru získal.

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠkVP a doplnené podľa podmienok a špecifík jednotlivých učebných odborov.

7.3 Klasifikácia

Súhrnné hodnotenie vyučovacích predmetov klasifikáciou sa vyjadruje stupňami: 1 – výborný, 2 – chválitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatočný, 5 – nedostatočný. Hodnotenie a klasifikáciu žiaka upravuje vnútorná smernica „Kritériá hodnotenia a klasifikácie žiakov“. Konkrétne kritériá hodnotenia stanovujú vyučujúci a predmetové komisie v súlade s týmto ŠkVP a žiaci sú s nimi oboznámení na začiatku školského roka.

Správanie žiaka sa pri klasifikácii hodnotí stupňami: 1 – veľmi dobré, 2 – uspokojivé, 3 – menej uspokojivé, 4 – neuspokojivé. Pri hodnotení správania a celkovom hodnotení žiaka sa postupuje podľa platného školského zákona a školského poriadku.

8 ROZŠIRUJÚCE VZDELÁVACIE AKTIVITY ŠKOLY

Výchovno-vzdelávací proces školy je dopĺňaný o rozširujúce aktivity, ktoré podporujú odborný, osobnostný a sociálny rozvoj žiakov nad rámec povinného učebného plánu. Tieto aktivity prispievajú k prepojeniu teórie s praxou, rozvoju kľúčových kompetencií a k zvyšovaniu konkurencieschopnosti absolventov na trhu práce.

Medzi hlavné formy rozširujúcich aktivít patria:

1. odborné exkurzie,
2. záujmové krúžky,
3. medzinárodné mobility (Erasmus+),
4. odborné súťaže a projekty,
5. spolupráca so zamestnávateľmi.

1. Odborné exkurzie

Odborné exkurzie dopĺňajú teoretické a praktické vyučovanie a nadväzujú na obsah odborných predmetov. Umožňujú žiakom oboznámiť sa s reálnym pracovným prostredím, modernými postupmi, technológiami a organizáciou práce v praxi.

Cieľom exkurzií je prepojiť teoretické poznatky s praxou, oboznámiť žiakov s modernými technológiami a inováciami, rozvíjať odbornú terminológiu a profesijnú komunikáciu, podporovať orientáciu žiakov na trhu práce.

Exkurzie sa realizujú buď v podnikoch príslušného odboru, v partnerských organizáciách, na odborných výstavách a veľtrhoch alebo v inštitúciách štátnej správy a kontrolných orgánoch.

Exkurzie sú plánované v súlade s tematickými celkami predmetov a sú súčasťou ročného plánu práce školy.

Výstupom pre žiakov môže byť spracovanie odbornej správy z exkurzie, prezentácia, diskusia o pozorovaných procesoch alebo porovnanie teórie s praxou.

2. Záujmové krúžky

Záujmové krúžky predstavujú dobrovoľnú formu vzdelávania, ktorá rozvíja odborné, tvorivé, jazykové a športové kompetencie žiakov. Žiaci sa môžu prihlásiť do rôznych krúžkov napríklad:

- odborný krúžok (krúžok krásnych umení, netradičné zdobenie, záhradníctvo, kone, sokoliarstvo a iné),
- jazykový krúžok (vamos 2, nemecká konverzácia),
- podnikateľský alebo manažérsky krúžok,
- environmentálny krúžok,
- športový krúžok.

Cieľom je rozvoj talentu a špecializácie žiakov, príprava na odborné súťaže,
podpora kreativity a inovatívneho myslenia, rozvoj mäkkých zručností (komunikácia, tímová práca).

Krúžky vedú pedagogickí zamestnanci školy alebo externí odborníci z praxe.

3. Medzinárodné mobility – Erasmus+

Škola sa zapája do programu **Erasmus+**, ktorý podporuje medzinárodnú spoluprácu a odborné stáže žiakov v zahraničí. Cieľom mobility je zvýšiť odborné kompetencie žiakov, rozvíjať jazykové zručnosti, podporovať interkultúrne porozumenie, zvýšiť samostatnosť a adaptabilitu žiakov. Mobility sa môžu realizovať formou odbornej praxe v zahraničných podnikoch, krátkodobých vzdelávacích pobytoch, projektovej spolupráce so zahraničnými školami alebo výmeny skúseností pedagogických zamestnancov.

Prínosom pre žiakov je rozvoj odborných a jazykových kompetencií, osobnostný rast, zvýšenie samostatnosti a získanie dokladu o absolvovaní mobility podľa pravidiel konkrétneho projektu (napr. Europass Mobilita, ak sa využíva).

4. Odborné súťaže a projekty

Škola podporuje účasť žiakov na celoštátnych odborných súťažiach, medzinárodných projektoch, projektových dňoch, súťažiach zručností.

Cieľom je porovnanie vedomostí a zručností, reprezentácia školy, podpora zdravého súťaženia, motivácia žiakov k zvyšovaniu odbornosti.

5. Spolupráca so zamestnávateľmi

Škola aktívne spolupracuje s podnikmi a organizáciami príslušného odboru. Spolupráca zahŕňa: odborné praxe žiakov, odborné prednášky a workshopy, konzultácie k obsahu vzdelávania, aktualizáciu učebných plánov podľa potrieb trhu práce.

6. Prínos rozširujúcich aktivít pre profil absolventa

Rozširujúce aktivity podporujú rozvoj odborných aj kľúčových kompetencií, zvyšujú motiváciu žiakov, rozvíjajú samostatnosť a zodpovednosť, prehlbujú spoluprácu školy s praxou, prispievajú k modernizácii vzdelávacieho procesu.

ODBORNÉ KURZY

KURZ SENZORICKÉHO HODNOTENIA POTRAVÍN

Kurz je zameraný na nácvik praktických zručností potrebných na senzorické hodnotenie surovín, potravín a výrobkov. Škola môže kurz organizovať pobytovou alebo dochádzkovou formou, v prvom alebo druhom ročníku štúdia. Plánovaný rozsah kurzu je 25 hodín. Žiak získa certifikát o absolvovaní kurzu s vyznačením precvičovaných zručností.

Výkonové štandardy:

Absolvent vie:

- aplikovať poznatky o chemických, biochemických a fyzikálnych zákonitostiach v technologických postupoch, v hodnotení a kontrole kvality surovín, potravín a výrobkov,
- uplatniť subjektívne a objektívne metódy zisťovania kvality surovín, potravín a výrobkov,
- uplatniť opatrenia proti nežiaducim vplyvom znehodnocovania surovín, potravín a výrobkov.

Obsahové štandardy:

- hodnotenie a kontrola kvality surovín, potravín a výrobkov,
- postupy senzorického – zmyslového hodnotenia kvality surovín, potravín a výrobkov a objektívne metódy hodnotenia kvality surovín, potravín a výrobkov,
- správne použitie aditívnych – prídavných látok v potravinách a výrobkoch,
- zásady správneho uskladňovania, záručné lehoty, preberania a ošetrovania surovín, potravín a výrobkov v zmysle správnej výrobnej praxe.

KURZ NA OCHRANU ŽIVOTA A ZDRAVIA

Kurz na ochranu života a zdravia sa v tomto ŠkVP organizuje v 3. ročníku v rozsahu 3 dni × 6 hodín v súlade s učebným plánom. Kurz má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín.

Výkonové štandardy:

Absolvent má:

- popísať právne normy upravujúce povinnosti prípravy občanov Slovenskej republiky
- na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti,
  mať prehľad o orgánoch a organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej
- a humanitárnej výchove občanov,
- mať schopnosť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch,
- mať základné schopnosti pri riešení mimoriadnych situácií alebo udalostí,
- chrániť prírodu a životné prostredie,
- mať záujem o športové aktivity podporujúce jeho telesný a zdravotný rozvoj.

Obsahové štandardy:

- teoretická príprava,
- praktický výcvik,
- mimovyučovacie aktivity.

KURZ POHYBOVÝCH AKTIVÍT V PRÍRODE

Kurz pohybových aktivít v prírode sa v tomto ŠkVP organizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 3 dni × 6 hodín v súlade s učebným plánom. Môže sa realizovať so zameraním na zimné alebo letné športy, napríklad formou lyžiarskeho, snowboardingového, plaveckého alebo iného športového kurzu v prírode. Konkrétnu formu, termín a organizačné zabezpečenie určuje škola podľa podmienok a možností žiakov.

Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbálnymi metódami a hodnotenie žiakov je slovné. Presný termín určí riaditeľ školy.

Plavecký výcvik

Výkonové štandardy:

Absolvent má:

- zvládnuť techniku plaveckých spôsobov - kraul, znak, prsia, ľubovoľný spôsob,
- skoky do vody,
- vedieť poskytnúť prvú pomoc pri záchrane topiaceho sa.

Obsahové štandardy:

Plávanie zvyšuje úroveň pohybových schopností žiakov, najmä vytrvalosti. Žiaci si osvojujú základné poznatky z teórie plávania, jeho špecifiká z hľadiska biomechaniky a

fyziológie. Pôsobenie plávania na organizmus človeka je mimoriadne významné. Žiaci takto získavajú poznatky aj o využití svojho voľného času, informácie o kondičných cvičeniach, rehabilitačného a rekreačného plávania. Osvojujú si tiež pravidlá plávania a správneho dýchania. Hodnotia sa technika plávania, uzlové body v technike a zručnosti pri záchrane topiaceho sa.

Lyžiarsky výcvik

Výkonové štandardy:

Absolvent má:

- zvládnuť základy lyžiarskej techniky,
- vedieť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch na lyžiarskych svahoch.

Obsahové štandardy:

Lyžovanie má nezastupiteľné miesto vo funkčnom a pohybovom zdokonaľovaní každého jednotlivca. Prispieva k upevneniu zdravia, zvýšeniu telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti, pomáha odstraňovať nedostatky zdravotne oslabeným žiakom, prispieva k psychickému, sociálnemu a morálnemu vývinu mládeže. Žiaci by mali zvládnuť bezpečné ovládanie lyží v primeranom lyžiarskom teréne optimálnou lyžiarskou technikou. Výcvik by sa mal zamerať na zvládnutie znožného oblúka prestúpením v širšej stope, vyvážený dynamický postoj po spádnici a jazde šikmo svahom, správne rozloženie hmotnosti, postavenie a vytočenie trupu, prenášanie váhy z jednej lyže na druhú, pre pokročilých lyžiarov sa odporúča zvládnuť striedavý beh dvojkročnej a súpažnej techniky. Kurz poskytuje aj informácie o lyžiarskom výstroji a nebezpečenstvách zimného pobytu v horách.

ÚČELOVÉ CVIČENIA

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase, spravidla raz za polrok v rozsahu šiestich vyučovacích hodín. Účelové cvičenia sa vykonávajú po triedach, výnimočne po ročníkoch. Presný termín určí riaditeľ školy. Účasť žiakov je na cvičeniach povinná. Žiaci so zdravotným znevýhodnením plnia primerané úlohy podľa lekárskeho nálezu. Plán cvičenia určuje ciele a obsah cvičenia, priestory na činnosť, zaradenie učiteľov školy do výkonových funkcií.

9 NÁRODNÝ ŠTANDARD FINANČNEJ GRAMOTNOSTI v ŠkVP

Finančná gramotnosť predstavuje súbor vedomostí, zručností a postojov, ktoré umožňujú žiakom zodpovedne hospodáriť s finančnými prostriedkami a prijímať informované finančné rozhodnutia. V tomto ŠkVP je rozvíjaná v súlade s Národným štandardom finančnej gramotnosti, verzia 1.2, a je integrovaná do všeobecnovzdelávacích, ekonomických a odborných predmetov aj do praktických a projektových aktivít. (celé zelené nakopírovať)

Ciele implementácie finančnej gramotnosti

- schopnosť orientovať sa v základných finančných pojmoch,
- zručnosť plánovať a riadiť osobné financie,
- kritické myslenie pri finančných rozhodnutiach,
- zodpovedný prístup k spotrebe, úsporám a investíciám,
- povedomie o rizikách zadlžovania a finančných podvodoch.

Obsahové oblasti finančnej gramotnosti

- **Finančná zodpovednosť spotrebiteľov** – zodpovedné finančné rozhodovanie, práva a povinnosti spotrebiteľa a ochrana pred finančnými podvodmi,
- **Plánovanie, príjem a práca** – význam práce, príjmov a kariérneho plánovania,
- **Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov** – tvorba rozpočtu, riadenie výdavkov,
- **Sporenie a investovanie** – význam tvorby rezerv, sporenia a základných možností investovania,
- **Úver a dlh** – princípy úverov, náklady úveru, zodpovedné zadlžovanie a riziká dlhu,
- **Riadenie rizika a poistenie** – význam ochrany majetku a zdravia.

Spôsoby implementácie do vyučovania

- integrovaním do predmetov (napr. matematika, občianska náuka, ekonomické predmety, informatika),
- projektovým vyučovaním (napr. tvorba rodinného rozpočtu, simulácia podnikania),
- praktickými aktivitami (modelové situácie, riešenie reálnych problémov),
- diskusiami a prípadovými štúdiami,
- využívaním digitálnych nástrojov a simulácií finančných situácií.

Rozvoj kompetencií žiakov

Žiaci si osvojujú:

- schopnosť efektívne hospodáriť s financiami,
- zručnosť analyzovať finančné informácie,
- schopnosť prijímať informované rozhodnutia,
- zodpovedné správanie v oblasti spotreby a hospodárenia.

Spolupráca a mimoškolské aktivity

Škola podporuje finančnú gramotnosť aj prostredníctvom:

- spolupráce s odborníkmi z praxe (banky, finančné inštitúcie),
- organizovania workshopov, prednášok a besied,
- zapájania žiakov do súťaží a projektov zameraných na financie,
- využívania vzdelávacích programov a online platforiem.

Úroveň finančnej gramotnosti žiakov je priebežne monitorovaná prostredníctvom:

- projektových prác,
- praktických úloh a testov,
- sebahodnotenia a reflexie žiakov,
- zapojenia do externých meraní (ak sú dostupné).

Príklady z predmetov

1. Ekonomika

Žiak sa naučí:

- Rozlišovať základné ekonomické pojmy, najmä príjmy, výdavky, náklady, výnosy, zisk a strata.
- Vypočítať jednoduchý osobný a podnikateľský rozpočet a plánovať hospodárenie s finančnými prostriedkami.
- Orientovať sa v základných finančných produktoch, platobnom styku a bezpečnom používaní finančných služieb.
- Posúdiť význam hospodárneho nakladania s finančnými prostriedkami, tvorby rezerv a zodpovedného zadlžovania.
- Uplatňovať zásady finančnej gramotnosti pri rozhodovaní v osobnom, pracovnom a podnikateľskom živote..

2. Cvičenia z obchodnej prevádzky

Žiak sa naučí:

- Vypočítať náklady, predajnú cenu a zisk pri predaji cukrárskych a pekárskych výrobkov.
- Rozlišovať príjmy, výdavky, náklady a tržby v obchodnej prevádzke.
- Uplatňovať zásady hospodárneho nakladania so surovinami, materiálom a finančnými prostriedkami.
- Vypočítať zľavu, prirážku a DPH pri predaji výrobkov.
- Posúdiť hospodárnosť jednoduchých obchodných operácií a prijímať zodpovedné finančné rozhodnutia.

3. Odborné predmety (potravinárske a chemické predmety)

Finančná gramotnosť je v odborných predmetoch potravinárskeho a chemického zamerania rozvíjaná v súlade s Národným štandardom finančnej gramotnosti, pričom dôraz sa kladie na prepojenie odborných vedomostí s ekonomickými a finančnými aspektmi praxe.

Žiaci si osvojujú schopnosti efektívne hospodáriť so surovinami, energiami a finančnými zdrojmi, chápu ekonomické súvislosti výrobných procesov a dokážu posudzovať dopady svojich rozhodnutí na náklady a výslednú cenu výrobku.

Odborné (potravinárske a chemické) predmety

Žiak sa naučí:

- hospodáriť so surovinami a energiou,
- počítať náklady na výrobok,
- chápať vplyv kvality na cenu,
- šetriť zdroje a znižovať odpad,
- posudzovať efektívnosť výroby.

10 UČEBNÉ OSNOVY

Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích, odborných predmetov a praktického vyučovania tvoria neoddeliteľnú prílohu tohto školského vzdelávacieho programu. Sú spracované v súlade s učebným plánom, profilom absolventa a príslušnými vzdelávacími štandardmi pre učebný odbor mäsiar, mäsiarka.

Učebné osnovy obsahujú ciele vzdelávania, obsah vzdelávania a výkonové požiadavky primerané stupňu vzdelania, charakteru učebného odboru a hodinovej dotácii jednotlivých vyučovacích predmetov. Obsah vzdelávania rešpektuje spoločné vzdelávacie štandardy skupiny odborov 29 Potravinárstvo a zároveň obsahuje špecifické odborné poznatky a praktické zručnosti potrebné na výkon povolania v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov.

Učebné osnovy prepájajú teoretické poznatky s praktickou prípravou žiakov a vytvárajú predpoklady na rozvoj odborných, všeobecných a kľúčových kompetencií absolventa. Dôraz sa kladie na správne technologické postupy, kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín, hygienu, bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci, hospodárne využívanie surovín a energií, environmentálnu zodpovednosť, digitálne kompetencie, ekonomické myslenie a pripravenosť absolventa na trh práce.

10.1 Štruktúra učebných osnov

Učebné osnovy sú spracované v súlade s učebným plánom učebného odboru mäsiar, mäsiarka. Všeobecnovzdelávaciu zložku tvoria slovenský jazyk a literatúra, cudzí jazyk, etická výchova/náboženská výchova, občianska náuka, chémia, matematika, informatika a telesná a športová výchova. Odbornú teoretickú zložku tvoria ekonomika, aplikovaná chémia, mikrobiológia, potraviny a výživa, suroviny, stroje a zariadenia, mäsiarska technológia, hodnotenie surovín, hygiena potravín.

Praktické vyučovanie sa uskutočňuje formou odborného výcviku a cvičení – z obchodnej prevádzky, hodnotenia surovín a ekonomiky. Obsah učebných osnov prepája teoretické poznatky s praktickými zručnosťami a rešpektuje zameranie odboru na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov, ako aj na ekonomické, právne, komunikačné a podnikateľské kompetencie absolventa.

10.2 Učebné osnovy teoretického vyučovania

Teoretické vyučovanie obsahuje vzdelávacie štandardy spoločné pre všetky učebné odbory skupiny 29 Potravinárstvo a špecifické vzdelávacie štandardy zamerané na odborné vedomosti a zručnosti potrebné pre výkon činností v odbore mäsiar, mäsiarka.

Spoločné vzdelávacie štandardy zahŕňajú najmä:

- **Prírodovednú prípravu** – zameranú na upevňovanie poznatkov z chémie, biológie, mikrobiológie, základov výživy a na pochopenie fyzikálno-chemických a biologických procesov prebiehajúcich pri spracovaní a výrobe potravín a na ochranu zdravia a životného prostredia.
- **Vzdelávanie o surovinách** – zamerané na získanie poznatkov o základných, pomocných a prídavných surovinách, obalových materiáloch a ich vlastnostiach, kvalite, skladovaní, úprave a použití pri výrobe potravinárskych výrobkov.
- **Technické a technologické vzdelávanie** – zamerané na technologické postupy, receptúry, technologické výpočty, stroje, zariadenia, pracovné náradie, kontrolu kvality, skladovanie a expedíciu výrobkov.

• **Ekonomické vzdelávanie** – zamerané na základné otázky ekonomiky, sveta práce, finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a podnikania.

Cieľom prírodovednej prípravy je naučiť žiakov uplatňovať poznatky z prírodovedných disciplín pri spracovaní surovín a výrobe potravín. Žiaci získajú základné poznatky o chemickom zložení potravín, biologických a mikrobiologických procesoch, výžive človeka a faktoroch ovplyvňujúcich kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín. Súčasne si osvoja zásady správnej výživy, hygieny a ochrany zdravia a pochopia význam zodpovedného vzťahu k životnému prostrediu.

Vzdelávanie o surovinách umožňuje žiakom získať ucelený súbor poznatkov o surovinách, pomocných látkach, prísadách a materiáloch používaných pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov. Žiaci sa oboznámia s vlastnosťami a kvalitou mäsa hovädzieho dobytka, ošípaných, teliat, hydiny a ďalších druhov mäsa, ako aj s mäsovými surovinami, tukmi, soľou, koreninami, prídavnými látkami, obalmi a ďalšími surovinami používanými pri výrobe mäsových výrobkov. Osvoja si zásady príjmu, hodnotenia, skladovania a správneho používania surovín, ako aj požiadavky na obalové materiály a hotové výrobky.

Cieľom technického a technologického vzdelávania je poskytnúť žiakom ucelený súbor poznatkov o technologických postupoch spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov, receptúrach, technologických výpočtoch, strojoch, zariadeniach a pracovnom náradí. Žiaci si osvoja základné technologické postupy príjmu, opracovania, vykosťovania, delenia a triedenia mäsa, prípravy mäsových zmesí a výroby rôznych druhov mäsových výrobkov. Oboznámia sa s fyzikálnymi, chemickými a biologickými procesmi prebiehajúcimi počas spracovania a výroby, s kontrolou technologického procesu, hodnotením kvality výrobkov, ich balením, skladovaním a expedíciou.

Dôležitou súčasťou technického a technologického vzdelávania je osvojenie hygienických požiadaviek, zásad správnej výrobnej praxe, bezpečnosti potravín, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia. Žiaci sa naučia rozpoznávať možné hygienické, technologické a ekologické riziká a uplatňovať opatrenia na ich predchádzanie, najmä pri manipulácii s mäsom a mäsovými výrobkami.

Cieľom ekonomického vzdelávania je pripraviť absolventa s odborným profilom, ktorý mu umožní úspešne sa uplatniť na trhu práce a primerane sa orientovať v ekonomických a pracovných vzťahoch. Žiak získava základné poznatky o hospodárení, pracovnom trhu, odmeňovaní, finančnej gramotnosti, spotrebiteľských právach a základoch podnikania. Osvojuje si zodpovedný prístup k hospodárnemu využívaniu surovín, materiálov, energií a finančných prostriedkov a získava základné predpoklady na samostatné rozhodovanie v pracovnom a osobnom živote.

10.2.1 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie

Absolvent má:

• aplikovať odbornú terminológiu v rozsahu učebného odboru mäsiar, mäsiarka,

• charakterizovať základné suroviny, pomocné látky, prísady a materiály používané pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov,

• vysvetliť základné technologické procesy a princípy spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov,

• charakterizovať základné stroje, zariadenia, pracovné náradie a pomôcky používané pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov,

• vysvetliť význam hygieny, sanitácie, správnej výrobnej praxe a bezpečnosti potravín,

• uplatňovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany,

• charakterizovať požiadavky na kvalitu surovín, polotovarov a hotových mäsových výrobkov,
• vysvetliť základné príčiny technologických chýb mäsových výrobkov a možnosti ich odstránenia,
• orientovať sa v zásadách skladovania, balenia, označovania a expedície potravinárskych výrobkov,
• uplatňovať základné poznatky z ekonomiky, finančnej gramotnosti, sveta práce a podnikania,
• orientovať sa v základných právach a povinnostiach zamestnanca a zamestnávateľa,
• uplatňovať zásady ochrany životného prostredia a hospodárneho využívania surovín, vody a energií.

Prírodovedná príprava
• charakterizovať základné chemické látky a ich vlastnosti významné pre potravinársku výrobu,
• vysvetliť chemické zloženie a vlastnosti základných zložiek potravín,
• charakterizovať sacharidy, tuky, bielkoviny, vitamíny, minerálne látky a vodu v potravinách,
• vysvetliť význam enzýmov a ich pôsobenie pri spracovaní potravín,
• charakterizovať základné skupiny mikroorganizmov významných v potravinárstve,
• vysvetliť význam mikroorganizmov pri fermentačných a ďalších technologických procesoch,
• charakterizovať mikroorganizmy spôsobujúce kazenie potravín a mikroorganizmy ohrozujúce zdravotnú bezpečnosť potravín,
• vysvetliť význam vody v potravinách a jej vplyv na kvalitu a trvanlivosť výrobkov,
• charakterizovať zásady správnej výživy a význam potravín pre zdravie človeka,
• vysvetliť vplyv potravinárskej výroby na životné prostredie a možnosti jeho ochrany.

Biológia a anatómia
• charakterizovať základné znaky a prejavy života organizmov,
• charakterizovať základnú stavbu a funkcie bunky, tkanív a orgánov živočíchov,
• vysvetliť základnú stavbu a funkcie orgánových sústav hospodárskych a jatočných zvierat,
• charakterizovať pohybovú, tráviacu, dýchaciu, obehovú, vylučovaciu a rozmnožovaciu sústavu zvierat,
• vysvetliť význam krvi, krvného obehu a základných životných funkcií živočíchov,
• charakterizovať stavbu a vlastnosti svalového, tukového a spojivového tkaniva významného pri spracovaní mäsa,
• vysvetliť vznik a vlastnosti svalového tkaniva a jeho význam z hľadiska kvality mäsa,
• charakterizovať základné anatomické časti jatočných zvierat a ich využitie pri spracovaní mäsa,
• rozlišovať základné druhy hospodárskych a jatočných zvierat podľa ich biologických a úžitkových vlastností,
• vysvetliť základné biologické procesy prebiehajúce v organizme zvierat a ich význam pre kvalitu mäsa,
• charakterizovať základné princípy výživy a metabolizmu živočíchov,
• vysvetliť význam zdravia zvierat a veterinárnej kontroly pre zdravotnú bezpečnosť mäsa a mäsových výrobkov,
• charakterizovať základné biologické činitele ovplyvňujúce kvalitu a hygienickú bezpečnosť mäsa,
• uplatňovať poznatky z biológie a anatómie pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov.

Mäsiarska technológia

• charakterizovať základné druhy mäsa a mäsových výrobkov,
• vysvetliť technologické postupy príjmu, kontroly, opracovania a spracovania mäsa,
• charakterizovať základné spôsoby delenia, vykosťovania a triedenia mäsa,
• vysvetliť význam správneho opracovania, vykosťovania, delenia a triedenia mäsa,
• charakterizovať technologické postupy prípravy mäsových zmesí a výroby mäsových výrobkov,
• vysvetliť význam správneho dávkovania a spracovania jednotlivých surovín,
• charakterizovať technologické postupy plnenia, tvarovania, tepelného opracovania a ďalšieho spracovania mäsových výrobkov,
• vysvetliť fyzikálne, chemické a biologické zmeny prebiehajúce počas spracovania a tepelného opracovania mäsa,
• charakterizovať základné technologické chyby mäsových výrobkov, ich príčiny a možnosti odstránenia,
• posudzovať základné znaky kvality mäsa a mäsových výrobkov,
• vysvetliť zásady chladenia, skladovania, balenia, označovania a expedície mäsových výrobkov.

Aplikovaná chémia

• charakterizovať základné chemické látky a ich vlastnosti významné pre potravinársku výrobu,
• používať základnú chemickú symboliku, názvoslovie, chemické vzorce a rovnice,
• vysvetliť základné chemické zákonitosti a chemické reakcie významné pri spracovaní potravín,
• charakterizovať anorganické a organické látky významné v potravinárstve,
• vysvetliť chemické zloženie mäsa a základných zložiek mäsových surovín,
• charakterizovať bielkoviny, tuky, sacharidy, minerálne látky, vitamíny a vodu z hľadiska ich chemických vlastností a významu v mäse,
• vysvetliť význam bielkovín a ich zmeny počas spracovania a tepelného opracovania mäsa,
• charakterizovať chemické zmeny tukov a ich vplyv na kvalitu a trvanlivosť mäsových výrobkov,
• vysvetliť význam vody a jej chemických a fyzikálnych vlastností pri spracovaní a skladovaní mäsa,
• charakterizovať význam soli, dusitanov, fosforečnanov, korenín a ďalších látok používaných pri výrobe mäsových výrobkov,
• vysvetliť princíp pôsobenia vybraných prídavných látok používaných pri výrobe mäsových výrobkov,
• charakterizovať chemické a biochemické zmeny prebiehajúce v mäse po porážke a počas jeho spracovania a skladovania,
• vysvetliť základné princípy chemických a fyzikálno-chemických procesov pri tepelnom opracovaní, chladení, údení a konzervovaní mäsa,
• vykonávať základné chemické a technologické výpočty súvisiace so spracovaním potravín,
• dodržiavať zásady bezpečnej práce s chemickými látkami a ochrany zdravia a životného prostredia.

Hygiena potravín

• vysvetliť význam osobnej a prevádzkovej hygieny v potravinárskej výrobe,
• uplatňovať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe,
• charakterizovať hygienické riziká pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov,

• vysvetliť význam čistenia, dezinfekcie, sanitácie a deratizácie,
• charakterizovať zásady bezpečného skladovania surového mäsa, polotovarov a hotových mäsových výrobkov,
• vysvetliť význam prevencie krížovej kontaminácie a alergénov,
• dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
• uplatňovať zásady požiarnej ochrany a poskytovania základnej prvej pomoci,
• vysvetliť význam kontroly kvality a zdravotnej bezpečnosti potravinárskych výrobkov.

Ekonomické vzdelávanie

• charakterizovať základné ekonomické pojmy a vzťahy,
• orientovať sa v základných otázkach trhu práce,
• charakterizovať práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa,
• vysvetliť význam finančnej gramotnosti v osobnom a pracovnom živote,
• orientovať sa v základných finančných produktoch a službách,
• uplatňovať zásady hospodárneho nakladania so surovinami, materiálmi a energiami,
• charakterizovať základné podmienky podnikania v oblasti potravinárstva,
• orientovať sa v základných povinnostiach podnikateľa,
• chápať význam kvality výrobkov, spokojnosti zákazníka a dobrého mena prevádzky.

10.2.2 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie

Prírodovedná príprava

Vzdelávací štandard obsahuje učivo z oblasti všeobecnej a organickej chémie, biochémie, biológie, mikrobiológie a základov výživy. Zahŕňa základné chemické látky a ich vlastnosti, chemické zloženie potravín, sacharidy, tuky, bielkoviny, vitamíny, minerálne látky, enzýmy a vodu v potravinách. Súčasťou je charakteristika mikroorganizmov významných v potravinárstve, najmä kvasiniek, baktérií a plesní, ich využitie a význam pri výrobe potravín, ako aj mikroorganizmy spôsobujúce kazenie a zdravotné riziká.

Obsah štandardu sa zameriava aj na základné princípy výživy človeka, biologickú a energetickú hodnotu potravín, zásady správnej výživy a význam bezpečnosti potravín. Súčasťou je problematika vplyvu potravinárskej výroby na životné prostredie, hospodárneho využívania prírodných zdrojov, triedenia a minimalizácie odpadov.

Biológia a anatómia

Vzdelávací štandard obsahuje učivo z oblasti všeobecnej biológie, cytológie a anatómie živočíchov so zameraním na hospodárske a jatočné zvieratá. Zahŕňa základné poznatky o živej hmote, bunke, tkanivách a orgánoch, ako aj o základných životných funkciách živočíchov. Súčasťou je charakteristika stavby a funkcie jednotlivých orgánových sústav a ich význam z hľadiska života a zdravia zvierat.

Obsah štandardu sa zameriava na anatómiu jatočných zvierat, najmä na stavbu kostrovej, svalovej, tráviacej, dýchacej, obehovej, vylučovacej a ďalších orgánových sústav. Dôraz sa kladie na poznávanie jednotlivých anatomických častí jatočných tiel a ich význam pri spracovaní mäsa. Súčasťou učiva je charakteristika svalového, tukového, spojivového, výstelkového a nervového tkaniva a ich význam pre vlastnosti a kvalitu mäsa.

Učivo zahŕňa aj problematiku mäsa ako produktu živej hmoty a jeho posmrtných zmien. Pozornosť sa venuje základným biologickým a biochemickým procesom prebiehajúcim vo svalovine po porážke zvieraťa, ich vplyvu na vlastnosti mäsa a na jeho ďalšie spracovanie. Súčasťou vzdelávacieho štandardu sú aj základné poznatky o zdraví zvierat, význame veterinárnej kontroly a zdravotnej bezpečnosti mäsa. Tieto poznatky vytvárajú základ pre správne posudzovanie suroviny a jej bezpečné spracovanie v mäsiarskej výrobe.

Mäsiarska technológia

Vzdelávací štandard obsahuje učivo o základných druhoch mäsa a mäsových výrobkov a technologických postupoch ich spracovania a výroby. Zameriava sa na príjem a kontrolu mäsa, jeho opracovanie, vykosťovanie, delenie, triedenie, prípravu mäsových zmesí, plnenie, tepelné opracovanie, chladenie, balenie, skladovanie a expedíciu.

Súčasťou štandardu sú fyzikálne, chemické a biologické procesy prebiehajúce počas spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov. Učivo zahŕňa základné technologické postupy výroby varených, pečených, údených a ďalších druhov mäsových výrobkov, ako aj hodnotenie kvality hotových výrobkov a príčiny technologických chýb.

Aplikovaná chémia

Vzdelávací štandard obsahuje učivo z oblasti všeobecnej, anorganickej, organickej a aplikovanej chémie so zameraním na potravinárstvo. Zahŕňa základné chemické látky, ich vlastnosti, chemické väzby, chemické reakcie a zákonitosti, ktoré sú významné pri spracovaní potravín. Súčasťou je základná orientácia v chemickom názvosloví, chemických vzorcoch a rovniciach a ich využitie pri riešení jednoduchých odborných úloh.

Obsah štandardu sa zameriava na chemické zloženie potravín a najmä mäsa. Zahŕňa sacharidy, tuky, bielkoviny, minerálne látky, vitamíny a vodu, ich vlastnosti, význam a zmeny počas spracovania a skladovania. Dôraz sa kladie najmä na bielkoviny a tuky, ktoré významne ovplyvňujú vlastnosti, kvalitu a trvanlivosť mäsa a mäsových výrobkov.

Súčasťou štandardu je charakteristika chemických a biochemických zmien prebiehajúcich v mäse po porážke a počas jeho spracovania. Učivo zahŕňa zmeny bielkovín a tukov, význam vody, pH a oxidačno-redukčných procesov, ako aj zmeny spôsobené pôsobením tepla, chladu, soli, údenia a ďalších technologických postupov.

Hygiena potravín

Vzdelávací štandard obsahuje problematiku osobnej a prevádzkovej hygieny, sanitácie, dezinfekcie, bezpečnosti potravín a správnej výrobnej praxe. Zameriava sa na hygienické požiadavky pri príjme, skladovaní a spracovaní mäsa a pri výrobe, balení a expedícii mäsových výrobkov.

Súčasťou štandardu je problematika kontaminácie potravín, krížovej kontaminácie, alergénov, skladovacích podmienok a prevencie mikrobiologických, chemických a fyzikálnych rizík. Učivo zahŕňa aj zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany a základnej prvej pomoci.

Ekonomika

Vzdelávací štandard obsahuje základné pojmy a vzťahy z ekonomiky, sveta práce, finančnej gramotnosti a podnikania. Zameriava sa na hospodárenie s finančnými prostriedkami, príjmy a výdavky, tvorbu ceny, náklady, mzdu, pracovný pomer a základné povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa.

Súčasťou štandardu je spotrebiteľská výchova, ochrana práv spotrebiteľa, základná orientácia vo finančných službách a zodpovedné finančné rozhodovanie. Učivo vytvára predpoklady na pochopenie základných princípov podnikania v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov a na rozvoj schopnosti hospodárne využívať suroviny, materiály, energiu a finančné prostriedky.

10.2.3 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

VZDELÁVACIA OBLASŤ JAZYK A KOMUNIKÁCIA
PREDMETY
SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA
CUDZÍ JAZYK

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Školský vzdelávací program sa usiluje prostredníctvom tejto vzdelávacej oblasti rozvinúť a podporiť sociálne kompetencie žiakov, ich všeobecný kultúrny rozhľad, formovať ich estetické cítenie a celkovú kultiváciu vyjadrovania a správania. Jazykové vzdelávanie vychováva žiakov ku kultivovanému jazykovému prejavu, podieľa sa na ich duševnom rozvoji. Významne sa podieľa na príprave žiakov na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie ich k osvojeniu si praktických rečových zručností cudzieho jazyka ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života. Pripravuje ich na účasť v priamej a nepriamej komunikácií vrátane prístupu k informačným zdrojom a rozširuje poznatky o svete. Prispieva k formovaniu osobnosti žiakov, rozvíja schopnosti učiť sa po celý život, učí byť vnímavými ku kultúre, používať rôzne spôsoby dorozumievania s inými kultúrami. Absolventi na stupni vzdelania SKKR/EKR 3/3 vstupujúci do praxe majú byť vybavení aspoň základmi slovnej zásoby odboru, ktorý študujú v cudzom jazyku, aby sa mohli uchádzať o prácu v rámci EÚ.

Na podporu výučby jazykov je vhodné používať multimediálne výučbové programy a internet, integrovať cudzí jazyk do výučby odborných predmetov a odbornej praxe, rozvíjať kontakty medzi školami v zahraničí. Výučba cudzích jazykov by sa mala orientovať viac do praktickej roviny so zameraním na rečové zručnosti a postupné skvalitňovanie jazykového prejavu. Vyučovací proces by mal smerovať k motivácií žiakov k štúdiu jazykov.

Literárna výchova je zameraná na formovanie osobnosti žiaka v snahe dosiahnuť vnútorne bohatú individualitu, schopnú vysokého stupňa sebauvedomenia, kultúrnu osobnosť, ktorá dokáže pochopiť svet v jeho celistvosti a rôznorodosti. Popri čitateľskej výchove sa rozvíjajú celkové vedomosti žiakov o slovenskej a svetovej literatúre. Dôraz sa kladie na poznanie modernej, najmä súčasnej literatúry, na pochopenie umeleckého a filozoficko – etického prínosu staršej literatúry, uvedomenie si rozvoja literárnej tvorivosti nášho národného písomníctva.

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

Slovenský jazyk a literatúra

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

SJ spája s vednou disciplínou (jazykovedou) predovšetkým zacielenosť na komunikatívnu funkciu jazyka. Ďalej vychádza z príbuzných vedných disciplín (filozofie, psychológie, psycholingvistiky, teórie informácie).

Vyučovanie SJ zabezpečuje rovnaký podiel tvorivých komunikatívnych činností a poznatkov, rovnocenne v písanej a hovorenej forme.

Pri vyučovaní SJ sa uprednostňujú metódy samostatného racionálneho štúdia učebnicovej a doplnkovej literatúry (slovníky, gramatiky, encyklopédie) a metódy diskusie, a to ako základ pre všetky učebné predmety. Dôsledne sa dbá o rozvíjanie intelektovej, mravnej a citovej stránky osobnosti žiaka

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

V slohovom učive sa začína najjednoduchším informačným postupom, pokračuje opisným a výkladovým slohovým postupom a končí sa praktickou rétorikou a aplikáciou poznatkov o štýle umeleckej prózy v písomnom rozprávaní.

Všetky postupy a útvary sa preberú s väčším dôrazom na samostatnú prácu žiaka, na uplatnenie jeho osobnosti a vyjadrovanie jeho názoru, na rozvoj individuálneho štýlu.

Vo výbere a štruktúre *jazykového učiva* sa výrazne prejavuje zreteľ na rozvoj vyjadrovania žiakov ustavičným dôrazom na diferenciáciu jazykových prostriedkov z hľadiska spisovnosti a slohovej platnosti. Používajú sa praktické výcvikové metódy samostatného štúdia (konspektovanie, excerpovanie).

Literárna výchova ako relatívne samostatná súčasť predmetu slovenský jazyk a literatúra patrí k predmetom spoločenskovedným s výrazne esteticko-výchovným zameraním. Jej vyučovanie prebieha v úzkej súčinnosti s jazykovou výchovou, hlavne s jej slohovou zložkou.

Obsah literárnej výchovy tvorí:

1. Didakticky usporiadaný súbor vybraných diel a ukážok zo slovenskej a svetovej literatúry, ktorú žiaci poznávajú hlavne čítaním alebo počúvaním a ktorú si osvojujú aj ich interpretáciou.
2. Systém literárnovedných, t.j. literárnoteoretických a historických poznatkov.

Cieľom vyučovania literárnej výchovy je aktívne sa podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiakov. Osvojené vedomosti by sa mali stať východiskom 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.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1,5
Počet vyučovacích hodín za ročník	50
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja komunikačné kompetencie a kultivovane sa vyjadruje v ústnej aj písomnej forme v bežných aj pracovných situáciách,
- číta s porozumením vecné a umelecké texty, vyhľadáva a spracúva informácie potrebné pre štúdium a odbornú prípravu,
- uplatňuje pravidlá slovenského pravopisu, gramatiky a štylistiky pri tvorbe ústnych a písomných prejavov,

vytvára pozitívny vzťah k slovenskému jazyku, literatúre a národnému kultúrnemu dedičstvu a rozvíja čitateľskú gramotnosť.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Práca s informáciami	**3**	Vyhľadávať a získavať informácie z rôznych informačných zdrojov. Posúdiť správnosť, aktuálnosť a dôveryhodnosť získaných informácií. Spracovať a prezentovať získané informácie primeranou formou.
Získavanie a spracovanie informácií	1	
Zdroje informácií : nadpis, titulok, marginálie, komunikačné prostriedky, poznámky pod čiarou, vysvetlivky, bibliografický záznam	1	
Kľúčové slová Zdroje informácií: nadpis, titulok, marginálie – environmentálna téma: voda, odpad, energia Vyhľadávanie informácií o ekologických problémoch	1	
Tvarová rovina jazyka - morfologická	**2**	Rozlišovať slovné druhy a určovať ich základné gramatické kategórie. Správne používať gramatické tvary slov v ústnom a písomnom prejave. Uplatňovať pravidlá spisovného slovenského jazyka pri tvorbe odborných a bežných textov.
Zámená- zvratné, základné, privlastňovacie	1	
Slovesá -slovesné gramatické kategórie: osoba, číslo, čas, spôsob, rod, vid Zámená, slovesá - environmentálna téma: zelené obstarávanie Tvorba viet s ekologickým obsahom – „My triedime odpad.“ „Oni šetria vodu.“...	1	
Úvod do metód literatúry	**4**	Charakterizovať základné literárne metódy a ich znaky. Rozlišovať jednotlivé literárne metódy a uvádzať ich typické predstaviteľov a diela. Uplatňovať poznatky o literárnych metódach pri práci s literárnym textom.
Staroveká literatúra **–** charakteristika, rozdelenie Rozdelenie žánrov v umeleckej literatúre - environmentálna téma: potraviny, odpad Rozdeľ literárne environmentálne články na eseje, reportáže	1	
Orientálna literatúra – práca s ukážkami diela – epos Epos o Gilgamešovi, Biblia, Homér, Sofokles - environmentálna téma: voda, zeleň Diskusia o vzťahu človeka k prírode v starovekých textoch – potopa sveta, posvätné stromy, božstvá prírody	1	
Antická literatúra – bájka, tragédia	1	
Výber z rímskej literatúry, verš, monológ, dialóg	1	
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**9**	Rozlišovať základné zvukové javy slovenského jazyka. Uplatňovať pravidlá slovenskej výslovnosti a pravopisu v ústnom a písomnom prejave. Správne používať interpunkčné znamienka a pravopisné
diakritické a interpunkčné znamienka	2	
Pravopisné cvičenia	4	
Prozodické vlastnosti reči	1	
Tvorenie súvislých textov s využitím prozodických vlastností reči	2	

		pravidlá v bežných a odborných textoch.
Sloh	**13**	Charakterizovať základné slohové postupy a útvary. Rozlišovať funkčné jazykové štýly a používať ich primerane komunikačnej situácii. Tvoriť jednoduché ústne a písomné prejavy podľa zásad spisovného slovenského jazyka.
Štýl, štýlotvorné činitele, slohové postupy, štýlotvorný proces	3	
Kompozičné a štylizačné cvičenia – osnova, čistopis	2	
Nácvik hovoreného prejavu	2	
Slohová práca, oprava slohovej práce	6	
5.Stredoveká literatúra, Veľká Morava	**2**	Charakterizovať obdobie stredoveku a význam Veľkej Moravy pre rozvoj slovenskej kultúry a literatúry. Poznať významné osobnosti, diela a literárne pamiatky veľkomoravského a stredovekého obdobia. Interpretovať vybrané ukážky stredovekej literatúry a uplatniť získané poznatky pri práci s literárnym textom.
Humanizmus a renesancia-tragédia, komédia	**2**	Charakterizovať humanizmus a renesanciu a ich základné znaky. Rozlišovať tragédiu a komédiu ako základné dramatické žánre. Interpretovať vybrané ukážky humanistickej a renesančnej literatúry a charakterizovať ich hlavné postavy a témy.
Barok-didakticko-reflexívna poézia, rým	2	
Významová rovina jazyka -lexikálna	**6**	Rozlišovať základné lexikálne javy a vzťahy medzi slovami. Určovať význam slov a používať vhodné slová podľa komunikačnej situácie. Uplatňovať získané poznatky pri tvorbe bežných a odborných textov.
Slovná zásoba environmentálna téma: životné prostredie Práca s ekologickými termínmi – recyklácia, fotovoltaika, kompostér, emisie...	1	
Slovníky	1	
Veta-rozdelenie	2	
Súvetie - druhy	2	
Preromantizmus a romantizmus	**7**	Charakterizovať základné znaky preromantizmu a romantizmu. Poznať významných predstaviteľov, diela a hlavné témy preromantickej a romantickej literatúry.
Charakteristika literárneho obdobia a svetoví predstavitelia	2	
Slovenskí predstavitelia a ich tvorba Štúr, Botto, Kráľ, Sládkovič - environmentálna téma: zeleň, biodiverzita	3	

Prírodné motívy v romantickej poézii – reflexia o kráse prírody, jej ohrození		Interpretovať vybrané literárne ukážky a určiť ich hlavné myšlienky a znaky romantizmu.
Strofa, verš, rým, refrén, básnické prostriedky	2	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	
Počet vyučovacích hodín za ročník	33	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • rozvíja komunikačné kompetencie a kultivovane využíva slovenský jazyk v osobnom, spoločenskom a pracovnom živote, • zdokonaľuje schopnosť čítať s porozumením, analyzovať a interpretovať vecné i literárne texty, • uplatňuje pravidlá slovenského pravopisu, gramatiky a štylistiky pri tvorbe ústnych a písomných prejavov, vytvára pozitívny vzťah k slovenskej literatúre, národným kultúrnym hodnotám a rozvíja kritické myslenie a čitateľskú gramotnosť.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**3**	Rozlišovať základné zvukové javy slovenského jazyka. Uplatňovať pravidlá slovenskej výslovnosti a pravopisu v ústnom a písomnom prejave. Správne používať pravopisné a interpunkčné pravidlá v bežných a odborných textoch.
Výslovnosť cudzích slov, pravopis cudzích slov Výslovnosť cudzích slov environmentálna téma: energia, odpady Precvičovanie ekologických termínov – recyklácia, fotovoltaika, kompostér, emisie	1	
Hláska, slabika	1	
Spodobovanie	1	
Sloh	**10**	Charakterizovať základné slohové postupy a útvary. Rozlišovať funkčné jazykové štýly a používať ich primerane komunikačnej situácii. Tvoriť jednoduché ústne a písomné prejavy podľa zásad spisovného slovenského jazyka.
Opisný slohový postup a jeho útvary. Rozprávací slohový postup a jeho útvary, prejav Rozprávanie s prvkami opisu - environmentálna téma: zeleň, doprava Rozprávanie o výlete do prírody, opis ekologickej katastrofy alebo dopravnej situácie v meste.	4	
Kontrolná slohová práca Oprava kontrolnej slohovej práce Príležitostné prejavy - environmentálna téma: zeleň, voda Slávnostné otvorenie ekologického podujatia, privítanie hostí na Dni Zeme, poďakovanie za pomoc pri výsadbe stromov.	6	
Významová, tvarová a skladobná rovina jazyka	**6**	Rozlišovať významovú, tvarovú a skladobnú rovinu slovenského jazyka.
Spisovný jazyk a jeho formy a rozdelenie	2	
Slovná zásoba a jej rozdelenie	2	

Vety podľa modálnosti, vetné členy Spojky, vetné členy, súvetia - environmentálna téma: potraviny, zelené obstarávanie Tvorba viet: Ak budeme triediť odpad, ... „	2	Určovať základné lexikálne, morfologické a syntaktické javy v slovenskom jazyku. Uplatňovať pravidlá spisovného slovenského jazyka v ústnom a písomnom prejave.
Literárny realizmus a literárna moderna	**14**	Charakterizovať základné znaky literárneho realizmu a literárnej moderny. Poznať významných predstaviteľov, ich diela a hlavné témy realistickej a modernej literatúry. Interpretovať vybrané literárne ukážky a určiť ich hlavné myšlienky a charakteristické znaky.
Charakteristika spoločenského a literárneho obdobia	2	
Zobrazenie skutočnosti v dielach svetových autorov Svetoví autori - environmentálna téma: voda, odpady Porovnanie životných podmienok v 19. storočí s dnešnými ekologickým vý zvami, napr. Dickens a mestské prostredie	4	
Tvorba predstaviteľov slovenskej kritickorealistickej prózy Vajanský, Hviezdoslav, Kukučín, Tajovský, Timrava - environmentálna téma: zeleň, potraviny Prírodné motívy, dedinské prostredie, hospodárstvo – diskusia o udržateľnosti a ekologickom živote	4	
Svetová poézia v období literárnej moderny	2	
Slovenská poézia – predstavitelia literárnej moderny Svetová a slovenská poézia - environmentálna téma: zeleň, ovzdušie Interpretácia básní s prírodnými motívmi – zvukomaľba, personifikácia prírody, ekologická reflexia	2	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja komunikačné kompetencie a kultivovane využíva slovenský jazyk v osobnom, spoločenskom a pracovnom živote,
- zdokonaľuje schopnosť čítať s porozumením, analyzovať a interpretovať vecné i literárne texty,
- uplatňuje pravidlá slovenského pravopisu, gramatiky a štylistiky pri tvorbe ústnych a písomných prejavov,

vytvára pozitívny vzťah k slovenskej literatúre, národným kultúrnym hodnotám a rozvíja kritické myslenie a čitateľskú gramotnosť.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**6**	Rozlišovať základné zvukové javy slovenského jazyka. Uplatňovať pravidlá slovenskej výslovnosti a pravopisu v ústnom a písomnom prejave. Správne používať pravopisné a interpunkčné pravidlá v bežných a odborných textoch.
Komunikačná situácia	1	
Jazyková kultúra Spoločenské zásady komunikácie čítanie Stratenej generácie - environmentálna téma: ovzdušie, zeleň Čítanie textov s dôrazom na ekologické motívy – napr. zničená krajina po vojne environmentálna téma: zelené obstarávanie, potraviny Precvičovanie výslovnosti ekologických termínov – biodegradovateľný, fotovoltaika, výživa, byliky, ryža...	1	
Úradný list-žiadosť, životopis	3	
Jazyk a reč	**4**	Charakterizovať jazyk a reč a vysvetliť ich základné funkcie. Rozlišovať spisovný jazyk, nárečie a ďalšie formy jazykovej komunikácie. Uplatňovať zásady správnej a primeranej komunikácie v bežných a odborných situáciách.
Vysvetlenie pojmov : jazyk, reč, cudzí jazyk, úradný (štátny) jazyk. Staroslovienčina a kodifikácia spisovného jazyka.	4	
Sloh	**8**	Charakterizovať základné slohové postupy a útvary. Rozlišovať funkčné jazykové štýly a ich využitie v rôznych komunikačných situáciách. Tvoriť jednoduché ústne a písomné prejavy podľa zásad spisovného slovenského jazyka.
Slohové postupy a ich slohové útvary. Kľúčové slová, konspekt, koncept, ústna reprodukcia prečítanej ukážky. Konspekt, koncept - environmentálna téma: potraviny Úvaha na tému „Prečo by sme mali jesť lokálna potraviny“.	2	
Výkladový a úvahový slohový postup	6	
Morfologická rovina jazyka	**4**	Rozlišovať slovné druhy a určovať ich gramatické kategórie. Správne tvoriť a používať gramatické tvary slov. Uplatňovať pravidlá spisovného slovenského jazyka pri používaní gramatických tvarov v ústnom a písomnom prejave.
Slovné druhy a ich gramatické kategórie	4	
Syntaktická rovina jazyka	**4**	

Vety podľa modálnosti, jednoduchá veta, vedľajšie vetné členy.	2	Rozlišovať základné syntaktické javy a vzťahy medzi vetnými členmi. Určovať vetné členy a základné druhy viet podľa ich stavby a významu. Uplatňovať pravidlá správnej tvorby viet v ústnom a písomnom prejave.
Priraďovacie a podraďovacie súvetie. Kodifikácia, Bernolák, Štúr - environmentálna téma: zelené obstarávanie Diskusia o vývoji slovnej zásoby – ekologické neologizmy, internacionalizmy	2	
Štruktúra literárneho diela	**7**	Určovať základné prvky štruktúry literárneho diela. Rozlišovať kompozičné časti a vzťahy medzi jednotlivými prvkami literárneho diela. Interpretovať literárne dielo z hľadiska jeho štruktúry, kompozície a významu.
Kompozícia literárneho diela vnútorná-slovenská medzivojnová literatúra, svetová medzivojnová literatúra	2	
Kompozícia literárneho diela vonkajšia-slovenská medzivojnová literatúra, svetová medzivojnová literatúra	2	
Kompozícia literárneho diela vonkajšia a vnútorná-svetová a slovenská literatúra po roku 1945-výber Stodola, Ivan, Štepka, Satinský, Lasica - environmentálna téma: doprava, ovzdušie Tvorba dramatickej scény o ekologickom konflikte – napr. výstavba diaľnice cez chránené územie.	3	

Anglický jazyk

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ANGLICKÝ JAZYK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet anglický jazyk svojím obsahom nadväzuje na predchádzajúce učivo na základnej škole a predpokladá sa, že žiak ovláda jazyk v základnom rozsahu, a to je úroveň A1. Učivo je zahrnuté do lekcií, ktoré zahŕňajú tieto tematické časti: predstavovanie ľudí, rodina, bývanie, voľný čas, zamestnania, opis ľudí, podnebie, odev, jedlá a nápoje, mestá a miesta, nakupovanie, šport, kultúra a umenie, cestovanie, zdravie, Slovensko – môj domov. Po každej lekcii nasleduje diagnostický test na didaktické zhrnutie a zhodnotenie prebratých poznatkov. Učebnicu odporúča vyučujúci a schvaľujú členovia predmetovej komisie cudzích jazykov

Požiadavky pre vzdelávanie v anglickom jazyku vychádzajú zo spoločného Európskeho referenčného rámca pre jazyky, ktorý popisuje rôzne úrovne ovládania cudzích jazykov. Vzdelávanie v anglickom jazyku ako v 1. cudzom jazyku smeruje na našej škole k dosiahnutiu úrovne A2/(podľa Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky). Úspešnosť jazykového vzdelávania ako celku je závislá nielen od výsledkov vzdelávania v materinskom jazyku a v cudzom jazyku, ale závisí aj od toho, do akej miery sa jazyková kultúra žiakov stane predmetom záujmu aj všetkých ostatných oblastí vzdelávania.

Učenie sa cudzích jazykov podporuje otvorenejší prístup k ľuďom. Komunikácia a rozvoj kompetencií v cudzom jazyku sú dôležité pre podporu mobility v rámci Európskej únie, umožňujú občanom plne využívať slobodu pracovať a študovať v niektorom z jej členských štátov. Orientácia jazykového vzdelávania na kompetencie vytvára v nemalej miere podmienky pre nadpredmetové a medzipredmetové vzťahy, ktoré pomáhajú učiacemu sa chápať vzťahy medzi jednotlivými zložkami okolia a sveta, v ktorom existujú. Chápanie jazykového vzdelávania ako „vzdelávania pre život“ umožňuje každému jedincovi žiť podľa vlastných predstáv a uspokojenia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania v tomto predmete majú podporovať cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť žiakov. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.

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.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu anglický jazyk je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií v cudzom jazyku, ktoré poskytnú živý jazykový základ a predpoklady pre komunikáciu v rámci krajín Európskej únie. Anglický jazyk ako najpoužívanejší cudzí jazyk prispieva k pochopeniu a objavovaniu tých skutočnosti, ktoré presahujú oblasť skúseností sprostredkovaných materinským jazykom. Osvojenie si tohto cudzieho jazyka pomáha žiakom prekonávať bariéry a tak prispievať k zvýšeniu ich mobility v osobnom živote, v ďalšom štúdiu a napokon aj pri uplatnení sa na trhu práce. Anglický jazyk umožňuje poznávať odlišnosti v spôsobe života ľudí iných krajín a ich odlišné kultúrne tradície. Poskytuje možnosti na prehĺbenie vedomostí a vzájomného medzinárodného porozumenia a tolerancie a vytvára podmienky pre spoluprácu škôl na medzinárodných projektoch. Predmet vedie žiakov k tomu, aby svoje komunikačné zručnosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie a aby osvojené vedomosti a zručnosti v oblasti jazykovej komunikácie prezentovali počas odborného výcviku, zapájaním sa do medzinárodných projektov a aby ich mohli využiť aj v občianskom živote.

Vzdelávacie ciele tohto predmetu sú zamerané najmä na kognitívne procesy, na stimulovanie poznávacích schopností, rozvoj pamäti, reproduktívneho a tvorivého myslenia, predpokladajú sebavýchovu a sebavzdelávanie, podporujú cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.
Snahou bude čo najviac sa priblížiť k stanoveným výkonovým štandardom v súlade s možnosťami a schopnosťami žiakov a materiálnymi podmienkami školy a učebnými zdrojmi

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2 hodiny
Počet vyučovacích hodín za ročník	66 hodín
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- dokáže viesť základnú zoznamovaciu konverzáciu po anglicky
- dokáže zložiť jednoduché vety
- dokáže komunikovať v každodenných situáciách
- vie pracovať s jednoduchým textom

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zoznamovanie sa	**6**	Osvojiť si základy zoznamovania sa v anglickom jazyku, vrátane pozdravov, predstavenia a jednoduchých osobných otázok. Zvládnuť anglickú abecedu, transkripčné znaky a správne používanie veľkých písmen pri písaní. Rozvíjať základné zručnosti práce so slovníkom a reagovať v jednoduchej konverzácii o sebe a svojom pôvode.
Úvodná hodina	1	
Vstupný didaktický test	1	
Anglická abeceda, transkripčné znaky, písanie veľkých písmen	1	
Práca s výkladovým slovníkom, lexicon na PC	1	
Pozdravy a predstavenie sa	1	
Konverzácia - kto si, odkiaľ si?	1	
Na večierku	**18**	Používať základné gramatické štruktúry angličtiny pri komunikácii na tému zoznamovania sa a spoločenských situácií, vrátane slovesa *to be*, *to have got*, členov a zámen. Rozlišovať a správne používať základné a radové číslovky, privlastňovací pád a základné pravidlá slovosledu v oznamovacích a otázkových vetách. Získavať a dopĺňať informácie z počúvaného textu a reagovať v jednoduchých situáciách, napríklad pri telefonickom rozhovore alebo na večierku.
Podstatné mená, určitý a neurčitý člen	1	
Osobné, opytovacie zámená	1	
Základné a radové číslovky	1	
Telefonický rozhovor – rolová hra	1	
Sloveso "byť" v prítomnom čase	1	
Otázka a zápor slovesa byť	1	
Krajiny a národnosti	1	
Anglicky hovoriace krajiny a ich hlavné mestá	1	
Slovosled anglickej oznamovacej vety	1	
Slovosled v doplňovacích otázkach, slovosled v zisťovacích otázkach	1	
Privlastňovací pád	1	
Sloveso "mať" v prítomnom čase	1	
Otázka a zápor slovesa mať v prítomnom čase	1	
Gramatické cvičenia	1	
Počúvanie s porozumením, dopĺňanie informácií do textu	1	

Privlastňovacie zámená	1	
Gramatické cvičenia	1	
Kontrolný test	1	
Nakupovanie a móda	**15**	Osvojiť si základnú slovnú zásobu súvisiacu s nakupovaním, módou, farbami a typmi obchodov a použiť ju v jednoduchých komunikačných situáciách. Zvládnuť základné gramatické javy ako množné číslo podstatných mien a rôzne typy číslovíek pri určovaní cien a množstva. Rozvíjať schopnosť reagovať v bežných situáciách v obchode, porovnávať ceny a opísať oblečenie a vzhľad osôb na základe vizuálnych alebo textových informácií.
Nakupovanie a móda - slovná zásoba	1	
Farby – slovná zásoba	1	
Plurál podstatných mien	1	
Číslovky – základné, radové, násobné	1	
Meny a ceny, koľko to stojí? - posluch	1	
Rolová hra - v obchode	1	
Rolová hra - kto má čo oblečené?	1	
Písanie - popis oblečenia spolužiakov	1	
Sviatky a oslavy vo svete – priraďovanie, práca s textom	1	
Kreslenie osoby podľa popisu	1	
Práca s internetom - získavanie informácií o známych osobách (meno, vek..)	1	
Porovnávanie cien - rolová hra	1	
Typické oblečenie ľudí a krajín - práca s textom	1	
Názvy obchodov – hra Smart cards	1	
Kontrolný test	1	
Každodenný život	**11**	Osvojiť si slovnú zásobu súvisiacu s každodenným životom, časom, dňami, mesiacmi a ročnými obdobiami a používať ju v základných komunikačných situáciách. Zvládnuť jednoduchý prítomný čas vrátane otázky, záporu a frekvenčných príslovíek pri opise bežných činností a návykov. Rozvíjať schopnosť porozumieť jednoduchým textom a opísať osobu z hľadiska vzhľadu v rolových situáciách.
Koľko je hodín? - určovanie času	1	
Priraďovanie slovného výrazu k časovému údaju	1	
Čítanie s porozumením, dopĺňanie informácií	1	
Jednoduchý prítomný čas - výklad	1	
Jednoduchý prítomný čas - zručnosť, precvičovanie	1	
Jednoduchý prítomný čas, zápor, otázka - výklad, zručnosť	1	
Frekvenčné príslovky - výklad, zručnosť	1	
Frekvenčné príslovky - zručnosť	1	
Dni v týždni, mesiace v roku, dátum, ročné obdobia	1	
Kontrolný test	1	
Vynikajúci vzhľad – opis osoby vonkajší, slovná zásoba	1	
Rolová hra – opis osoby	1	
5. lekcia **Potulky** (Life vision)	**15**	Získať a aktívne používať slovnú zásobu súvisiacu s cestovaním a celodennými výletmi v bežných komunikačných situáciách. Zvládnuť jednoduchý minulý čas vrátane pravidelných a nepravidelných slovies, otázky a záporu pri rozprávaní o minulých udalostiach. Precvičiť porozumenie textu a posluchu zameraného na
Celodenný výlet – slovná zásoba	1	
Jednoduchý minulý čas – výklad, pravidelné slovesá	1	
Nácvik viet v jednoduchom minulom čase	1	
Jednoduchý minulý čas – nepravidelné slovesá	1	
Nácvik viet v minulom čase s nepravidelnými slovesami	1	
Práca s textom – dovolenky v minulosti a dnes	1	
Posluch s porozumením - cestopis	1	
Otázka v minulom čase – výklad a nacvičovanie viet	1	

Zápor v minulom čase – výklad a nacvičovanie	1	cestovanie a reagovať v jednoduchých rolových situáciách o vlastných zážitkoch.
Rolová hra – Aký si mal /a víkend?	1	
Zhrnutie a upevnenie poznatkov – minulý čas jednoduchý	1	
Diagnostický test	1	
Posluch s porozumením	1	
Záverečné opakovanie	1	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2 hodiny	
Počet vyučovacích hodín za ročník	66 hodín	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • získa a používa základnú slovnú zásobu o rodine, voľnočasových aktivitách či športe • dokáže získať informácie z posluchu • vie komunikovať o bežných problémoch a ich riešeniach		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Domov, sladký domov	**17**	Získať a používať slovnú zásobu súvisiacu s rodinným životom, domácnosťou a bežným denným režimom. Precvičiť určovanie času, dni v týždni, mesiace a ročné obdobia spolu s tvorbou viet v prítomných časoch a používaním frázových slovies. Rozvíjať schopnosť opísať rodinu, rodostrom a každodenné činnosti a reagovať na jednoduché texty a posluchové úlohy.
Slovná zásoba – bežný deň v rodinnom živote	1	
Určovanie času, zručnosť opýtať sa na čas	1	
Dni v týždni, mesiace, ročné obdobia - pracovný list	1	
Overenie zručností – určovanie času, ročné obdobia	1	
Opakovanie tvorenia viet v prítomnom čase jednoduchom	1	
Frazálne slovesá - get, go, have	1	
Opakovanie tvorenia viet v prítomnom čase priebehovom	1	
Pomenovať príbuzenské vzťahy v rodine – slovná zásoba	1	
Posluch s úlohami	1	
Rodostrom - pracovný list	1	
Môj deň - opis	1	
Popis dní členov rodiny	1	
Priebehový minulý čas – výklad a cvičenia	1	
Práca s textom – úspora energií, šetrenie vodou	1	
Pracovný list - opraviť chyby vo vetách	1	
Významné udalosti v rodine	1	
Slohová práca - príbeh	1	
Voľný čas	**14**	Rozvíjať slovnú zásobu súvisiacu s voľnočasovými aktivitami a vyjadrovať preferencie pomocou základných štruktúr *I like / I don't like*.
Aktivity vo voľnom čase - sz	1	
Rád robím – nácvik I like/dislike	1	
otázky - čo rád robíš	1	
Pracovný list - slovosled	1	
Práca s textom - posluch a čítanie	1	

Gerundium -ing	1	Precvičiť tvorbu otázok (základné, zisťovacie a doplňovacie) a správny slovosled v jednoduchých vetách pri komunikácii o voľnom čase. Používať gerundium (-ing tvar) a reagovať na posluchové a čitateľské úlohy, vrátane opisovania obrázkov a dohadovania stretnutí.
Slovesné vzory	1	
Pracovný list - krížovka gerundium	1	
Zisťovacie otázky	1	
Rozprávanie podľa obrázkov	1	
Pracovný list - otázky Do you..?/ Did you..?	1	
Doplňovacie otázky	1	
Zistiť miesto a čas stretnutia	1	
Pracovný list - skupinová práca	1	
Potraviny	**7**	Získať slovnú zásobu súvisiacu s jedlom, potravinami a stravovaním a používať ju v bežných situáciách. Precvičiť vyjadrovanie množstva a základné frázy pri objednávaní jedla v reštaurácii. Rozvíjať schopnosť hovoriť o zdravých stravovacích návykoch a opísať obľúbené jedlá a tradičnú kuchyňu.
Jedlo, potraviny – slovná zásoba	1	
Vyjadrenie množstva	1	
Rolová úloha - V reštaurácii - objednať jedlo	1	
Práca s textom – Organic local food – výhody lokálnych potravín	1	
Tradičné slovenské jedlá – rozprávanie o obľúbených jedlách	1	
Ponuka - What would you like?	1	
Posluch – rozvíjanie zdravých návykov	1	
V meste	**6**	Osvojiť si slovnú zásobu súvisiacu so životom v meste a používať väzbu *there is / there are* pri opise prostredia. Orientovať sa v meste a vedieť jednoduchým spôsobom udávať smer a pýtať sa na cestu. Rozvíjať schopnosť pracovať s mapou a obrazovým materiálom a reagovať na jednoduché posluchové a čitateľské úlohy.
Život v meste – slovná zásoba	1	
Väzba there is/there are	1	
Pracovný list - opis obrázkov	1	
Práca s textom - posluch a čítanie	1	
Orientácia v meste, udávanie smeru	1	
Pracovný list - práca s mapkou v dvojiciach	1	
Šport	**9**	Osvojiť si slovnú zásobu súvisiacu so športmi a správne používať základné väzby so športovými aktivitami (*play, go, do*). Zvládnuť modálne slovesá (*must, mustn't, needn't*) a tvoriť jednoduché otázky pomocou opytovacích zámen. Vyjadriť jednoduchý názor na zdravý životný štýl a reagovať na texty o pohybe a každodenných návykoch.
Druhy športov – slovná zásoba	1	
Modálne slovesá - výklad	1	
Modálne slovesá must/mustn´t/needn´t	1	
Pracovný list - Vieš robiť?	1	
Tvorenie otázok - opytovacie zámená	1	
Slovesá play/go/do so športami	1	
Nácvik používania slovies so športovými aktivitami	1	
Rozvíjanie zdravých návykov – práca s textom, walk or drive?	1	
Vyjadrenie názoru - blog	1	
Svet okolo nás	**13**	Osvojiť si slovnú zásobu súvisiacu s ekologickými problémami, nedostatkom
Video, článok o nedostatku pitnej vody – slovná zásoba	1	

Diskusia – ekologické problémy	1	vody a prírodnými katastrofami a používať ju pri diskusii a práci s textom. Zvládnuť stupňovanie prídavných mien a výrazy *too* a *enough* pri opisovaní problémov a ich intenzity. Rozvíjať schopnosť riešiť problémy v rolových situáciách, porozumieť posluchu o klimatických zmenách a zapojiť sa do jednoduchých projektových aktivít.
Posluch – riešenie problémov - Solving environmental problems	1	
Rolová hra – riešenie rôznych problémov	1	
Práca s textom – prírodné katastrofy – slovná zásoba	1	
Stupňovanie prídavných mien, too, enough - výklad	1	
Nacvičovanie stupňovania prídavných mien	1	
Cestopis – klimatické zmeny a prírodné kastrofy, posluch s porozumením	1	
Onlinová pošta – písanie o riešení ekologických problémov/projekt	1	
Prezentácia projektov – ekologické problémy	1	
Upevnenie poznatkov	1	
Diagnostický test	1	
Vyhodnotenie výsledkov	1	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina	
Počet vyučovacích hodín za ročník	30 hodín	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • vie používať budúci čas na vyjadrenie plánov • dokáže získavať informácie čítaním aj posluchom • si osvojí základnú slovnú zásobu spojenú s cestovaním		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Čas pre školu	**14**	Osvojiť si slovnú zásobu a základné frázy na tému školského života, voľného času a budúcich plánov. Zvládnuť tvorbu budúceho času (*will*) a používanie modálneho slovesa *should* pri návrhoch a argumentácii. Rozvíjať schopnosť reagovať na texty a posluch, navrhovať aktivity a vyjadrovať súhlas alebo nesúhlas v jednoduchých situáciách.
Úvod do predmetu	1	
Prázdninové zážitky – rozprávanie	1	
Budúci čas jednoduchý - výklad	1	
Práca s textom – dopĺňanie	1	
Nácvik tvorby viet v budúcom čase	1	
Čítanie s porozumením – Školy budúcnosti	1	
Rolová hra – Čo budeme robiť popoludní?	1	
Práca s textom – ako sa stať autonómnym žiakom?	1	
Posluch – vyhľadať časové výrazy	1	
Mimoškolská činnosť – podať návrh na aktivitu	1	
Používanie predložiek on, in, at	1	
Akceptovanie a zamietnutie návrhu	1	
Argumentácia – používanie should	1	
Konverzácia – aké zmeny v mojej škole? – spájať činnosti so should	1	
Cestovanie	**11**	Získať základnú slovnú zásobu k téme cestovanie, dopravné
Dopravné prostriedky – slovná zásoba	1	

Práca s textom- why-because/prečo – lebo	1	prostriedky a bežné situácie na cestách. Používať budúci čas *going to* pri vyjadrovaní plánov a jednoduchých rozhodnutí a pracovať s výrazmi na vyjadrenie názoru a preferencií. Porozumieť jednoduchým textom a posluchu s cestovnou tematikou a reagovať na ne v základnej komunikácii vrátane písania odpovede na list priateľovi.
Cestovanie – rozšírenie slovnej zásoby	1	
Čítanie a počúvanie– získať informácie	1	
Použitie like na vyjadrenie porovnania	1	
Zamestnania – slovná zásoba	1	
Použitie like – mať rád	1	
Vyjadrenie súhlasu, nesúhlasu, presvedčenia	1	
Budúci čas GOING TO – výklad	1	
Konverz. – plány na prázdniny	1	
Písanie – odpovedať na list priateľovi	1	
Žiť svoj vlastný život	**5**	Osvojiť si predprítomný čas a používať ho pri vyjadrovaní skúseností a životných situácií. Porovnávať minulé a predprítomné deje a reagovať v jednoduchých aktivitách typu dotazník a práca s textom.
Predprítomný čas jednoduchý - výklad	1	
Nácvik používania predprítomného času	1	
Práca s textom – zvyky iných kultúr, rozdiely minulý a predprítomný čas	1	
Vypĺňanie dotazníka – už si niekedy...?	1	
Upevnenie poznatkov	1	

VZDELÁVACIA OBLASŤ ČLOVEK A SPOLOČNOSŤ
PREDMET OBČIANSKÁ NÁUKA

Základným predpokladom dôležitosti a významu tejto oblasti je človek ako zóon politikon, ktorého nemožno vnímať inak ako v kontexte spoločnosti. Je preto nevyhnutné, aby bol každý dospievajúci človek oboznámený s čo možno najširším spektrom vedomostí o historickom vývoji ako aj o súčasnom stave vzťahov a súvislostí v rámci komunity ľudí. Predmety tejto oblasti majú za úlohu napomáhať jedincovi zorientovať sa v jeho právach a povinnostiach voči spoločnosti, a zároveň vybudovať schopnosť vhodných interakcií s ňou. Esenciálnou súčasťou výučby je aj ozrejmenie vzájomných súvislostí a prepojení medzi jednotlivými oblasťami spoločenského života a vnímanie týchto súvislostí aj v historickom kontexte, v ktorom sa vyvíjali.

Občianska náuka

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU OBČIANSKA NÁUKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Občianska náuka je povinný vyučovací predmet v 3. ročníku po 1 hodine týždenne. Obsahom učiva sú vybrané poznatky z fungovania demokracie, mravného rozhodovania , človeka a jeho právnych vzťahov, etických a estetických vzťahov k životnému prostrediu a v politických otázkach. Predmet občianska náuka vedie žiakov k poznávaniu seba a druhých, k pochopeniu vzájomných vzťahov medzi jednotlivcom a spoločnosťou v duchu demokracie, slobody a humanity.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu občianska náuka je zabezpečiť intelektuálny základ pre vedomostný, ale aj osobnostný rast v oblasti spoločenských vied, ktorý bude slúžiť ako platforma znalostí a schopností potrebných pre zvládnutie rôznych spoločenských interakcií spojených s výkonom povolania v oblasti vyštudovaného odboru. Cieľom tejto platformy je taktiež poskytnúť absolventovi všeobecný prehľad o historickom vývoji myslenia našej civilizácie, ako aj o súčasnom dianí v nej, poskytujúc tak v konečnom dôsledku kompas v morálnych a praktických otázkach osobného i profesionálneho života.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	33 hodín
Ročník výučby	tretí
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • rozumie pojmu „demokracia“ a jej historickému vývoju • pozná slovenský volebný systém • pozná základné filozofické pojmy	
Rozpis učiva predmetu	

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Demokracia a jej fungovanie	**15**	Charakterizovať princípy demokracie, fungovanie demokratického štátu a význam Ústavy SR, volieb a občianskej participácie. Chápe úlohu politických strán, volebného systému a aktívneho občianstva pri riešení spoločenských problémov.
Vývoj demokracie v ľudskej spoločnosti, odbočenie do histórie	1	
Podstata demokracie, jej fungovanie v spoločnosti	1	
Myšlienkové zdroje Európskej demokracie	1	
Európsky typ demokratickej právnej kultúry	1	
Základné informácie o ústave SR	**1**	
Spôsob volieb, permanentnosť volieb	1	
Volebný systém	1	
Volebné právo, referendum, využívanie referenda	1	
Voľby na jednotlivých úrovniach	1	
Volebné správanie a účasť občanov na voľbách	**1**	
Praktický nácvik volieb do triednej, školskej samosprávy, záujmových organizáciách	1	
Politické správanie, formy politických aktivít	1	
Sociálne rozpory v modernej spoločnosti, charakter sociálnych rozporov	1	
Hlavný rozpor modernej spoločnosti, nutnosť riešenia tohto konflikt	1	
Politické strany, prirodzená pluralita v spoločnosti	1	
Filozoficko – etické zásady hľadania zmyslu života	**18**	Vysvetliť základné filozofické a etické otázky týkajúce sa zmyslu života, slobody, pravdy a morálnych hodnôt a chápe ich význam pre osobný život. Rozlišuje základné ekonomické a spoločenské vzťahy, význam práce, podnikania a sociálnej politiky v demokratickej spoločnosti.
Čo je filozofia, veda o múdrosti	1	
Pohľad do dejín filozofie	**1**	
Okruhy filozofických otázok	1	
Problematika bytia	1	
Otázky pravdy, hodnovernosť, pravosť	1	
Novoveký človek, rozum si kladie hranice	1	
Sloboda a nutnosť v ľudskom konaní, človek je tým, čo zo seba urobí	**1**	
Smrť ako hraničná situácia – existencia a transcendencia	1	
Etika. Blaženosť ako cieľ ľudského konania	1	
Krása a umenie, ktoré zviditeľňuje	1	
Vplyv majetku a bohatstva na spôsob života ľudí	1	
Rozdiel medzi podnikaním a zamestnaním	**1**	
Zásady podnikania	1	
Sociálne triedy a sociálna nerovnosť	1	

Sociálna politika a sociálna starostlivosť štátu	**1**	
Úloha odborov v demokratickej spoločnosti	1	
Zamestnanecká rada	1	
Práca a spoločnosť	1	

VZDELÁVACIA OBLASŤ ČLOVEK A HODNOTY
PREDMETY ETICKÁ VÝCHOVA NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Vzdelávacia oblasť Človek a hodnoty a spoločnosť 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.

Táto vzdelávacia oblasť má v odbornom školstve výraznú antropocentrickú orientáciu a podieľa sa na kultivácii človeka, na schopnosti plne prežiť život, má poznávaciu, integračnú a kreatívnu funkciu, pripravuje človeka na život aj pracovný proces, na vytváranie materiálnych a kultúrnych hodnôt, pomáha pri hodnotovej a vkusovej orientácii a pri formovaní postojov človeka.

Etická výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ETICKÁ VÝCHOVA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Poslaním povinne voliteľného predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa využíva primárne zážitkové učenie, ktoré popri informáciách účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu (zvnútornenie) mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pre etickú výchovu je primárny rozvoj etických postojov a prosociálneho správania.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Výchovno -vydelávacie ciele predmetu je rozvoj sociálnych zručností (otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných…), ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevenciu porúch správania a učenia. Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom v rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v oblasti sexuálneho správania. Budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k človeku.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
Cieľom etickej výchovy ako povinne voliteľného predmetu na stredných školách je, že žiaci: • nadobudnú komunikačné spôsobilosti ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, diskusie, odmietanie manipulácie, kultivované vyjadrovanie citov potrebné na vzájomné spolužitie, • osvoja si pravidlá konštruktívnej kritiky, • rozvinú sebaoceňovanie a sebaovládanie, • uznajú za najvyššiu hodnotu život človeka a všetko, čo ho rozvíja,	

- pochopia pravidlá vzájomného spolužitia rodiny,
- prejavia ochotu participovať na živote svojej rodiny,
- uznajú dôležitosť autority,
- akceptujú inakosť v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov, kultúr,
- pochopia dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií,
- osvoja si poznanie metód regulácie počatia,
- porozumejú hodnotám priateľstva, lásky, manželstva a rodiny,
- pochopia riziká spojené s predčasným sexuálnym životom,
- osvoja si rešpektovanie etických zásad v práci,
- osvoja si prosociálne správanie ako jednu z podmienok naplneného života.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Komunikácia.	4	Charakterizovať priateľstvo, Vedieť vysvetliť úctu k ľuďom, Vysvetliť princíp komunikácie, pri komunikácii vedieť používať empatiu a asertivitu
Úvod do predmetu	**1**	
Priateľstvo, láska, úcta k ľuďom – otvorená komunikácia.	1	
Nadviazanie rozhovoru, tvorivosť a iniciatíva v medziľudských vzťahoch	1	
Empatia a asertivita v komunikácii, otvorená komunikácia	1	
Dôstojnosť ľudskej osoby - poznanie a pozitívne hodnotenie seba a druhých	5	Oboznámiť sa s hodnotami, Vytvoriť vlastný hodnotový rebríček. Poznanie svojich slabých a silných stránok, Vedieť kritický hodnotiť vonkajšie vplyvy pri výchove, Pri riešení konfliktov sa vedieť ovládať.
Tvorenie rebríčka hodnôt	1	
Iniciatíva, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov, šikanovanie, národnostné menšiny	1	
Vplyv masmédií na vývoj osobnosti. Televízia; výchova kritického diváka.	1	
Etické hodnoty súťaživosti a spolupráce. Pravidlá „fair play“.	1	
Poznanie svojich silných a slabých stránok – dialóg. Sebaovládanie a sebavýchova	1	
Dobré vzťahy v rodine.	6	Definovať pojem rodina, Funkcia rodiny, právne postavenie, Spolužitie v rodine, Vedieť o finančnej situácii v rodine a podieľať sa na nej. Vedieť vypracovať finančný plán.
Význam rodiny pre pocit bezpečia, funkcie a jej právne postavenie	1	
Pochopenie rodičov, starých rodičov a súrodencov	1	
Práva a povinnosti členov rodiny Pochopenie súrodencov.	1	
Zdravá a nesprávna kritickosť. Konflikty v rodine - prevencia a ich riešenie	1	
Povinnosti členov rodiny. rozpočet, hospodárenie v rodine	1	
Vypracovanie osobného finančného plánu metód platenia	1	
Etika sexuálneho života	5	Charakterizovať jednotlivé etapy vývoja osobnosti človeka,
Pohľad etiky na priateľstvo, lásku. manželstvo.	1	
Výber životného partnera, počatie a prenatálny život.	1	

Zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS, pohľad etiky sexualitu.	1	Vysvetliť pohľad etiky na vzájomné poznávanie, ovládanie sa, ale aj zodpovednosť a dôsledky predčasného sexuálneho života
Sexuálne vzťahy a plánované rodičovstvo, prirodzené a umelé metódy regulácie počatí, ich účinnosť a zdravotná nezávadnosť	1	
Dôsledky predčasného sexuálneho života, sexuálne úchylky.	1	
Filozofické zovšeobecnenie dosiaľ osvojených etických zásad	5	Pochopiť súvislosti medzi hodnotami mravnými, a právnymi, Rozoznať dobro a zlo vo svedomí. Pochopiť a akceptovať ľudí iných názorov.
Súvislosť medzi hodnotami a mravnými normami, medzi právnymi a mravnými normami.	1	
Svedomie - rozlišovanie dobra a zla, rozvíjanie morálneho úsudku.	1	
Pochopenie a akceptovanie ľudí, ktorí majú iný svetonázor.	1	
Život, fyzické a psychické zdravie, česť, pravda, poznanie a kultúra ako etická hodnota.	1	
Závislosti (drogy, alkohol), šikanovanie. Mravné aspekty národného uvedomenia a demokratického občianstva.	1	
Etika práce, etika a ekonomika	4	Vedieť ohodnotiť svoju prácu a prácu druhých, Vidieť súvislosti a problematiku bohatstve, delenie sa pre druhých. Voľný čas nie je leňošenie – vysvetliť.
Človek vo sfére peňazí – hodnota ľudskej práce a peňazí	1	
Etické súvislosti problematiky bohatstva, chudoby a delenia chudoby	1	
Profesiová etika. Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí	1	
Zmysluplné využitie voľného času – regenerácia a relaxácia. rozvoj pohybových aktivít pre podporu zdravia .	1	
Prosociálne správanie	4	Charakterizovať prosociálne správanie, Vybrať osobnosť a poukázať na jednotlivé správanie v jeho živote, práci, komunikácii a v spoločenskom prostredí.
Druhy prosociálneho správania – spolupráca, pomoc, dávanie, delenie sa, priateľstvo	1	
Vzory prosociálneho správania, náboženské osobnosti	1	
Znaky prosociálneho správania – nezištnosť, osobná zaangažovanosť. Česť, pravda, poznanie a kultúra ako etická hodnota	1	
Vzory prosociálneho správania – akceptácia prijímateľov	1	

Náboženská výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Úlohou povinne voliteľného predmetu katolícka náboženská výchova je podporovať hodnotovú orientáciu žiakov tak, aby bola prínosom pre ich osobnostný a sociálny rozvoj. Predmet ponúka prístup k biblickému posolstvu a kresťanskej tradícii a tým rozvíja a podporuje základné predpoklady kresťanských životných postojov a konania. Náboženská výchova nevyžaduje prijatie viery, ale garantuje autenticitu výučby náboženstva, ktoré sa odovzdáva ako katolícke. Z toho vyplýva, že ciele a obsah tohto predmetu sú určené katolíckou cirkvou.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Náboženská výchova má predovšetkým formatívny charakter a napomáha rozvoju kľúčových kompetencií (kompetencie k učeniu sa, kompetencie k riešeniu problémov, komunikačné kompetencie, sociálne a interpersonálne kompetencie, existenciálne kompetencie) žiakov. Výchovný proces je prispôsobený kognitívnemu a psycho-sociálnemu vývinu adolescentov a využíva aktívne metódy výučby

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

Ciele predmetu
Žiaci:
- si osvoja postoj hľadania zmyslu a transcendentnosti človeka,
- rozvíjajú svoju religiozitu na základe poznania viery Cirkvi,
- pristupujú tvorivo a zodpovedne k riešeniu aktuálnych etických problémov na základe učenia Cirkvi,
- vedia obhájiť trvácu hodnotu biblického posolstva v ľudskej kultúre,
- nadobudnú identitu otvorenú na "inakosť", schopnú viesť dialóg,
- poznajú historické súvislosti európskeho kresťanstva,
- zaujmú vlastné stanovisko k inými konfesiám, náboženstvám a svetonázorom,
- zhodnotia potrebu náboženstva pre svoj život,
- dozrievajú v hodnotách, ktoré sú v súlade s evanjeliom a smerujú k všeobecnému dobru

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Hľadanie cesty	**8**	Človek túži po šťastí, hľadá svoju identitu, poznáva rôzne odpovede mysliteľov a hľadá vlastnú identitu. Poznáva odpovede z Ježišovho učenia, poznáva hľadačov pravdy a spokojnosti svojho srdca,
Človek tvor komunikatívny. Vzťahy, rodina, priatelia, spolužiaci, Boh	1	
Cesta k druhým. Komunikácia cez internet	1	
Modlitba komunikácia s Bohom	1	
Trojrozmernosť človeka, harmónia tela, duše a ducha	1	
Zmysel života	1	
Človek a jeho otázky	1	

Náboženstvo – etymológia slova	1	uvedie konkrétne príklady, situácie, v ktorých Ježiš odpovedá človeku na jeho otázky - čo mám robiť? z príkladov poznáva pravdu o zmene života pri stretnutí ja a Boh
Rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva	1	
Boh v ľudskom svete	**7**	Vníma Bibliu nielen ako osobitnú knihu, ale aj ako svedectvo viery a ako Sväté písmo, Argumentuje zdôvodňuje vierohodnosť a pravdivosť Biblie a vie vysvetliť, čo znamená inšpirácia Biblie, Opisuje základné etapy pôvodu a vzniku Biblie a priraďuje k nej jednotlivé knihy a listy Interpretuje rôzne biblické texty a identifikuje jednotlivé biblické postavy ako postavy s vlastnou identitou Zdieľa s ostatnými žiakmi svoju skúsenosť ako aplikovať Bibliu do svojho každodenného života
Metafora – reč viery, Boh povedal	1	
Božie slovo v ľudskom slove	1	
Vydať sa na cestu – Abrahám	1	
Počúvanie Boha – Mária, Samuel	1	
Morálne svedomie – formovanie svedomia, Tomáš Morus	1	
Dekalóg ako pomoc na ceste pri uskutočňovaní svojho ľudstva	1	
Boh čaká na ľudské „ÁNO“	1	
Byť človekom	**6**	Porovnávanie rôznych zobrazení Ježiša Krista v súčasnej kultúre a tvorenie si vlastný úsudok, Opisovanie a vedenie diskusie o mimo biblickom vnímaní Ježiša a porovnáva ho s kresťanskými svedectvami, Na základe biblických svedectiev si vytvára obraz o Ježišovi Kristovi a vie ho vyjadriť rôznym spôsobom, Identifikuje Ježiša ako zmŕtvychvstalého Spasiteľa, Na základe podobenstiev a zázrakov vie pomenovať Ježišovo poslanie, Vedieť pracovať, prijímať odmenu, žiť hospodárne a vedieť sa deliť.
Ohraničenosť človeka – ľudská osobnosť, potreby človeka, význam životných hodnôt.	1	
Dôstojnosť človeka, práva človeka, hodnota ľudskej práce a peňazí ako jedného z prostriedkov jej vyjadrenia	1	
Ježišovo ľudstvo – historické pramene dokumentujúce historickosť Ježiša z Nazaretu	1	
Ježiš Boží Syn a Syn človeka	1	
Ježišovo Božstvo v evanjeliách	1	
Osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne	1	
Na ceste k osobnosti – šance a riziká	**4**	Na základe príbehu pútnika pochopenie dôstojnosť osobnosti, Hľadanie zmyslu života. Vedieť si vážiť život svoj a život ostatných.
Osobnosť – vývoj osobnosti	1	
Deformácia osobnosti (Vs-nJ)	1	
Závislosti – drogy, alkohol, hry, šikanovanie	1	
Krištof – pútnik hľadajúci zmysel života – legenda , EnV	1	
Boh a človek	**3**	Poznanie Boha v živote cez prijatie sviatostí. Pochopenie jednotlivých sviatostí ako znakov a znamení Ježiša v nás.
Sviatosti - pôsobenie Boha v živote človeka	1	
S Bohom na ceste	1	
Človek žijúci vo vzťahoch ako obraz trojice	1	
Človek v spoločenstve	**5**	Význam slávenia slávností v rodine Dôležitosť spoločných stretnutí a poznávania sa, stolovanie. Základom je biblické rozprávanie – poznávanie SP – stvorenia.
Boží obraz človeka ako muža a ženy – ikona Boha (VMR)	1	
Riziká sexuálneho správania AIDS – choroba vzťahov	1	

Povolanie ako služba ľuďom - manželstvo, kňazstvo, zasvätený život	1	Spoznávanie svojich túžob, poznávať jednotlivé cesty povolania, Rozprávať sa o rizikových cestách života.
Podstata slávenia v spoločenstve – spoločne strávený čas v spoločenstve - prírode	1	
Zmysel slávenia kresťanskej nedele – zmysel spoločného stolovania, zdravé stravovanie	1	

VZDELÁVACIA OBLASŤ ČLOVEK A PRÍRODA
PREDMET CHÉMIA

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Obsah vzdelávacej oblasti vedie k porozumeniu podstaty javov a procesov. Okrem rozvíjania pozitívneho vzťahu k prírodným vedám sú prírodovedné poznatky interpretované ako neoddeliteľná a nezastupiteľná súčasť kultúry ľudstva.

Pre tento študijný odbor sme v danej oblasti vybrali predmet chémia. Predmety tvoria teoretický základ pre odborné predmety poľnohospodárstva. Program je koncipovaný tak, aby bolo možné čo najviac využívať moderné didaktické metódy, formy a prostriedky, ktoré okrem maximálnej názornosti budú podporovať samostatnosť a kreativitu žiakov pri práci s informáciami a rozvíjať schopnosť získané poznatky aplikovať v odborných predmetoch. Priblíženie niektorých zákonov riadiacich živú prírodu je základom pochopenia jej fungovania ako celku a predpokladom formovania vzťahu k nej a zodpovedného prístupu k okolitému svetu a k sebe samému.

Chémia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU CHÉMIA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet chémia svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy). 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 všeobecnej chémii, periodickej sústave prvkov, chemickom názvosloví prvkov a zlúčenín, chemických zlúčeninách a ich chemickej väzbe, endotermických a exotermických reakciách, základoch organickej chémie a biochémie a vzťahu chémie k metabolickému procesu živých organizmov. Žiaci si musia uvedomiť, že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne biochemické výskumy. Predmet vedie 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 práce a manipulácie s chemickými látkami, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote, hlavne schopnosti poskytnúť prvú pomoc pri popálení kyselinami alebo zásadami, aby si uvedomili pozitívny a negatívny dopad chemických látok na zdravie a životné prostredie človeka.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľové vedomosti sú: - základné chemické pojmy, symboly, a názvy, aby v prípade ďalšieho štúdia nemal žiak problémy s orientáciou v odbornej literatúre týkajúcej sa chémie - základné predstavy o štruktúre látok, ich stavebných časticiach a chemických dejoch - poznať vlastnosti látok a ich aplikáciu v odbore - poznať zásady bezpečnosti a hygieny v chemickom laboratóriu. Cieľové zručnosti sú : - porozumieť chemickej symbolike a názvosloviu, vedieť ich používať - vedieť sa orientovať v periodickej sústave prvkov - vedieť uplatňovať vybrané chemické pokusy.	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	33 hodín
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v zložení atómu,
- orientuje sa Periodickej sústave prvkov,
- pozná kovy, nekovy, polokovy,
- správne zapíše a pomenuje vzorce,
- zapíše a vyčísli chemické rovnice,
- vypočíta zloženie roztokov,
- bezpečne pracuje s bežnými chemickými pomôckami a chemikáliami.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do štúdia chémie	**1**	Charakterizovať chémiu ako prírodnú vedu.
Predmet chémie, chémia prírodná veda	1	
Všeobecná chémia	**23**	Vysvetliť stavbu atómu a orientovať sa v periodickej sústave prvkov. Určiť druh chemickej väzby, oxidačné čísla a vytvoriť názvy a vzorce základných anorganických zlúčenín. Pripraviť a vypočítať koncentráciu roztokov. Zapísať chemické reakcie a vysvetliť faktory ovplyvňujúce ich priebeh. Rozlíšiť oxidačno-redukčné reakcie, kyseliny, zásady a neutralizáciu. Dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci v chemickom laboratóriu a poskytnúť základnú prvú pomoc pri úrazoch spôsobených chemickými látkami.
Atómy, štruktúra zloženie	1	
Protónové číslo, izotopy, rádioaktivita	1	
Elektrónový obal atómu, názvoslovie chemických prvkov	1	
Periodický zákon, periodická sústava prvkov	1	
Umiestnenie prvku v tabuľke a valenčné elektróny	1	
Vznik chemickej väzby, ionová väzba	1	
Elektronegativita, polárna väzba, kovalentná väzba	1	
Kovová väzba, katióny, anióny	1	
Oxidačné číslo, názvy a vzorce binárnych zlúčenín	1	
Názvy a vzorce hydroxidov, bezkyslíkatých kyselín	1	
Názvy a vzorce kyslíkatých kyselín	1	
Názvy a vzorce solí	1	
Roztoky, výpočty koncentrácie roztokov	1	
Cvičenie príprava roztokov	1	
Zápisy chemických reakcií chemickými vzorcami	1	
Termochémia, reakčné teplá, exotermické a endotermické reakcie	1	
Rýchlosť chemických reakcií, vplyvy pôsobiace na rýchlosť	1	
Faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií	1	
Redoxné reakcie, oxidácia, redukcia	1	
Cvičenie - pozorovanie priebehu rôznych reakcií	1	
Autoprotolýza vody, relatívna sila kyselín a zásad	1	
Neutralizácia, hydrolýza	1	

Cvičenie – prvá pomoc pri popáleninách kyselinami a zásadami význam	1	
Anorganická chémia v potravinárstve	**9**	Charakterizovať vlastnosti, výskyt a využitie nekovov. Opísať význam vodíka, kyslíka, ozónu a vody. Vysvetliť vplyv CFC látok na ozónovú vrstvu. Charakterizovať dusík, dusičnany, halogény a síru. Opísať využitie kyseliny chlorovodíkovej, chloridu sodného a kyseliny sírovej. Vysvetliť vplyv chemických látok na životné prostredie a význam batérií a akumulátorov.
Nekovy, vlastnosti, výskyt, použitie, vplyv na životné prostredie	1	
Vodík	1	
Kyslík, ozón, ozónová vrstva chemická degradácia CFC látkami	1	
Voda	1	
Dusík, dusičnany, priemyselné hnojivá vplyv na životné prostredie	1	
Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný	1	
Síra	1	
Kyselina sírová, chémia batérií a akumulátorov	1	

VZDELÁVACIA OBLASŤ MATEMATIKA A PRÁCA S INFORMÁCIAMI
PREDMETY MATEMATIKA INFORMATIKA

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Matematické vzdelávanie je významnou súčasťou všeobecnej vzdelanosti nakoľko sa výdatne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia; vedie žiakov k pochopeniu kvantitatívnych vzťahov v prírode i spoločnosti; vybavuje ich poznatkami užitočnými v každodennom živote, ale aj pre chápanie technických alebo ekonomických súvislostí; poskytuje žiakom ucelený systém poznatkov, ktoré im umožňujú štúdium daného odboru i uplatnenie v praxi a slúži ako základ pre ich ďalšie vzdelávanie. Preto matematické vzdelávanie má svoje významné miesto aj v odbornom školstve, nakoľko popri funkcii všeobecného vzdelávania plní aj prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania.

Všeobecným cieľom *matematického vzdelávania* je výchova premýšľavého človeka, ktorý bude vedieť používať matematiku v rôznych životných situáciách, ako napr.: v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, v osobnom živote, budúcom zamestnaní, voľnom čase, a pod.

Okrem všeobecného základu cieľom vyučovania matematiky je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti potrebné na úspešné zvládnutie odborných predmetov a pre výkon ich budúceho povolania.

Cieľom vzdelávania v *informačných technológiách* je naučiť žiakov pracovať s informáciami tak, aby žiaci pochopili základom informačných technológií; naučili sa na užívateľskej úrovni používať operačný systém, kancelársky softvér a pracovať s bežným aplikačným programovým vybavením vrátane špecifického programového vybavenia, ktoré sa používa v príslušnej odbornej oblasti.

Matematika

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU MATEMATIKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Matematické vzdelávanie v odbornom školstve popri funkcii všeobecného vzdelania plní aj v jednotlivých odboroch prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania i uplatnenie v praxi. Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ príslušného ŠVP. Učebný predmet matematika je zameraný na rozvoj matematickej kompetencie tak, ako ju formuloval Európsky parlament:„ Matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Vychádzajúc z dobrých numerických znalostí sa dôraz kladie na postup a aktivitu, ako aj na vedomosti.“ Predmet matematika v štúdiu v učebnom odbore svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom matematiky v učebnom odbore je komplexne rozvíjať žiakovu osobnosť. Matematika má rozvíjať žiakovo logické a kritické myslenie, schopnosť argumentovať a komunikovať a spolupracovať v skupine pri riešení problému. Žiak by mal spoznať matematiku ako súčasť ľudskej kultúry a dôležitý nástroj pre spoločnosť. Matematika má viesť študentov k získaniu a rozvíjaniu	

zručností súvisiacich s procesom učenia sa, k aktivite na vyučovaní a k racionálnemu a samostatnému učeniu sa.

Proces vzdelania smeruje k tomu, aby žiaci:
- získali schopnosť používať matematiku vo svojom budúcom živote,
- správne používali matematickú symboliku, znázorňovali vzťahy,
- čítali s porozumením súvislé texty obsahujúce čísla, závislosti a vzťahy a nesúvislé texty obsahujúce tabuľky, grafy a diagramy,
- rozvíjali svoju schopnosť orientácie v rovine a priestore, priestorovú predstavivosť,
- boli schopní pracovať s návodmi.

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:
- pozná číselné množiny, intervaly
- vie graficky znázorňovať prieniky a zjednotenia intervalov na číselnej osi
- vie počítať s reálnymi číslami
- používa vety pre počítanie s mocninami s prirodzeným mocniteľom
- vie upravovať výrazy, rozkladať ich
- orientuje sa v percentách, trojčlenke a základoch rodinných financií
- pozná Pytagorovu vetu a vlastnosti rovinných útvarov
- vie počítať obvody a obsahy rovinných útvarov
- rozvíja trpezlivosť a logické myslenie pri viackrokových výpočtoch a úpravách

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Čísla, premenná a počtové výkony s číslami	**16 +2** (písomná práca)	Poznať číselné množiny. Vedieť počítať s reálnymi číslami. Orientovať sa na číselnej osi, znázorňovať na nej intervaly a hľadať ich prienik a zjednotenie. Definovať mocninu s prirodzeným mocniteľom a používať pravidlá pre počítanie s mocninami. Vysvetliť čo je výraz a vykonávať základné počtové operácie s výrazmi. Využívať trojčlenku, percentá a základy finančnej matematiky v praktických úlohách.
Číselné množiny, číselná os	1	
Matematické operácie s reálnymi číslami	1	
Intervaly	1	
Prienik a zjednotenie intervalov	1	
Mocniny s prirodzeným mocniteľom	1	
Pravidlá pre počítanie s mocninami	1	
Druhá mocnina a odmocnina reálneho čísla	1	
Pojem výrazu, hodnota výrazu	1	
Počtové výkony s výrazmi	1	
Rozklad výrazov	1	
Priama a nepriama úmernosť, trojčlenka	1	
Príklady z praxe na úmernosti	1	
Percentá	1	
Slovné úlohy na percentá	1	
Písomná práca	1	
Analýza písomnej práce	1	
Elementárna finančná matematika domácnosti	2	

2.Geometria a meranie - planimetria	**13 +2** (písomná práca)	Poznať základné rovinné útvary, vlastnosti trojuholníkov a pojmy ako výška či ťažnica. Použiť Pytagorovu vetu pri riešení pravouhlého trojuholníka. Aplikovať Pytagorovu vetu na riešenie úloh z bežného života. Správne premieňať dĺžkové a štvorcové jednotky. Vypočítať obvod a obsah rovinných útvarov (trojuholníky, štvoruholníky ,kruh, pravidelné a nepravidelné mnohouholníky) a riešiť praktické úlohy.
Bod, priamka, rovina, úsečka a jej dĺžka	1	
Vzdialenosť bodu od priamky	1	
Uhol a jeho veľkosť	1	
Trojuholník. Výška, ťažnica	1	
Pravouhlý trojuholník. Pytagorova veta.	1	
Riešenie slovných úloh pomocou Pytagorovej vety	1	
Obsah trojuholníka	1	
Obsah štvorca, obdĺžnika, rovnobežníka	1	
Obsah lichobežníka	1	
Kružnica, kruh	1	
Nepravidelné mnohouholníky	1	
Pravidelné mnohouholníky	1	
Písomná práca	1	
Analýza písomnej práce	1	
Zhrnutie učiva o rovinných útvaroch	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- vie vysvetliť pojem funkcia, určiť jej definičný obor a obor hodnôt
- rysuje grafy lineárnych funkcií a nepriamej úmernosti a určuje z nich vlastnosti
- vie riešiť lineárne rovnice a nerovnice pomocou ekvivalentných úprav a zapísať výsledky nerovníc intervalom
- orientuje sa v slovných úlohách z odboru a bežného života zameraných na rovnice a funkcie
- využíva matematické vzorce na výpočet povrchu a objemu telies (kocka, kváder, hranol, valec, ihlan, kužeľ, guľa)
- chápe prepojenie matematických rovníc, funkcií a výpočtov telies s reálnymi situáciami v každodennej praxi
- rozvíja kritické myslenie pri analýze vlastných chýb a zodpovednosť pri samostatnom riešení úloh

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy	**15 +2** (písomná práca)	Poznať pojem funkcie, jej definičný obor, obor hodnôt a vlastnosti lineárnych funkcií. Riešiť lineárne rovnice a nerovnice pomocou ekvivalentných úprav. Zapísať riešenie nerovnice intervalom.
Pojem funkcie	1	
Lineárna funkcia, graf, D(f), H(f)	1	
Priama úmernosť, konštantná funkcia	1	
Nepriama úmernosť	1	
Rastúca a klesajúca funkcia	1	
Slovné úlohy	1	

Lineárna rovnica s jednou neznámou	1	Využívať grafické metódy na hľadanie riešení rovníc. Aplikovať rovnice a funkcie na riešenie reálnych situácií.
Ekvivalentné úpravy, riešenie lineárnych rovníc	1	
Lineárna nerovnica	1	
Zápis riešenia nerovnice pomocou intervalov	1	
Vyjadrenie neznámej zo vzorca	1	
Slovné úlohy riešené pomocou rovníc	1	
Riešenie úloh z praxe	1	
Grafické riešenie lineárnych rovníc	1	
Zhrnutie učiva o funkciách, rovniciach a nerovniciach	1	
Písomná práca	1	
Analýza písomnej práce	1	
Geometria a meranie - stereometria	**14 +2** (písomná práca)	Poznať základné geometrické telesá a vzájomné polohy bodov, priamok a rovín v priestore. Orientovať sa v zápisoch veličín, jednotkách objemu a povrchu. Vypočítať povrch a objem kocky, kvádra, hranola, valca, ihlana, kužeľa a gule. Využívať matematické vzorce a priestorovú predstavivosť pri riešení praktických úloh.
Vzájomná poloha bodov, priamok a rovín	1	
Telesá – povrch a objem	1	
Povrch a objem kocky a kvádra	1	
Povrch a objem hranola	1	
Povrch a objem valca	1	
Precvičovanie príkladov na povrchy a objemy telies	1	
Povrch ihlana	1	
Objem ihlana	1	
Povrch kužeľa	1	
Objem kužeľa	1	
Povrch a objem gule	1	
Povrchy a objemy telies v praxi	1	
Písomná práca	1	
Analýza písomnej práce	1	
Zhrnutie učiva o telesách	1	
Praktické úlohy na výpočet objemov	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	30
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná základné pojmy štatistiky
- vie vypočítať absolútnu a relatívnu početnosť a charakteristiky polohy štatistického súboru
- využíva tabuľky a grafy na zobrazenie získaných informácií
- orientuje sa v štatistických údajoch z každodennej praxe a dokáže z nich vyčítať potrebné informácie
- chápe význam štatistiky pre reálny život
- využíva trojčlenku, pomery a percentá pri finančnom rozhodovaní v domácnosti (výhodnosť nákupov, zľavy, poistenie) a pri výpočte úrokov či splátok
- orientuje sa v slovných úlohách z bežného života a rieši praktické zadania pomocou rovníc a funkcií

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
Štatistika	**10 +2** (písomná práca)	Poznať základné štatistické pojmy ako jednotka, súbor a znak. Určiť absolútnu aj relatívnu početnosť. Vypočítať charakteristiky polohy. Využívať tabuľky a grafické spracovanie dát na prehľadné usporiadanie informácií. Orientovať sa v štatistických údajoch a interpretovať ich pri riešení praktických úloh.
Základné pojmy – štatistická jednotka, súbor, znak	1	
Absolútna a relatívna početnosť	1	
Aritmetický priemer, vážený aritmetický priemer	2	
Vlastnosti aritmetického priemeru	1	
Modus, medián	1	
Spracúvanie údajov a informácií do tabuľky	1	
Grafické spracovanie údajov	1	
Využitie štatistiky pri úlohách z praxe	2	
Písomná práca	1	
Analýza písomnej práce	1	
Systematizácia poznatkov	**16 +2** (písomná práca)	Poznať pojmy pomer, úmera, úmernosť, percento. Ovládať základnú finančnú terminológiu. Využívať trojčlenku, pomery, percentá vo finančnej matematike. Riešiť lineárne rovnice. Riešiť praktické úlohy pomocou rovníc a funkcií.
Pomer, úmera, úmernosť	2	
trojčlenka – použitie v praxi	2	
Percentá	1	
Elementárna finančná matematika domácnosti (rozhodovanie o výhodnosti nákupu alebo zľavy, poistenie, dane)	2	
Elementárna finančná matematika (úrok, pôžička, hypotéka)	2	
Lineárne rovnice	1	
Riešenie úloh z praxe s použitím rovníc	2	
Písomná práca	1	
Analýza písomnej práce	1	
Funkcie	2	
Využitie funkcií pri riešení praktických úloh	2	

Informatika

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU INFORMATIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

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.
Predmet informatika v učebnom odbore svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Poslaním vyučovania informatiky je:

- viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi v počítačových systémoch;
- vychovávať žiakov k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov.
- Cieľom vyučovania všeobecnovzdelávacieho predmetu informatika je sprístupniť základné pojmy a techniky používané pri práci s údajmi a v pochopení toku informácií v počítačových systémoch. Podobne ako matematika aj všeobecnovzdelávací predmet informatika v spojení s informačnými technológiami vytvára platformu pre všetky ďalšie predmety.
- Žiaci sa naučia pracovať v prostredí bežných aplikačných programov, efektívne vyhľadávať informácie uložené na pamäťových médiách alebo na sieti a komunikovať cez sieť,
- budú rozvíjať svoje schopnosti kooperácie a komunikácie,
- nadobudnú schopnosti potrebné pre výskumnú prácu,
- budú rozvíjať svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, sebakritickosť a snažiť sa o sebavzdelávanie,
- naučia sa rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo informatických produktov, systémov a aplikácií.

Vzdelávací obsah predmetu je rozdelený na tematické okruhy:

1 Informácie okolo nás.
2 Princípy fungovania digitálnych technológií.
3 Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	33 hodín
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

Žiak:

- orientuje sa v základných pojmoch informatiky, digitálnych technológií a informačných systémov,
- rozlišuje hardvérové a softvérové vybavenie počítača a vysvetľuje ich vzájomnú spoluprácu,
- ovláda prácu s operačným systémom a základnými aplikačnými programami,
- vytvára, upravuje a spracúva textové dokumenty, tabuľky a prezentácie,
- efektívne vyhľadáva, spracúva a využíva informácie z internetu,
- využíva služby internetu a elektronickú komunikáciu pri riešení praktických úloh,

• dodržiava zásady bezpečného, etického a zákonného používania informačných technológií.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Informácie okolo nás	**4**	Orientovať sa v základných pojmoch informatiky, rozlišovať druhy informácií, vysvetliť spôsoby ich uchovávania, vyhľadávania, šifrovania a kompresie údajov.
Informácie a informatika. Pojem informatika, rôzne druhy informácií.	1	
Uchovávanie a delenie informácií.	1	
Základné jednotky množstva informácií; vyhľadávanie informácií.	1	
Šifrovanie a kompresia údajov	1	
Princípy fungovania DT	**6**	Charakterizovať hardvérové a softvérové vybavenie počítača, vysvetliť funkciu jednotlivých komponentov, ovládať základné činnosti v operačnom systéme a využívať ich pri práci s počítačom.
Technické vybavenie PC – základná jednotka.	1	
Technické vybavenie PC – vstupné a výstupné zariadenia.	1	
Technické vybavenie PC – prídavné zariadenia.	1	
Technické vybavenie PC – základné pojmy.	1	
Programové vybavenie počítača – Operačné systémy	1	
Práca v prostredí OS Windows	1	
Informácie okolo nás	**13**	Vytvárať, upravovať a formátovať textové dokumenty, tabuľky, grafy a prezentácie, využívať základné funkcie kancelárskeho softvéru pri spracovaní informácií a riešení praktických úloh.
Textové editory a ich využitie; MS Word – základné pojmy – upevnenie poznatkov.	1	
MS Word – otvorenie, uloženie súboru, vyhľadanie súboru.	1	
MS Word – nastavovanie volieb, práca s textom; kopírovanie textov a prenos informácií.	1	
MS Word – šablóny, automatický obsah.	1	
MS Word – záverečná úloha.	1	
MS Excel – oboznámenie sa s programom.	1	
MS Excel – formát buniek, tvorba tabuľky.	1	
MS Excel – využitie funkcií vzorcov.	1	
MS Excel – spracovanie údajov v tabuľke – graf.	1	

MS Excel – záverečná úloha.	1	
Zásady tvorby prezentácie; PowerPoint – oboznámenie sa s prostredím	1	
MS PowerPoint – šablóna návrhu, tvorba prezentácie.	1	
MS PowerPoint – tvorba prezentácie.	1	
Komunikácia prostredníctvom DT	**10**	Využívať internetové služby na vyhľadávanie informácií a elektronickú komunikáciu, pracovať s elektronickou poštou, dodržiavať zásady bezpečnosti na internete a rešpektovať právne a etické princípy používania informačných technológií.
Internet – princípy, adresa, URL.	1	
Internet – poskytovateľ služieb, server-klient.	1	
Internet – protokoly.	1	
Lokálne a globálne siete.	1	
Internet – pravidlá bezpečnosti (spam, hoax, typy vírusov)	1	
Právne princípy (vlastníctvo, licencia)	1	
Internet – vyhľadávanie a získavanie informácií	1	
Internet – E-pošta – vytvorenie poštovej schránky	1	
E-pošta – príloha, preposlanie správy	1	
Opakovanie. Posielanie veľkých súborov.	1	

VZDELÁVACIA OBLASŤ ZDRAVIE A POHYB

PREDMETY

TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA

ZDRAVOTNÁ TELESNÁ VÝCHOVA

(realizovaná v rámci predmetu Telesná a športová výchova podľa potrieb žiakov)

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Vzdelávacia oblasť Zdravie a pohyb vytvára priestor na uvedomenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, a na osvojenie si teoretických vedomostí a praktických skúseností o výchove k zdraviu prostredníctvom pohybových aktivít, telesnej výchovy a športovej činnosti.

Poskytuje základné informácie o biologických, fyzických, pohybových psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu.

Žiaci počas štúdia 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 predchádzania civilizačných ochorení,
- metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti,
- v prípade žiakov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím aj princípy úpravy zdravotných porúch.

Vzdelávacia oblasť spája vedomosti, návyky, postoje, schopnosti a zručnosti o pohybe, športe, zdraví a zdravom štýle.

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

- vytvoriť si ucelenú predstavu o ľudskom organizme ako celku z hľadiska stavby a funkcie, poznať zásady správnej životosprávy v zmysle aktívneho zdravia a zdravého životného štýlu,
- prejavovať aktívne postoje k vlastnému všestrannému telesnému rozvoju predovšetkým snahou o dosiahnutie optimálnej úrovne telesnej zdatnosti a vlastnú pohybovú aktivitu spojiť s vedomím potreby sústavného zvyšovania telesnej zdatnosti a upevňovania zdravia,
- splniť požiadavky všeobecnej pohybovej výkonnosti a ovládať cvičenia zodpovedajúce jeho psychomotorickým predpokladom tak, aby ich bol schopný samostatne realizovať v primeraných podmienkach,
- aktívne ovládať základné techniky a taktiky vybraných športových odvetví a rozumieť odbornej terminológii pohybových činností, uplatňovať zásady účelnej organizácie telovýchovných aktivít,
- vytvoriť si predpoklady pre transfer získaných zručností do pracovnej motoriky a ovládať kompenzačné cvičenia regeneráciou telesných a duševných síl vzhľadom na požiadavky budúcej profesie,
- uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia a ľudských vzťahov,
- prejavovať zmysel pre fair-play, kolektívnu spoluprácu a vzájomnú pomoc, najmä jednotlivcom handicapovaným či menej pohybovo nadaným,

- ovládať a dodržiavať zásady dopomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze, uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.

Telesná a športová výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA		
Forma štúdia	denná	
Vyučovací jazyk	slovenský	
Charakteristika predmetu		
Vzdelávacia oblasť Zdravie a pohyb vytvára priestor na realizáciu a uvedomenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom pohybových aktivít, telesnej výchovy, športovej činnosti a pohybových aktivít v prírodnom prostredí. Poskytuje základné informácie o biologických, fyzických, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu.		
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu		
Všeobecným cieľom telesnej výchovy ako vyučovacieho predmetu je umožniť žiakom: - primerane sa oboznamovať, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať správne pohybové návyky a zručnosti, - zvyšovať pohybovú gramotnosť, - rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, - podporovať rozvoj všeobecnej pohybovej výkonnosti a zdatnosti, zvyšovať aktivitu v starostlivosti o zdravie, - nadobúdať vedomosti o motorike svojho tela, z telesnej výchovy a zo športu (šport v chápaní akejkoľvek pohybovej aktivity v zmysle Európskej charty o športe z roku 1992), - utvárať trvalý vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu v nadväznosti na ich záujmy a individuálne potreby ako súčasť zdravého životného štýlu a predpoklad schopnosti k celoživotnej starostlivosti o svoje zdravie.		
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	
Počet vyučovacích hodín za ročník	33	
Ročník výučby	prvý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • si osvojí základné pohybové zručnosti a správnu techniku základných pohybových činností. • Rozvíja základné pohybové schopnosti – silu, rýchlosť, vytrvalosť, obratnosť a pohyblivosť. • Vytvára pozitívny vzťah k pohybovej aktivite a pravidelnému športovaniu. • Osvojuje si zásady bezpečnosti, hygieny a správneho správania pri pohybových aktivitách. • Rozvíja schopnosť spolupracovať, rešpektovať pravidlá a spolužiakov.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**2**	Žiak vie charakterizovať základné faktory ovplyvňujúce zdravie, rozpoznať najčastejšie poruchy zdravia a vysvetliť
Základy športovej prípravy a športového tréningu, vplyv na život mladého človeka, význam spánku.	1	

		význam prevencie a pohybovej aktivity pre udržanie zdravia.
Základy športovej prípravy , jednotlivé fázy rozvoja pohyb. schop.	1	
Zdravý životný štýl	**1**	Žiak zvláda základné všestranne rozvíjajúce cvičenia a dokáže ich správne využívať na rozvoj pohybových schopností. Ovláda základné princípy behu v teréne a dokáže primerane regulovať intenzitu pohybu pri fartleku.
Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek).	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**7**	Žiak pozná základné ukazovatele telesnej zdatnosti a dokáže vykonávať pohybové činnosti zamerané na rozvoj sily, rýchlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti. Vie zhodnotiť svoju pohybovú výkonnosť a identifikovať možnosti jej zlepšovania.
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne	1	
Cvičenia na obratnosť a pohyblivosť. Štafetové hry na rozvoj obratnosti	1	
Rozvoj rýchlosti – stupňované rovinky. Štafetové hry na rozvoj CP	1	
Rozvoj sily – posilňovacie cvičenia s vlastnou váhou, spevňovacie cvič.	1	
Atletika – bežecká abeceda, odrazové cvičenia	1	
Atletika – intervalový beh	1	
Atletika – intervalový beh, beh do kopca	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**10**	Žiak ovláda a aplikuje základné pohybové a športové zručnosti vo vybraných športových aktivitách z oblasti gymnastiky a športových hier. Dodržiava pravidlá, zásady bezpečnosti a princípy fair play.
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo).	1	
Gymnastika – stoj na hlave do kotúľa vpred, stoj na rukách	1	
Gymnastika – zdokonaľovanie prvkov, nácvik zostavy.	1	
Volejbal – význam, terminológia, technika, pravidlá volejbalu	1	
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika)	1	
Volejbal – nácvik odbíjania obojruč zdola. Hra v malých skupinách	1	
Volejbal - zdokonaľovanie odbíjania prstami, bágrom. Hra 6:6	1	
Volejbal – nácvik podania zdola. hra v menších skupinách. Hra 6:6	1	
Odpory – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia. drobné odporové hry, technika pádov, kopov a úderov.	1	
Gymnastika – zdokonaľovanie akrobatických prvkov. tvorba a nácvik zostavy. hodnotenie zostavy.	1	
Zdravý životný štýl	**1**	Žiak pozná základné zásady správnej životosprávy a dokáže vysvetliť jej význam pre zdravie a kvalitu života. Vie využívať pohybové aktivity ako formu aktívneho odpočinku a
Životospráva človeka, cvičenia pre aktívny odpočinok.(seminárky)	1	

		spracovať jednoduchú seminárnu prácu na tému súvisiacu so zdravým životným štýlom.
Zdravie a jeho poruchy	**1**	Žiak dokáže rozpoznať vybrané rizikové faktory poškodzujúce zdravie a navrhnúť možnosti prevencie. Uvedomuje si význam zodpovedného prístupu k vlastnému zdraviu a zdravému životnému štýlu.
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**4**	Žiak zdokonaľuje a využíva športové zručnosti. Dokáže spolupracovať v družstve, rešpektovať pravidlá a samostatne riešiť jednoduché herné situácie.
Volejbal – opakovanie HČJ. Hra 6:6	1	
Volejbal – hra v menších skupinách . riadená a modelovaná hra	1	
Volejbal – príjem podania a prechod do útoku. Hra 6:6	1	
Volejbal – hra 6 : 6. a hodnotenie techniky v hre	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**	Žiak dokáže cielene rozvíjať jednotlivé pohybové schopnosti a využívať vhodné cvičenia na zlepšenie svojej telesnej zdatnosti. Vie sledovať a hodnotiť vlastný pokrok v pohybovej výkonnosti.
Atletika – cvičenia na rozvoj rýchlosti a vytrvalosti	1	
Atletika – intervalový beh minútový beh pomer záťaž – opočinok	1	
Atletika – intervalový beh zmena dĺžky záťaže	1	
Atletika – intervalový beh hodnotenie 12 min. beh	1	
Zdravý životný štýl	**3**	Žiak pozná a prakticky využíva zdravotne orientované pohybové aktivity na podporu a udržanie zdravia. Dodržiava zásady bezpečného pohybu a správania sa v prírode a zvláda základné pravidlá turistickej vychádzky.
Vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia	1	
Zdravotne orientované pohybové aktivity. Bezpečnosť pohybu v prírode – turistická vychádzka	1	
Hodnotenie TEV	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	33 hodín
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- Zdokonaľovať základné pohybové zručnosti a správne technické prevedenie pohybových činností.
- Systematicky rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti.
- Osvojiť si základné herné činnosti a pravidlá vybraných športových hier.
- Rozvíjať schopnosť samostatne a zodpovedne sa zapájať do pohybových aktivít.
- Viesť žiakov k osvojeniu zdravého životného štýlu a významu pohybu pre zdravie.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy

Zdravie a jeho poruchy	**2**	Žiak rozširuje poznatky o faktoroch ovplyvňujúcich zdravie a pozná možnosti prevencie najčastejších civilizačných ochorení a zdravotných porúch.
Základy športovej prípravy a športového tréningu, vplyv na život mladého človeka, význam spánku.	1	
Základy športovej prípravy , jednotlivé fázy rozvoja pohyb. schop.	1	
Zdravý životný štýl	**1**	Žiak si upevňuje správne vykonávanie všestranne rozvíjajúcich cvičení a využíva ich na rozvoj jednotlivých pohybových schopností
Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek).	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**7**	Žiak pozná možnosti rozvoja telesnej zdatnosti a dokáže vykonávať cvičenia zamerané na zlepšenie sily, vytrvalosti, rýchlosti, pohyblivosti a koordinačných schopností.
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne.	1	
Atletika – bežecká abeceda, odrazové cvičenia	1	
Atletika – intervalový beh, beh do kopca	1	
Atletika- intervalový beh	1	
Atletika – intervalový beh hodnotenie	1	
Atletika – stupňované rovinky	1	
posilňovanie s vlastnou váhou	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**10**	Žiak zdokonaľuje základné gymnastické a športové zručnosti a dokáže ich využívať v jednoduchých herných a pohybových situáciách. Rešpektuje pravidlá športových činností a spolupracuje s ostatnými.
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo)	1	
Gymnastika – zdokonaľovanie prvkov, nácvik zostavy.	1	
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika).	1	
Volejbal – nácvik podania zdola. hra v menších skupinách. Hra 6:6	1	
Odpory – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia. drobné odporové hry, technika pádov, kopov a úderov	1	
Stoj na hlave do kotúľa vpred	1	
Zdokonaľovanie akrobatických prvkov	1	
Zdokonaľovanie prvkov, nácvik zostavy	1	
Volejbal – nácvik podania zdola	1	
Volejbal zdokonaľovanie odbíjania prstami	1	
Zdravý životný štýl	**1**	Žiak pozná základné zásady správnej životosprávy a dokáže vysvetliť jej význam pre zdravie a kvalitu života. Vie využívať pohybové aktivity ako formu aktívneho odpočinku a spracovať jednoduchú seminárnu prácu na tému súvisiacu so zdravým životným štýlom.
Životospráva človeka, cvičenia pre aktívny odpočinok.(seminárky)	1	
Zdravie a jeho poruchy	**1**	Žiak dokáže identifikovať vybrané rizikové faktory poškodzujúce zdravie a vysvetliť
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	1	

		ich možné dôsledky na ľudský organizmus.
Športové činnosti pohybového režimu	**4**	Žiak aplikuje získané pohybové a športové zručnosti v praktických činnostiach a dokáže riešiť jednoduché situácie samostatne alebo v spolupráci s družstvom.
Volejbal – opakovanie HČJ. Hra 6:6,	1	
Volejbal hra v menších skupinách	1	
Volejbal príjem podania a prechodu do útoku	1	
Volejbal – hra 6 : 6. a hodnotenie techniky v hre.	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**	Žiak je hodnotený na základe dosiahnutého výkonu z behu na 12 min.
Atletika – intervalový beh 12 min. beh.	1	
Atletika – intervalový beh 12 min	1	
Atletika 12 min beh hodnotenie	1	
Cvičenia na rozvoj rýchlosti	1	
Zdravý životný štýl	**3**	Žiak pozná význam zdravotne orientovaných pohybových aktivít.
Zdravotne orientované pohybové aktivity. Bezpečnosť pohybu v prírode – turistická vychádzka.	1	
hry podľa vlastného výberu	1	
Záverečné hodnotenie	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	30 hodín
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- Zdokonaľovať a prakticky využívať získané pohybové a športové zručnosti.
- Rozvíjať a udržiavať primeranú úroveň telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti.
- Uplatňovať osvojené herné a športové zručnosti v rôznych situáciách.
- Rozvíjať schopnosť plánovať a realizovať vlastnú pohybovú aktivitu s ohľadom na svoje možnosti.
- Posilňovať zodpovednosť, sebadisciplínu, spoluprácu a rešpektovanie pravidiel fair play.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Zdravie a jeho poruchy	**2**	Žiak dokáže komplexne posúdiť vplyv životného štýlu na zdravie človeka a uvedomuje si vlastnú zodpovednosť za jeho ochranu a udržiavanie.
Základy športovej prípravy a športového tréningu, vplyv na život mladého človeka, význam spánku.	1	
Základy športovej prípravy , jednotlivé fázy rozvoja pohyb. schop.	1	
Zdravý životný štýl	**2**	Žiak dokáže samostatne zostaviť a realizovať jednoduchý súbor všestranne rozvíjajúcich cvičení podľa konkrétneho cieľa. Pri
Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek)	1	
Všestranne rozvíjajúce cvičenia, dychové cvič.	1	

		vytrvalostných aktivitách dokáže regulovať intenzitu zaťaženia s ohľadom na svoju aktuálnu telesnú zdatnosť.
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**	Žiak dokáže samostatne plánovať pohybové aktivity zamerané na udržiavanie alebo zlepšovanie vlastnej telesnej zdatnosti a vyhodnocovať dosiahnuté výsledky.
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne.	1	
Atletika – bežecká abeceda, odrazové cvičenia	1	
Atletika – intervalový beh, beh do kopca.	1	
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**7**	Žiak dokáže samostatne a zodpovedne využívať osvojené športové zručnosti v rôznych pohybových aktivitách. Aktívne uplatňuje zásady fair play, spolupráce a bezpečnosti.
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo).	1	
Gymnastika – zdokonaľovanie prvkov, nácvik zostavy.	1	
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika).	1	
Volejbal – nácvik podania zdola. hra v menších skupinách. Hra 6:6	1	
Odpory – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia.	1	
Gymnastika - akrobatické cvičenia- preskoky	1	
Gymnastika , zdokonaľovanie akrobat. prvkov	1	
Zdravý životný štýl	**2**	Žiak dokáže kriticky zhodnotiť vlastnú životosprávu a navrhnúť konkrétne opatrenia na jej zlepšenie. Vie samostatne spracovať a prezentovať odborné informácie týkajúce sa zdravia a zdravého životného štýlu.
Životospráva človeka, cvičenia pre aktívny odpočinok.(seminárky)	1	
Cvičenia tabata	1	
Zdravie a jeho poruchy	**2**	Žiak dokáže aplikovať získané poznatky o prevencii zdravotných porúch v každodennom živote a zodpovedne sa rozhodovať v situáciách súvisiacich s ochranou vlastného zdravia.
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca	1	
Význam silových cvičení pre organizmus	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**6**	Žiak dokáže samostatne organizovať a realizovať vybrané športové a pohybové činnosti. Vie využívať šport ako prostriedok aktívneho trávenia voľného času a udržiavania zdravia.
Volejbal – opakovanie HČJ. Hra 6:6,	1	
Volejbal – hra 6 : 6. a hodnotenie techniky v hre.	1	
Volejbal - zdokonaľovanie techniky	1	
Volejbal - špeciálne silovo dynamické cvičenia	1	
Volejbal - hra 3:3	1	
Volejbal hra v menších skupinách	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**3**	Žiak dokáže objektívne zhodnotiť svoju telesnú zdatnosť, stanoviť si primerané pohybové ciele a vybrať vhodné prostriedky na ich dosiahnutie.
Atletika – intervalový beh hodnotenie 12 min. beh.	1	
Atletika - dynamické cvičenia, fartlek	1	
Atletika - beh v teréne	1	
Zdravý životný štýl	2	

Vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia.	1	Žiak dokáže samostatne využívať pohybové aktivity zamerané na vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia
Záverečné hodnotenie - hra podľa výberu	1	

Zdravotná telesná výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ZDRAVOTNÁ TELESNÁ VÝCHOVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Vzdelávacia oblasť Zdravie a pohyb vytvára priestor na realizáciu a uvedomenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom pohybových aktivít, telesnej výchovy, športovej činnosti a pohybových aktivít v prírodnom prostredí. Poskytuje základné informácie o biologických, fyzických, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Vyučovanie je prispôsobené individuálnym zdravotným obmedzeniam a potrebám žiakov a jeho cieľom je podporovať ich zdravie, správne pohybové návyky a primeranú pohybovú aktivitu s prihliadnutím na ich zdravotný stav.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Všeobecným cieľom zdravotnej telesnej výchovy ako vyučovacieho predmetu je umožniť žiakom primerane sa oboznamovať, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať správne pohybové návyky a zručnosti,

zvyšovať pohybovú gramotnosť, rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, podporovať rozvoj všeobecnej pohybovej výkonnosti a zdatnosti, zvyšovať aktivitu v starostlivosti o zdravie, nadobúdať vedomosti o motorike svojho tela, z telesnej výchovy a zo športu (šport v chápaní akejkoľvek pohybovej aktivity v zmysle Európskej charty o športe z roku 1992), utvárať trvalý vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu v nadväznosti na ich záujmy a individuálne potreby ako súčasť zdravého životného štýlu a predpoklad schopnosti k celoživotnej starostlivosti o svoje zdravie.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý, druhý a tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- si osvojí základné poznatky o zdravotne orientovanom pohybe a jeho význame pre správny vývoj a fungovanie organizmu,
- rozvíja správne pohybové návyky a podporovať správne držanie tela,
- využíva plávanie ako vhodnú pohybovú aktivitu podporujúcu celkovú telesnú kondíciu a zdravie,
- osvojí si správnu techniku základných plaveckých spôsobov primerane individuálnym možnostiam žiakov, rozvíja koordinačné, vytrvalostné a dychové schopnosti,
- osvojí si zásady bezpečného správania vo vode a pri vodných aktivitách,
- vedie žiakov k pravidelnému pohybu a vytváraniu pozitívneho vzťahu k pohybovým aktivitám podporujúcim zdravie.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV.	**4**	Poznať význam zdravotne orientovaných pohybových aktivít a chápanie ich úloh pri podpore zdravia a správneho pohybového režimu. Poznať základné zásady bezpečnosti a správania sa pri pohybových aktivitách vo vode.
Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV.	1	
Organizácia a druhy cvičení na ZTV, zásady bezpečnosti.	1	
Teoretický popis plaveckých štýlov. Kontrola plav. Štýlov	1	
Kontrola plávania na 50 M, voľné plávanie	1	
Prsia	**11**	Zvládať základnú techniku plaveckého spôsobu prsia vrátane správnej práce paží, nôh a koordinácie s dýchaním. Dokázať plávať primeranú vzdialenosť s využitím osvojenej techniky a dodržiavať zásady bezpečnosti vo vode.
Teória plaveckého štýlu prsia, voľné precvičenie.	1	
Dýchanie pri štýle prsia pod vodou, precvičenie plaveckého štýlu.	1	
Zdokonalenie plaveckého štýlu prsia. Otužovanie sauna	1	
Plávanie štýlom prsia 100m v 3 sériách.	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom– 1000m, otužovanie – sauna.	1	
Voľné plávanie, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom– 1000m, otužovanie – sauna	1	
Prsia 10 x 50m intervalové plávanie.	1	
Otužovanie – sauna, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	2	
Teória plaveckého štýlu prsia, voľné precvičenie.	1	
Kraul	**9**	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu kraul, najmä správnu prácu paží, nôh a koordináciu dýchania s pohybom. Dokázať využiť osvojenú techniku pri súvislom plávaní primeranom svojim schopnostiam.
Kraul nácvik prace nôh a rúk na suchu a vo vode.	1	
Voľné precvičenie plaveckého štýlu kraul.	1	
Zdokonalenie techniky kraul, plávanie 50 m.	1	
Posilňovacie cvičenia v o vode a pod vodou.	1	
Kraul plávanie na 500m.	1	
Kondičné plávanie kraulom.	1	

Kraul 5x 50m, posilňovacie cvičenia pod vodou.	1	
Voľné plávanie plaveckými štýlmi prsia a kraul.	1	
Prsia a kraul, kombinácia plaveckých štýlov, 100m x 5,	1	
Znak	**9**	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu znak vrátane správnej polohy tela, práce paží, nôh a koordinácie pohybu. Dokázať aplikovať osvojenú techniku pri plávaní primeranom svojim individuálnym možnostiam.
Teória plaveckého štýlu znak, nácvik na suchu, voľné plávanie	1	
Nácvik plaveckého štýlu znak v malej vode.	1	
Zdokonalenie plaveckého štýlu znak vo veľkej vode.	1	
Znak plávanie 50m x 5	1	
Precvičenie prebratých plaveckých štýlov a ich zdokonalenie.	1	
Hodnotenie plaveckých štýlov, technika.	1	
Hry vo vode, uvoľňovacie cvičenia.	1	
Hodnotenie výkonnosti v plaveckých štýloch.	1	
Voľné plávanie	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	30
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- si osvojí základné poznatky o zdravotne orientovanom pohybe a jeho význame pre správny vývoj a fungovanie organizmu,
- rozvíja správne pohybové návyky a podporovať správne držanie tela,
- využíva plávanie ako vhodnú pohybovú aktivitu podporujúcu celkovú telesnú kondíciu a zdravie,
- osvojí si správnu techniku základných plaveckých spôsobov primerane individuálnym možnostiam žiakov, rozvíja koordinačné, vytrvalostné a dychové schopnosti,
- osvojí si zásady bezpečného správania vo vode a pri vodných aktivitách,
- vedie žiakov k pravidelnému pohybu a vytváraniu pozitívneho vzťahu k pohybovým aktivitám podporujúcim zdravie.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV.	**3**	Poznať význam zdravotne orientovaných pohybových aktivít a chápanie ich úloh pri podpore zdravia a správneho pohybového režimu. Poznať základné zásady bezpečnosti a správania sa pri pohybových aktivitách vo vode.
Organizácia a druhy cvičení na ZTV, zásady bezpečnosti.	1	
Teoretický popis plaveckých štýlov. Kontrola plav. Štýlov	1	
Kontrola plávania na 50 M, voľné plávanie	1	
Prsia	**10**	Zvládať základnú techniku plaveckého spôsobu prsia vrátane správnej práce paží, nôh a koordinácie s dýchaním. Dokázať plávať primeranú vzdialenosť s využitím osvojenej techniky a dodržiavať zásady bezpečnosti vo vode.
Teória plaveckého štýlu prsia, voľné precvičenie.	1	
Dýchanie pri štýle prsia pod vodou, precvičenie plaveckého štýlu.	1	
Zdokonalenie plaveckého štýlu prsia. Otužovanie sauna	1	
Plávanie štýlom prsia 100m v 3 sériách.	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom– 1000m, otužovanie – sauna.	1	
Voľné plávanie, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom– 1000m, otužovanie – sauna	1	
Prsia 10 x 50m intervalové plávanie.	1	
Otužovanie – sauna, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	2	
Kraul	**9**	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu kraul, najmä správnu prácu paží, nôh a koordináciu dýchania s pohybom. Dokázať využiť osvojenú techniku pri súvislom plávaní primeranom svojim schopnostiam.
Kraul nácvik prace nôh a rúk na suchu a vo vode.	1	
Voľné precvičenie plaveckého štýlu kraul.	1	
Zdokonalenie techniky kraul, plávanie 50 m.	1	
Posilňovacie cvičenia v o vode a pod vodou.	1	
Kraul plávanie na 500m.	1	
Kondičné plávanie kraulom.	1	
Kraul 5x 50m, posilňovacie cvičenia pod vodou.	1	
Voľné plávanie plaveckými štýlmi prsia a kraul.	1	

Prsia a kraul, kombinácia plaveckých štýlov, 100m x 5,	1	
Znak	**8**	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu znak vrátane správnej polohy tela, práce paží, nôh a koordinácie pohybu. Dokázať aplikovať osvojenú techniku pri plávaní primeranom svojim individuálnym možnostiam.
Teória plaveckého štýlu znak, nácvik na suchu, voľné plávanie	1	
Nácvik plaveckého štýlu znak v malej vode.	1	
Zdokonalenie plaveckého štýlu znak vo veľkej vode.	1	
Znak plávanie 50m x 5	1	
Precvičenie prebratých plaveckých štýlov a ich zdokonalenie.	1	
Hodnotenie plaveckých štýlov, technika.	1	
Hry vo vode, uvoľňovacie cvičenia.	1	
Hodnotenie výkonnosti v plaveckých štýloch.	1	

10.2.4 Učebné osnovy odborných predmetov

Ekonomika

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Učivo sa skladá z poznatkov o základných ekonomických pojmoch, trhu, trhovom mechanizme a podnikaní je rozšírené o poznatky o založení a zániku podniku, pracovnom pomere a o otázke zamestnanosti. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o obchodných spoločnostiach. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci osvojili komunikačné spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s predmetom technológia a obchodná prevádzka. Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti mäsového priemyslu, mäsových predajniach, potravinárskych komplexoch ale aj ako samostatný podnikateľ.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika v učebnom odbore 2954 H mäsiar, mäsiarka je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o spoločensko-ekonomickom dianí, o makroekonomických javoch, o reálnom ekonomickom živote človeka, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. V priebehu vzdelávania rozpoznávať problémy a jasne ich formulovať, zhodnotiť význam informácií, navrhovať informačné zdroje a metódy vhodné na riešenie problému, vybrať na základe kritérií postupy pre realizáciu zvoleného riešenia, korigovať nesprávne riešenia problému. Kľúčové kompetencie: - vysvetliť základné ekonomické pojmy potreba a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory, - posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore - práva spotrebiteľa - finančná gramotnosť - vysvetliť ekonomickú činnosť podniku - charakterizovať výrobu, majetok podniku - charakterizovať daňovú a bankovú sústavu	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	druhý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • orientuje sa v oblasti podnikania • ovláda základné ekonomické pojmy • orientuje sa v oblasti osobných financií • pozná práva spotrebiteľa • orientuje sa v oblasti spotrebiteľskej výchovy	

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné ekonomické vzťahy	**5**	Ovláda základné ekonomické pojmy
Základné ekonomické pojmy	1	
Typy ekonomík	1	

Potreby, statky, služby	1	Pozná rozdiel medzi mikro a makroekonomikou Vie charakterizovať výrobu, pozná výrobné faktory
Výroba a výrobné faktory	1	
Vstupy a výstupy vo výrobe	1	
Podmienky fungovania trhového hospodárstva	**5**	Pozná podmienky fungovania trhového mechanizmu
Tovar	1	
Peniaze	1	Vie vysvetliť pojmy peniaze, dopyt, ponuka, cena, trh
Dopyt a ponuka	1	
Cena	1	
Trh, subjekty a formy trhov	1	
Podnik a podnikateľská činnosť	**8**	Vie charakterizovať živnosť , druhy, vie sa orientovať v živnostenskom zákone a registri, vysvetliť podmienky založenia živnosti, vie popísať povinnosti živnostníka Vie charakterizovať jednotlivé typy obchodných spoločností, porovnať výhody a nevýhody, opísať postup pri založení a vzniku obchodnej spoločnosti
Charakteristika podniku, obchodný názov, obchodný register	1	
Založenie a vznik živnosti	1	
Zrušenie a zánik živnosti	1	
Podnikateľská činnosť, práva a povinnosti podnikateľa	1	
Právne formy podnikania	4	
Finančná gramotnosť, osobné financie	**3**	Pozná základné pravidlá riadenia osobných financií
Financovanie, druhy finančných zdrojov	2	
Pravidlá riadenia osobných financií	1	
Personálny manažment	**7**	Ovláda vznik, zmeny, ukončenie pracovného pomeru Pozná povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa Pozná mzdové nároky, pracovný čas, výmeru dovolenky, formy miezd Pozná nevyhnutnosť a nevýhody hmotnej zodpovednosti
Podstata a úlohy personálneho manažmentu	1	
Pracovnoprávne vzťahy, vznik, zmena a skončenie pracovného pomeru	2	
Pracovné podmienky – pracovný čas, dovolenka, sociálna starostlivosť, sociálne poistenie	2	
Hmotná zodpovednosť zamestnancov	1	
Odmeňovanie pracovníkov, mzda, mzdové formy	1	
Spotrebiteľská výchova	**5**	Pozná práva spotrebiteľa Vie charakterizovať RASFF Ovláda nové formy predaja
Spotrebiteľské práva a povinnosti	2	
Systém ochrany spotrebiteľa v SR a na trhu Európskej únie	1	
Reklamácie spotrebiteľa, nové formy predaja	2	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	
Počet vyučovacích hodín za ročník	30	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v oblasti výroby, majetku podniku • pozná význam daňovej sústavy a bankovej sústavy		
Rozpis učiva predmetu		

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Výroba a výrobný proces	**5**	Vie charakterizovať výrobu, zákonitosti výrobného procesu Ovláda fázy kontroly
Charakteristika výroby, ciele výroby	2	
Výrobné faktory	1	
Sortiment	1	
Vstupná, priebežná a výstupná kontrola	1	
Majetok podniku	**6**	Vie charakterizovať a rozčleniť majetok podniku z hľadiska časového aj charakteru Ovláda postupy pri inventúre a inventarizácii
Charakteristika majetku podniku	1	
Dlhodobý majetok	1	
Odpisovanie dlhodobého majetku	1	
Krátkodobý majetok	1	
Inventúra a inventarizácia	2	
Ekonomická stránka činnosti podniku	**5**	Pozná význam ekonomickej stránky činnosti podniku
Náklady	1	
Členenie nákladov	1	
Výnosy	1	
Členenie výnosov	1	
Výsledok hospodárenia	1	
Dane a daňová sústava	**6**	Vie charakterizovať daňovú sústavu, rozčleniť dane Pozná význam daní v štátnom rozpočte Vie vypracovať daňové priznanie
Charakteristika daňovej sústavy	1	
Rozdelenie daní	1	
Priame dane	1	
Nepriame dane	1	
Daňové priznanie	2	
Banková sústava	**8**	Vie charakterizovať bankovú sústavu Rozlíši postavenie centrálnej banky a komerčných bánk Pozná operácie komerčných bánk
Charakteristika bankovej sústavy	1	
Postavenie a funkcie centrálnej banky	1	
Postavenie a funkcie komerčných bánk	1	
Aktívne operácie bánk	2	
Pasívne operácie bánk a neutrálne operácie bánk	2	
Investovanie a sporenie	1	

Aplikovaná chémia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU APLIKOVANÁ CHÉMIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Žiaci sa oboznámia s ich významom pre život a zdravie človeka, získajú základné vedomosti z biochémie aplikovanej na potravinárstvo. Žiaci si musia uvedomiť , že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale
ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu, života, výživu a rôzne výskumy v odbore.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania aplikovanej chémie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Predmet aplikovaná chémia je veľmi úzko previazaný s predmetmi technológia, hygiena,
potraviny a výživa a mikrobiológia.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná chémia je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencii o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.
Žiaci si majú upevniť vzťah k životnému prostrediu a k prírode. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že chemické poznanie má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z odhaľovania všeobecných princípov života na zemi.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	33 hodín
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

Žiak:

- pozná základné vlastnosti kovov, nekovov, zliatin a anorganických látok a vysvetlí ich využitie v potravinárstve,
- pozná význam vody, solí a kypridiel v potravinách,
- vysvetlí princíp ochrannej atmosféry, recyklácie plastov a chemických rozkladov,
- charakterizuje uhlík, uhľovodíky a uhľovodíkové reťazce,
- rozlišuje základné typy vzorcov organických zlúčenín a jednoduché chemické reakcie,
- pozná zdroje uhľovodíkov, silice, terpény, aromatické a chuťové látky, karboxylové kyseliny a potravinárske aditíva,
- charakterizuje základné makromolekulové látky a plasty používané v potravinárstve,
- pozná funkcie papierových, sklenených, drevených a kovových obalov,
- vysvetlí význam separácie a recyklácie obalov a správneho nakladania s odpadmi.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Anorganická chémia	**10**	Charakterizovať anorganickú chémiu, nekovy a kovy, poznať význam vody v
Nekovy	1	
Voda v potravinách	1	
Soli používané na konzervovanie	1	

Kypridlá	1	potravinách, soli používané na konzervovanie a kypridlá. Vysvetliť princíp vytvárania ochrannej atmosféry, recyklácie plastov a chemických rozkladov. Charakterizovať vlastnosti kovov a zliatin, uviesť ich využitie v potravinárskom priemysle a vysvetliť význam triedenia a recyklácie odpadu.
Vytváranie ochrannej atmosféry, recyklácia plastov, chemické rozklady	1	
Kovy	1	
Kovy používané v potravinárskom priemysle	1	
Zliatiny – triedenie a recyklácia odpadu	1	
Vlastnosti zliatin	1	
Zliatiny používané v potravinárskom priemysle.	1	
Anorganická chémia	**23**	Žiak charakterizuje zliatiny používané v potravinárskom priemysle a základné pojmy anorganickej a organickej chémie. Pozná postavenie uhlíka v organickej chémii, typy uhlíkatých reťazcov a vzorcov organických zlúčenín. Charakterizuje uhľovodíky, ich zdroje, deriváty, silice, terpény, karboxylové kyseliny, aromatické a chuťové látky a potravinárske aditíva. Pozná základné reakcie na prípravu látok a význam jednotlivých zložiek potravín. Charakterizuje makromolekulové látky a plasty používané ako obalové materiály, vysvetlí funkcie obalov a význam ich separácie, recyklácie a ekologickej likvidácie.
Základy organickej chémie – reakcie na prípravu iných látok	1	
Postavenie uhlíka v organickej chémii	1	
Uhlikaté reťazce	1	
Typy vzorcov organických zlúčenín	1	
Reakcie na prípravu iných látok	1	
Uhľovodíky	1	
Zdroje uhľovodíkov	1	
Zložky potravín	1	
Silice	1	
Terpény	1	
Deriváty uhľovodíkov	1	
Potravinárske aditíva	1	
Aromatické látky	1	
Chuťové látky	1	
Karboxylové kyseliny	1	
Makromolekulové látky – obalové materiály v potravinárstve	1	
Plasty	1	
Likvidácia plastov v prírode	1	
Funkcia obalov	1	
Papierové obaly	1	
Sklenené obaly	1	
Drevené a kovové obaly	1	
Separácia obalov	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	30 hodín
Ročník výučby	tretí
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak:	

- charakterizuje organickú chémiu a prírodné látky,
- pozná základné zložky potravín, bielkoviny, sacharidy a tuky,
- vysvetlí význam a využitie biochémie v potravinárskych technológiách,
- charakterizuje enzýmy, vitamíny a hormóny a uvedie ich význam pre človeka,
- pozná základné chemické deje v živých sústavách a vysvetlí metabolizmus sacharidov, lipidov a bielkovín,
- charakterizuje nukleové kyseliny, geneticky modifikované potraviny a látky so špecifickou funkciou, najmä alkaloidy, liečivá a lieky,
- pozná možnosti využitia biotechnologických metód v potravinárstve, kvasnom priemysle a medicíne a vysvetlí význam správneho nakladania s odpadmi.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Organická chémia	**3**	Charakterizovať organickú chémiu a prírodné látky, poznať základné zložky potravín a vysvetliť význam bielkovín, sacharidov a tukov vo výžive človeka.
Prírodné látky	1	
Zloženie potravín	1	
Bielkoviny, sacharidy, tuky	1	
Základy biochémie	**27**	Charakterizovať základy biochémie, jej význam, rozdelenie a využitie v potravinárskych technológiách. Vysvetliť funkciu enzýmov, vitamínov a hormónov a ich význam v potravinách. Charakterizovať chemické deje v živých sústavách a metabolizmus sacharidov, lipidov a bielkovín. Poznať význam správnych stravovacích návykov, nukleových kyselín a geneticky modifikovaných potravín. Charakterizovať látky so špecifickou funkciou, najmä alkaloidy, lieky a liečivá. Poznať možnosti využitia biotechnologických metód v potravinárstve,
Význam biochémie	1	
Rozdelenie biochémie	1	
Využitie biochémie v potravinárskych technológiách	1	
Enzýmy	1	
Technológie využívajúce enzýmy	1	
Vitamíny potraviny ako zdroj vitamínov	1	
Potraviny ako zdroj vitamínov	1	
Hormóny	1	
Zneužitie hormónov v poľnohospodárskej produkcii	1	
Výskyt hormónov v potravinách	1	
Chemické deje v živých sústavách	1	
Metabolizmus	1	
Metabolizmus sacharidov	1	
Metabolizmus lipidov	1	
Metabolizmus bielkovín	1	
Stravovacie návyky	1	
Nukleové kyseliny	1	
Geneticky modifikované potraviny	1	
Látky s osobitnou špecifickou funkciou	1	
Alkaloidy	1	
Lieky	1	
Liečivá	1	
Uplatnenie biotechnologických metód v praxi	1	
Uplatnenie biotechnologických metód v kvasnom priemysle	1	
Uplatnenie biotechnologických metód v medecíne	2	
Potravinársky priemysel	1	

		kvasnom priemysle a medecíne.

Biológia a anatómia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU BIOLÓGIA A ANATÓMIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet poskytuje žiakom základné vedomosti o stavbe a funkciách živých organizmov so zameraním na anatómiu a fyziológiu hospodárskych zvierat a človeka. Umožňuje pochopiť biologické procesy, ktoré sú nevyhnutné pre odborné vzdelávanie v učebnom odbore mäsiar, mäsiarka najmä pri hodnotení jatočných zvierat, spracovaní mäsa, hygiene výroby a zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti potravín.

Obsah predmetu zahŕňa poznatky z bunkovej biológie, genetiky, mikrobiológie, zoológie, anatómie a fyziológie živočíchov, pričom dôraz sa kladie na stavbu svalovej, kostrovej, obehovej, tráviacej a reprodukčnej sústavy hospodárskych zvierat. Žiaci získavajú vedomosti o biologických základoch kvality mäsa, o vplyve zdravotného stavu zvierat na bezpečnosť potravín a o prevencii prenosu ochorení zo zvierat na človeka.

Predmet rozvíja odborné kompetencie potrebné pri spracovaní mäsa, podporuje dodržiavanie zásad hygieny, bezpečnosti práce, ochrany zdravia a životného prostredia. Vedie žiakov k zodpovednému prístupu pri manipulácii so surovinami živočíšneho pôvodu, k dodržiavaniu veterinárnych a potravinárskych požiadaviek a k uplatňovaniu poznatkov biologických vied v odbornej praxi.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovania predmetu je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí o biologických procesoch, stavbe a funkciách organizmov so zameraním na anatómiu a fyziológiu jatočných zvierat a ich význam pre mäsiarsku výrobu.

Žiaci sú vedení k tomu, aby:

- osvojili si základnú biologickú a anatomickú terminológiu potrebnú pre odborné vzdelávanie a prax,
- porozumeli stavbe buniek, tkanív, orgánov a orgánových sústav jatočných zvierat a ich vzájomným súvislostiam,
- vysvetlili funkciu jednotlivých orgánových sústav a ich význam pre život zvierat a kvalitu mäsa,
- poznali biologické základy vzniku, zloženia a vlastností svalového tkaniva ako hlavnej suroviny mäsovej výroby,
- rozpoznali základné ochorenia jatočných zvierat a uvedomovali si ich význam z hľadiska hygieny, veterinárnej kontroly a zdravotnej bezpečnosti potravín,
- uplatňovali poznatky biológie pri posudzovaní kvality surovín živočíšneho pôvodu a pri technologickom spracovaní mäsa,
- dodržiavali zásady hygieny, bezpečnosti práce, ochrany zdravia a životného prostredia pri práci s biologickým materiálom,
- rozvíjali logické myslenie, schopnosť pozorovať biologické javy, analyzovať získané poznatky a využívať ich pri riešení odborných úloh,
- vytvárali si zodpovedný prístup k ochrane zdravia zvierat, bezpečnosti potravín a kvalite mäsiarskej výroby.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	66
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

Cieľom vyučovania v 1. ročníku je vytvoriť u žiakov základné biologické vedomosti a odborné kompetencie potrebné pre ďalšie štúdium odborných predmetov a odborného výcviku. Žiaci by mali:

- osvojiť si základné poznatky o stavbe a funkcii buniek, tkanív a orgánov živých organizmov,
- poznať základné biologické procesy a charakteristické znaky rastlín, živočíchov a mikroorganizmov,
- získať prehľad o anatómii a fyziológii hospodárskych zvierat so zameraním na ich význam v mäsiarskej výrobe,
- používať správnu biologickú a anatomickú terminológiu,
- rozvíjať schopnosť pozorovať biologické javy, analyzovať informácie a uplatňovať ich v odbornej praxi,
- dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci s biologickým materiálom.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**2**	Charakterizovať predmet biológia a anatómia, vysvetliť jeho význam pre mäsiarsku výrobu a uplatnenie biologických poznatkov v odbornej praxi. Používať základnú biologickú a anatomickú terminológiu a orientovať sa v základnom členení živých organizmov a biologických vedách. Dodržiavať zásady bezpečnosti práce, ochrany zdravia, hygieny a ochrany životného prostredia pri práci s biologickým materiálom a počas vyučovania biológie a anatómie.
Pojem a rozdelenie biológie, biológia v potravinárstve - rovnováha ekosystémov a vplyv potravinárskeho priemyslu na prírodu	1	
Vznik života na Zemi - živá a neživá príroda – vzájomné vzťahy	1	
Látkové zloženie živej hmoty	**2**	Charakterizovať chemické zloženie živej hmoty a vysvetliť význam anorganických a organických látok pre stavbu a funkciu buniek a organizmov. Rozlíšiť základné biologicky významné látky (voda, minerálne látky, sacharidy, lipidy, bielkoviny, nukleové kyseliny) a opísať ich funkciu v organizme. Vysvetliť význam jednotlivých zložiek živej hmoty pre životné procesy organizmov a ich význam z hľadiska kvality a spracovania mäsa.
Zloženie živej hmoty - úloha mikroorganizmov v prírode (rozklad, kolobeh látok, pôda)	1	
Látkové zloženie mäsa - vplyv nadmernej konzumácie mäsa na životné prostredie (voda, pôda, emisie)	1	
Náuka o bunke	**8**	Charakterizovať bunku ako základnú stavebnú a funkčnú
Stavba bunky	1	

Rozmnožovanie buniek - spôsoby	1	jednotku živých organizmov a opísať jej základnú stavbu a funkcie jednotlivých bunkových organel. Rozlíšiť rastlinnú, živočíšnu a bakteriálnu bunku a vysvetliť ich základné rozdiely a význam pre biologické procesy. Vysvetliť význam bunkových procesov (výživa, dýchanie, rozmnožovanie a delenie buniek) pre rast, vývin organizmov a ich súvislosť s kvalitou surovín živočíšneho pôvodu a mäsiarskou výrobou.
Tkanivá - epitelové	1	
Tkanivá - budovacie	1	
Tkanivá - svalové	1	
Tkanivá – nervové	1	
Pozorovanie živočíšnych tkanív	1	
Zhrnutie a opakovanie tematických celkov I., II., III.	1	
Látkové výmeny	**6**	Vysvetliť podstatu látkovej a energetickej premeny v organizmoch a charakterizovať základné metabolické procesy (anabolizmus a katabolizmus). Opísať význam enzýmov a biologickej oxidácie pri získavaní energie a vysvetliť ich úlohu v životných procesoch buniek. Posúdiť význam metabolických procesov pre rast, vývoj a život organizmov a ich vplyv na kvalitu svalového tkaniva a mäsa.
Rozdelenie organizmov podľa látkovej výmeny	1	
Fotosyntéza, chemosyntéza	1	
Mäso – produkt živej hmoty (dozrievanie, pH, posmrtné	1	
Zmeny mäsa	1	
Trávenie potravy u živočíchov	1	
Vstrebávanie potravy, zažívanie, vylučovanie	1	
Dráždivosť a pohyb	**5**	Charakterizovať dráždivosť ako základnú vlastnosť živých organizmov a vysvetliť význam receptorov, efektorov a nervovej regulácie pri reakcii organizmu na podnety. Opísať stavbu a funkciu svalového a kostrového systému a vysvetliť princíp pohybu organizmov a význam svalového tkaniva. Posúdiť význam nervovej koordinácie a pohybového aparátu pre životné funkcie organizmov a ich súvislosť s kvalitou jatočných zvierat a mäsiarskou výrobou.
Formy dráždivosti a dráždivosť organizmov - význam lokálnych a sezónnych potravín	1	
Inštinkty živočíchov - menej odpadu, menej energie	1	
Podmienené a nepodmienené reflexy	1	
Pohyb a jeho formy	1	
Opakovanie tematických celkov IV., V.	1	
Úvod do anatómie	**42**	Charakterizovať anatómiu ako vedný odbor a vysvetliť jej význam pre mäsiarsku výrobu,
Orgány, orgánová sústava, organizmus	1	
Kostrová sústava - kosti	1	
Kostrová sústava – kostra hlavy	1	

Pozorovanie kostry hlavy hospodárskych zvierat - cvičenie	1	veterinárnu prax a hodnotenie jatočných zvierat. Používať základnú anatomickú terminológiu a orientovať sa v stavbe tela hospodárskych zvierat, základných anatomických rovinách, smeroch a častiach tela. Rozlíšiť základné orgánové sústavy hospodárskych zvierat a vysvetliť ich význam pre životné funkcie organizmu a kvalitu surovín živočíšneho pôvodu.
Kostrová sústava – kostra trupu	1	
Pozorovanie kostry trupu hospodárskych zvierat - cvičenie	1	
Kostrová sústava – kostra končatín	1	
Pozorovanie kostry končatín hospodárskych zvierat – cvič.	1	
Svalová sústava - svaly	1	
Svalová sústava – svalstvo hlavy	1	
Svalová sústava – svalstvo trupu	1	
Pozorovanie svalstva hlavy a trupu hospodárskych zvierat - cvičenie	1	
Svalová sústava – svalstvo končatín	1	
Pozorovanie svalstva končatín hospodárskych zvierat - cvičenie	1	
Opakovanie tematického celku	1	
Tráviaca sústava – charakteristika	1	
Tráviaca sústava – ústna dutina	1	
Tráviaca sústava – hltan, pažerák	1	
Tráviaca sústava – brušná dutina a panvová dutina	1	
Tráviaca sústava – žalúdok	1	
Tráviaca sústava – predžalúdok a žalúdok prežúvavcov	1	
Tráviaca sústava – črevo, pečeň a podžalúdková žľaza	1	
Dýchacia sústava – orgány : nosová dutina,hrtan	1	
Dýchacia sústava – orgány : priedušnica, pľúca	1	
Dýchacia sústava – fyziológia dýchania	1	
Dýchacia sústava – druhy dýchania	1	
Obehová sústava - krv	1	
Obehová sústava – srdce	1	
Pozorovanie hospodárskych zvierat – cvičenie	1	
Obehová sústava – cievny systém – krvný systém	1	
Obehová sústava – cievny systém – miazgový systém	1	
Močová sústava – orgány, tvorba a vylučovanie moču	1	
Pohlavná sústava – samčie pohlavné orgány	1	
Pohlavná sústava – samičie pohlavné orgány	1	
Nervová sústava – miecha, mozog	1	
Nervová sústava – mozgovomiechové obaly, dutiny, periférne nervy mozgu a miechy	1	
Nervová sústava – fyziológia	1	
Zmyslová sústava – orgány	1	
Kožná sústava – koža	1	
Kožná sústava – podkožné útvary	1	
Žľazy s vnútornou sekréciou	1	
Opakovanie, zhrnutie, hodnotenie	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

Cieľom vyučovania v 2. ročníku je prehĺbiť poznatky z anatómie a fyziológie hospodárskych zvierat a ich využitie v mäsiarskej výrobe. Žiaci by mali:

- vysvetliť stavbu a funkciu jednotlivých orgánových sústav hospodárskych zvierat a ich význam pre kvalitu mäsa,
- charakterizovať biologické vlastnosti svalového, tukového a spojivového tkaniva vo vzťahu k spracovaniu mäsa,
- rozpoznať základné ochorenia jatočných zvierat a ich význam z hľadiska veterinárnej kontroly a bezpečnosti potravín,
- uplatňovať poznatky biológie a anatómie pri hodnotení surovín živočíšneho pôvodu a technologickom spracovaní mäsa,
- dodržiavať zásady hygieny, ochrany zdravia, bezpečnosti práce a ochrany životného prostredia pri výrobe a spracovaní mäsa,
- rozvíjať odborné myslenie, zodpovednosť a schopnosť využívať biologické poznatky pri riešení praktických úloh v mäsiarskej výrobe.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a mäsových výrobkov	**6**	Charakterizovať hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní, skladovaní a expedícii mäsa a mäsových výrobkov v súlade so zásadami správnej hygienickej praxe. Vysvetliť význam osobnej hygieny, sanitácie, dezinfekcie a veterinárnej kontroly pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti mäsa a mäsových výrobkov. Dodržiavať zásady bezpečnosti práce, hygieny a prevencie mikrobiologickej kontaminácie pri manipulácii s mäsom a mäsovými výrobkami.
Hygiena pri získavaní mäsa na bitúnkoch	2	
Hygiena počas spracúvania suroviny, stroje a zariadenia	2	
Výrobné, expedičné sklady, chladiarne a mraziarne	2	
Choroby jatočných zvierat	**1**	Charakterizovať najčastejšie choroby jatočných zvierat a vysvetliť ich význam z hľadiska zdravia zvierat, kvality mäsa a bezpečnosti potravín. Rozlíšiť infekčné, parazitárne a neinfekčné ochorenia a opísať základné zásady prevencie a veterinárnej kontroly pri ich výskyte.
Vyšetrovanie zvierat	1	

		Dodržiavať zásady biologickej bezpečnosti, hygieny a veterinárnych opatrení pri manipulácii so zvieratami, mäsom a mäsovými výrobkami s cieľom predchádzať šíreniu ochorení.
Nenákazlivé ochorenia jatočných zvierat	**3**	Charakterizovať najčastejšie nenákazlivé ochorenia jatočných zvierat a vysvetliť ich príčiny, príznaky a vplyv na zdravotný stav zvierat. Posúdiť vplyv nenákazlivých ochorení na kvalitu mäsa a zdravotnú neškodnosť surovín živočíšneho pôvodu. Uplatňovať zásady prevencie, správnej starostlivosti o zvieratá a veterinárnych opatrení na znižovanie výskytu nenákazlivých ochorení a zabezpečenie kvalitnej produkcie mäsa.
Koliky	1	
Cudzie telesá	1	
Nafúknutie	1	
Vírusové ochorenia jatočných zvierat	**4**	Charakterizovať najvýznamnejšie vírusové ochorenia jatočných zvierat a vysvetliť ich príčiny, spôsoby prenosu a základné klinické príznaky. Posúdiť význam vírusových ochorení z hľadiska zdravia zvierat, bezpečnosti potravín a kvality mäsa a vysvetliť úlohu veterinárnej kontroly pri ich výskyte. Dodržiavať zásady biologickej bezpečnosti, hygieny a preventívnych veterinárnych opatrení na zamedzenie šírenia vírusových ochorení v chovoch a pri spracovaní mäsa.
Slintačka, Krívačka	1	
Besnota	1	
Obrna ošípaných	1	
Mor ošípaných	1	
Bakteriálne ochorenia jatočných zvierat	**7**	Charakterizovať najvýznamnejšie bakteriálne ochorenia jatočných zvierat a vysvetliť ich príčiny, spôsoby prenosu, príznaky a možnosti prevencie. Posúdiť význam bakteriálnych ochorení z hľadiska zdravia zvierat, kvality mäsa a
Sneť slezinná	1	
Tuberkulóza	1	
Vznik a šírenie tuberkulóznych zmien	1	
Brucelóza	1	
Salmonelóza ošípaných a hovädzieho dobytka	1	
Červienka ošípaných	1	
Tetanus	1	

		bezpečnosti potravín a vysvetliť úlohu veterinárnej kontroly pri ich odhaľovaní. Dodržiavať zásady hygieny, biologickej bezpečnosti a preventívnych veterinárnych opatrení pri manipulácii so zvieratami a mäsom s cieľom predchádzať šíreniu bakteriálnych ochorení.
Parazitárne ochorenia jatočných zvierat	**5**	Charakterizovať najvýznamnejšie parazitárne ochorenia jatočných zvierat a vysvetliť ich pôvodcov, spôsoby prenosu, príznaky a možnosti prevencie. Posúdiť vplyv parazitárnych ochorení na zdravotný stav zvierat, kvalitu mäsa a bezpečnosť potravín a vysvetliť význam veterinárnej kontroly pri ich zisťovaní. Dodržiavať zásady hygieny, biologickej bezpečnosti a preventívnych veterinárnych opatrení pri manipulácii so zvieratami a surovinami živočíšneho pôvodu s cieľom predchádzať výskytu a šíreniu.
Zoonózy	1	
Trichinóza, trichofýcia	1	
Uhrovitosť	1	
Pásomnica	1	
Motolica pečeňová	1	
Udržateľnosť a zodpovedný prístup k životu a zdraviu	**7**	Vysvetliť význam udržateľného prístupu pri chove jatočných zvierat, spracovaní mäsa a ochrane životného prostredia. Uplatňovať zásady ochrany zdravia, osobnej hygieny, bezpečnosti práce a zodpovedného zaobchádzania so surovinami živočíšneho pôvodu a odpadmi z mäsiarskej výroby. Posúdiť význam zdravého životného štýlu, bezpečných potravín a etického prístupu k ochrane zdravia ľudí, zvierat a životného prostredia.
Zdravie ako výsledok rovnováhy medzi človekom a prostredím	2	
Udržateľné správanie v práci aj v osobnom živote	2	
Recyklácia, šetrenie energií a vody v domácnosti a na pracovisku	2	
Environmentálna etika pracovníka v potravinárstve	1	

Mikrobiológia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU MIKROBIOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

V mikrobiológii žiaci získajú vedomosti o mikroorganizmoch, o patogénnych mikroorganizmoch, jednotlivých ochoreniach z potravín a naučia sa predchádzať týmto ochoreniam. Získajú poznatky z hľadiska mikrobiológie produktov a potravín živočíšneho pôvodu. Zaoberajú sa spôsobmi boja proti nežiaducim mikroorganizmom a venujú pozornosť vode v potravinárskom priemysle. Vedieť vysvetliť rozdiely v stavbe vírusov a baktérií, vysvetliť špecifickú stavbu vírusov, ich spôsob života, rozmnožovanie a najdôležitejšie ochorenia spôsobené vírusmi. Vysvetliť stavbu, spôsob výživy a rozmnožovanie baktérií. Vymenovať najrozšírenejšie typy baktérií, ich význam v prírode a pre človeka a základné ochorenia, ktoré spôsobujú.
Medzi predmetové vzťahy súvisia s odbornými predmetmi ako suroviny, potraviny a výživa a aplikovaná chémia.
Uprednostňované formy organizácie vyučovania: frontálna, individuálna, párová.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- žiak: vysvetlí pojem mikrobiológia a jej význam pre človeka, prírodu, potravinárstvo, zdravotníctvo a ďalšie vedné disciplíny,
- pozná základné mikrobiologické disciplíny a oblasti ich využitia.
- charakterizuje základné skupiny mikroorganizmov a vedieť ich rozdeliť,
- vysvetlí rast mikroorganizmov a jednotlivé fázy rastovej krivky,
- vysvetlí pojem patogénny mikroorganizmus a patogenita,
- pozná význam patogénnych mikroorganizmov a mechanizmy vzniku infekčných ochorení,

získava praktické zručnosti pri pozorovaní mikroorganizmov a práci s mikroskopom.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do mikrobiológie	**3**	Definovať pojem mikrobiológia a vysvetliť predmet jej skúmania.
Mikrobiológia a jej vzťah k ostatným disciplínam	1	
Postavenie mikrobiológie v prírode	1	
Mikrobiologické disciplíny	1	
Morfológia mikroorganizmov	**12**	Rozdeliť a charakterizovať mikroorganizmy na nebunkové a bunkové.
Rozdelenie mikroorganizmov	1	
Vírusy, charakteristika, tvar, stavba	1	

Baktérie, charakteristika, tvar, stavba	1	Popísať a porovnať ich stavbu, tvary a biologický význam Vysvetliť rast bunky a pomenovať 4 fázy rastovej krivky. Objasniť typy rozmnožovania: delenie (baktérie), pučanie (kvasinky), spóry (plesne) a replikáciu (vírusy). Klasifikovať príjem potravy na autotrofný a heterotrofný (saprofyty, parazity). Porovnať metabolizmus: aeróbny a anaeróbny (kvasenie) a prechod živín cez membránu (difúzia, aktívny transport, exoenzýmy).
Kvasinky, charakteristika, tvar, stavba	1	
Plesne, charakteristika, tvar, stavba	1	
Rast mikroorganizmov	1	
Rozmnožovanie mikroorganizmov – typy rozmnožovania	3	
Príjem potravy mikroorganizmov	3	
Vplyv jednotlivých činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy	**3**	Charakterizovať fyzikálne, chemické a biologické činitele ovplyvňujúce rast a životaschopnosť mikroorganizmov.
Vplyv fyzikálnych činiteľov	1	
Vplyv chemických činiteľov	1	
Vplyv biologických činiteľov	1	
Patogénne mikroorganizmy	**8**	Charakterizovať patogénne mikroorganizmy a patogenitu. Opísať najčastejšie ochorenia z potravín. Vysvetliť význam mykotoxínov. Uviesť zásady prevencie ochorení z potravín. Charakterizovať základy imunity. Žiak vie bezpečne používať mikroskop a pripraviť jednoduchý preparát, pozorovať a rozpoznať základné mikroorganizmy.
Patogénne mikroorganizmy, patogenita	3	
Infekčné ochorenia z potravín vírusového pôvodu	1	
Infekčné ochorenia z potravín bakteriálneho pôvodu	1	
Mykotoxíny	1	
Zásady predchádzania ochoreniam z potravín	1	
Imunológia	1	
Praktické cvičenia	**7**	
Praktické cvičenie – život v kvapke vody	1	
Praktické cvičenie – človek a odpad	1	
Praktické cvičenie - kvasenie	1	
Praktické cvičenie – pleseň v potravinách (papleseň štetkovitá)	1	
Praktické cvičenie – pozorovanie kvasiniek	1	
Praktické cvičenie – pozorovanie preparátov	2	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- charakterizuje význam mikroorganizmov v potravinárskej výrobe a vysvetlí faktory ovplyvňujúce ich rast a rozmnožovanie.

- vysvetlí príčiny mikrobiálnej kontaminácie potravín a pozná zásady prevencie ich znehodnotenia.
- charakterizuje mikrobiologické zmeny potravín živočíšneho pôvodu a posúdi ich význam pre kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín.
- vysvetlí princípy hygieny, sanitácie a jednotlivých spôsobov konzervácie potravín vrátane sterilizácie, pasterizácie a tyndalizácie.
- aplikuje zásady správnej hygienickej a výrobnej praxe, bezpečnosti práce a ochrany životného prostredia pri praktických činnostiach.
- využíva odbornú terminológiu, pracuje s laboratórnymi pomôckami a vyhodnocuje výsledky jednoduchých mikrobiologických pozorovaní.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Mikroorganizmy a potravinárska výroba	**7**	Charakterizovať význam mikroorganizmov v potravinárskej výrobe a ich úlohu v prírode. Vysvetliť vplyv faktorov prostredia na rast, rozmnožovanie a aktivitu mikroorganizmov. Opísať význam kvality vody, pH a ovzdušia z hľadiska mikrobiologickej bezpečnosti potravín. Posúdiť riziká mikrobiálnej kontaminácie v potravinárskej prevádzke a navrhnúť opatrenia na ich obmedzenie.
Faktory vplývajúce na mikroorganizmy - úloha mikroorganizmov v prírode – kolobeh látok, rozklad organických zvyškov	2	
Vodná aktivita - mikrobiologické ukazovatele kvality vody	1	
pH prostredia - dezinfekcia a ekologické spôsoby úpravy vody	2	
Teplota, relatívna vlhkosť, prítomnosť a koncentrácia plynov - mikroorganizmy v ovzduší potravinárskej prevádzky	2	
Mikrobiológia produktov a potravín živočíšneho pôvodu	**12**	Charakterizovať mikroorganizmy vyskytujúce sa v potravinách živočíšneho pôvodu a vysvetliť ich vplyv na kvalitu a zdravotnú bezpečnosť potravín. Identifikovať zdroje mikrobiálnej kontaminácie mäsa a opísať mikrobiálne zmeny spôsobené jednotlivými skupinami mikroorganizmov. Vysvetliť príčiny znehodnocovania mäsa, konzerv a polokonzerv a posúdiť ich zdravotnú nevyhovujúcnosť. Navrhnúť základné opatrenia na ochranu potravín živočíšneho pôvodu pred mikrobiálnymi
Mikrobiológia mäsa	2	
Zdroje kontaminácie mäsa	2	
Mikrobiálne zmeny mäsa	2	
Zmeny vyvolané prítomnosťou rôznych skupín mikroorganizmov	2	
Mikrobiológia konzerv a polokonzerv	2	
Ochrana konzerv a polokonzerv pred mikrobiálnymi zmenami	2	

		zmenami a dodržiavať zásady hygienickej praxe.
Spôsoby boja proti nežiaducim mikroorganizmom	**14**	Vysvetliť význam hygieny, sanitácie a jednotlivých spôsobov konzervácie pri ochrane potravín pred nežiaducimi mikroorganizmami. Charakterizovať princípy priamej a nepriamej inaktivácie mikroorganizmov vrátane sterilizácie, pasterizácie a tyndalizácie. Vybrať vhodný spôsob konzervácie pre konkrétny druh potraviny a uplatňovať zásady hygienickej praxe pri manipulácii s potravinami.
Hygiena a sanitácia	1	
Konzervácia, konzervovanie – vymedzenie pojmov	1	
Konzervácia – priama inaktivácia mikroorganizmov	1	
Konzervácia – nepriama inaktivácia mikroorganizmov	1	
Konzervácia sušením, konzervácia pridaním cukru, konzervácia kuchynskou soľou	2	
Konzervácia zníženou teplotou, konzervácia oxidom uhličitým	2	
Konzervácia chemickou úpravou, konzervácia údením teplým dymom, konzervácia alkoholom	2	
Konzervácia organickými kyselinami, konzervácia korením, konzervácia biologickými zásahmi	1	
Sterilizácia – vymedzenie pojmu, postup pri sterilizácii potravín	1	
Pasterizácia	1	
Tyndalizácia	1	

Hygiena

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HYGIENA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet hygiena poskytuje žiakom základné vedomosti o hygiene a sanitácii v potravinárskom priemysle a o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín.
Žiaci sa oboznámia s povinnosťou výrobcu potravín eliminovať hygienické nebezpečenstvo z potravín, zohľadniť existenciu potravinových alergií a intolerancií na potraviny. Získajú vedomosti o spôsoboch predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov a konkrétnych hygienických požiadavkách pri
získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a výrobkov z mäsa.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania hygieny potravín majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať.
Medzipredmetové vzťahy: mikrobiológia, potraviny a výživa, biológia a anatómia, aplikovaná chémia, technológia, odborný výcvik.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hygiena je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o hygiene potravín, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.
Kľúčové kompetencie sú: komunikatívnosť, spôsobilosť tvorivo riešiť problémy, spôsobilosť využívať informačné technológie, identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, ako aj určovať najzávažnejšie rysy problému a rôzne možnosti riešenia.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:
- rozvíja vedomosti o hygiene, sanitácii a ich význame vo výžive a potravinárstve,
- osvojuje si zásady správnej výrobnej praxe, hygieny a systému HACCP,
- pozná význam vody a jej vplyv na bezpečnosť a kvalitu potravín,
- rozvíja schopnosť identifikovať hygienické riziká a predchádzať vzniku alimentárnych ochorení.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Význam hygieny a sanitácie	**10**	Poznať význam hygieny a sanitácie vo výžive ľudí a v potravinárskom priemysle. Charakterizovať základné pojmy, druhy hygieny, sanitáciu, sanitačné opatrenia a sanitačný proces. Poznať legislatívne požiadavky na hygienu potravín a uplatňovať zásady hygieny potravín v praxi.
Úvod do predmetu – význam a postavenie hygieny a sanitácie vo výžive ľudí	1	
Charakteristika základných pojmov	1	
Hygiena v potravinárskom priemysle	1	
Rozdelenie hygieny	1	
Sanitácia v potravinárskom priemysle	1	
Sanitačné opatrenia, sanitačný proces	1	
Legislatívna forma hygieny potravín	2	
Systém hygieny potravín v praxi	2	
Voda	**6**	

Význam vody pre človeka, vlastnosti vody	1	Poznať význam vody pre človeka, jej základné vlastnosti a druhy. Vysvetliť význam vody v potravinách, aktivitu vody a jej vplyv na kvalitu a trvanlivosť potravín. Poznať význam vody v potravinárskom a mäsospracujúcom priemysle a zásady jej správneho používania.
Druhy vody	1	
Voda v potravinách	1	
Aktivita vody	1	
Význam vody pre potravinársky priemysel	1	
Význam vody pre mäso - spracujúci priemysel	1	
Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	**11**	Poznať zásady zabezpečenia zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín a význam správnej výrobnej praxe. Vysvetliť základné pojmy HACCP, kontrolný bod, kritérium a riziko a opísať fázy a podstatu tvorby systému HACCP. Vedieť identifikovať nebezpečenstvá, posúdiť ich závažnosť a riziko a navrhnúť vhodné nápravné opatrenia.
Správna výrobná prax a jej podsystémy	1	
Zaradenie HACCP v systéme hygieny požívatín	1	
Základné pojmy: HACCP, kontrolný bod, kritérium, riziko	1	
Analýza nebezpečenstva a posúdenie jeho závažnosti a rizika	2	
Funkcie HACCP	1	
Fázy HACCP	1	
Podstata tvorby systému HACCP	2	
Nápravné opatrenia v systéme HACCP	2	
Alimentárne ochorenia	**3**	Charakterizovať alimentárne ochorenia a rozlíšiť ochorenia mikrobiálneho, nemikrobiálneho a parazitárneho pôvodu. Poznať príčiny, zdroje a spôsoby šírenia alimentárnych ochorení. Vedieť uviesť základné zásady prevencie a ochrany zdravia pri manipulácii s potravinami.
Alimentárne ochorenia mikrobiálneho pôvodu	1	
Alimentárne ochorenia nemikrobiálneho pôvodu	1	
Alimentárne ochorenia spôsobené parazitnými červami	1	
Praktické cvičenia	**3**	Vykonať praktické činnosti zamerané na dodržiavanie hygienických a sanitačných zásad pri manipulácii s potravinami. Uplatňovať zásady správnej výrobnej praxe a systému HACCP v praxi. Vedieť rozpoznať hygienické riziká a navrhnúť vhodné preventívne a nápravné opatrenia.

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja vedomosti o hygiene, sanitácii a zdravotnej neškodnosti potravín,
- osvojuje si zásady správnej hygienickej a výrobnej praxe a systému HACCP,

⍰ pozná význam vody v potravinárstve a jej vplyv na kvalitu a bezpečnosť potravín, ⍰ rozvíja schopnosť rozpoznávať hygienické riziká a predchádzať vzniku alimentárnych ochorení.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Hygienické nebezpečenstvo z potravín	**5**	Poznať hygienické nebezpečenstvá z potravín a rozlišovať fyzikálne, chemické a biologické nebezpečenstvá. Charakterizovať hlavné skupiny mikroorganizmov a ich význam pri bezpečnosti potravín. Vedieť identifikovať možné nebezpečenstvá pri manipulácii s potravinami a určiť základné spôsoby ich prevencie.
Fyzikálne nebezpečenstvá	1	
Chemické nebezpečenstvá	1	
Biologické nebezpečenstvá	2	
Hlavné skupiny mikroorganizmov	1	
Alergie a intolerancie na potraviny	**5**	Poznať rozdiel medzi potravinovou alergiou a intoleranciou. Charakterizovať najčastejšie potravinové alergény a vysvetliť podstatu vzniku alergickej reakcie. Poznať základné prejavy potravinovej intolerancie a zásady prevencie pri manipulácii s alergénmi.
Alergie na potraviny	1	
Potravinové alergény	1	
Podstata potravinovej alergie	1	
Neznášanlivosť (intolerancia) potravín	1	
Podstata intolerancie potravín	1	
Spôsoby predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov	**7**	Poznať význam konzervácie a spôsoby predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov. Charakterizovať základné metódy konzervácie a vysvetliť princíp ich účinku. Poznať konzervačné postupy používané pri výrobe mäsových výrobkov.
Princíp a význam konzervácie potravín	1	
Základné metódy konzervácie potravín	2	
Princípy jednotlivých metód konzervácie potravín	2	
Konzervačné postupy používané v mäsovej výrobe	2	
Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a výrobkov z mäsa	**8**	Poznať hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní, skladovaní a expedícii mäsa a mäsových výrobkov. Charakterizovať zásady hygieny pri preprave a ustajnení jatočných zvierat, prehliadke mäsa a práci na bitúnkoch. Dodržiavať hygienické požiadavky pri spracovaní a skladovaní mäsa.
Hygiena prepravy jatočných zvierat	1	
Požiadavky na ustajnenie jatočných zvierat	1	
Prehliadky jatočných zvierat a mäsa	1	
Hygiena pri získavaní mäsa na bitúnkoch	1	
Hygiena počas spracúvania a skladovania výrobkov (výrobne, udiarne, varne, sklady, stroje a pomocné zariadenia)	2	
Hygiena uskladnenia mäsa	2	
Praktické cvičenia	**8**	Vykonať fyzikálne, chemické, mikrobiologické a senzorické hodnotenie mäsa a mäsových výrobkov. Posúdiť kvalitu mäsa a výrobkov podľa získaných
Fyzikálne hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	2	
Chemické hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	2	
Mikrobiologické hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	2	

Senzorické hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	2	výsledkov a senzorických vlastností. Dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej manipulácie pri praktickom hodnotení.

Potraviny a výživa

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Žiaci získajú prehľad o obsahu základných živín, vitamínov a minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín. Naučia sa určiť biologickú a energetickú hodnotu potravín. Oboznámia sa s bežným sortimentom potravinárskych výrobkov, s ich výrobou, zásadami uskladnenia a s možnosťami použitia a úpravy.
Dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu, ako aj hygienu pracovného prostredia. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, dôležitosť ich dodržiavania najmä v súvislosti s možnosťami nákazlivých chorôb, ktoré sa často rozširujú kontaminovanými potravinami.
K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.
Kľúčové kompetencie: ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu. Vysvetliť zásady hygieny práce a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Určiť znaky kvality výrobkov.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- charakterizuje potraviny, živiny, vitamíny, minerálne látky, enzýmy a vodu,
- rozlíši cudzorodé a pomocné látky a vysvetliť ich význam pri výrobe potravín,
- opíše zásady skladovania, konzervovania a hygieny potravín a predchádzať ich kontaminácii,
- vysvetlí stavbu a funkciu tráviacej sústavy, trávenie a vstrebávanie živín.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Potraviny	**10**	Charakterizovať vývoj stravovania a základné druhy potravín. Opísať chemické zloženie potravín vrátane bielkovín, sacharidov, tukov, vitamínov, minerálnych látok, enzýmov a vody, pričom vysvetlí ich vlastnosti, druhy a význam pre ľudský organizmus.
Vývoj stravovania	1	
Potraviny, druhy a charakteristika potravín	1	
Zloženie potravín – bielkoviny, druhy bielkovín	1	
Sacharidy – druhy a ich význam	1	
Tuky – vlastnosti tukov, využitie tukov	1	
Vitamíny – charakteristika, vitamíny rozpustné vo vode	1	
Vitamíny rozpustné v tukoch	1	
Minerálne látky	1	
Enzýmy	1	
10 Voda	1	

Cudzorodé látky v potravinách	**4**	Charakterizovať a klasifikovať cudzorodé látky a prídavné látky v potravinách. Vie vysvetliť význam, použitie a vplyv antioxidantov, konzervačných látok, emulgátorov, stabilizátorov, želírujúcich látok a soliacich zmesí na kvalitu a bezpečnosť potravín.
Charakteristika a rozdelenie cudzorodých látok	1	
Antioxidanty a konzervačné látky	1	
Emulgátory, stabilzátory a želirujúce látky	1	
Soliace zmesi	1	
Pomocné látky pri výrobe mäsových výrobkov	**5**	Poznať základné pomocné látky používané pri výrobe mäsových výrobkov – múku, soľ, koreniny, cukor a pitnú vodu – a vysvetlí ich význam a funkciu pri výrobe**.** Žiak vie správne charakterizovať ich vlastnosti a použitie v mäsovej výrobe**.**
Múka	1	
Soľ	1	
Koreniny	1	
Cukor	1	
Pitná voda	1	
Skladovanie a konzervovanie potravín	**6**	Vysvetliť zásady správneho skladovania potravín a charakterizovať mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy na ich kvalitu. Žiak dokáže vysvetliť význam konzervovania potravín a opísať základné spôsoby konzervovania – sušením, pôsobením tepla, mrazením a pridaním cukru alebo soli.
Skladovanie potravín	1	
Mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy	1	
Mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy	1	
Konzervovanie potravín	1	
Konzervovanie sušením, pôsobením tepla, mrazením, pridaním cukru a soli	1	
Biologické spôsoby konzervovania	1	
Hygiena potravín	**3**	Vysvetliť základné hygienické požiadavky pri výrobe potravín a orientuje sa v požiadavkách Potravinového kódexu SR. Žiak dokáže charakterizovať spôsoby kontaminácie potravín a uviesť zásady, ktorými sa predchádza ich kontaminácii.
Hygienické požiadavky pri výrobe potravín	1	
Potravinový kódex SR	1	
Spôsoby kontaminácie potravín	1	
Fyziológia výživy	**5**	Opísať anatómiu a rozdelenie tráviacej sústavy a charakterizovať funkciu jednotlivých tráviacich orgánov a žliaz. Žiak dokáže vysvetliť význam pečene a pankreasu, proces vstrebávania živín a vylučovania nestrávených látok.
Anatómia tráviacich orgánov	1	
Rozdelenie tráviacej sústavy	1	
Žľazy tráviacej sústavy , význam pečene a pankreasu	1	
Vstrebávanie živín	1	
Vylučovanie nestrávených látok	1	

Obchodná prevádzka

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU - OBCHODNÁ PREVÁDZKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Učivo sa skladá z poznatkov o zariadení predajne, formách predaja, obchodných operáciách v predajni je rozšírené o poznatky o inventarizácii. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o riadení predajne. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci precvičili praktické spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Predmet obchodná prevádzka je medzipredmetovo previazané s predmetom ekonomika.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti potravinárskeho priemyslu, predajniach potravín, potravinárskych komplexoch, ale aj ako samostatný podnikateľ. Kľúčové kompetencie: vysvetliť formy predaja, obchodné operácie v predajni, zabezpečenie tovaru, inventarizácia tovaru.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	0,5
Počet vyučovacích hodín za ročník	15
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v oblasti hygieny práce a zariadenia predajne
- pozná povinnosti zamestnanca
- pozná formy predaja a služieb
- ovláda obchodné operácie v predajniach
- ovláda riadenie predajne vrátane inventarizácie

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zariadenie predajne a hygiena práce	**2**	Žiak pozná zariadenie predajne aj hygienu práce
Predajňa	1	
Hygiena práce	1	
Zamestnanci predajne	**2**	Pozná povinnosti zamestnanca
Povinnosti zamestnanca, organizácia práce v predajniach	1	
Zákonník práce	1	
Formy predaja a služieb	**2**	Vie rozlíšiť základné a doplnkové formy predaja
Základné formy predaja	1	
Doplnkové formy predaja	1	
Obchodné operácie v predajni	**3**	Ovláda obchodné operácie v predajni
Nákup tovaru, skladovanie tovaru	1	
Predaj tovaru, zaplatenie za tovar	1	
Doklady pri nákupe a skladovaní tovaru	1	
Podniky zabezpečujúce služby pre predajne	**1**	Ovláda správny výber dodávateľa tovaru
Dodávatelia, odberatelia	1	
Riadenie predajne a evidencia v predajni	**2**	Ovláda evidenciu v predajni
Riadenie predajne, evidencia v predajni	1	
Záznamy o sanitácii – praktické cvičenie	1	

Inventarizácia	**3**	Pozná význam inventarizácie, jej frekvenciu, postup
Význam inventarizácie, charakteristika	1	
Fyzická a dokladová inventúra	2	

Technológia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet Technológia patrí do skupiny odborných predmetov, v ktorých žiaci získavajú trvalé vedomosti a zručnosti potrebné k správnemu a zodpovednému vykonávaniu svojho budúceho povolania. Pri tvorbe predmetu sa vychádzalo zo vzdelávacích oblastí o surovinách a materiáloch, z technického a technologického vzdelávania v nadväznosti na praktickú prípravu.
Odborný predmet technológia je medzi predmetovo viazaný s odborným výcvikom a odbornými predmetmi biológia a anatómia, potraviny a výživa, aplikovaná chémia a mikrobiológia.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov a podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Teoretický výklad sa opiera o praktické príklady z praxe, používa názorné učebné pomôcky, prácu s učebnicou, odbornými časopismi, CD nosičmi a exkurziou do mäso spracujúcich podnikov.
Hodnotenie žiakov je založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia vychádza z pravidiel hodnotenia tohto vzdelávacieho programu. Používajú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia podľa platnej legislatívy.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom odborného predmetu technológia v učebnom odbore 2954 H mäsiar, mäsiarka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí o nákupe a porážke jatočných zvierat a ostatných druhov zvierat, o spracovaní vedľajších jatočných produktov, o triedení mäsa, o jeho balení a predaji, o výrobe mäsových výrobkov, o predlžovaní trvanlivosti, o technologických strojoch a strojných zariadeniach v mäsovej výrobe. To všetko v súlade s hygienickými a bezpečnostnými predpismi pre potravinársky priemysel a pre technológiu spracovania mäsa. Okrem týchto odborných kompetencii vychováva žiakov k odbornému a hospodárnemu zaobchádzaniu so surovinami, učí žiakov správne pochopiť príčiny kazenia sa potravín a tak dosiahnuť komplexné vedomosti vedúce k zodpovednej praktickej činnosti.
Z kľúčových kompetencii sa kladie dôraz na spôsobilosť konať samostatne a to predovšetkým logicky a reálne zdôvodniť svoje rozhodnutia a identifikovať dôsledky svojej činnosti. Predmet rozvíja schopnosť pracovať v skupinách a zároveň prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- ovláda organizáciu mäsového priemyslu, zásady BOZP, systém HACCP, hygienu, sanitáciu a legislatívne pravidlá pre nákup, welfare a veterinárnu prehliadku jatočných zvierat
- pozná zloženie mäsa, vnútorností, hlavných i pomocných surovín, počíta výťažnosť a riadi tri základné výrobné fázy vrátane kompletnej technológie a princípov výroby konzerv.
- uplatňuje hygienické štandardy pri predaji, ovláda vybavenie predajne, formy predaja mäsových výrobkov a prakticky realizuje nadobudnuté zručnosti počas cvičení.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy

Organizácia mäsového priemyslu	**7**	**Charakterizovať** organizáciu mäsového priemyslu, zásady bezpečnosti pri práci a systém HACCP. **Vysvetliť** význam hygieny a sanitácie v potravinárskom priemysle a **uplatňovať** zásady hygienickej a bezpečnej práce pri manipulácii s potravinami.
Organizácia mäsového priemyslu	2	
Bezpečnosť pri práci HACCP	1	
Hygiena a sanitácia v potravinárskom priemysle	4	
Suroviny mäsového priemyslu	**30**	**Charakterizovať** mäso a vnútornosti z hľadiska ich definície, zloženia a významu v potravinárskom priemysle. **Rozlíšiť** jednotlivé druhy jatočných zvierat, zásady ich nákupu, welfare a veterinárnu prehliadku a **vykonávať** základné výpočty výťažnosti. **Vymenovať** pomocné suroviny používané v mäsovom priemysle a **vysvetliť** ich význam pri spracovaní mäsa.
Definícia a zloženie mäsa a vnútorností v potravinárskom priemysle	6	
Jatočné zvieratá	8	
Platné zásady pre nákup jatočných zvierat, výťažnosť a výpočty	8	
Welfare zvierat	3	
Veterinárna prehliadka jatočných zvierat	3	
Pomocné suroviny v mäsovom priemysle	2	
Výrobné fázy v mäsovom priemysle	**16**	Charakterizovať jednotlivé výrobné fázy v mäsovom priemysle a správne opísať činnosti vykonávané v I., II. a III. výrobnej fáze. dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej manipulácie s mäsom počas jednotlivých výrobných procesov.
I. Výrobná fáza	5	
II. Výrobná fáza	5	
III. Výrobná fáza	6	
Výroba konzerv	**12**	**Charakterizovať** princíp výroby a jednotlivé druhy konzerv. **Opísať** technologický postup výroby konzerv a **vysvetliť** význam jednotlivých technologických operácií pri ich spracovaní.
Princíp výroby a druhy konzerv	7	
Technologický postup výroby konzerv	5	
Predaj mäsa a mäsových výrobkov	**4**	Charakterizovať zásady predaja mäsa a mäsových výrobkov a pozná základné vybavenie predajne a formy predaja. dodržiava zásady osobnej hygieny, hygieny predajne a správnej manipulácie s mäsom a mäsovými výrobkami.
Vybavenie predajne, formy predaja	3	
Hygiena a sanitácia predaja	1	
Praktické cvičenia	**30**	Získavať základné praktické zručnosti a návyky pri

		dodržiavaní všetkých bezpečnostných predpisov a správnych technologických postupov
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	99	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v teoretickej a praktickej časti jatočnej výroby, v technologickom postupe, vie charakterizovať jednotlivé technologické činnosti a predpisy, ovláda zásady bezpečnosti, hygienické normy a technológie chladenia, zmrazovania a skladovania mäsa vrátane pochopenia sprievodných fyzikálnych a biochemických zmien. • pozná a prakticky vykonáva odborné anatomické delenie, vykosťovanie a úpravu bravčových polovíc, hovädzích štvrtí, ako aj teľacieho, baranieho a konského mäsa. • definuje základné pojmy mäsovej výroby a správne aplikuje hlavné i pomocné suroviny, prísady a obalové materiály podľa technologických štandardov.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Jatočná výroba	**30**	**Zabezpečiť** dodržiavanie presných technologických postupov, hygienických noriem a časových limitov pri omračovaní, vykrácaní a sťahovaní kože alebo parení hovädzieho dobytka, ošípaných, teliat, baranov a koní.
Jatočné opracovanie hovädzieho dobytka	8	
Jatočné opracovanie ošípaných	6	
Jatočné opracovanie teliat, baranov a koní	8	
Vedľajšie jatočné produkty	8	
Chladenie a skladovanie mäsa	**5**	**Uplatňovať** optimálne spôsoby chladenia a zmrazovania mäsa s cieľom minimalizovať nežiaduce zmeny v jeho štruktúre, farbe a hmotnosti. **Dodržiavať** prísne predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci (BOZP) a hygienické štandardy počas celého procesu skladovania mäsa.
Bezpečnosť a hygiena pri práci	1	
Spôsoby chladenia	1	
Spôsoby zmrazovania	1	
Zmeny prebiehajúce počas chladenia a zmrazovania	2	
Delenie mäsa	**27**	**Vykonávať** odborné anatomické delenie bravčových polovíc, hovädzích štvrtí, ako aj teľacieho, baranieho a konského mäsa na základné trhové a výrobné časti.
Delenie a úprava bravčovej polovice	11	
Delenie a úprava hovädzej prednej a zadnej štvrte	11	
Základné delenie teľacieho, baranieho a konského mäsa	5	

		Dodržiavať predpísané štandardy úpravy, začisťovania a vykosťovania jednotlivých partií mäsa s cieľom dosiahnuť maximálnu výťažnosť a minimalizovať technologické straty.
Mäsová výroba	**4**	**Definovať a rozlišovať** základné odborné pojmy, kategórie surovín, pomocných látok a obalových materiálov používaných v mäsovej výrobe. **Zabezpečiť** správny výber, príjem a kontrolu kvality hlavných surovín, prísad, korenia a technologických obalov pred ich spracovaním do finálnych produktov.
Základné pojmy a suroviny v mäsovej výrobe	3	
Pomocné suroviny a obaly	1	
Praktické cvičenia	**33**	Zdokonalovať a rozširovať praktické činnosti a zručnosti

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2,5
Počet vyučovacích hodín za ročník	83,5
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa a vie charakterizovať technologické postupy pri výrobe jednotlivých druhov mäsových výrobkov
- ovláda teóriu, technologické postupy, hygienické normy HACCP a zásady BOZP pri spracovaní mäsa, hydiny a rýb
- vykonáva praktické operácie ako jatočné opracovanie, delenie, vykosťovanie, narážanie a balenie surovín
- riadi procesy konzervovania, chladenia, zmrazovania, tepelného opracovania a fermentácie mäsových výrobkov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Výroba mäsových výrobkov	**34**	**Riadiť a kontrolovať** technologické procesy miešania, narážania, formovania, pečenia a tepelného opracovania pre drobné, mäkké, varené a pečené mäsové výrobky s cieľom dosiahnuť predpísanú teplotu v jadre produktu. **Zabezpečiť** špecifické podmienky fermentácie,
Tepelné opracovanie	9	
Drobné mäsové výrobky	5	
Mäkké mäsové výrobky	6	
Varené mäsové výrobky	5	
Trvanlivé mäsové výrobky tepelne opracované, tepelne neopracované (fermentované), sušené mäsá	8	
Pečené mäsové výrobky	1	

		zrenia, údenia a sušenia pre trvanlivé tepelne opracované aj neopracované mäsové výrobky a sušené mäsá pri striktnom dodržaní mikrobiologickej bezpečnosti a senzorických vlastností.
Spracovanie hydiny	**12**	**Zabezpečiť** správne triedenie hydiny podľa druhov, dodržanie technologického postupu jatočného opracovania vrátane omračovania, obárania, šklbania a eviscerácie trupov. **Riadiť** procesy chladenia, zmrazovania, balenia a následného spracovania mäsa na hydinové výrobky pri striktnom dodržaní hygienických noriem a teplotného reťazca.
Význam hydiny a druhy	3	
Jatočné opracovanie hydiny	6	
Chladenie, balenie a zmrazovanie	1	
Hydinové výrobky	2	
Spracovanie rýb	**6**	**Identifikovať** nutričný význam rýb vo výžive, rozlišovať jednotlivé sladkovodné i morské druhy a zabezpečiť ich šetrnú prepravu, predaj a humánne usmrcovanie. **Vykonávať** technologické procesy spracovania, čistenia, pitvania, filetovania a konzervovania rýb.
Význam rýb vo výžive a druhy rýb	2	
Preprava, predaj a usmrcovanie rýb	2	
Spracovanie rýb a iných morských živočíchov	2	
Opracovanie ostatných druhov zvierat	**5**	**Uplatňovať** správne technologické postupy sťahovania kože (odratia), chladenia, zrenia v visiacom stave a následného delenia diviny na kulinárske. **Rozpísať rozdiely** medzi spracovaním raticovej zveri (jeleň, srnec, diviak) a pernatej či malej zveri (bažant, zajac) **Definovať podmienky pre zrenie mäsa** (teplota, vlhkosť a čas potrebný na dosiahnutie krehkosti)
Opracovanie diviny	5	
Spracovanie tukového tkaniva	**3**	**Charakterizovať** chemické zloženie, fyzikálne vlastnosti a
Zloženie a vlastnosti tukov	1	
Spôsoby získavania tukov a chyby tukov	2	

		kvalitatívne znaky živočíšnych tukových tkanív. **Popísať** technologické procesy získavania tukov vytápaním alebo lisovaním a aktívne predchádzať, identifikovať a eliminovať senzorické či mikrobiologické chyby tukov. **Rozpísať rozdiely** medzi suchým a mokrým spôsobom vytápania bravčovej masti **Definovať hlavné príčiny a prejavy chýb** tukov (napr. oxidácia, hydrolýza, vplyv svetla a tepla).
Praktické cvičenia	**14**	Zdokonalovať a rozširovať praktické zručnosti a podporiť tvorivé myslenie žiakov v samostatnej odbornej činnosti.

Praktické cvičenia z obchodnej prevádzky

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU - Praktické cvičenia z obchodnej prevádzky

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Učivo učebného odboru 2956 H mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka sa skladá z poznatkov o zariadení predajne, formách predaja, obchodných operáciách v predajni je rozšírené o poznatky o spotrebiteľoch a inventarizácii. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o riadení predajne. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci precvičili praktické spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Praktické cvičenia z obchodnej prevádzky sú medzipredmetovo previazané s predmetom praktické cvičenia z ekonomiky.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti potravinárskeho priemyslu, predajniach potravín, potravinárskych komplexoch, ale aj ako samostatný podnikateľ. Kľúčové kompetencie: vysvetliť formy predaja, obchodné operácie v predajni, zabezpečenie tovaru, spotrebiteľská výchova, inventarizácia tovaru.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v oblasti hygieny práce a zariadenia predajne
- pozná povinnosti zamestnanca
- pozná formy predaja a služieb
- ovláda obchodné operácie v predajniach
- vie pracovať s e-kasou
- ovláda riadenie predajne vrátane inventarizácie

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zariadenie predajne a hygiena práce	**3**	Žiak pozná zariadenie predajne aj hygienu práce Teoretické vedomosti si utvrdí praktickým cvičením
Predajňa	1	
Hygiena práce	1	
Predajňa a hygiena práce – praktické cvičenie	1	
Zamestnanci predajne	**3**	Pozná povinnosti zamestnanca
Povinnosti zamestnanca	1	
Organizácia práce v predajniach	1	
Zákonník práce – praktické cvičenie	1	
Formy predaja a služieb	**3**	Vie rozlíšiť základné a doplnkové formy predaja
Základné formy predaja	1	
Doplnkové formy predaja	1	
Formy predaja – praktické cvičenie	1	
Obchodné operácie v predajni	**8**	Ovláda obchodné operácie v predajni
Nákup tovaru	1	
Skladovanie tovaru	1	

Predaj tovaru	1	Vie pracovať s e-kasou
Zaplatenie za tovar	1	
Osobitosti obchodných operácií v predajniach	1	
Doklady pri kúpe a skladovaní tovaru – praktické cvičenie	1	
Cenovky, etikety – praktické cvičenie	1	
Práca s e-kasou – praktické cvičenie	1	
Zabezpečenie tovaru	**3**	Ovláda správny výber dodávateľa tovaru Vie pracovať s dodacím listom a faktúrou
Dodávatelia	1	
Tovar	1	
Dodací list, faktúra – praktické cvičenie	1	
Spotrebiteľská výchova	**3**	Pozná práva spotrebiteľa
Spotrebiteľ, zákon o ochrane spotrebiteľa	2	
Reklamácie	1	
Podniky zabezpečujúce služby pre predajne	**2**	Vie charakterizovať dodávateľov a odberateľov, kritériá ich správneho výberu
Podniky zabezpečujúce služby	1	
Dodávatelia, odberatelia – praktické cvičenie	1	
Riadenie predajne a evidencia v predajni	**4**	Ovláda evidenciu v predajni
Riadenie predajne	1	
Evidencia v predajni	2	
Záznamy o sanitácii – praktické cvičenie	1	
Inventarizácia	**4**	Pozná význam inventarizácie, jej frekvenciu, postup
Význam inventarizácie, charakteristika	1	
Fyzická a dokladová inventúra	2	
Inventúra a inventarizácia – praktické cvičenie	1	

Praktické cvičenia z ekonomiky

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU PRAKTICKÉ CVIČENIA Z EKONOMIKY

Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský

Charakteristika predmetu

Učivo sa skladá z poznatkov a praktických úloh a cvičení o základných ekonomických pojmoch, trhu, trhovom mechanizme a podnikaní je rozšírené o poznatky o založení a zániku podniku, pracovnom pomere a o otázke zamestnanosti. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o obchodných spoločnostiach. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci precvičili praktické spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Cvičenia z ekonomiky sú medzipredmetovo previazané s predmetom obchodná prevádzka.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti potravinárskeho priemyslu, predajniach potravín, potravinárskych komplexoch, ale aj ako samostatný podnikateľ. Kľúčové kompetencie: vysvetliť základné ekonomické pojmy, výrobu a výrobné faktory, posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	30
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- vie prakticky pracovať so základnými ekonomickými vzťahmi
- vie prakticky pracovať s ekonomikou trhového hospodárstva – práca s tovarom, peniazmi, dopytom a ponukou, trhom
- vie postupovať pri vzniku a zániku živnosti
- vie si vyhotoviť rodinný rozpočet a plán osobných financií
- vie riešiť praktické príklady z personálneho manažmentu
- realizovať praktický príklad z reklamačnej činnosti podniku

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné ekonomické vzťahy	**5**	Ovládať prakticky pracovať so základnými ekonomickými vzťahmi
Základné ekonomické pojmy	1	
Typy ekonomík	1	
Potreby, statky, služby	1	
Výroba a výrobné faktory	1	
Vstupy a výstupy vo výrobe	1	
Podmienky fungovania trhového hospodárstva	**5**	

Tovar	1	Ovládať prakticky ekonomiku trhového hospodárstva – práca s tovarom, peniazmi, dopytom a ponukou, trhom
Peniaze	1	
Dopyt a ponuka	1	
Trh	1	
Typy trhov, subjekty trhov	1	
Podnik a podnikateľská činnosť	**8**	Ovládať postup pri založení živnosti a jej zánik
Charakteristika podniku, obchodný názov, obch. register	1	
Založenie a vznik živnosti	1	
Zrušenie a zánik živnosti	1	
Podnikateľská činnosť, práva a povinnosti podnikateľa	1	
Právne formy podnikania	4	
Finančná gramotnosť, osobné financie	3	Vyhotoviť si rodinný rozpočet a plán osobných financií
Financovanie, druhy finančných zdrojov	2	
Pravidlá riadenia osobných financií	1	
Personálny manažment	**6**	Ovládať správny postup pri bežných situáciách z oblasti personálneho manažmentu.
Podstata a úlohy personálneho manažmentu	1	
Pracovnoprávne vzťahy, vznik, zmeny, ukončenie pracovného pomeru	2	
Pracovné podmienky	2	
Odmeňovanie pracovníkov, mzda, výpočet mzdy	1	
Spotrebiteľská výchova	**3**	Realizovať praktický príklad z reklamačnej činnosti podniku.
Spotrebiteľ, zákon o ochrane spotrebiteľa	1	
Reklamácie	1	
Záverečné opakovanie	1	

10.3 Praktické vyučovanie

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odbornej prípravy žiaka učebného odboru mäsiar, mäsiarka. Uskutočňuje sa formou odborného výcviku v školských mäsiarskych dielňach a podľa možností a podmienok školy aj na pracoviskách zamestnávateľov.

Cieľom praktického vyučovania je umožniť žiakom aplikovať teoretické vedomosti v konkrétnych pracovných činnostiach, osvojiť si technologické postupy, pracovné návyky, zručnosti a správne pracovné postupy. Praktická príprava je zameraná na zvládnutie základných odborných činností potrebných na výkon povolania v oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov.

10.3.1 Výkonové štandardy praktického vyučovania

Absolvent má:

• pripraviť pracovisko na vykonávanie technologických činností,
• vykonať kontrolu a pripraviť potrebné suroviny, materiály, pracovné nástroje a zariadenia,
• dodržiavať stanovené receptúry, technologické postupy a pracovné normy,
• správne odmeriavať, vážiť a dávkovať suroviny,
• vykonávať príjem, kontrolu a základné opracovanie mäsa a mäsových surovín,
• vykonávať vykosťovanie, delenie, krájanie a triedenie mäsa,
• pripravovať základné druhy mäsových zmesí a polotovarov,
• vykonávať základné technologické postupy pri výrobe mäsových výrobkov,
• vykonávať plnenie, tvarovanie a tepelné opracovanie mäsových výrobkov,
• bezpečne obsluhovať základné stroje, zariadenia a pracovné pomôcky,
• dodržiavať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
• vykonávať čistenie a sanitáciu pracoviska a používaných zariadení,
• posudzovať základné kvalitatívne znaky mäsa, mäsových surovín a hotových výrobkov,
• rozpoznať základné technologické chyby mäsových výrobkov a podieľať sa na ich odstránení,
• správne manipulovať s mäsom a mäsovými výrobkami pri chladení, skladovaní, balení a expedícii,
• hospodárne využívať suroviny, materiály, vodu a energie,
• dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany,
• pracovať samostatne aj v tíme a organizovať si pracovnú činnosť.

10.3.2 Obsahové štandardy praktického vyučovania

Príprava pracoviska

Obsah vzdelávania je zameraný na prípravu pracoviska, kontrolu pracovných pomôcok, zariadení a surovín. Žiak si osvojuje zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, správnej výrobnej praxe, bezpečnosti práce a organizácie pracovnej činnosti. Dôraz sa kladie na správnu prípravu pracoviska pri manipulácii s mäsom a mäsovými výrobkami a na predchádzanie krížovej kontaminácii.

Spracovanie surovín

Žiak sa učí správne preberať, kontrolovať, vážiť, odmeriavať, dávkovať a pripravovať mäso, mäsové suroviny a pomocné suroviny podľa receptúr a technologických postupov. Osvojuje si zásady opracovania, vykosťovania, delenia a triedenia mäsa, ako aj zásady hospodárneho nakladania so surovinami a predchádzania ich znehodnoteniu.

Spracovanie mäsa
Obsah praktického vyučovania zahŕňa príjem a kontrolu mäsa, základné opracovanie, vykosťovanie, delenie, krájanie a triedenie jednotlivých druhov mäsa. Žiak získava praktické zručnosti pri spracovaní hovädzieho, bravčového, teľacieho, hydinového a ďalších druhov mäsa podľa zamerania odborného výcviku. Osvojuje si správne pracovné postupy a zásady bezpečnej manipulácie s mäsom.
Výroba mäsových výrobkov
Obsah praktického vyučovania zahŕňa prípravu mäsových zmesí, dávkovanie surovín, mletie, miešanie, plnenie, tvarovanie a ďalšie technologické operácie pri výrobe mäsových výrobkov. Žiak si osvojuje základné postupy výroby varených, pečených, údených a ďalších druhov mäsových výrobkov. Dôraz sa kladie na presnosť, dodržiavanie receptúr, technologických postupov, hygienických požiadaviek a kvalitu hotových výrobkov.
Stroje, zariadenia a pracovné pomôcky
Žiak si prakticky osvojuje obsluhu základných strojov a zariadení používaných pri spracovaní mäsa a výrobe mäsových výrobkov. Učí sa vykonávať ich správnu prípravu na prácu, bezpečnú obsluhu, čistenie a základnú údržbu v rozsahu svojich kompetencií. Prakticky pracuje najmä s mlynčekmi, miešačkami, kutrami, plničkami, krájačmi, pílami, chladiacimi a tepelnými zariadeniami.
Hodnotenie kvality výrobkov
Obsah praktického vyučovania zahŕňa základné spôsoby posudzovania kvality mäsa, mäsových surovín, polotovarov a hotových mäsových výrobkov. Žiak sa učí hodnotiť vzhľad, farbu, vôňu, chuť, konzistenciu, štruktúru a ďalšie charakteristické znaky výrobkov a rozpoznávať základné technologické chyby.
Balenie, skladovanie a expedícia
Žiak si osvojuje zásady správneho balenia, označovania, skladovania a manipulácie s mäsom a hotovými mäsovými výrobkami. Učí sa pripravovať výrobky na expedíciu, dodržiavať hygienické a teplotné podmienky a chrániť výrobky pred poškodením a kontamináciou.
Hygiena, sanitácia a bezpečnosť práce
Súčasťou praktického vyučovania je dôsledné dodržiavanie osobnej a prevádzkovej hygieny, sanitácie pracovísk a zariadení, používanie osobných ochranných pracovných prostriedkov a dodržiavanie zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Osobitná pozornosť sa venuje hygienickej manipulácii s mäsom, prevencii krížovej kontaminácie, správnemu dodržiavaniu teplotného režimu a bezpečnej práci s ostrými nástrojmi a technologickými zariadeniami.
Environmentálna a ekonomická zodpovednosť
Praktické vyučovanie vedie žiakov k hospodárnemu využívaniu mäsa, ostatných surovín, vody a energií, k minimalizácii vzniku odpadov a k ich správnemu triedeniu. Žiaci si uvedomujú význam hospodárneho využívania surovín pri spracovaní mäsa, efektívneho využívania jednotlivých častí suroviny a význam ochrany životného prostredia v potravinárskej prevádzke.

10.3.3 Prepojenie teoretického a praktického vyučovania

Obsah teoretického a praktického vyučovania je vzájomne prepojený tak, aby žiak dokázal získané odborné vedomosti uplatniť pri konkrétnych pracovných činnostiach. Teoretické poznatky o surovinách, technológii spracovania mäsa, strojoch a zariadeniach, hygiene, kvalite a ekonomike sa prakticky overujú a upevňujú počas odborného výcviku.

Praktické vyučovanie zároveň vytvára priestor na rozvoj samostatnosti, pracovnej disciplíny, presnosti, zodpovednosti, manuálnej zručnosti a schopnosti riešiť vzniknuté pracovné situácie. Žiak sa postupne pripravuje na samostatný výkon odborných činností v

oblasti spracovania mäsa a výroby mäsových výrobkov a na uplatnenie získanej kvalifikácie v praxi.

Odborný výcvik

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný výcvik je kľúčovou súčasťou prípravy žiakov. Spája vedomosti o spracovaní jatočných zvierat, výrobe produktov a ich predaji. Keďže pri rozoberaní mäsa stále prevláda ručná práca, dôraz sa kladie najmä na manuálnu zručnosť. Čo sa žiaci naučia: • Procesy: Pochopia väzby medzi technológiou, strojmi a organizáciou výroby. • Zručnosti: Osvoja si pracovné úkony od jednoduchých po zložité a naučia sa obsluhovať stroje. • Návyky: Získajú disciplínu, efektivitu, základy BOZP, hygieny a ochrany životného prostredia. Cieľom predmetu je pripraviť žiakov na samostatný výkon ich budúceho povolania	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Hlavné ciele výcviku • Rozvíjať samostatnosť, tvorivosť a zodpovednosť žiaka. • Stimulovať logické myslenie pri spracovaní mäsa. Kľúčové zručnosti mäsiara, mäsiarky • Odborná prax: Zvládať technologické postupy spracovania. • Surovina: Bezpečne rozoznávať druhy a anatomické časti mäsa. • Komunikácia: Jasne sa vyjadrovať ústne aj písomne. • Dokumentácia: Správne pracovať s receptúrami a normami. • Tímová práca: Efektívne spolupracovať na pracovisku a v dielni.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	18
Počet vyučovacích hodín za ročník	594 hodín
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • orientuje sa základné normy, BOZP, PO,CO a hygienické predpisy • vie uplatniť zásady nákupu jatočných zvierat • realizuje jatočnú výrobu • pozná a vie uplatniť zásady skladovania mäsa a mäsových výrobkov • aplikuje rozoberanie mäsa, vykosťovanie, triedenie, solenie • pozná organizáciu mäsového priemyslu.	

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**60**	Žiak vie rozlíšiť základné ustanovenia noriem, uplatniť BOZP a hygienické zásady pri práci s mäsom, použiť správne pracovné náradie a obalové materiály.
Základné ustanovenia noriem a BOZ, PO,CO	6	
Základné bezpečnostné opatrenia, školský poriadok	6	
Oboznámenie sa s pracoviskom	6	
Hygiena a sanitácia na pracovisku	6	
Hygiena práce a pracovné úrazy	6	

Oboznámenie sa so strojmi a zariadeniami na bitúnku	6	
Používanie osobných a ochranných pracovných pomôcok	6	
Ostrenie nožov a základná evidencia	6	
Nakladanie a vykladanie zvierat na rampe. Pomôcky	6	
Zoznámenie sa s obalmi pre uskladnenie mäsa	6	
Nákup jatočných zvierat, jatočná výroba, skladovanie mäsa a mäsových výrobkov, chemické zloženie a stavba mäsa	**192**	Rozlíšiť plemená jednotlivých druhov HZ, pozná triedy jatočných zvierat, ich morfologické a fyziologické vlastnosti. Vie identifikovať jednotlivé časti jatočného tela. Vie aplikovať zásady prevozu zvierat na bitúnok. Vykonať omračovanie, vykrvovanie, sťahovanie z kože HD. Odštetinovať ošípané, dočistiť.
Jatočné zvieratá: hovädzí dobytok, teľatá, plemená	**6**	
Jatočné zvieratá: ovce, plemená	12	
Jatočné zvieratá: kone, kožušinové zvieratá, plemená	12	
Jatočné zvieratá: ošípané, plemená	6	
Chemické zloženie a stavba mäsa	12	
Histologická stavba mäsa	6	
Morfologické vlastnosti jatočných zvierat	6	
Fyziologické vlastnosti jatočných zvierat	6	
Nákup zvierat- organizácia nákupu	6	
Nákup zvierat v živom	6	
Nákup zvierat v mäse	6	
Prevoz zvierat na bitúnok, nakladanie, vykladanie, welfare	6	
Ošetrovanie zvierat po vyskladnení, welfare	6	
Nutné zabíjanie (porážka)	6	
Základy jatočnej výroby – prvá výrobná fáza	6	
Hnanie zvierat do boxov, klietky	6	
Čistenie a sprchovanie zvierat pred zabitím	6	
Omračovanie HD a teliat	6	
Omračovanie ošípaných	6	
Omračovanie oviec, kôz. Koní a kožušinových zvierat	6	
Vykrvovanie HD a teliat	6	
Vykrvovanie ošípaných	6	
Vykrvovanie oviec a kôz	6	
Vykrvovanie kožušinových zvierat	6	
Sťahovanie kože HD	6	
Parenie ošípaných vo vode	12	
Čistenie – odštetinovanie ošípaných	6	
Dočisťovanie ošípaných	6	
Rozoberanie mäsa, vykosťovanie, triedenie, solenie	**330**	Ovláda prácu s nožom, vie vyvrhnúť, rozdeliť mäso na výsek a výrobu. Vie identifikovať chyby pri vykosťovaní a spracovaní mäsa. Pozná zásady označovania mäsa.
Vyvrhovanie, úprava polovíc a štvrtín	6	
Práca s nožom, druhy nožov	6	
Základné delenie hov. dobytka (II. Výrobná fáza)	6	
Základné delenie hov. dobytka (II. Výrobná fáza)	6	
Delenie hov. mäsa pre výsek	6	

		Vie vykostiť hovädzie aj bravčové časti, pomenovať kosti. Pozná a vie aplikovať triedy kvality jednotlivých druhov zvierat. Čistiť a opracovať črevá a žalúdky a spracovať vedľajšie produkty. Vie použiť soliace zmesi a vykonať solenie mäsa rôznymi spôsobmi. Vie aplikovať rôzne spôsoby chladenia mäsa a pozná a vie použiť rôzne druhy obalov. Pozná cenotvorbu a kalkuláciu pre mäso a výrobky. Pripraviť mäso a výrobky na expedíciu.
Delenie hov. mäsa pre výrobu	6	
Delenie teľacieho ,mäsa pre výrobu	6	
Delenie baranieho mäsa pre výrobu	6	
Základné delenie bravčového mäsa pre výrobu	6	
Základné delenie bravčového mäsa pre výrobu	6	
Delenie mäsa pre výrez	6	
Delenie mäsa pre výrobu	12	
Chyby pri spracovaní mäsa	12	
Chyby pri vykosťovaní mäsa	6	
Veterinárna kontrola	6	
Označovanie mäsa	6	
Vykosťovanie hovädzieho pleca	6	
Vykosťovanie hovädzieho stehna	12	
Vykosťovanie hovädzích rebier, harfy	12	
Vykosťovanie bravčového pleca	6	
Vykosťovanie bravčového stehna	6	
Kosti z hovädzieho mäsa pomenovanie, triedenie, použitie	12	
Vykosťovanie hláv	6	
Kosti z bravčového pleca – pomenovanie, použitie	6	
Kosti z bravčového stehna – pomenovanie, použitie	6	
Triedy kvality bravčového mäsa	6	
Triedy kvality hovädzieho mäsa	6	
Výťažnosť čriev	6	
Opracovanie čriev a pred žalúdkov	6	
Spracovanie vedľajších jatočných produktov	6	
Žľazy, tukové tkanivo, krv, droby	12	
Vnútornosti jatočných zvierat(skupiny)	6	
Solenie mäsa na sucho	6	
Solenie v laku	6	
Kombinované solenie	6	
Solenie mäsa po krvných cestách a do svaloviny (nastriekané mäso)	6	
Soliace zmesi – chlorid sodný(kuchynská soľ)	6	
Dusitanová soliaca zmes	6	
Laky (chlorid sodný + voda)	6	
Chladiace a uskladňovacie miesta – stroje na chladenie mäsa	6	
Pomalé, rýchle, ultra rýchle šokové chladenie	6	
Uchovanie mäsa v chladiarňach	6	
Zmrazovanie mäsa (pomalé, rýchle, stredne rýchle)	6	
Doprava mäsa do mraziarni	6	
Druhy obalov – živočíšne	6	
Druhy obalov ma mäso a mäsové výrobky	6	
Kalkulácia a tvorba cien mäsa a výrobkov	6	

Príprava mäsa na expedovanie a expedovanie mäsa a výrobkov	6	
Príprava mäsa na expedovanie a expedovanie mäsa a výrobkov	6	
Organizácia mäsového priemyslu	**12**	Pozná jednotlivé pracoviská v mäsovýrobe a vie rozlíšiť jednotlivé druhy mäsových výrobkov.
Základné pojmy v mäsovej výrobe, pracoviská mäsového priemyslu, konzervácia mäsa, druhy mäsových výrobkov	12	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	21hodín
Počet vyučovacích hodín za ročník	693 hodín
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa vo výbere a vhodnosti jatočného opracovania hovädzieho dobytka, ošípaných, teliat a oviec
- vie získať a využiť vedľajšie jatočné produkty
- pozná a vie uplatniť základné chladenie a mrazenie mäsa
- vie vykonať správne delenie bravčového mäsa a hovädzieho mäsa
- zostaviť technologický postup výroby jednotlivých mäsových výrobkov
- aplikuje technologické postupy pri úprave a výrobe mäsových výrobkov
- pozná a vie uplatniť zásady predaja mäsových výrobkov
- vie vyrobiť špeciálne mäsové výrobky.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
Úvod	**21**	Žiak vie rozlíšiť základné ustanovenia noriem, uplatniť BOZP a hygienické zásady na pracovisku, pracovný poriadok.
Základné ustanovenia noriem a BOZP	7	
Hygiena a sanitácia na pracovisku	7	
Pracovný poriadok pracoviska	7	
Welfare zvierat	**14**	Vie uplatniť zásady walfare zvierat.
Jatočné opracovanie jatočných zvierat – hovädzí dobytok	**49**	Pozná ustajňovacie priestory na bitúnku a vie omračovať , vykrviť, vykoliť a stiahnuť z kože HD. Poliť a štvrtiť.
Ustajňovanie hovädzieho dobytka	7	
Omračovanie hovädzieho dobytka	7	
Vykrvovanie hovädzieho dobytka	7	
Sťahovanie z kože a ošetrenie kože hovädzieho dobytka, nadpracovanie kože, práca s nožom	14	
Vykoľovanie hovädzieho dobytka	7	
Polenie a štvrtenie hovädzieho dobytka	7	
Jatočné opracovanie jatočných zvierat – ošípané	**42**	Pozná ustajňovacie priestory na bitúnku a vie omračovať , vykrviť, vykoliť a poliť ošípané. Opracovať krupón.
Ustajnenie ošípaných a ich príprava na omračovanie	7	
Omračovanie ošípaných	7	
Vykrvovanie	7	

Opracovanie kože – parenie a odštetinovanie ošípaných , sťahovanie koží krupón, bravčovica	14	
Vykoľovanie ošípaných	7	
Jatočné opracovanie jatočných zvierat – teľce, ovce	**49**	Pozná ustajňovacie priestory na bitúnku a vie omračovať , vykrviť, vykoliť teľatá a ovce. Nadpracovať a sťahovať z kože.
Príprava teliat na porážku	7	
Príprava oviec na porážku	7	
Omračovanie	7	
Vykrvovanie	7	
Vonkajšie nadpracovanie kože	7	
Sťahovanie kože	7	
Vykoľovanie	7	
Vedľajšie jatočné produkty -krv, kože	**35**	Vie spracovať krv. Upraviť kožu po stiahnutí.
Technika vykrvovania jatočných zvierat	7	
Spracovanie krvi	7	
Techniky sťahovania kože	7	
Úprava kože, konzervovanie kože	7	
Kontrola kvality a akosti kože – chyby kože	7	
Vedľajšie jatočné produkty – črevá, droby, kosti	**49**	Vie spracovať a konzervovať črevá. Opracovať a deliť droby.
Technika vykoľovania	7	
Opracovanie a triedenie čriev	7	
Konzervovanie čriev, kontrola akosti a chyby čriev	7	
Opracovanie drobov , delenie drobov a ich význam	7	
Získavanie a ošetrovanie kostí	7	
Vykosťovanie rebier a harfy	7	
Veterinárna prehliadka – vyšetrenie a označovanie mäsa	7	
Chladenie a mrazenie mäsa	**28**	Identifikovať techniky chladenia a mrazenia mäsa, aplikovať podmienky zrenia mäsa.
Uskladňovanie mäsa v chladiarňach	7	
Techniky chladenie mäsa	7	
Zrenie mäsa – podmienky zrenia	7	
Mrazenie mäsa – technika mrazenia, uskladňovanie mäsa a jeho rozmrazovanie	7	
Delenie bravčového mäsa	**91**	Deliť bravčové mäso na výrobu a kuchynskú úpravu, vykostiť bravčové stehno a lopatku, upraviť karé pre jedáleň, upraviť panenku, vykostiť rebrá a harfy.
Delenie bravčového mäsa pre výrobu	7	
Delenie bravčového mäsa pre kuchynskú úpravu	7	
Vykosťovanie bravčových stehien	14	
Úprava bravčového karé – rozrábka, úprava karé pre jedálne	7	
Vykosťovanie bravčových pliec	7	
Úprava bravčových stehien	7	
Vykosťovanie bravčových stehien	7	
Úprava bravčových hláv a chvostov	7	
Úprava panenskej sviečkovice	7	
Vykosťovanie rebier a harfy	7	
Vykosťovanie bravčovej lopatky	7	
Delenie bravčovej lopatky	7	

Delenie hovädzieho mäsa	**91**	Deliť hovädzie, teľacie a ovčie mäso na výrobu a kuchynskú úpravu, vykostiť hovädzie, teľacie a ovčie stehno a lopatku. Upraviť sviečkovicu a roštenec.
Delenie hovädzieho mäsa na výrobu	7	
Delenie hovädzieho mäsa na kuchynskú úpravu	7	
Vykosťovanie hovädzích stehien	21	
Vykosťovanie hovädzích pliec	14	
Úprava sviečkovice, roštenca	7	
Delenie a rozrábka teľacieho mäsa	7	
Rozrábka teľacieho mäsa a delenie na kuchynskú úpravu	7	
Rozrábka teľacieho mäsa a delenie na kuchynskú úpravu	7	
Rozrábka a delenie baranieho mäsa	7	
Rozrábka a delenie baranieho mäsa	7	
Predaj mäsa a mäsových výrobkov	**42**	Vie vypracovať kalkuláciu, pracovať s cenami. Pozná predaj, skladové priestory predajne, zásady hygieny v predajni. Baliť výroby a mäso, použiť správny obal.
Oboznámenie sa s pracoviskom (predajňou), cenami a cenovou politikou	7	
BOZP v predajných a skladových priestoroch	7	
Osobná hygiena a hygiena pracoviska	7	
Označovanie tovaru – preceňovanie	7	
Balenie tovaru, obalová technika, doplňovanie tovaru	7	
Manipulácia s jednotlivými druhmi tovarov	7	
Mäsová výroba	**42**	Vybrať suroviny - mäso a koreniny na výrobu mäkkých výrobkov, vyrobiť základné druhy mäkkých výrobkov.
Výber hlavných surovín pre mäkké mäsové výrobky	7	
Príprava diela pre výrobu párok, pomocné látky – soli, koreniny, bielkoviny, voda	7	
Výroba varených mäsových výrobkov ,suroviny, pomocné látky -dochucovanie	7	
Výber mäsa pre tlačenky – samostatná práca miešanie plnenie	7	
Výber mäsa pre jaternice – miešanie ,varenie, balenie, uskladnenie	7	
Označovanie výrobkov a cenová politika	7	
Technologické postupy pri úprave a výrobe mäsových výrobkov	**49**	Pripraviť mäso, pomlieť, miešať a pridať správne koreniny, použiť spojku a správne mechanizačné prostriedky. Pripraviť a naplniť obaly, tepelne opracovať.
Príprava výrobného mäsa – úprava, mletie	7	
Výber pomocných látok – miešanie	7	
Výber mäsa – výroba spojky a vložky	7	
Solenie mäsa a vyfarbovací proces, spôsoby solenia	7	
Mletie a miešanie surovín – spôsoby mletia (kuter, koloidný mlyn, melič)	7	
Veterinárna prehliadka mäsa – označovanie	7	
Výroba a plnenie do obalov, tepelná úprava	7	
Špecifické učivo	**91**	Pripraviť mäso na výrobu špeciálnych a lahôdkových výrobkov, skladovať, baliť a vykalkulovať cenu.
Výroba špecialít, zásady výroby	14	
Sklady mäsa a mäsových výrobkov- skladová evidencia	7	
Výroba pečienky – Debrecínska pečienka	7	

Výber a zrezanie mäsa – Anglická slanina	7	
Samostatná práca – výroba Anglickej slaniny	7	
Výroba údeného mäsa a slanín- význam, použitie	7	
Výroba Gazdovskej, Sedliackej slaniny	7	
Výroba údenej krkovičky, pleca, hlavy, rebier	7	
Výroba lahôdkových a špeciálnych výrobkov/ rolád	7	
Sklady surovín skladová evidencia	7	
Balenie mäsových výrobkov – expedovanie	7	
Cenotvorba a predaj mäsových výrobkov	7	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	21 hodín	
Počet vyučovacích hodín za ročník	630 hodín	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa na výrobu mäsových výrobkov, varených aj pečených • vie vyrobiť trvanlivé a špeciálne mäsové výrobky • pozná fungovanie mäsopredajne, vie objednať tovar a suroviny • vie rozlíšiť jednotlivé tuky a vie ich spracovať • pozná spracovanie hydiny a rýb • realizuje v praxi jatočnú výrobu –rozoberanie, vykosťovanie, triedenie mäsa • vie spracovať hovädzinu /teľatá/ a ošípané • vie vyrobiť rôzne druhy mäsových konzerv		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
Úvod	**7**	
Technológia výroby mäsových výrobkov	**28**	Žiak pozná prevádzku a jej strojové vybavenie, vie aplikovať výrobu mäsových výrobkov párky a špekáčiky, vybrať suroviny, spracovať mäso, uzavrieť do obalov a tepelne opracovať. Vypočítať straty tepelným spracovaním.
Oboznámenie sa s prevádzkou a strojovým zariadením MV	7	
Výber surovín, spracovanie mäsového diela – miešanie	7	
Výroba drobných mäsových výrobkov – párky, špekáčiky	7	
Plnenie do obalov, uzavieranie obalov tepelná úprava, hmotnostné straty	7	
Výroba varených a pečených výrobkov	**35**	Žiak pozná prevádzku a jej strojové vybavenie, vie aplikovať výrobu mäsových výrobkov, jaternice sekaná, lalok , vybrať suroviny, spracovať mäso, uzavrieť do obalov a tepelne opracovať. Vypočítať straty tepelným spracovaním.
Oboznámenie sa so strojovým zariadením – jaternice, tlačenky, pečeňový syr, bravčový paprikový, lalok, sekaná.	7	
Výber a úprava surovín pre výrobu jaterníc, spracovanie diela, plnenie, varenie	7	
Výber a úprava surovín pre výrobu tlačenky – spracovanie diela, plnenie, varenie	7	
Výroba pečeňového syra – rozomletie suroviny(kutrovanie) dochucovanie, plnenie, varenie	7	

Technologický postup pri výrobe bravčového laloku a sekanej – úprava, varenie, (pečenie)schladzovanie, ochutenie, balenie	7	
Výroba trvanlivých mäsových výrobkov	**35**	Vie aplikovať výrobu trvanlivých mäsových výrobkov, vybrať suroviny, spracovať mäso, chladiť, označiť, baliť.
Tepelne opracované výrobky – výber výrobku, technologicky postup výroby: mletie, sekanie, miešanie a dochucovanie diela, plnenie do obalov.	7	
Tepelne opracované výrobky – tepelné opracovanie, chladenie, sušenie, označovanie, balenie, požiadavky na výrobu, chyby výrobkov.	7	
Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky – výber mäsa a slaniny a úprava surovín.	7	
Technologický postup výroby fermentovaných salám- výber chladeného(mrazeného)mäsa, mletie, miešanie s pomocnými surovinami, plnenie do obalov, zrenie – sušenie výrobkov	7	
Sušené mäsá – výber mäsa, technologický postup výroby – skladovanie	7	
Špeciálne mäsové výrobky - šunky, údené mäsá	**42**	Žiak pozná prevádzku a jej strojové vybavenie, vie vyrobiť, zabaliť špeciálne mäsové výrobky.
Oboznámenie so strojovým zariadením, bezpečnosť a hygiena, technologický postup pri výrobe špeciálnych mäsových výrobkov – suroviny, solenie, opracovanie	7	
Výroba debrecínskej pečienky – úprava mäsa, výber pomocných surovín, varenie, chladenie, povrchové krytie, chladenie a balenie	14	
Mozaikové výrobky – technológa výroby, výroba čriev, vložky a žltej vložky	7	
Výroba šunky – výber mäsa a jeho úprava, solenie a dochucovanie, výber foriem, varenie, chladenie, balenie.	14	
Predaj mäsových výrobkov	**42**	Vie triediť mäso na predaj, vážiť, baliť a predať mäso a výrobky, pozná prácu s kasou.
Výber a triedenie mäsa pre predaj	14	
Váženie a balenie mäsa	7	
Samostatný predaj mäsa a mäsových výrobkov – pokladňa	14	
Príjem – výdaj, účtovná evidencia	7	
Objednávanie tovaru pre mäso predajne	**35**	Vie objednať tovar – mäso a výrobky, upraviť ich na predaj na predajni, skladovať, krájať a baliť.
Výber mäsa a mäsových výrobkov – kritéria predaja	7	
Skladovanie a chladenie mäsa a mäsových výrobkov	7	
Príprava a úprava tovaru a úprava mäsa a mäsových výrobkov v predajni	7	
Výber tovaru určeného k predaju	7	
Krájanie, váženie, balenie mäsa a mäsových výrobkov	7	
Predaj lahôdkarských výrobkov – výber	**35**	Vybrať lahôdkové výrobky, aplikovať kritériá predaja, krájať, vážiť, baliť.
Výber lahôdkarských výrobkov – kritéria predaja	7	
Balenie, krájanie lahôdkarských výrobkov	7	

Váženie, predaj, expedícia a uskladňovanie	14	Uskladňovať a vyraďovať pokazené mäso a výrobky.
Uskladňovanie, vyraďovanie pokazeného tovaru	7	
Preprava mäsa a mäsových výrobkov	**35**	Pripraviť mäso a výrobky na expedíciu, dodržiavať záručné lehoty, uskladňovať do expedície.
Ošetrovanie výrobkov pri expedícií	7	
Výber a príprava mäsa na expedíciu,	14	
Modernizácia expedovania – chyby pri expedovaní	7	
Záručné doby prepravovaného a uskladňovaného mäsa a mäsových výrobkov	7	
Spracovanie tukov	**28**	Spracovať tuky, pripraviť surovinu, topiť a škvariť masť, skladovať a baliť.
Moderné spôsoby škvarenia a topenia tukov – stroje a zariadenia	7	
Príprava suroviny, škvarenie, topenie loja	7	
Obsluha moderných baliacich liniek – skladovanie tovaru	7	
Výkonové normy, chyby pri výrobe – odstraňovanie	7	
Spracovanie hydiny a rýb	**28**	Pozná postupy pri spracovaní hydinového a rybieho mäsa, triediť, baliť, expedovať.
Základné pracovné postupy pri spracovaní hydiny	7	
Balenie – triedy kvality	7	
Pracovné postupy pri spracovaní rýb	7	
Samostatná práca – expedícia	7	
Jatočná výroba – rozoberanie, vykosťovanie a triedenie mäsa	**126**	Vie rozoberať, vykosťovať a triediť bravčové mäso - polovice, plecia, stehná, rebrá, stiahnuť kožu zo slaniny. Vie rozoberať, vykosťovať a triediť hovädzie mäso – polovice a štvrte. Čistiť žalúdok a predžalúdky. Soliť a skladovať kože, zrezávať panenskú sviečkovicu, nízky a vysoký roštenec. Upraviť mäso na predaj.
Rozoberanie bravčových polovíc	14	
Rozoberanie bravčových pliec	14	
Rozoberanie bravčových stehien	14	
Zrezávanie rebier	7	
Sťahovanie kože zo slaniny a vykosťovanie bravčových hláv	7	
Rozoberanie hovädzích polovíc	7	
Rozoberanie hovädzích štvrtín	14	
Čistenie žalúdka a predžalúdkov	7	
Uskladnenie a solenie koží	7	
Krájanie a balenie držiek pre drobný tovar	7	
Zrezávanie mäsa z hovädzích hláv	7	
Zrezávanie a úprava panenskej sviečkovice	7	
Zrezávanie a úprava vysokého a nízkeho roštenca	7	
Úprava mäsa na predaj a výrobu	7	
Jatočná výroba – spracovanie hovädziny /teľatá/	**35**	Vie aplikovať rôzne spôsoby omračovania, nadpracovať a stiahnuť kožu, vyvrhnúť, poliť a štvrtiť. Vykonať rozrábku.
Omračovanie, vykrvovanie HD, nadpracovanie kože, odrezanie hlavy	7	
Sťahovanie kože, vyvrhovanie vnútornosti	7	
Polenie hovädzích kusov a štvrtenie hovädzích kusov	7	
Jatočná úprava hovädzích štvrtín a rozrábka mäsa	14	

Výroba konzerv	**21**	Pozná technologický postup a vie vyrobiť rôzne druhy konzerv – pripraviť.
Základné delenie konzerv, technologický postup výroby konzerv	7	
Príprava surovín, zmesí na výrobu konzerv	7	
Plnenie, uzatváranie, tepelné opracovanie konzerv - pasterizovanie, sterilizovanie	7	
Výrobná fáza – jatočná výroba	**98**	Vie aplikovať rôzne spôsoby omračovania, nadpracovať slaninu , očistiť, odštetinovať vyvrhnúť, poliť , vykonať rozrábku. Vie použiť stroje a zariadenia na sťahovanie kože.
Opracovanie jatočného tela ošípanej	7	
Nadpracovanie slaniny, odstránenie miechy a krvavých častí ,umývanie polovíc, váženie	7	
Presun polovíc do chladiarne – rozloženie v chladiarni	7	
Úprava polovíc proti nadmernému vysychaniu – kontrola teploty	7	
Zrezávanie bravčových hláv a laloku	7	
Rozoberanie bravčových polovíc	7	
Sťahovanie kože zo slaniny – ručne	7	
Sťahovanie kože zo slaniny – strojové	7	
Sťahovanie slaniny ručne a strojové	7	
Rozrábka hovädzieho mäsa	14	
Rozrábka bravčového mäsa	14	
Rozrábka mäsa a výroba mäsových výrobkov	7	