Stredná odborná škola Milana Hodžu
Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
MILANA HODŽU
BANSKÁ BYSTRICA

Cukrár kuchár, cukrárka kuchárka

2977 H cukrár kuchár, cukrárka kuchárka

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 5
2 CIELE A POSLANIE ŠKOLY 8
2.1 Výchovnovzdelávacie ciele školy 8
2.2 Vízia a filozofia školy 8
2.3 Prioritné smerovanie školy 9
2.4 Materiálne podmienky školy 10
2.5 Personálne podmienky 11
2.6 Organizačné podmienky 12
2.7 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 13
3 CHARAKTERISTIKA ŠkVP 15
3.1 Popis vzdelávacieho programu / základné údaje o štúdiu 15
3.2 Rozvoj environmentálneho povedomia žiakov 16
3. 3 Organizačné formy štúdia 16
3.4 Podmienky prijatia žiakov 17
3.5 Organizácia výučby a odborného výcviku 17
3.5.1 Organizácia výchovnovzdelávacieho procesu v dvojtýždňovom cykle 18
3.6 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky 18
3.6.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium 18
3.6.2 Žiaci so zdravotným znevýhodnením 19
3.6.3 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 19
3.7 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania 20
3.8 Opodstatnenosť odboru 24
4 PROFIL ABSOLVENTA 26
4.1 Celková charakteristika absolventa 26
4.2 Kľúčové kompetencie 26
4.2.1 Kľúčové kompetencie 26
4.2.2 Všeobecné kompetencie 32
4.2.3 Odborné kompetencie 34
4.3 Práva dieťaťa a mechanizmy ich uplatňovania 37
4.4 Uplatnenie absolventa 38
5 UČEBNÝ PLÁN 40
6 SYSTÉM PODPORY ŽIAKOV V SÚLADE S PRINCÍPMI INKLUZÍVNEHO VZDELÁVANIA 43
6.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania 43

6.2 Podporné opatrenia 43
6.3 Podpora nadaných žiakov 44
6.4 Podpora žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia 44
7 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV 45
7.1 Pravidlá hodnotenia žiakov 45
7.2 Organizácia záverečnej skúšky 46
7.3 Klasifikácia 47
8 ROZŠIRUJÚCE VZDELÁVACIE AKTIVITY ŠKOLY 49
9 NÁRODNÝ ŠTANDARD FINANČNEJ GRAMOTNOSTI v ŠkVP 53
10 UČEBNÉ OSNOVY 55
10.1 Štruktúra učebných osnov 55
10.2 Učebné osnovy teoretického vyučovania 55
10.2.1 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie 56
10.2.2 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie 59
10.2.3 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov 61
10.2.4 Učebné osnovy odborných predmetov 114
10.3 Praktické vyučovanie 168
10.3.1 Výkonové štandardy praktického vyučovania 168
10.3.2 Obsahové štandardy praktického vyučovania 168
10.3.3 Prepojenie teoretického a praktického vyučovania 170

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	2977 H cukrár kuchár, cukrárka kuchárka
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	Cukrár kuchár, cukrárka kuchárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie bez maturity s výučným listom
Úroveň SKKR/EKR	3/3
Dĺžka štúdia	4 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
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: PAV presunuté z II. ročníka (-0,5h) II. ročník: stolovanie (-1h) III. ročník: kuchárska technológia (-1h) cukrárska technológia (-1h) špeciálne techniky (-1h) ekonomika presunutá zo IV. ročníka (+1h)

		IV. ročník: špeciálne techniky (-0,5h)
	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 v zákone od 1.1.2026 Doplnenie identifikačných údajov a doplnenie učebných osnov o ciele výchovy a vzdelávania pre ročník, výkonové štandardy**

2 CIELE A POSLANIE ŠKOLY

2.1 Výchovnovzdelávacie 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. Naším 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.

Spojenie 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 praktickým vyučovaním, najmä 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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka. Pre odbornú prípravu žiakov sú rozhodujúce najmä odborné učebne, cukrárska dielňa, kuchyňa (pracovisko odborného výcviku), sklady surovín a ďalšie odborné pracoviská školy, ktoré umožňujú osvojovanie odborných vedomostí, praktických zručností a pracovných návykov potrebných na výkon povolania v oblasti cukrárstva a kuchárstva.

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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka sú osobitne významné cukrárska dielňa a pracovisko odborného výcviku pre odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka. Tieto pracoviská sú vybavené sociálnym zázemím pre žiakov, priestormi na prípravu a spracovanie surovín, skladmi potravinárskych surovín a príslušným strojnotechnologickým vybavením. Umožňujú realizovať odborný výcvik v rozsahu zodpovedajúcom požiadavkám učebného odboru a vytvárajú podmienky na osvojovanie technologických postupov pri príprave cukrárskych a kuchárskych výrobkov a jedál.

Cukrárska dielňa je vybavená technologickým zariadením a pracovnými pomôckami potrebnými na prípravu cukrárskych výrobkov, ich spracovanie, pečenie, zdobenie a dokončovanie. Umožňuje nácvik základných aj náročnejších technologických operácií pri príprave ciest, krémov, náplní, polev, modelovacích a ozdobných hmôt, pri pečení, chladení, plnení, zdobení a dokončovaní cukrárskych výrobkov. V dielni bola z dôvodu zabezpečenia vhodných pracovných podmienok počas letného obdobia inštalovaná klimatizácia.

Pracovisko odborného výcviku pre odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka je vybavené konvektomatom, fritézou, multifunkčným robotom, kontaktným grilom, indukčnými platňami, nerezovými pracovnými stolmi, kuchynským inventárom a ďalšími ručnými pracovnými pomôckami. Vybavenie pracoviska umožňuje realizovať prípravu pokrmov a jedál, spracovanie základných surovín, tepelné spracovanie, dokončovanie a expedíciu výrobkov a jedál. Zároveň vytvára podmienky na prepájanie poznatkov z oblasti cukrárskej a kuchárskej technológie a na rozvoj praktických zručností potrebných pri výkone odborných činností.

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. Odborné pracoviská disponujú 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 oblasti gastronómie a cukrárstva a požiadavky súčasnej odbornej praxe.

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, pekárska dielňa a ďalšie pracoviská. Tieto pracoviská

slúžia predovšetkým na zabezpečenie praktického vyučovania iných učebných a študijných odborov školy. V učebnom odbore cukrár kuchár, cukrárka kuchárka 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, medzipredmetových vzťahov a aktivít zameraných na poznávanie a využívanie surovín rastlinného pôvodu v gastronómii.

Súčasťou materiálneho a priestorového zabezpečenia školy je aj školská kuchyňa a jedáleň, ktoré vytvárajú podmienky na praktické využitie poznatkov a zručností získaných v odborných predmetoch a odbornom výcviku. Pracovisko je vybavené zariadeniami a inventárom potrebným na prípravu, tepelné spracovanie, dokončovanie a výdaj pokrmov. Podľa potreby môže byť využívané aj pri odborných a projektových aktivitách žiakov učebného odboru cukrár kuchár, cukrárka kuchárka.

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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka sa realizuje predovšetkým v cukrárskej dielni a na pracovisku odborného výcviku pre odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka, 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 cukrárstva a gastronómie.

Materiálno-technické a priestorové podmienky školy tak vytvárajú primerané podmienky na získanie odborných vedomostí, praktických zručností a pracovných návykov žiakov učebného odboru cukrár kuchár, cukrárka kuchárka a na ich prípravu na výkon odborných činností v oblasti výroby cukrárskych výrobkov, prípravy pokrmov a poskytovania služieb v oblasti gastronómie.

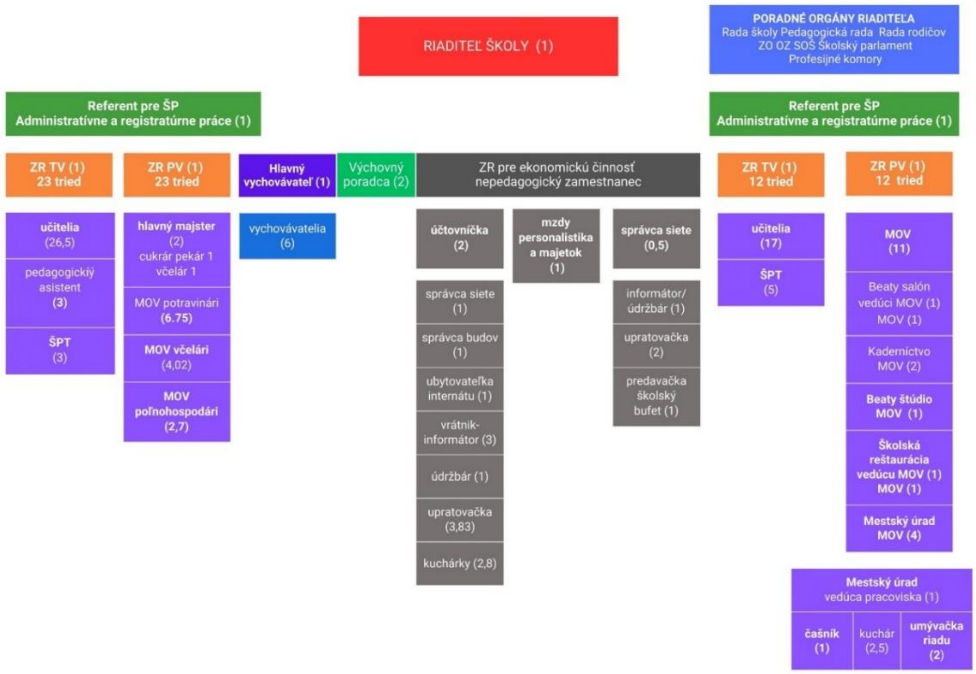
2.5 Personálne podmienky

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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka 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 cukrárskej výroby, prípravy pokrmov a gastronómie.

Praktické vyučovanie sa realizuje formou odborného výcviku. Hlavným pracoviskom odborného výcviku je cukrárska dielňa a pracovisko odborného výcviku pre odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka, ktoré sú vybavené potrebným technologickým zariadením, pracovnými pomôckami, skladovacími priestormi a sociálnym zázemím. Žiaci si v týchto priestoroch osvojujú pracovné postupy pri príprave a spracovaní surovín, príprave ciest, hmôt, krémov a náplní, výrobe a dokončovaní cukrárskych výrobkov, ako aj pri príprave pokrmov, tepelnom spracovaní, dochucovaní, dokončovaní, aranžovaní a výdaji jedál.

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 cukrárskej výroby, kuchárskej prevádzky a gastronómie, 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.

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, tvorivosť, 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, minimalizáciu potravinového odpadu a zodpovedný prístup k ochrane životného prostredia.

Organizácia výchovno-vzdelávacieho 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 cukrárskej výroby, prípravy pokrmov a služieb v gastronómii.

2.7 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci je neoddeliteľnou súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu v učebnom odbore cukrár kuchár, cukrárka kuchárka. Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa uplatňujú počas teoretického vyučovania aj odborného výcviku a sú súčasťou odbornej prípravy žiakov na výkon budúceho povolania.

Žiaci sú preukázateľne oboznamovaní so zásadami BOZP, protipožiarnej ochrany, hygieny práce, ochrany zdravia pri práci, bezpečnej obsluhy strojov a technologických zariadení a so správnymi pracovnými a technologickými postupmi. Oboznámenie sa uskutočňuje pred začatím príslušných činností a v rozsahu zodpovedajúcom charakteru vykonávanej práce a používanému zariadeniu.

Pri odbornom výcviku v cukrárskej a kuchárskej dielni sa osobitná pozornosť venuje rizikám spojeným s používaním elektrických a plynových pecí, kysiarne, miesičov, mixérov, chladiacich zariadení a ďalšieho technologického vybavenia. Žiaci sú vedení k bezpečnej manipulácii so surovinami, pracovnými nástrojmi a zariadeniami a k dodržiavaniu technologických a pracovných postupov.

Dôraz sa kladie aj na prevenciu úrazov spôsobených popálením, porezaním, pošmyknutím, pádom, mechanickým poranením alebo nesprávnou manipuláciou s technologickými zariadeniami. Pri práci s horúcimi pracovnými plochami, pecami, plechmi a nádobami sa používajú vhodné ochranné pracovné pomôcky a dodržiavajú sa stanovené bezpečnostné postupy.

Vzhľadom na charakter potravinárskej výroby žiaci dodržiavajú zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami a surovinami, zásady správneho skladovania surovín a požiadavky na zabezpečenie zdravotnej bezpečnosti

a kvality vyrábaných potravín. Sú vedení k správnemu umývaniu a dezinfekcii pracovných plôch, pracovných pomôcok a zariadení a k udržiavaniu čistoty pracoviska.

Žiaci používajú osobné ochranné pracovné prostriedky podľa charakteru vykonávanej činnosti. Pri odbornom výcviku sa vyžaduje vhodný pracovný odev, pracovná obuv, pokrývka hlavy a ďalšie ochranné prostriedky podľa charakteru pracoviska a vykonávanej pracovnej činnosti.

Nácvik pracovných činností, ktoré sú pre mladistvých obmedzené alebo zakázané, sa môže uskutočňovať iba v rozsahu a za podmienok ustanovených platnými právnymi predpismi pre odbornú prípravu na povolanie a pri zabezpečení požadovaného dozoru alebo dohľadu.

Pracoviská teoretického a praktického vyučovania musia spĺňať príslušné hygienické, bezpečnostné a protipožiarne požiadavky. Žiaci sú oboznamovaní aj s postupmi pri vzniku požiaru, úraze, poruche technologického zariadenia a iných mimoriadnych udalostiach. Súčasťou odbornej prípravy je aj poskytovanie prvej pomoci, prevencia pracovných úrazov a zásady bezpečného správania sa na pracovisku.

V rámci odborného vzdelávania sú žiaci vedení k hospodárnemu a zodpovednému zaobchádzaniu so surovinami, vodou a energiami, k správnemu triedeniu a likvidácii odpadov a k ochrane životného prostredia. Dodržiavanie zásad BOZP, hygieny, požiarnej ochrany a ochrany životného prostredia je základnou súčasťou prípravy žiakov na bezpečný a zodpovedný výkon odborných činností v kuchárskej a cukrárskej výrobe.

3 CHARAKTERISTIKA ŠkVP

3.1 Popis vzdelávacieho programu / základné údaje o štúdiu

Príprava žiakov v učebnom odbore cukrár kuchár, cukrárka kuchárka 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 pracoviskách a podľa podmienok školy aj na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov.

Učebný odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka je koncipovaný ako odbor profesijnej prípravy zameraný na získanie odborných vedomostí, praktických zručností a pracovných návykov potrebných na výkon odborných činností v oblasti cukrárskej výroby, prípravy pokrmov a gastronómie. Vzdelávanie je zamerané na zvládnutie základných technologických postupov pri spracovaní potravinárskych surovín, výrobe cukrárskych výrobkov, príprave pokrmov, ich tepelnom spracovaní, dokončovaní, zdobení, aranžovaní, výdaji a expedícii.

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

Vzdelávanie v učebnom odbore vytvára podmienky na prepájanie teoretických vedomostí s praktickými činnosťami. Žiaci sa oboznamujú s vlastnosťami a použitím základných a pomocných surovín, technologickými postupmi pri príprave cukrárskych výrobkov a pokrmov, obsluhou a bezpečným používaním technologických zariadení, kontrolou kvality výrobkov a jedál a zásadami hygieny a sanitácie v potravinárskej a gastronomickej prevádzke.

V oblasti cukrárskej výroby si žiaci osvojujú odborné poznatky a praktické zručnosti súvisiace s prípravou a spracovaním základných a pomocných surovín, prípravou rôznych druhov ciest, hmôt, krémov, náplní, polev, glazúr a ďalších cukrárskych polotovarov. Súčasťou odbornej prípravy je výroba a dokončovanie cukrárskych výrobkov, ich plnenie, zdobenie, modelovanie a estetické aranžovanie. Žiaci sa oboznamujú aj s hodnotením kvality cukrárskych výrobkov, zisťovaním príčin technologických chýb, správnym skladovaním a zásadami bezpečnej manipulácie s hotovými výrobkami.

V oblasti kuchárskej výroby sa vzdelávanie zameriava na spracovanie základných a pomocných surovín, prípravu studených a teplých pokrmov, polievok, omáčok, príloh, mäsových, zeleninových a múčnych jedál, ako aj ďalších pokrmov podľa charakteru gastronomickej prevádzky. Žiaci získavajú praktické zručnosti pri základnom spracovaní surovín, tepelnom spracovaní, dochucovaní, dokončovaní, aranžovaní a výdaji jedál. Súčasťou odbornej prípravy je aj oboznámenie sa s modernými trendmi v gastronómii a cukrárskej výrobe a s využívaním vhodných pracovných a technologických postupov.

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, pripravovaných pokrmov a hotových cukrárskych výrobkov a uplatňovať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe.

Praktická príprava umožňuje žiakom postupne získavať a zdokonaľovať odborné zručnosti pri práci s ručným náradím, strojmi a technologickými zariadeniami používanými v

cukrárskej výrobe a kuchárskej prevádzke. Dôraz sa kladie na správnu organizáciu práce, dodržiavanie technologickej disciplíny, hospodárne využívanie surovín, samostatnosť pri riešení pracovných úloh, estetickú úpravu výrobkov a pokrmov a zodpovednosť za kvalitu pripraveného produktu.

Súčasťou vzdelávania je aj rozvoj podnikateľského a ekonomického myslenia žiakov. Žiaci získavajú základné poznatky o organizácii práce v gastronomickej prevádzke, hospodárení so surovinami, evidencii výroby, skladovaní a expedícii výrobkov, ako aj o možnostiach uplatnenia v cukrárskych, gastronomických a stravovacích prevádzkach 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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka 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, cukrárskej dielni, kuchyni a na ďalších odborných pracoviskách školy. Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu je aj mimoškolská forma vyučovania, najmä odborné exkurzie, návštevy cukrárskych, gastronomických a stravovacích prevádzok, odborné podujatia, výstavy, prezentácie, workshopy, súťaže a ďalšie aktivity podporujúce rozvoj odborných kompetencií žiakov.

Praktické vyučovanie sa realizuje predovšetkým v cukrárskej dielni a na pracovisku odborného výcviku pre odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka 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 príprave a spracovaní surovín, výrobe a dokončovaní cukrárskych výrobkov, príprave pokrmov, tepelnom spracovaní, dochucovaní, aranžovaní, výdaji a expedícii výrobkov a jedál. 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, tvorivosti a zodpovednosti žiakov a na ich prípravu na výkon odborných činností v oblasti cukrárskej výroby, prípravy pokrmov a gastronómie.

Štúdium trvá štyri 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, 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 štyroch rokov štúdia. Odborný výcvik sa počas štúdia realizuje v odborných pracoviskách školy a je doplnený odbornými exkurziami. Cukrárske zručnosti získavajú žiaci v cukrárskej dielni, kuchárske zručnosti na pracovisku odborného výcviku pre odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka. 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 výchovnovzdelávacieho procesu v dvojtýždňovom cykle

Výchovnovzdelávací proces v učebnom odbore cukrár kuchár, cukrárka kuchárka 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 cukrárskej výroby, prípravy pokrmov a gastronómie.

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.

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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka.

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 BOZP musí používať pracovný oblečenie podľa potreby konkrétneho pracoviska. Na pracovisku v reštauračnom zariadení pracovné oblečenie pozostáva v cukrárskej dielni z bielych nohavíc a bieleho trička (blúzy), pokrývky hlavy (biela šiltovka, šatka alebo sieťka) a v kuchyni z čiernych nohavíc (sukne), z bielej košele (blúzky).
- **Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami:** Žiak, ktorý absolvuje odborný výcvik v reštauračnom zariadení (cukrárska dielňa, kuchyňa), 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. 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 zdrojmi do všeobecných, odborných predmetov a praktického vyučovania. Zodpovednosť: vedúci predmetových komisií,	Indikátor: digitálne kompetencie sú zapracované v učebných osnovách a tematických plánoch a prejavujú sa v žiackych výstupoch. Vyhodnotenie: predmetové komisie a pedagogická rada, najmenej raz ročne.

CIEĽ	OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN	INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE
	vyučujúci. Termín: priebežne.	
Digitálne nástroje v odbore 2977 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 technológií, AI a digitálneho hodnotenia. Zodpovednosť: vedenie školy, pedagogickí	Indikátor: účasť na profesijnom rozvoji a využívanie vhodných digitálnych nástrojov vo vyučovaní. Vyhodnotenie: ročné vyhodnotenie profesijného

CIEĽ	OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN	INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE
	zamestnanci. Termín: každoročne.	rozvoja a potreby ďalších opatrení.

3.8 Opodstatnenosť odboru

Učebný odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka pripravuje absolventov na výkon odborných činností v oblasti cukrárskej výroby, prípravy pokrmov a gastronómie. Absolventi získavajú odborné vedomosti a praktické zručnosti potrebné na prípravu, spracovanie a výrobu cukrárskych výrobkov a pokrmov, ich tepelné spracovanie, dokončovanie, zdobenie, aranžovanie, výdaj a expedíciu. 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 potravinárskych surovín, technologickými postupmi pri výrobe cukrárskych výrobkov a príprave pokrmov, obsluhou technologických zariadení, hodnotením kvality výrobkov a pokrmov a zásadami hospodárneho využívania surovín a energií. Dôraz sa kladie na rozvoj manuálnej zručnosti, presnosti, tvorivosti, samostatnosti, pracovnej disciplíny a zodpovednosti za kvalitu vykonanej práce.

Praktické vyučovanie sa realizuje predovšetkým v cukrárskej dielni a na pracovisku odborného výcviku pre odbor cukrár kuchár, cukrárka kuchárka a podľa podmienok školy aj na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov. Prepojenie teoretického a praktického vyučovania umožňuje žiakom získavať odborné skúsenosti v reálnych podmienkach cukrárskej výroby, kuchárskej prevádzky a gastronómie a pripravovať sa na požiadavky súčasnej odbornej praxe.

Navrhovaný učebný odbor reaguje na potrebu kvalifikovaných odborníkov v oblasti potravinárstva a gastronómie, na rozvoj regionálnych gastronomických služieb a výroby potravín a na požiadavku zachovávania tradičných cukrárskych a kuchárskych postupov v kombinácii s modernými technologickými postupmi. Významnú súčasť odbornej prípravy predstavuje aj rozvoj zručností súvisiacich s modernými trendmi v gastronómii a cukrárskej výrobe, využívaním nových surovín a technológií, efektívnym využívaním zdrojov a podporou kvality a bezpečnosti potravín.

Absolvent sa môže uplatniť najmä v cukrárskych a gastronomických prevádzkach, reštauráciách, hoteloch, zariadeniach spoločného stravovania, potravinárskych podnikoch, výrobných prevádzkach a v ďalších prevádzkach, ktorých činnosť súvisí s výrobou cukrárskych výrobkov, prípravou a podávaním pokrmov a poskytovaním gastronomických služieb. 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 cukrárske, gastronomické a stravovacie prevádzky a potravinársky sektor,
• podpora regionálnych a lokálnych výrobcov potravín a poskytovateľov gastronomických služieb,
• zachovávanie tradičných cukrárskych a kuchárskych technológií a ich prepájanie s

modernými technologickými postupmi,
• rozvoj spolupráce školy so zamestnávateľmi a podpora duálneho vzdelávania,
• podpora regionálnej produkcie, kvalitnej gastronómie a dostupnosti kvalitných potravín,
• posilňovanie zodpovedného využívania miestnych surovín a podpora hospodárneho nakladania s potravinami.
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 učebného odboru cukrár kuchár 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, pri ich expedícií a ďalších službách, ako aj na samostatné podnikanie. Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a ekonomickospoločenských 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 Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie v učebnom odbore cukrár pekár, cukrárka pekárka 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 sú významnou a dôležitou kategóriou všeobecne integrujúcich, použiteľných a prenosných súborov vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje k svojmu osobnému naplneniu a rozvoju, aktívnemu občianstvu, sociálnemu začleneniu, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách na takej úrovni, aby si ich mohol ďalej rozvíjať, zachovávať a aktualizovať v rámci celoživotného vzdelávania. Vychádzajú zo Spoločného Európskeho referenčného rámca kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie.

- komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti, ktoré umožnia žiakovi v primerane ústne a písomne sa vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy a situácie komplexného charakteru, čítať, rozumieť a využívať text. Tieto kompetencie sú späté s rozvojom schopnosti komunikovať v jednom cudzom jazyku.
- interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržovania potrebnej základnej úrovne zručností. Od žiaka sa vyžaduje regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti, sebatvoriť, zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných, schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie, rešpektovať všeľudské etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody.
- schopnosť tvorivo riešiť problémy, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach. Žiak musia byť schopný vyhodnocovať základné dopady rozhodnutí alebo príkazov. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolaní. Postup uplatnenia tejto schopnosti možno vyjadriť ako schopnosť:
  - identifikovať problém,
  - analyzovať ho,
  - stanoviť efektívne postupy riešenia,
  - realizovať ich,
  - vyhodnocovať javy.
- podnikateľské spôsobilosti, ktoré prispievajú k tvorbe nových pracovných miest, umožňujú samozamestnanosť, pomáhajú ľuďom nachádzať prácu, orientovať sa na vlastné podnikanie, zlepšovať svoje pracovné a podnikateľské výkony. Učiť sa ako sa učiť, prispôsobovať sa zmenám a využívať informačné toky. Je potrebné vyvíjať motivačné opatrenia.
- digitálne spôsobilosti, ktoré umožňujú žiakom účelne, bezpečne a zodpovedne využívať informačné a komunikačné technológie, pracovať s digitálnymi informáciami a dátami, kriticky posudzovať dôveryhodnosť zdrojov, komunikovať a spolupracovať v digitálnom prostredí, chrániť osobné a pracovné údaje, uplatňovať zásady kybernetickej bezpečnosti a primerane využívať moderné digitálne nástroje vrátane nástrojov umelej inteligencie pri učení a odborných činnostiach.
- spôsobilosti byť demokratickým občanom, ktoré umožňujú žiakom žiť plnohodnotným sociálnym životom a tak prispievať k zvyšovaniu spoločenskej úrovne.

Vzhľadom na špecifickosť odboru zameraného na vidiecke prostredie a vidiecky spôsob života, ktorý bol narušený vývojom v 2. polovici 20. storočia a naďalej ostáva marginálnym spôsobom života na Slovensku považujeme za kľúčové i kompetencie umožňujúce plnohodnotne žiť a pracovať na vidieku i v meste:

- schopnosť vytvoriť a udržať si hlboký vzťah ku miestu svojho života, vnímať kvality a potenciál tohto fyzického i sociálneho priestoru
- schopnosť vnímať, poznávať, myslieť a rozhodovať sa v súvislostiach

- schopnosť vytvoriť a udržať si hlboký vzťah k zvieratám a životnému prostrediu vôbec.

Uvedomenie si, že práve kladný vzťah k živým tvorom a prírode je dôležitý pre udržanie ekosystémov a biodiverzity jednotlivých druhov na Zemi. Z toho vyplývajú aj iné sociálne väzby, možnosti uplatnenia sa na trhu práce a pod. Toto predstavuje pre absolventa potenciál, málo využívaný komerčnou spoločnosťou.

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

- primerane ústne a písomne sa vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- reprodukovať a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom jazyku,
- podať výklad a popis konkrétneho objektu, veci alebo činnosti,
- vyjadrovať sa nielen podrobne a bohato, ale aj krátko a výstižne,
- aktívne komunikovať v jednom cudzom jazyku,
- vedieť samostatne rozhodovať o úprave informačného materiálu vzhľadom na druh oznámenia a širší okruh užívateľov,
- štylizovať listy a informačné útvary
- vyplňovať formuláre
- navrhovať návody k činnostiam, písať odborné materiály a dokumenty v materinskom jazyku,
- osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
- spracovávať písomné textové informácie a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
- orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolaní,
- vyhľadávať a využívať jazykové a iné výrazové prostriedky pri riešení zadaných úloh a tém v cudzom jazyku,
- vedieť prijímať a tvoriť text, chápať vzťahy medzi rečovou situáciou, témou a jazykovým prejavom v materinskom a cudzom jazyku,
- rozlišovať rôzne druhy a techniky čítania, ovládať orientáciu sa v texte a jeho rozbor z hľadiska kompozície a štýlu v materinskom a cudzom jazyku,
- ovládať operácie pri práci s počítačom,
- pochopiť a vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku, ktorý zabezpečuje právo voľného pohybu občana žiť, študovať a pracovať v podmienkach otvoreného trhu práce,
- pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie vrátane možnosti učenia sa formou on-line,

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- spoznávať svoje miesto v ľudskej spoločnosti,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať vlastný hodnotový systém a postoje
- poznať svoje možnosti ako človeka a občana žijúceho v meste a na vidieku na vidieku. podnikajúceho v prospech rozvoja miesta kde žije
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok
- smerovať svoje aktivity k daným cieľom a vylepšovať formou ich na základe sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,

- podieľať sa na stanovení krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- spozorovať nedostatky vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj,
- dokáže pozorovať, triediť, merať javy a formulovať hypotézu,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- uvedomovať si svoju spätosť s živým i neživým svetom, ktorý ho obklopuje
- uvedomovať si svoju schopnosť ovplyvniť vývoj svojho prírodného i sociálneho prostredia
- poznať a používať základné pravidlá medziľudskej interakcie a základné spoločenské normy správania
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy
- samostatne predkladať návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný
- vedieť samostatne predkladať návrhy a jednoduché projekty,
- rozhodovať o princípoch kontrolného mechanizmu,
- samostatne pracovať aj sa zapájať do práce tímu,
- poznať zásady tvorby tímu, jeho vývoj a možnosti
- riadiť práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

- spoznávať a objasňovať najzávažnejšie rysy problémov, využívať za týmto účelom všeobecne platné pravidlá,
- získavať samostatným štúdiom nové informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať a efektívne triediť informácie,
- zvažovať rôzne možností riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobejších súvislostiach, stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- vedieť vybrať vhodný postup pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
- poskytovať ľuďom informácie a vedieť pracovať s verejnosťou
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi alebo skupinami.

Podnikateľské spôsobilosti

- vedieť spracovať základné analytické prieskumy a predkladať návrhy na výkon práce, ktorú je schopný zodpovedne vykonať,
- orientovať sa v rôznych štatistických údajoch a informáciách o území vedieť ich využívať pre vlastné podnikanie,

- vyhodnocovať možnosti realizácie projektov,
- samostatne plánovať financie, základné prostriedky a nehnuteľnosti vzhľadom na potreby a ciele manažmentu podnikania,
- viesť systém jednoduchého a podvojného účtovníctva a stratégiu odpisov,
- pochopiť najnovšie základné poznatky z teórie riadenia a organizácie,
- využívať marketingový manažment,
- rozvíjať kvality podnikateľa s aspektom na komunikatívne schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom,
- vedieť vystihnúť princípy odmeňovania a oceňovania aktívnych a tvorivých zamestnancov,
- ovládať princípy priebežnej kontroly, diagnostiky skutočného stavu a úrovne podniku,
- zisťovať dynamiku vývoja efektívnosti práce, podnikania
- využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
- pracovať s materiálmi a informáciami v jednom cudzom jazyku,
- koordinovať úsilie viacerých subjektov,
- rýchlo sa rozhodovať a prijímať opatrenia,
- myslieť systémovo a komplexne,
- spoznávať a po úvahe prijímať aj iné podnikateľské systémy,
- ovládať podstatu systémovej analýzy,
- rešpektovať právo a zodpovednosť,
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedomé a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesií a vzdelávacej ceste,
- mať reálnu predstavu o pracovných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
- robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

Digitálna kompetencia

Absolvent má:

- používať bežné kancelárske a odborné aplikačné programy potrebné pri štúdiu, podnikaní a odbornej práci;
- vyhľadávať, triediť, spracúvať a prezentovať informácie a údaje a kriticky posudzovať dôveryhodnosť digitálnych zdrojov;
- využívať elektronickú komunikáciu a digitálne služby primerane účelu a chrániť svoju digitálnu identitu;

- pracovať s digitálnymi nástrojmi využiteľnými pri evidencii chovu, spracovaní údajov, ekonomických činnostiach, marketingu a poradenstve;
- používať nástroje umelej inteligencie primerane, kriticky a eticky, overovať ich výstupy a rešpektovať ochranu osobných údajov a autorské právo;
- uplatňovať zásady kybernetickej bezpečnosti, bezpečnej práce s heslami, zariadeniami, dátami a online službami;
- využívať digitálne technológie na učenie sa, spoluprácu, tvorbu obsahu a riešenie odborných problémov.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

- porozumieť systémovej (globálnej) podstate sveta,
- uvedomiť si a rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet,
- orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi,
- uvedomiť si, že rozhodnutia, ktoré sa príjmu a činy, ktoré vykonajú jednotlivci alebo členovia skupiny, budú mať vplyv na globálnu prítomnosť a budúcnosť,
- poznať, uznávať a podporovať alternatívne vízie vo vzťahu k udržateľnému rozvoju, ľudskému zdraviu a zdraviu našej planéty,
- uvedomiť si a čiastočne pochopiť globálne podmienky, rozvoj a trendy súčasného sveta,
- pochopiť globálnu povahu sveta a úlohu jednotlivca v ňom, rozvoj masovokomunikačných prostriedkov, dopravných prostriedkov, masovej turistiky a komunikačných systémov,
- chápať problémy zachovania mieru, bezpečnosti jednotlivcov, národov a štátov, zachovávania a ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných nemocí, populačnej explózie v rozvojových krajinách, drogovej závislosti najmä mladistvých, sexuálnej výchovy a pozitívne pristupovať k riešeniu týchto problémov,
- uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenia,
- chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchlo sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciu k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,

- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať i nim vytvorený pozitívny vzťah.

Spôsobilosť vytvoriť a udržať si hlboký vzťah ku miestu kde žije

Absolvent má:

- schopnosť vnímať kvality a využiť potenciál fyzického, kultúrneho i sociálneho priestoru vidieka a mesta
- schopnosť vytvoriť a udržať si hlboký vzťah k zvieratám a životnému prostrediu.
- si uvedomovať, že práve poľnohospodárstvo a lesníctvo sú kľúčovými odvetviami ovplyvňujúcimi fungovanie a vzhľad krajinného priestoru.
- schopnosť spoznávať a aplikovať nové, alternatívne spôsoby spoločenského života a hospodárenia, tak aby rešpektoval tradičné hodnoty a zároveň vytvoril životné a pracovné podmienky zodpovedajúce reálnym ekonomickým, sociálnym a kultúrnym podmienkam danej doby.
- schopnosť vnímať, poznávať, myslieť a rozhodovať sa v súvislostiach.
- schopnosť synergicky aplikovať svoje poznatky z jednotlivých odborov pôsobiacich na vidieku alebo v meste

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,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
- aplikovať technologické postupy,
- určiť znaky kvality výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve podľa konkrétneho odboru,
- popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v konkrétnom odbore,
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,

- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia,
- aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore,
- opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj, gamblerstvo.

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
- vykonať odber vzorky,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia podľa príslušného odboru,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
- využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,

- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetičnosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológii.

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 cukrárskej výroby, prípravu pokrmov, suroviny, stroje a zariadenia,
• potravinárskej chémie, mikrobiológie, výživy a zásad správnej výživy,
• hygieny potravín, sanitácie a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
• ekonomiky, základov podnikania a organizácie práce v potravinárskej a gastronomickej prevádzke,
• odborného kreslenia, estetiky a tvorivých postupov pri príprave, dokončovaní a zdobení cukrárskych výrobkov a pokrmov,
• všeobecnovzdelávacích predmetov, ktoré podporujú rozvoj komunikačných, digitálnych, matematických a ďalších kľúčových kompetencií.

Odborného výcviku

• praktického nácviku technologických postupov pri výrobe cukrárskych výrobkov a príprave pokrmov,
• práce v školských cukrárskych dielňach, kuchynských pracoviskách a na odborných pracoviskách,
• prípravy a spracovania surovín podľa stanovených noriem, receptúr a technologických postupov,
• výroby cukrárskych výrobkov, prípravy studených a teplých pokrmov, polievok, omáčok, príloh, mäsových, zeleninových a múčnych pokrmov a ďalších výrobkov podľa zamerania odborného výcviku,
• obsluhy a bezpečného používania technologických zariadení, strojov, pracovných nástrojov a pomôcok,

• osvojovania si správnych pracovných návykov, hygienických zásad a zásad správnej výrobnej a hygienickej praxe,
• hodnotenia kvality surovín a hotových výrobkov a rozpoznávania základných technologických chýb,
• riešenia modelových a praktických situácií vznikajúcich pri príprave a výrobe cukrárskych výrobkov a pokrmov, ich skladovaní, dokončovaní, aranžovaní, podávaní a expedícii.

Odbornej praxe u zamestnávateľov

• zapojenia do reálnych podmienok cukrárskej výroby, prípravy pokrmov a gastronomickej prevádzky,
• spolupráce so skúsenými pracovníkmi a osvojovania si pracovných postupov používaných v prevádzke,
• osvojenia si pracovnej disciplíny, zodpovednosti a samostatnosti pri plnení pracovných úloh,
• oboznámenia sa s organizáciou výroby a prípravy pokrmov, skladovaním surovín, dokončovaním, aranžovaním, podávaním a expedíciou výrobkov a pokrmov,
• uplatňovania hygienických, bezpečnostných a technologických zásad v reálnej prevádzke,
• získavania skúseností s požiadavkami zamestnávateľov 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, bezpečnosť a estetickú úroveň pripravených pokrmov a vyrobených cukrárskych výrobkov,
• samostatnosti, spoľahlivosti, pracovnej disciplíny a schopnosti organizovať si prácu,
• estetického cítenia, tvorivosti a kreativity pri tvorbe, dokončovaní a zdobení cukrárskych výrobkov a pri aranžovaní a servírovaní pokrmov,
• zodpovedného prístupu k hospodárnemu využívaniu surovín, 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.

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 a pokrmov, 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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka je pripravený na uplatnenie najmä v cukrárskych a gastronomických prevádzkach, reštauráciách, hoteloch, zariadeniach spoločného stravovania, výrobných podnikoch potravinárskeho priemyslu, obchodných a výrobných spoločnostiach a v ďalších prevádzkach, v ktorých sa uskutočňuje výroba cukrárskych výrobkov, príprava a spracovanie pokrmov, ich dokončovanie, aranžovanie, podávanie, balenie, skladovanie a expedícia. Môže pracovať ako cukrár, kuchár alebo pracovník vykonávajúci odborné výrobné a gastronomické činnosti podľa svojho odborného zamerania a získanej kvalifikácie.

Absolvent bude schopný samostatne pripravovať a spracúvať základné suroviny, pripravovať cestá, hmoty, náplne, krémy, polevy a ďalšie zložky cukrárskych výrobkov, ako aj pripravovať suroviny na výrobu pokrmov. Bude schopný realizovať technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov a pri príprave studených a teplých pokrmov, vykonávať tvarovanie, pečenie, varenie, dusenie, smaženie, zapekanie, chladenie, plnenie, zdobenie, dochucovanie a konečnú úpravu výrobkov a pokrmov. Bude vedieť obsluhovať a bezpečne používať stroje, zariadenia, pracovné nástroje a pomôcky, kontrolovať priebeh technologického procesu a posudzovať základné znaky kvality hotových cukrárskych výrobkov a pokrmov.

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 cukrárskych výrobkov a pokrmov, posúdiť ich príčiny a navrhnúť primerané opatrenia na ich odstránenie. Zároveň bude dbať na hospodárne využívanie surovín, vody a energií, minimalizáciu vzniku potravinového odpadu a zodpovedný prístup k ochrane životného prostredia.

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 a príprave pokrmov bude uplatňovať estetické cítenie, tvorivosť a kreativitu, najmä pri konečnej úprave, zdobení a prezentácii cukrárskych výrobkov

a pri aranžovaní a servírovaní pokrmov. Bude schopný reagovať na požiadavky prevádzky, zákazníkov a aktuálne trendy v oblasti cukrárskej výroby, gastronómie a prípravy pokrmov.
Absolvent môže svoje odborné vedomosti a zručnosti využívať aj pri samostatnom podnikaní v oblasti cukrárskej výroby, prípravy pokrmov a poskytovania súvisiacich gastronomických 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 výrobkov a pokrmov, spokojnosti zákazníka a dobrého mena prevádzky.

Po ukončení štúdia sa absolvent môže ďalej vzdelávať v nadväzujúcich formách odborného vzdelávania a prípravy alebo pokračovať v štúdiu v súlade s platnými právnymi predpismi a podmienkami prijatia. Získané odborné kompetencie mu zároveň umožňujú priebežne si dopĺňať a rozširovať kvalifikáciu podľa potrieb trhu práce a vývoja technológií v potravinárstve, cukrárskej výrobe a gastronómii.

5 UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru		**2977 H cukrár kuchár, cukrárka kuchárka**				
Forma štúdia		denná				
Vyučovací jazyk		slovenský				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov		**Týždenný počet vyučovacích hodín**				
		1.	**2.**	**3.**	**4.**	**Spolu**
TEORETICKÉ VYUČOVANIE		**15,5**	**13**	**12,5**	**12,5**	**53,5**
Všeobecno-vzdelávacie predmety		**7,5**	**6**	**5,5**	**4,5**	**23,5**
jazyk a komunikácia	Slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	1	**4,5**
	Cudzí jazyk b), c)	2	2	2	2	**8**
človek a hodnoty	Etická /náboženská výchova f)	1	-	-	-	**1**
človek a spoločnosť	Občianska náuka	-	-	1	-	**1**
človek a príroda	Chémia	1	-	-	-	**1**
matematika a práca s informáciami	Matematika c)	1	1	0,5	0,5	**3**
	Informatika c)	-	1	-	-	**1**
zdravie a pohyb	Telesná a športová výchova c)	1	1	1	1	**4**
ODBORNÉ VZDELÁVANIE		**27**	**29**	**28**	**30**	**114**
Odborné predmety		**8**	**7**	**7**	**8**	**30**
ekonomika		-	-	1	-	**1**
aplikovaná chémia		-	1	1	1	**3**
mikrobiológia		-	1	1	-	**2**
potraviny a výživa		1	-	-		**1**
suroviny		1	1	1	1	**4**
stroje a zariadenia		-	-	1	1	**2**
cukrárska technológia		2	2	1	2	**8**
kuchárska technológia		2	2	1	2	**7**
špeciálne techniky		1	-	-	1	**2**
stolovanie		1	-	-	-	**1**
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE		**19**	**22**	**21**	**22**	**84**
praktické cvičenia z obchodnej prevádzky		1	-	-	-	**1**
praktické cvičenia z hodnotenia surovín		-	1	-	-	**1**
praktické cvičenia z ekonomiky		-	-	-	1	**1**
Odborný výcvik		**18**	**21**	**21**	**21**	**81**
Disponibilné hodiny		0	0	0	0	**0**
Odborné kurzy						
Kurz na ochranu života a zdravia		-	-	3dni x 6 h	-	
Kurz pohybových aktivít v prírode		3dni x 6	2dni x 6	-	-	
Účelové cvičenia		2dni x 6	2dni x 6	-	-	
Spolu		**34,5**	**35**	**33,5**	**34,5**	**137,5**

Poznámky k učebnému plánu pre 4-ročný učebný odbor 2977 H cukrár kuchár, cukrárka kuchárka (2026/2027).

a) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je v prvom ročníku 34,5, v druhom 35, v treťom ročníku 33,5 a v štvrtom ročníku 34.5 hodín, za celé štúdium 137,5 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. – 34,5, v 2. – 35, v 3. ročníku v rozsahu 33,5 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 34,5 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
b) Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – anglický. Cudzí jazyk nadväzuje na výučbu cudzieho jazyka na základnej škole a je to povinný maturitný predmet.
c) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy. Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov. Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety etická výchova alternatívne náboženská výchova. Predmety sú klasifikované, vyučujú sa podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet chémia.
g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika.
h) 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 zamestnávateľa.
i) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a 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 treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). 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.
j) Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 a maximálnym počtom 12 žiakov v skupine.

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	**34,5**	**35**	**33,5**	**34,5**
Záverečná skúška	**-**	**-**	**-**	**1**
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	**7**	**7**	**7**	**6**
Spolu týždňov	**41,5**	**42**	**40,5**	**41.5**

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
telesná a športová výchova	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
ekonomika	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
aplikovaná chémia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia

Vyučovací predmet	Priebežné hodnotenie	Súhrnné hodnotenie
mikrobiológia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
potraviny a výživa	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
suroviny	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
stroje a zariadenia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
cukrárska technológia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
kuchárska technológia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
špeciálne techniky	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
stolovanie	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
praktické cvičenia z obchodnej prevádzky	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
praktické cvičenia zo stolovania	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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka.

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 cukrárskej výroby, kuchárskej výroby a gastronómie.

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, kultúru stolovania a pripravenosť absolventa na trh práce.

10.1 Štruktúra učebných osnov

Učebné osnovy sú spracované v súlade s učebným plánom učebného odboru cukrár kuchár, cukrárka kuchárka. 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, cukrárska technológia, kuchárska technológia, stolovanie, špeciálne techniky a 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 výrobu cukrárskych výrobkov, prípravu pokrmov, gastronómiu a stolovanie, 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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka. 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 cukrárskych výrobkov a príprave pokrmov.

• Technické a technologické vzdelávanie – zamerané na technologické postupy, receptúry, technologické výpočty, stroje, zariadenia, pracovné náradie, kontrolu kvality, skladovanie, expedíciu a podávanie výrobkov a pokrmov.

• 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 a pri príprave pokrmov. 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 v cukrárskej a kuchárskej výrobe. Žiaci sa oboznámia s vlastnosťami a kvalitou múky, obilnín, droždia, cukru, tukov, vajec, mlieka a mliečnych výrobkov, kakaa, čokolády, ovocia, zeleniny, mäsa, rýb, strukovín, obilnín, korenín, pochutín a ďalších surovín. 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 cukrárskej a kuchárskej výroby, receptúrach, technologických výpočtoch, strojoch, zariadeniach a pracovnom náradí. Žiaci si osvoja základné technologické postupy spracovania surovín na cukrárske cestá, hmoty, náplne, krémy, polevy a ďalšie polotovary a hotové výrobky, ako aj postupy prípravy studených a teplých pokrmov. Oboznámia sa s fyzikálnymi, chemickými a biologickými procesmi prebiehajúcimi počas výroby, s kontrolou technologického procesu, hodnotením kvality výrobkov a pokrmov, ich úpravou, skladovaním, expedíciou a podávaním.

Súčasťou technického a technologického vzdelávania je aj stolovanie. Žiaci získajú základné poznatky o stolovom a reštauračnom inventári, pravidlách prestierania, príprave jednoduchého a slávnostného stola, spôsoboch podávania pokrmov a nápojov a zásadách profesionálneho správania a komunikácie s hosťom. Dôraz sa kladie na estetickú úpravu pracoviska, stola, pokrmov a cukrárskych výrobkov.

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.

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 cukrár kuchár, cukrárka kuchárka,

• charakterizovať základné suroviny, pomocné látky, prísady a materiály používané v cukrárskej a kuchárskej výrobe,

• vysvetliť základné technologické procesy a princípy spracovania surovín na polotovary, hotové výrobky a pokrmy,
• charakterizovať základné stroje, zariadenia, pracovné náradie a pomôcky používané v cukrárskej a kuchárskej výrobe,
• 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, hotových výrobkov a pokrmov,
• vysvetliť základné príčiny technologických chýb cukrárskych výrobkov a pokrmov a možnosti ich odstránenia,
• orientovať sa v zásadách skladovania, balenia, označovania a expedície potravinárskych výrobkov,
• charakterizovať základné pravidlá stolovania, prestierania a podávania pokrmov a nápojov,
• uplatňovať zásady profesionálnej komunikácie a správania pri kontakte s hosťom,
• 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 kvasiniek a baktérií pri fermentačných 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 a pokrmov,
• charakterizovať zásady správnej výživy a význam potravín pre zdravie človeka,
• vysvetliť vplyv potravinárskej výroby a gastronomických prevádzok na životné prostredie a možnosti jeho ochrany.

Suroviny

• charakterizovať základné suroviny používané v cukrárskej a kuchárskej výrobe,
• rozlišovať druhy múky a posudzovať ich základné vlastnosti a vhodnosť na jednotlivé druhy výroby,
• charakterizovať droždie, cukor, tuky, vajcia, mlieko a mliečne výrobky a ďalšie významné suroviny,
• charakterizovať kakao, čokoládu, ovocie, zeleninu, orechy, semená a ďalšie suroviny používané pri výrobe cukrárskych výrobkov a príprave pokrmov,
• charakterizovať mäso, ryby, hydinu, strukoviny, obilniny, koreniny, pochutiny a ďalšie suroviny používané v kuchárskej výrobe,
• charakterizovať kypriace, želírujúce, emulgačné, ochucovacie, farbiace a ďalšie pomocné látky,
• vysvetliť význam kvality surovín pre výslednú kvalitu výrobku a pokrmu,
• uplatňovať zásady príjmu, kontroly, skladovania a hospodárneho využívania surovín,
• charakterizovať obalové materiály používané na potravinárske výrobky a ich základné vlastnosti,

• orientovať sa v požiadavkách na označovanie a balenie potravinárskych výrobkov.

Cukrárska technológia

• charakterizovať základné skupiny cukrárskych výrobkov,
• vysvetliť technologické postupy prípravy základných druhov cukrárskych ciest a hmôt,
• charakterizovať šľahané, trené, linecké, odpaľované a ďalšie druhy ciest,
• vysvetliť prípravu základných cukrárskych hmôt, krémov, náplní, poleiev a glazúr,
• charakterizovať technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov,
• vysvetliť význam správneho dávkovania a spracovania jednotlivých surovín,
• charakterizovať spôsoby plnenia, tvarovania, zdobenia a konečnej úpravy cukrárskych výrobkov,
• vysvetliť zásady estetického usporiadania a prezentácie výrobkov,
• charakterizovať základné technologické chyby cukrárskych výrobkov a ich príčiny,
• posudzovať základné znaky kvality cukrárskych výrobkov,
• charakterizovať moderné trendy v cukrárskej výrobe pri rešpektovaní zásad bezpečnosti potravín.

Kuchárska technológia

• charakterizovať základné skupiny pokrmov pripravovaných v kuchárskej výrobe,
• vysvetliť technologické postupy prípravy studených a teplých pokrmov,
• charakterizovať základné spôsoby mechanického spracovania surovín,
• vysvetliť význam krájania, strúhania, miešania, šľahania, mletia a ďalších spôsobov mechanického spracovania,
• charakterizovať základné spôsoby tepelného spracovania surovín,
• vysvetliť význam varenia, dusenia, pečenia, vyprážania a ďalších tepelných úprav,
• charakterizovať technologické postupy prípravy polievok, omáčok, príloh, mäsových, zeleninových, múčnych a ďalších pokrmov,
• vysvetliť význam správneho dochucovania, dokončovania a estetickej úpravy pokrmov,
• charakterizovať základné technologické chyby pri príprave pokrmov a ich príčiny,
• posudzovať základné znaky kvality hotových pokrmov,
• charakterizovať moderné trendy v kuchárskej technológii pri rešpektovaní zásad zdravej výživy a bezpečnosti potravín.

Stolovanie

• charakterizovať základné pravidlá stolovania a spoločenského správania,
• charakterizovať základný stolový a reštauračný inventár a jeho použitie,
• vysvetliť zásady prípravy pracoviska a správneho prestierania,
• charakterizovať pravidlá prípravy jednoduchého a slávnostného stola,
• vysvetliť zásady estetickej úpravy stola a skladania obrúskov,
• charakterizovať základné spôsoby obsluhy a podávania pokrmov a nápojov,
• vysvetliť pravidlá profesionálnej komunikácie a správania vo vzťahu k hosťovi,
• uplatňovať zásady kultúry stolovania a profesionálneho vystupovania,
• charakterizovať zásady estetickej prezentácie pokrmov a cukrárskych výrobkov,
• uplatňovať hygienické, bezpečnostné a spoločenské zásady pri stolovaní a obsluhe.

Stroje a zariadenia

• charakterizovať základné stroje a zariadenia používané v cukrárskej a kuchárskej výrobe,
• vysvetliť princíp činnosti miesiacich, šľahacích, tvarovacích, chladiacich a tepelných zariadení,
• vysvetliť princíp činnosti základných kuchynských strojov a zariadení,
• zvoliť vhodné zariadenie podľa charakteru vykonávanej technologickej operácie,
• dodržiavať zásady bezpečnej obsluhy strojov a zariadení,

• vykonávať základnú kontrolu technického stavu zariadení a bežnú údržbu v rozsahu svojich kompetencií,
• rozpoznať základné nebezpečenstvá súvisiace s používaním technologických zariadení a predchádzať im.

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, cukrárstva a gastronómie,
• orientovať sa v základných povinnostiach podnikateľa,
• chápať význam kvality výrobkov a pokrmov, 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 a gastronomických prevádzok na životné prostredie, hospodárneho využívania prírodných zdrojov, triedenia a minimalizácie odpadov.

Suroviny

Vzdelávací štandard obsahuje učivo o základných, pomocných a prídavných surovinách používaných v cukrárskej a kuchárskej výrobe. Zahŕňa najmä obilniny a múku, droždie, cukor, tuky, vajcia, mlieko a mliečne výrobky, kakao, čokoládu, ovocie, zeleninu, mäso, ryby, hydinu, strukoviny, koreniny, pochutiny a ďalšie suroviny.

Súčasťou štandardu je charakteristika kypriacich, želírujúcich, emulgačných, ochucovacích a ďalších pomocných látok. Učivo sa zameriava na vlastnosti surovín, ich kvalitu, skladovanie, úpravu a použitie v technologickom procese. Dôraz sa kladie na posudzovanie kvality surovín, hospodárne nakladanie so surovinami a na predchádzanie ich znehodnoteniu.

Cukrárska technológia

Vzdelávací štandard obsahuje učivo o základných druhoch cukrárskych výrobkov a technologických postupoch ich výroby. Zahŕňa prípravu základných druhov cukrárskych ciest, hmôt, krémov, náplní, poleiev, glazúr a ďalších polotovarov.

Učivo sa zameriava na spracovanie surovín, miešanie, šľahanie, tvarovanie, pečenie, chladenie, plnenie, skladanie, zdobenie a konečnú úpravu výrobkov. Súčasťou štandardu je hodnotenie kvality, rozpoznávanie technologických chýb a ich príčin, estetická úprava a

prezentácia výrobkov. Pozornosť sa venuje aj moderným technologickým postupom a trendom v cukrárskej výrobe.

Kuchárska technológia

Vzdelávací štandard obsahuje učivo o základných druhoch pokrmov a technologických postupoch ich prípravy. Zameriava sa na prípravu a spracovanie surovín, mechanické a tepelné spracovanie, dochucovanie, dokončovanie, estetickú úpravu a podávanie pokrmov.

Súčasťou štandardu sú základné technologické postupy prípravy studených a teplých pokrmov, polievok, omáčok, príloh, mäsových, zeleninových, múčnych a ďalších pokrmov. Učivo zahŕňa fyzikálne, chemické a biologické zmeny prebiehajúce počas spracovania a tepelnej úpravy surovín, ako aj hodnotenie kvality hotových pokrmov a príčiny technologických chýb.

Stolovanie

Vzdelávací štandard obsahuje učivo zamerané na základné pravidlá stolovania, spoločenského správania a profesionálneho vystupovania. Zahŕňa poznatky o stolovom a reštauračnom inventári, jeho používaní, ošetrovaní a ukladaní, ako aj zásady prípravy pracoviska a prestierania.

Súčasťou štandardu sú pravidlá prípravy jednoduchého a slávnostného stola, skladanie obrúskov, estetická úprava stola, základné spôsoby obsluhy a podávania pokrmov a nápojov. Učivo sa zameriava aj na komunikáciu s hosťom, profesionálne správanie, kultúru stolovania a estetickú prezentáciu pokrmov a cukrárskych výrobkov.

Stroje a zariadenia

Vzdelávací štandard obsahuje učivo o základných strojoch, zariadeniach, pracovnom náradí a pomôckach používaných v cukrárskej a kuchárskej výrobe. Zahŕňa princíp činnosti, základné technické parametre, možnosti využitia, obsluhu, čistenie, sanitáciu a bežnú údržbu zariadení.

Súčasťou štandardu sú miesiace a šľahacie stroje, zariadenia na spracovanie a tvarovanie cukrárskych hmôt a ciest, chladiace zariadenia, pece, konvektomaty, varné, smažiace a ďalšie tepelné zariadenia a technologické zariadenia používané pri príprave pokrmov a cukrárskych výrobkov. Dôraz sa kladie na bezpečnú obsluhu a prevenciu úrazov.

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 cukrárskej a kuchárskej výroby a gastronómie 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	
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 triediť informácie z rôznych informačných zdrojov a posudzovať ich využiteľnosť. Čítať text s porozumením, identifikovať
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	hlavnú myšlienku a podstatné informácie. Spracúvať získané informácie do stručného ústneho alebo písomného prejavu a dodržiavať zásady práce so zdrojmi.
Tvarová rovina jazyka - morfologická	**2**	Rozlišovať slovné druhy a určovať ich gramatické kategórie. Používať správne tvary slov v ústnom a písomnom prejave podľa pravidiel spisovného jazyka. Uplatňovať poznatky z morfológie pri tvorbe jazykovo správnych viet a 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**	Rozlišovať základné metódy práce s literárnym textom a uplatňovať ich pri čítaní. Identifikovať tému, hlavnú myšlienku a základné znaky literárneho textu. Interpretovať literárny text s využitím primeranej literárnej terminológie.
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	1	
Antická literatúra – bájka, tragédia	1	
Výber z rímskej literatúry, verš, , 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 dialóg	1	
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**9**	Uplatňovať zásady správnej výslovnosti a spisovnej jazykovej normy v ústnom prejave. Používať pravidlá slovenského pravopisu pri tvorbe písomných prejavov. Rozlišovať zvukové a pravopisné javy a uplatňovať ich v jazykovej praxi.
diakritické a interpunkčné znamienka	2	
Pravopisné cvičenia	4	
Prozodické vlastnosti reči	1	
Tvorenie súvislých textov s využitím prozodických vlastností reči	2	
Sloh	**13**	Vytvárať vecne správne, jazykovo kultivované a primerane štylizované ústne a písomné prejavy. Uplatňovať zásady slohových postupov a jazykovej kultúry pri tvorbe textov. Prispôsobovať obsah, formu a jazykový štýl
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	

		komunikačnej situácii a adresátovi.
Stredoveká literatúra, Veľká Morava	**2**	Charakterizovať obdobie Veľkej Moravy a jeho význam pre rozvoj slovenskej kultúry a písomníctva. Rozlišovať znaky stredovekej literatúry a uvádzať jej významných predstaviteľov a diela. Interpretovať vybrané literárne ukážky a určiť ich základné obsahové a umelecké znaky.
Humanizmus a renesancia-tragédia, komédia	**2**	Charakterizovať znaky humanizmu a renesancie v literatúre. Rozlišovať tragédiu a komédiu podľa ich charakteristických znakov. Interpretovať vybrané literárne diela obdobia humanizmu a renesancie a určiť ich hlavné myšlienky.
Barok-didakticko-reflexívna poézia, rým	**2**	Charakterizovať znaky barokovej literatúry a didakticko-reflexívnej poézie. Rozlišovať druhy rýmov a určovať ich v básnických textoch. Interpretovať barokové básnické texty a identifikovať ich obsahové a umelecké prostriedky.
Významová rovina jazyka -lexikálna	**6**	Rozlišovať významové vzťahy medzi slovami a využívať ich v jazykovej praxi. Používať primeranú slovnú zásobu v ústnom a písomnom prejave. Vyhľadávať význam slov v slovníkoch a uplatňovať poznatky z lexikológie pri tvorbe textov.
Slovná zásoba	1	
Slovníky	1	
Veta-rozdelenie	2	
Súvetie – druhy. slovná zásoba - environmentálna téma: životné prostredie Práca s ekologickými termínmi – recyklácia, fotovoltaika, kompostér, emisie...	2	
Preromantizmus a romantizmus	**7**	Charakterizovať znaky preromantizmu a romantizmu v literatúre. Rozlišovať predstaviteľov a významné diela preromantizmu a romantizmu. Interpretovať literárne diela obdobia preromantizmu a
Charakteristika literárneho obdobia a svetoví predstavitelia	2	
Slovenskí predstavitelia a ich tvorba, Štúr, Botto, Kráľ, Sládkovič - environmentálna téma: zeleň, biodiverzita Prírodné motívy v romantickej poézii – reflexia o kráse prírody, jej ohrození	3	

Strofa, verš, rým, refrén, básnické prostriedky	2	romantizmu a určiť ich hlavné myšlienky.
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**	Uplatňovať zásady správnej výslovnosti, prízvuku a intonácie v ústnom prejave. Používať pravidlá slovenského pravopisu pri tvorbe vecne a jazykovo správnych písomných prejavov. Rozlišovať zvukové a pravopisné javy a uplatňovať ich pri úprave a kontrole vlastných textov.
Výslovnosť cudzích slov, pravopis cudzích slov	1	
Hláska, slabika, Výslovnosť cudzích slov environmentálna téma: energia, odpady Precvičovanie ekologických termínov – recyklácia, fotovoltaika, kompostér, emisie	1	
Spodobovanie	1	
Sloh	**10**	Tvoriť vecne správne, štylisticky primerané a jazykovo kultivované ústne a písomné prejavy. Uplatňovať vhodné slohové postupy a jazykové prostriedky podľa komunikačného zámeru. Prispôsobovať obsah, formu a jazykový štýl adresátovi a komunikačnej situácii.
Opisný slohový postup a jeho útvary. Rozprávací slohový postup a jeho útvary, prejav	4	
Kontrolná slohová práca Oprava kontrolnej slohovej práce., Rozprávanie s prvkami opisu - environmentálna téma: zeleň, doprava Rozprávanie o výlete do prírody, opis ekologickej katastrofy alebo dopravnej situácie v meste. 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 lexikálne, morfologické a syntaktické jazykové prostriedky a
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, ... Spoločenské zásady komunikácie - environmentálna téma: ovzdušie, doprava Diskusia o ekologickej etikete – ako komunikovať potrebu zníženia emisií alebo zmenu dopravných návykov.	2	uplatňovať ich v jazykovej praxi. Používať správne tvary slov a vetné konštrukcie v ústnom a písomnom prejave. Uplatňovať poznatky o význame slov, tvarosloví a skladbe viet pri tvorbe jazykovo správnych textov.
Literárny realizmus a literárna moderna	**14**	Charakterizovať znaky literárneho realizmu a literárnej moderny a rozlišovať ich. Identifikovať významných predstaviteľov a diela literárneho realizmu a literárnej moderny. Interpretovať literárne texty realizmu a moderny a určiť ich hlavné tematické a umelecké 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 výzvami, 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, jazykové a čitateľské kompetencie potrebné pre pracovný aj osobný život,
- samostatne analyzuje, interpretuje a hodnotí vecné a literárne texty s využitím odbornej terminológie,
- uplatňuje zásady spisovného jazyka, pravopisu, gramatiky a štylistiky pri tvorbe ústnych a písomných prejavov,
- rozvíja kritické myslenie, kultúrne povedomie a schopnosť efektívne využívať informácie v štúdiu aj odbornej praxi.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**6**	Uplatňovať zásady spisovnej výslovnosti, prízvuku a intonácie v kultivovanom ústnom prejave. Používať pravidlá slovenského pravopisu pri tvorbe a úprave odborných aj bežných písomných textov. Posudzovať jazykovú správnosť textov a odstraňovať pravopisné a jazykové nedostatky.
Komunikačná situácia, Intonácia, rytmus – čítanie Stratenej generácie - environmentálna téma: ovzdušie, zeleň Čítanie textov s dôrazom na ekologické motívy – napr. zničená krajina po vojne	1	
Jazyková kultúra Spoločenské zásady komunikácie Výslovnosť cudzích slov, melódia vety - environmentálna téma: zelené obstarávanie, potraviny Precvičovanie výslovnosti ekologických termínov – biodegradovateľný, fotovoltaika, výziva, byliky, ryža...	1	
Úradný list-žiadosť, životopis	3	
Jazyk a reč	**4**	Vysvetľovať význam jazyka a reči ako prostriedkov komunikácie v spoločnosti. Rozlišovať spisovné a nespisovné jazykové prostriedky a uplatňovať ich podľa komunikačnej situácie. Používať jazykové prostriedky primerane účelu komunikácie v ústnom a písomnom prejave.
Vysvetlenie pojmov : jazyk, reč, cudzí jazyk, úradný (štátny) jazyk. Staroslovienčina a kodifikácia spisovného jazyka. Kodifikácia, Bernolák, Štúr - environmentálna téma: zelené obstarávanie Diskusia o vývoji slovnej zásoby – ekologické neologizmy, internacionalizmy.	4	
Sloh	**8**	Tvoriť samostatné ústne a písomné prejavy s využitím vhodných slohových postupov a jazykových prostriedkov. Uplatňovať zásady jazykovej kultúry a štylistiky pri tvorbe odborných a praktických textov. Analyzovať a hodnotiť vlastné aj cudzie texty z hľadiska obsahu, kompozície a jazykovej správnosti.
Slohové postupy a ich slohové útvary. Kľúčové slová, konspekt, koncept, ústna reprodukcia prečítanej ukážky.	2	
Výkladový a úvahový slohový postup Konspekt, koncept - environmentálna téma: potraviny Úvaha na tému „Prečo by sme mali jesť lokálna potraviny“.	6	
Morfologická rovina jazyka	**4**	Určovať slovné druhy a gramatické kategórie slov a využívať ich pri tvorbe jazykových prejavov. Používať správne tvary slov podľa pravidiel slovenského spisovného jazyka. Uplatňovať poznatky z tvaroslovia pri tvorbe a úprave ústnych a písomných textov.
Slovné druhy a ich gramatické kategórie	4	

Syntaktická rovina jazyka	**4**	Rozlišovať základné syntaktické vzťahy a vetné členy v jednoduchých a zložených vetách. Tvoriť gramaticky správne vety a súvetia podľa pravidiel slovenskej syntaxe. Uplatňovať poznatky zo skladby viet pri tvorbe a úprave ústnych a písomných prejavov.
Vety podľa modálnosti, jednoduchá veta, vedľajšie vetné členy.	2	
Priraďovacie a podraďovacie súvetie.	2	
Štruktúra literárneho diela	**7**	Určovať základné časti a prvky štruktúry literárneho diela (téma, kompozícia, postavy, dej, rozprávač). Analyzovať literárne dielo z hľadiska jeho obsahovej a formálnej výstavby. Interpretovať literárne texty a vyjadriť vlastný názor na ich význam a umelecké spracovanie.
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	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- samostatne a kultivovane komunikuje v slovenskom jazyku a využíva jazykové kompetencie v osobnom, spoločenskom a pracovnom prostredí,
- analyzuje, interpretuje a hodnotí literárne a vecné texty s využitím získaných poznatkov a literárnej terminológie,
- uplatňuje pravidlá slovenského jazyka, pravopisu, gramatiky a štylistiky pri tvorbe odborných a praktických písomných prejavov,
- rozvíja kritické myslenie, čitateľskú gramotnosť a schopnosť využívať získané poznatky pri ďalšom vzdelávaní a profesijnom uplatnení.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**2**	Uplatňovať zásady spisovnej výslovnosti, správnej artikulácie a jazykovej kultúry v ústnom prejave. Aplikovať pravidlá slovenského pravopisu pri tvorbe odborných, administratívnych a
Čítanie odborného, umeleckého, administratívneho textu -čítanie s porozumením	1	
Jazykové spracovanie čítaného a počutého textu, čítanie s porozumením, monológ, dialóg	1	

		praktických písomných prejavov. Analyzovať a opravovať jazykové a pravopisné nedostatky v rôznych druhoch textov.
Lexikálna rovina jazyka	**4**	Rozlišovať významové vzťahy medzi slovami a využívať primeranú slovnú zásobu v rôznych komunikačných situáciách. Používať odbornú terminológiu a vhodné jazykové prostriedky v pracovnom a odbornom prostredí. Analyzovať význam a funkciu slov v texte a uplatňovať poznatky z lexikológie pri tvorbe vlastných prejavov.
Lexikológia- náuka o slovnej zásobe	1	
Slovná zásoba- delenie slovnej zásoby zo štylistického hľadiska	1	
Materinský jazyka, úradný jazyk, cudzí jazyk, jazyk, reč	1	
Systematizácia a upevnenie vedomostí	1	
Funkčné jazykové štýly a slohové postupy	**4**	Rozlišovať funkčné jazykové štýly a slohové postupy podľa ich charakteristických znakov a využitia. Tvoriť ústne a písomné prejavy s využitím vhodného jazykového štýlu a slohového postupu. Analyzovať a hodnotiť texty z hľadiska ich obsahu, kompozície, jazykových prostriedkov a komunikačného zámeru.
Rozprávací slohový postup a jeho útvary-práca s ukážkami diel autorov svetovej literatúry 20. storočia	1	
Zostavenie osnovy, konspekt, rozprávanie s prvkami retrospektívy, citácia	1	
Kontrolná slohová práca – rozprávanie	1	
Oprava kontrolnej slohovej práce Napíš alebo vyrozprávaj príbeh o ceste vlakom popri rieke, kde sa postavy stretávajú s ekologickým problémom (napr. znečistenie vody, výstavba diaľnice).	1	
Morfologická rovina jazyka	**4**	Určovať slovné druhy a gramatické kategórie slov a správne ich využívať v jazykových prejavoch. Aplikovať pravidlá tvaroslovia pri tvorbe odborných, praktických a administratívnych textov. Analyzovať a upravovať jazykové prejavy z hľadiska správneho používania slovných tvarov.
Neohybné slovné druhy a ich kategórie, priraďovacie a podraďovacie spojky, zvratné zámená	1	
Správne tvorenie morfologických tvarov	1	
Tvorenie textov odborných, umeleckých so správnymi morfologickými tvarmi	1	
Systematizácia a upevnenie vedomostí		
Syntax	**2**	Rozlišovať syntaktické vzťahy, vetné členy a druhy viet v jednoduchých a zložených vetných celkoch. Tvoriť gramaticky správne a štylisticky vhodné vety a súvetia v ústnych a písomných prejavoch.
Druhy jednoduchých viet a ich štýlové využitie	1	
Tvorenie krátkych textov v rôznych štýloch Umelecký opis – environmenátlna téma: zeleň Vytvor umelecký opis lesa, záhrady alebo parku – zameraj sa na zmyslové vnímanie: farby, vône, zvuky, pohyb. Úvaha – environmenátlna téma: odpad	1	

Napíš úvahu na tému: „Prečo je triedenie odpadu dôležité?“ – môžeš použiť osobnú skúsenosť, Rečnícke prejavy – environmentálna téma: životné prostredie Priprav rečnícky prejav na tému „Ako môžeme chrániť životné prostredie v našej škole/obci?“ – dôraz na presvedčivosť, štruktúru a jazyk.		Analyzovať a upravovať vetnú stavbu textov s využitím poznatkov zo skladby jazyka.
Práca s informáciami, jazyková kultúra	**5**	Vyhľadávať, triediť a kriticky hodnotiť informácie z rôznych informačných zdrojov a využívať ich pri štúdiu a v odbornej praxi. Spracúvať získané informácie do logicky usporiadaných ústnych a písomných prejavov s využitím vhodných jazykových prostriedkov. Uplatňovať zásady jazykovej kultúry a spisovného slovenského jazyka v bežnej, odbornej a pracovnej komunikácii.
Požiadavky slovenskej štátnej normy na vybrané písomnosti administratívneho štýlu	1	
Požiadavky slovenskej štátnej normy na vybrané písomnosti administratívneho štýlu - žiadosť	1	
Štruktúrovaný životopis	1	
Kontrolná slohová práca: Štruktúrovaný životopis	1	
Oprava kontrolnej slohovej práce Reklama a propagácia – environmentálna téma: doprava Vytvor reklamu na ekologický spôsob dopravy – napr. MHD, bicykel, zdieľané vozidlá – použite slogan, vizuál, výzvu. Debata, diskusia – environmentálna téma: životné prostredie Vytvor reklamu na ekologický spôsob dopravy – napr. MHD, bicykel, zdieľané vozidlá – použite slogan, vizuál, výzvu.	1	
Dejiny svetovej a slovenskej literatúry	**9**	Charakterizovať hlavné vývinové obdobia svetovej a slovenskej literatúry a ich významné znaky. Rozlišovať významných autorov a literárne diela jednotlivých období a zaradiť ich do literárneho kontextu. Interpretovať vybrané literárne diela a hodnotiť ich myšlienkové, tematické a umelecké prvky.
Vybrané diela svetových predstaviteľov po roku 1945-téma, dej, postavy, porovnanie diel - čítanie s porozumením	1	
Vybrané diela svetových predstaviteľov po roku 1945-téma, dej, postavy, porovnanie diel-rozbor textov ukážok Malý princ – environmentálna téma: životné prostredie Diskusia o planétach, zodpovednosti, vzťahu k prírode – vytvor vlastný príbeh o planéte, ktorá trpí ekologickou krízou.	1	
Opakovanie a systematizácia učiva	1	
Slovenská poézia po roku 1945- oboznámenie sa s autormi literárneho obdobia Dotyky – Miroslav Válek – environmentálna téma: príroda, ekológia Interpretácia básne s dôrazom na prírodné motívy – vytvor vlastnú báseň o vzťahu človeka k prírode.	1	

Slovenská poézia po roku 1945-ideovo-estetický rozbor vybraných básní	1	
Slovenská dráma po roku 1945-vybrané diela autorov-tragická dráma, replika, dialóg, monológ, premiéra, derniéra	1	
Slovenská dráma po roku 1945-vybrané diela autorov -tragická dráma, replika, dialóg, monológ, premiéra, derniéra	1	
Opakovanie a systematizácia učiva	1	
Systematizácia a upevnenie vedomostí	1	

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 B1/(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: • orientuje sa v základných gramatických štruktúrach • dokáže používať slovnú zásobu v bežných denných situáciách • má základné znalosti o svetových ekologických problémoch		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**5**	Predstaviť sa, hovoriť o svojich zážitkoch, záujmoch a voľnom čase a reagovať na otázky. Ovláda základnú slovnú zásobu súvisiacu so školou a používa ju v jednoduchých komunikačných situáciách.
Úvod do predmetu	1	
Konverzácia – spoznávanie sa	**1**	
Konverzácia – prázdninové zážitky	1	
Moje záujmy a voľný čas	1	
Trieda a školský život – slovná zásoba	1	
Potulky	**34**	Osvojiť si slovnú zásobu z oblasti cestovania, výletov a dovoleniek a používať jednoduchý minulý čas pri rozprávaní o minulých udalostiach. Rozvíjať porozumenie textu a posluchu, porovnávať rôzne spôsoby cestovania s dôrazom na ekologické aspekty a opísať vlastné zážitky a skúsenosti.
Slovná zásoba: Celodenný výlet	1	
Jednoduchý minulý čas	1	
Nácvik tvorby minulého času	**1**	
Otázky v minulom čase	1	
Nácvik tvorby viet v jednoduchom minulom čase	1	
Dovolenka v minulosti a v súčasnosti	1	
Manažovanie času	1	
Cestovanie	1	
Cestovateľské zážitky – rozprávanie	1	
Cestovateľské zážitky – vyjadrenie názoru	1	
Nepravidelné slovesá – opakovanie a upevnenie	**1**	
Minulý čas v rozprávaní – práca s obrázkami	1	
Minulý čas – rozprávanie podľa obrázkov	1	
Prázdniny snov – plánovanie a konverzácia	1	
Dopravné prostriedky – porovnanie a výber	1	
Na letisku – základná slovná zásoba	1	
Na letisku – praktická komunikácia	**1**	
V hoteli – rezervácia a komunikácia	1	
Problémy na dovolenke – riešenie situácií	1	
Cestovateľský blog – čítanie s porozumením	1	
Písanie – pohľadnica z dovolenky	1	
Písanie – krátky cestovateľský príbeh	1	
Prezentácia cestovateľského príbehu	**1**	
Projekt – Moja vysnívaná cesta	1	
Posluch s porozumením - pozeranie cestopisu.	1	
Najväčšie dobrodružstvo na svete	1	

Aký si mal víkend?	1	
Opis	1	
Opakovanie*	**1**	
Testovacie zručnosti*	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
Ústne odpovede	1	
Posluch s porozumením - pozeranie cestopisu.	1	
Plávajúce ostrovy*	1	
Domov sladký domov	**27**	Ovládať základnú slovnú zásobu súvisiacu s bývaním, domovom a susedskými vzťahmi a používať ju v bežných komunikačných situáciách. Tvoriť a používať priebehový minulý čas a rozlišovať jeho použitie v kombinácii s jednoduchým minulým časom.
Slovná zásoba	1	
Priebehový minulý čas	1	
Nácvik tvorby viet v priebehovom minulom čase.	1	
Zmena k lepšiemu?	1	
Dobrý sused	1	
Opis domova	1	
Jednoduchý a priebehový minulý čas	1	
Nácvik viet v jednoduchom a priebehovom minulom čase.	1	
Domov a bývanie – rozšírenie slovnej zásoby	1	
Typy bývania – porovnanie	1	
Izba snov – opis obrázku	1	
Ideálny domov – konverzácia	1	
Susedské vzťahy – problémové situácie	1	
Čo sa stalo? – jednoduchý a priebehový minulý čas	1	
Rozprávanie príbehu – časová následnosť	1	
Čítanie – nezvyčajné bývanie vo svete	1	
Počúvanie – život v netradičnom dome	1	
Zdvorilé žiadosti – praktické situácie	1	
Koncoročné súhrnné opakovanie.	1	
Koncoročné súhrnné opakovanie.	1	
Koncoročný súhrnný test (lekcia 1 až lekcia 3)	1	
Oprava a analýza koncoročného testu.	1	
Hry – rozvoj rozprávania.	1	
Hry – gramatika.	1	
Hry – rozvoj slovnej zásoby.	1	
Hry – rozvoj písania.	1	
Záverečná hodina: analýza dosiahnutých výsledkov, stanovenie cieľov na budúci šk. rok.	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:

- dokáže viesť konverzáciu na vybrané témy
- vie používať správne gramatické časy v rôznych situáciách
- vie rozprávať o rôznych situáciách a reagovať na požiadavky

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Domov sladký domov – pokračovanie lekcie	**17**	Opísať svoj domov, porovnať rôzne typy bývania a rozprávať o susedských vzťahoch a problémových situáciách. Rozumieť jednoduchým textom a nahrávkam s tematikou bývania a vytvoriť krátky príbeh alebo príspevok na fórum.
Úvodná hodina	1	
Role play – susedské problémy	1	
Online komunikácia – fórum a komentáre	1	
Písanie – opis ideálneho domova	1	
Písanie – príbeh podľa obrázkov	1	
Projekt – Navrhnime ideálne bývanie	1	
Slohová práca: príbeh.	1	
Aplikácie pre susedov	1	
Zdvorilé žiadosti	1	
Krátky príspevok na fórum	1	
Opakovanie*	1	
Testovacie zručnosti*	1	
Ústne odpovede	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
Ústne odpovede	1	
Testovacie zručnosti*	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
Zostať zdravý	**31**	Ovládať základnú slovnú zásobu súvisiacu s ľudským telom, zdravím, stravovaním a športom a používať ju v bežných komunikačných situáciách. Používať výrazy na vyjadrenie množstva a modálne slovesá na vyjadrenie povinnosti, rád a odporúčaní. Rozprávať o zdravom životnom štýle, stravovacích návykoch, športových aktivitách a zdravotných problémoch a reagovať na jednoduché situácie u lekára. Rozumieť jednoduchým textom a nahrávkam so zdravotnou tematikou a vytvoriť krátky text alebo blog na tému zdravého životného štýlu.
Slovná zásoba	1	
Vyjadrenie množstva	1	
Zdravé pre teba! Zdravé pre všetkých?	1	
Rozvíjanie zdravých návykov	1	
Šport	1	
Rozprávanie a písanie: vymysli nový druh športu.	1	
Časti tela – rozšírenie slovnej zásoby	1	
Choroby a zdravotné problémy	1	
U lekára – praktická slovná zásoba	1	
U lekára – role play	1	
Zdravé a nezdravé stravovanie	1	
Potraviny a stravovacie návyky	1	
Zdravý životný štýl – diskusia	1	
Šport a voľnočasové aktivity	1	
Extrémne športy – čítanie a konverzácia	1	
Počúvanie – rozhovor o zdraví	1	
Čítanie – článok o zdravom životnom štýle	1	
Písanie – blog o zdravom životnom štýle	1	
Projekt – Zdravý týždeň	1	
Modálne slovesá vyjadrujúce povinnosť	1	
Nácvik tvorby viet s modálnymi slovesami.	1	
Modálne slovesá – rady a odporúčania	1	
Ako zostať zdravý? – giving advice	1	
Prejdime sa	1	
Kam sa ten čas podel?	1	
Vyjadrenie názoru - blog	1	

Opakovanie*	1	
Testovacie zručnosti*	1	
Ústne odpovede	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
Staň sa aktívnym!*	1	
Svet okolo nás	**18**	Ovládať základnú slovnú zásobu súvisiacu so životným prostredím, prírodou, mestom a prírodnými katastrofami a používať ju v bežných komunikačných situáciách. Používať komparatív, superlatív a väzby too/enough pri porovnávaní a opise ľudí, miest a situácií. Diskutovať o ekologických problémoch, klimatických zmenách a ochrane prírody a navrhovať riešenia konkrétnych problémov.
Slovná zásoba	1	
Porovnávanie	1	
Získavanie vody	1	
Diskusia - najurgentnejšie problémy ekológie.	1	
Riešenie problémov	1	
Role play - riešenie rôznych problémov	1	
Prírodné katastrofy	1	
Životné prostredie – rozšírenie slovnej zásoby	1	
Ekologické problémy – čítanie s porozumením	1	
Ochrana prírody – konverzácia	1	
Triedenie odpadu a recyklácia	1	
Ako byť ekologickejší? – návrhy riešení	1	
Klimatické zmeny – diskusia	1	
Prírodné katastrofy – rozšírenie slovnej zásoby	1	
Prírodné katastrofy – rozprávanie	1	
Opakovanie*	1	
Testovacie zručnosti*	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- dokáže rozprávať o tom, čo zvykol robiť v minulosti
- popísať zmeny, ktoré sa mu udiali v živote
- vie čítať s porozumením a vyberať informácie z textu

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Svet okolo nás –pokračovanie lekcie	**17**	Rozumieť jednoduchým textom a nahrávkam s environmentálnou tematikou a vytvoriť krátky text alebo projekt zameraný na ochranu životného prostredia.
Úvod do predmetu	1	
Tretí stupeň prídavných mien; too, enough	1	
Ako voňajú veľkomestá?	1	
Mestá budúcnosti	1	
Život v meste a na vidieku – porovnanie	1	
Komparatív a superlatív – praktické využitie	1	
Too / enough – komunikačné aktivity	1	
Posluch s porozumením - pozeranie cestopisu.	1	
To je pohroma!	1	
Onlineová pošta	1	

Počúvanie – ekologická téma	1	
Písanie – e-mail o environmentálnom probléme	1	
Projekt – Naša zelenšia škola/mesto	1	
Opakovanie*	1	
Ústne odpovede	1	
Testovacie zručnosti*	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
Čas pre školu	**22**	Ovládať základnú slovnú zásobu súvisiacu so školou, vzdelávaním, voľným časom a školským životom a používať ju v bežných komunikačných situáciách. Tvoriť a používať prostriedky na vyjadrenie budúcnosti a podmieňovacie súvetia typu 0 a 1. Rozprávať o svojich študijných návykoch, školských aktivitách, plánoch do budúcnosti a predstave ideálnej školy. Diskutovať o školských pravidlách, efektívnom učení a organizácii času a vyjadriť svoj názor v krátkom argumentatívnom texte.
Slovná zásoba	1	
Vyjadrenie budúcnosti	1	
Nácvik tvorby viet s budúcim čase	1	
Školy budúcnosti	1	
Hra - unikátna škola a jej unikátne pravidlá.	1	
Ako sa stať autonómnym žiakom	1	
Mimoškolská činnosť	1	
Podmieňovacie súvetie - typy 0 a 1	1	
Nácvik viet s podmienkami.	1	
Aký je najlepší spôsob štúdia?	1	
Čo budeme robiť popoludní?	1	
Študijné návyky a efektívne učenie	1	
Ako si správne organizovať čas?	1	
Môj ideálny školský deň	1	
Škola mojich snov	1	
Školské pravidlá – za a proti	1	
Argumentatívny blog	1	
Opakovanie*	1	
Testovacie zručnosti*	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
Ústne odpovede	1	
Budovanie komunity*	1	
Žiť svoj vlastný život	**21**	Ovládať základnú slovnú zásobu súvisiacu s dospievaním, životnými etapami, životnými udalosťami a medziľudskými vzťahmi. Tvoriť a používať predprítomný čas a rozlišovať jeho použitie v porovnaní s jednoduchým minulým časom. Rozprávať o zmenách v živote človeka, spomienkach na detstvo, generačných rozdieloch a kultúrnych zvykoch. Porozumieť jednoduchým textom a e-mailom a vytvoriť vlastný neformálny e-mail o osobných skúsenostiach a životných udalostiach.
Slovná zásoba	1	
Predprítomný čas	1	
Nácvik tvorby viet v predprítomnom čase	1	
Dospievanie	1	
Chápanie zvykov iných kultúr	1	
Etapy života	1	
Zmeny v živote človeka	1	
Ako sa meníme počas života?	1	
Dôležité životné udalosti	1	
Generačné rozdiely	1	
Život v minulosti a dnes	1	
Jednoduchý predprítomný a jednoduchý minulý čas	1	
Nácvik tvorby viet v jednoduchom predprítomnom a v minulom čase	1	
Bok po boku	1	
Spomienky na detstvo	1	
Porovnanie detstva rodičov a nás		

Súkromný email: oznámenie noviniek	1	
Písanie slohovej práce: email priateľovi.	1	
Opakovanie*	1	
Testovacie zručnosti*	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
Koncoročné opakovanie	**6**	Upevniť učivo celého roka. Rozvíjať komunikačné zručnosti.
Opakovanie lekcií.	1	
Ústne odpovede.	1	
Ústne odpovede.	1	
Koncoročný test.	1	
Hry – rozvoj rozprávania.	1	
Záverečná hodina – stanovenie cieľov na ďalší školský rok.	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2 hodiny
Počet vyučovacích hodín za ročník	60 hodín
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- vie používať slovnú zásobu spojenú so športami
- dokáže rozprávať o budúcich plánoch a predikciách
- vie používať slovnú zásobu spojenú s cestovaním
- dokáže sa dohovoriť v obchode

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Mimo tohto sveta	**24**	Osvojiť si slovnú zásobu z oblasti vesmíru, vynálezov a vedeckého pokroku a využívať ju pri opise rôznych situácií a javov. Používať druhý kondicionál a trpný rod v prítomnom aj minulom čase pri vyjadrovaní hypotetických situácií a opisovaní vedeckých objavov. Rozvíjať schopnosť porozumieť posluchu a textom s vedecko-technickou tematikou a vytvoriť jednoduchú referenciu filmu alebo seriálu.
Úvod do predmetu	1	
Slovná zásoba	1	
Podmieňovací súvetie - typ 2	1	
Nácvik tvorby podmienkových viet	1	
Morálne dilemy – čo keby... - konverzácia	1	
Vzostup a pád Marsu 1	1	
Vzostup a pád Marsu 2	1	
Vedecké objavy	1	
Riešenie problémov	1	
Ako prežiť na inej planéte?	1	
Život vo vesmíre	1	
Úspešná tímová práca	1	
Vynálezcovia a vynálezy	1	
Pasívum v prítomnom a minulom čase - výklad	1	
Pasívum v prítomnom a minulom čase - zručnosť	1	
Houston, máme problém	1	
Inštrukcie	1	
Rozprávanie - nácvik zadávania inštrukcií.	1	
Správa	1	
Opakovanie*	1	

Testovacie zručnosti*	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
Ústne odpovede	1	
Život na hviezdach*	1	
Zarábanie peňazí	**21**	Osvojiť si slovnú zásobu súvisiacu so zamestnaním, kariérou a zarábaním peňazí a využívať ju pri opise pracovných situácií. Používať predminulý čas, nepriame rečové konštrukcie a frázové slovesá pri rozprávaní o minulých skúsenostiach a pracovných udalostiach. Rozvíjať schopnosť formulovať žiadosť o zamestnanie a diskutovať o budúcich povolaniach, vrátane ekologicky zameraných „green jobs“.
Slovná zásoba	1	
Predminulý čas	1	
Nácvik tvorby viet v predminulom čase	1	
Zamestnania v minulosti	1	
Rozvíjanie svojich silných stránok	1	
Frázové slovesá	1	
Nepriama reč	1	
Nácvik nepriamej reči	1	
Vysnívané zamestnanie	1	
To je miesto!	1	
Žiadosť o zamestnanie	1	
Pracovné skúsenosti a zručnosti	1	
Ako si vybrať správne povolanie?	1	
Pracovný pohovor	1	
Životopis – základné pravidlá	1	
Tvorba vlastného životopisu	1	
Pracovné prostredie budúcnosti	1	
Záverečné zhrnutie – diskusia	1	
Opakovanie*	1	
Testovacie zručnosti*	1	
Test a vyhodnotenie testu	1	
To je zábava	**8**	Osvojiť si slovnú zásobu súvisiacu so zábavou, príbehmi a voľnočasovými aktivitami a využívať ju pri rozprávaní o vlastných skúsenostiach. Používať minulé časy, väzbu used to a prídavné mená vyjadrujúce pocity pri opise udalostí a spomienok.
Slovná zásoba	1	
Minulé časy	1	
To som už počul!	1	
Bezpečnosť v online priestore	1	
Prídavné mená vyjadrujúce pocity	1	
Used to	1	
Na ten deň nikdy nezabudnem	1	
Kde bolo, tam bolo ...	1	
Koncoročné opakovanie	**7**	Upevniť učivo celého roka. Rozvíjať komunikačné zručnosti.
Opakovanie lekcií.	1	
Ústne odpovede.	1	
Ústne odpovede.	1	
Koncoročný test.	1	
Hry – rozvoj rozprávania.	1	
Hry – rozvoj gramatiky.	1	
Záverečná hodina – plány na prázdniny a po škole	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.
Vývoj demokracie v ľudskej spoločnosti, odbočenie do histórie	1	
Podstata demokracie, jej fungovanie v spoločnosti	1	

Myšlienkové zdroje Európskej demokracie	1	Chápe úlohu politických strán, volebného systému a aktívneho občianstva pri riešení spoločenských problémov.
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, uvedie konkrétne príklady, situácie, v ktorých Ježiš odpovedá človeku na jeho otázky - čo mám robiť?
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	
Rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva	1	

		z príkladov poznáva pravdu o zmene života pri stretnutí ja a Boh
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**	

Boží obraz človeka ako muža a ženy – ikona Boha (VMR)	1	Význam slávenia slávností v rodine Dôležitosť spoločných stretnutí a poznávania sa, stolovanie. Základom je biblické rozprávanie – poznávanie SP – stvorenia. Spoznávanie svojich túžob, poznávať jednotlivé cesty povolania, Rozprávať sa o rizikových cestách života.
Riziká sexuálneho správania AIDS – choroba vzťahov	1	
Povolanie ako služba ľuďom - manželstvo, kňazstvo, zasvätený život	1	
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.	

<table>
<tr><th colspan="3">Organizácia vyučovania predmetu</th></tr>
<tr><td colspan="2">Počet týždenných vyučovacích hodín</td><td>1 hodina</td></tr>
<tr><td colspan="2">Počet vyučovacích hodín za ročník</td><td>33 hodín</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ročník výučby</td><td>prvý</td></tr>
<tr><th colspan="3">Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník</th></tr>
<tr><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><th colspan="3">Rozpis učiva predmetu</th></tr>
<tr><td>Názov tematického celku/témy</td><td>Počet vyučovacích hodín</td><td>Výkonové štandardy</td></tr>
<tr><td>Úvod do štúdia chémie</td><td>1</td><td rowspan="2">Charakterizovať chémiu ako prírodnú vedu.</td></tr>
<tr><td>Predmet chémie, chémia prírodná veda</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Všeobecná chémia</td><td>23</td><td rowspan="25">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.</td></tr>
<tr><td>Atómy, štruktúra zloženie</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Protónové číslo, izotopy, rádioaktivita</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Elektrónový obal atómu, názvoslovie chemických prvkov</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Periodický zákon, periodická sústava prvkov</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Umiestnenie prvku v tabuľke a valenčné elektróny</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Vznik chemickej väzby, ionová väzba</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Elektronegativita, polárna väzba, kovalentná väzba</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Kovová väzba, katióny, anióny</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Oxidačné číslo, názvy a vzorce binárnych zlúčenín</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Názvy a vzorce hydroxidov, bezkyslíkatých kyselín</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Názvy a vzorce kyslíkatých kyselín</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Názvy a vzorce solí</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Roztoky, výpočty koncentrácie roztokov</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cvičenie príprava roztokov</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Zápisy chemických reakcií chemickými vzorcami</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Termochémia, reakčné teplá, exotermické a endotermické reakcie</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Rýchlosť chemických reakcií, vplyvy pôsobiace na rýchlosť</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Redoxné reakcie, oxidácia, redukcia</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cvičenie - pozorovanie priebehu rôznych reakcií</td><td>1</td></tr>
</table>

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 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	33 hodín
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	

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. Trigonometria pravouhlého trojuholníka	1	
Pytagorova veta. Riešenie pravouhlého trojuholníka	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 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	33 hodín
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	0,5 hodiny
Počet vyučovacích hodín za ročník	17
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
- orientuje sa v slovných úlohách z bežného života a rieši praktické zadania pomocou rovníc
- vie v praxi posúdiť výhodnosť nákupov a vypočítať jednoduché úroky a splátky pre domácnosť
- využíva matematické vzorce na výpočet obvodu, obsahu rovinných útvarov a povrchu, objemu telies

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
Štatistika	**9 +1** (písomná práca)	Poznať základné štatistické pojmy. 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	
Spracúvanie údajov a informácií do tabuľky	1	
Písomná práca	1	
Modus, medián	1	
Grafické spracovanie dát	1	
Využitie štatistiky pri úlohách z praxe	1	
Systematizácia poznatkov	**6 +1** (písomná práca)	Riešiť praktické slovné úlohy pomocou rovníc a percent (dane, úroky). Využiť výpočty plochy, povrchu a objemu telies pri riešení úloh z reálneho života.
Riešenie slovných úloh z praxe s použitím rovníc	2	
Úlohy na percentá – úroky, dane	2	
Písomná práca	1	
Obsahy mnohouholníkov – úlohy z praxe	1	
Povrchy a objemy telies – úlohy z praxe	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	0,5 hodiny
Počet vyučovacích hodín za ročník	15
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v štatistických údajoch z každodennej praxe a dokáže z nich vyčítať potrebné informácie
- orientuje sa v slovných úlohách z odboru a bežného života zameraných na rovnice a funkcie
- využíva trojčlenku, pomery a percentá pri finančnom rozhodovaní v domácnosti (výhodnosť nákupov, zľavy, poistenie) a pri výpočte úrokov či splátok

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
Praktická matematika	**7 + 1** (písomná práca)	Orientovať sa v štatistických údajoch a interpretovať ich pri riešení praktických úloh. Využívať tabuľky a grafické spracovanie dát na prehľadné usporiadanie informácií. Riešiť praktické úlohy pomocou rovníc a funkcií.
Zopakovanie poznatkov zo základov štatistiky	1	
Spracovanie údajov štatistického súboru	1	
Tabuľka údajov štatistického súboru, grafy	1	
Funkcie, grafy funkcií, využitie v praxi	1	
Funkcie – úlohy z praxe	1	
Využitie rovníc pri riešení praktických úloh	2	
Písomná práca	1	

Systematizácia poznatkov z matematiky	**6 + 1** (písomná práca)	Poznať pojmy pomer, úmera, úmernosť, percento. Ovládať základnú finančnú terminológiu. Využívať trojčlenku, pomery, percentá vo finančnej matematike.
Pomer, úmernosť – použitie v praxi	1	
Finančná matematika - obchod	1	
Dane, pôžička	1	
Úrok, hypotéka	1	
Príklady z praxe – matematika domácnosti	1	
Písomná práca	1	
Zhrnutie učiva finančnej matematiky	1	

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 výchova 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	**1**	Charakterizovať základné faktory ovplyvňujúce zdravie, rozpoznať najčastejšie poruchy zdravia a vysvetliť význam prevencie a pohybovej aktivity pre udržanie zdravia.
Úvod do predmetu – význam TEV a starostlivosť o zdravie.	1	
Zdravý životný štýl	**2**	

Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek).	1	Zvládať základné všestranne rozvíjajúce cvičenia a dokázať ich správne využívať na rozvoj pohybových schopností. Ovláda základné princípy behu v teréne a dokázať primerane regulovať intenzitu pohybu pri fartleku.
Cvičenie a pohybové hry v prírode.	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**	Poznať základné ukazovatele telesnej zdatnosti a dokáže vykonávať pohybové činnosti zamerané na rozvoj sily, rýchlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti. 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	
Atletika – beh na 100m	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**7**	Ovládať a aplikovať základné pohybové a športové zručnosti vo vybraných športových aktivitách z oblasti gymnastiky a športových hier. Dodržiavať 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	
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	
Odpory – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia. drobné odporové hry, technika pádov, kopov a úderov.	1	
Zdravý životný štýl	**1**	Poznať základné zásady správnej životosprávy a dokázať vysvetliť jej význam pre zdravie a kvalitu života. 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**	Rozpoznať vybrané rizikové faktory poškodzujúce zdravie a navrhnúť možnosti prevencie. Uvedomiť si význam zodpovedného prístupu k vlastnému zdraviu a zdravému životnému štýlu.
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**4**	Zdokonaľovať a využívať športové zručnosti. Dokázať
Volejbal – opakovanie HČJ. Hra 6:6	1	

Volejbal – hra v menších skupinách . riadená a modelovaná hra	1	spolupracovať v družstve, rešpektovať pravidlá a samostatne riešiť jednoduché herné situácie.
Volejbal – príjem podania a prechod do útoku. Hra 6:6	1	
Netradičné hry - florbal	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**	Dokázať cielene rozvíjať jednotlivé pohybové schopnosti a využívať vhodné cvičenia na zlepšenie svojej telesnej zdatnosti. 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	**1**	Poznať a prakticky využívať zdravotne orientované pohybové aktivity na podporu a udržanie zdravia.
Vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**3**	Priučiť sa základným pravidlám správania sa v prírode.
Základné pravidlá správania sa v prírode. Pobyt v prírode.	1	
Pohybové hry v prírode.	2	
Zdravie a jeho poruchy	**3**	Osvojiť si poskytovanie prvej pomoci.
Zásady hygieny, Šport vo vzťahu k zdraviu.	1	
Poskytovanie prvej pomoci – zlomeniny, fixovanie zlomeniny.	1	
Poskytovanie prvej pomoci – krvácanie zastavenie krvácania.	1	
Zdravý životný štýl	**1**	Vytvoriť si program zameraný na pohybový režim a pozná zásady zdravej výživy.
Program denného pohybového režimu a zásady zdravej výživy.	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**2**	Vykonať testy podľa limitov.
Testy pohybovej výkonnosti – sed - ľah, skok z miesta	1	
Testy pohybovej výkonnosti – 12 min. beh	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: • zdokonaľuje základné pohybové zručnosti a správne technické prevedenie pohybových činností, • systematicky rozvíja kondičné a koordinačné schopnosti, • osvojí si základné herné činnosti a pravidlá vybraných športových hier, • rozvíja schopnosť samostatne a zodpovedne sa zapájať do pohybových aktivít, • vedený 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	**1**	

Úvod do predmetu – význam TEV a starostlivosť o zdravie.	1	Rozširovať poznatky o faktoroch ovplyvňujúcich zdravie a pozná možnosti prevencie najčastejších civilizačných ochorení a zdravotných porúch.
Zdravý životný štýl	**2**	Upevniť správne vykonávanie všestranne rozvíjajúcich cvičení a využívať ich na rozvoj jednotlivých pohybových schopností
Základné poznatky o pohybových schopnostiach a ich rozvoji	2	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**6**	Poznať možnosti rozvoja telesnej zdatnosti a dokáže vykonávať cvičenia zamerané na zlepšenie sily, vytrvalosti, rýchlosti, pohyblivosti a koordinačných schopností.
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne.	2	
Atletika – bežecká abeceda, odrazové cvičenia	2	
Atletika – intervalový beh, beh do kopca	2	
Športové činnosti pohybového režimu	**11**	Zdokonaľovať základné gymnastické a športové zručnosti a dokázať ich využívať v jednoduchých herných a pohybových situáciách. Rešpektovať pravidlá športových činností a spolupracuje s ostatnými.
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo)	2	
Gymnastika – zdokonaľovanie prvkov, nácvik zostavy.	2	
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika).	2	
Volejbal – nácvik podania zdola. hra v menších skupinách. Hra 6:6	2	
Odpory – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia. drobné odporové hry, technika pádov, kopov a úderov	3	
Zdravý životný štýl	**2**	Poznať základné zásady správnej životosprávy a dokáže vysvetliť jej význam pre zdravie a kvalitu života. 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)	2	
Zdravie a jeho poruchy	**2**	Dokázať identifikovať vybrané rizikové faktory poškodzujúce zdravie a vysvetliť ich možné dôsledky na ľudský organizmus.
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	2	
Športové činnosti pohybového režimu	**4**	Aplikovať 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,	2	
Volejbal – hra 6 : 6. a hodnotenie techniky v hre.	2	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**2**	Vykonať skúšku z behu na 12 min podľa limitu.
Atletika – intervalový beh hodnotenie 12 min. beh.	2	

Zdravý životný štýl	**3**	Poznať význam zdravotne orientovaných pohybových aktivít.
Vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia.	3	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- zdokonaľuje a prakticky využíva získané pohybové a športové zručnosti,
- rozvíja a udržiava primeranú úroveň telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti,
- uplatňuje osvojené herné a športové zručnosti v rôznych situáciách,
- rozvíja schopnosť plánovať a realizovať vlastnú pohybovú aktivitu s ohľadom na svoje možnosti,
- posilňuje 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**	Dokázať komplexne posúdiť vplyv životného štýlu na zdravie človeka a uvedomuje si vlastnú zodpovednosť za jeho ochranu a udržiavanie.
Úvod do predmetu – význam TEV a starostlivosť o zdravie	1	
Svalová sústava človeka, činnosť a práca svalov	1	
Zdravý životný štýl	**2**	Dokázať samostatne zostaviť a realizovať jednoduchý súbor všestranne rozvíjajúcich cvičení podľa konkrétneho cieľa. Pri vytrvalostných aktivitách dokázať regulovať intenzitu zaťaženia s ohľadom na svoju aktuálnu telesnú zdatnosť.
Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek)	1	
Všestranne rozvíjajúce cvičenia, dychové cvič.	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**5**	Dokázať samostatne plánovať pohybové aktivity zamerané na udržiavanie alebo zlepšovanie vlastnej telesnej zdatnosti a vyhodnocovať dosiahnuté výsledky.
Testy VPV – skok do diaľky z miesta, sed-ľah	1	
Testy VPV – členkový beh, výdrž vo vise	1	
Testy VPV – 12 min. beh	1	
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne	1	
Atletika – beh na 100m	1	
Športové činnosti pohybového aparátu	**7**	Dokázať samostatne a zodpovedne využívať osvojené športové zručnosti v rôznych pohybových aktivitách. Aktívne uplatňovaťzásady 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**	Dokázať kriticky zhodnotiť vlastnú životosprávu a navrhnúť konkrétne opatrenia na jej zlepšenie. 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**	Dokázať 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**	Dokázať samostatne organizovať a realizovať vybrané športové a pohybové činnosti. 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	
Posilňovacie cvičenia - dvojice, hra	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**3**	Dokázať 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	Dokázať samostatne využívať pohybové aktivity zamerané na vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia
Vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia.	1	
Dychové cvičenia a regenerácia	1	
Význam spánku	1	
Športová činnosť pohybového aparátu	**3**	Zvládnuť základne HČJ basketbalu a prenesie ich do hry.
Basketbal – rýchly protiútok.	1	
Basketbal – hra v družstvách.	1	
Basketbal – hra – hodnotenie osvojených HČJ.	1	
Záverečné hodnotenie - hra podľa výberu	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:

- samostatne využíva získané pohybové a športové zručnosti v bežnom živote a vo voľnom čase,
- udržiava a rozvíja svoju telesnú zdatnosť prostredníctvom pravidelnej pohybovej aktivity,

- vie si zostaviť a realizovať primeraný pohybový program so zohľadnením vlastnej výkonnosti a zdravotného stavu,
- preukáže zodpovedný prístup k vlastnému zdraviu, bezpečnosti a zdravému životnému štýlu,
- rozvíja samostatnosť, sebareflexiu, spoluprácu a pozitívny vzťah k celoživotnej pohybovej aktivite.

Rozpis učiva predmetu		
Zdravie a jeho poruchy	**2**	Dokázať 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**	Dokázať samostatne zostaviť a realizovať jednoduchý súbor všestranne rozvíjajúcich cvičení podľa konkrétneho cieľa. Pri vytrvalostných aktivitách dokázať regulovať intenzitu zaťaženia s ohľadom na svoju aktuálnu telesnú zdatnosť.
Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek)	1	
Všestranne rozvíjajúce cvičenia, dychové cvič.	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**	Dokázať 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**	Dokázať samostatne a zodpovedne využívať osvojené športové zručnosti v rôznych pohybových aktivitách. Aktívne uplatňovať 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**	Dokázať 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**	

Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca	1	Dokázať aplikovať získané poznatky o prevencii zdravotných porúch v každodennom živote a zodpovedne sa rozhodovať v situáciách súvisiacich s ochranou vlastného zdravia.
Význam silových cvičení pre organizmus	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**6**	Dokázať samostatne organizovať a realizovať vybrané športové a pohybové činnosti. 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**	Dokázať 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	Dokázať samostatne využívať pohybové aktivity zamerané na vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia
Vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia.	1	
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
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	správania sa pri pohybových aktivitách vo vode.
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 zahŕňa poznatky o základných ekonomických pojmoch, typoch ekonomík sveta, výrobný proces, podmienky fungovania trhového hospodárstva, proces tvorby dopytu a ponuky. Žiaci sa oboznámia so základnými vedomosťami z oblasti podnikania. Získajú vedomosti o vzniku a zániku podniku či právach a povinnostiach podnikateľa. V ďalších tematických celkoch budú nadobúdať znalosti z riadenia osobných financií, personálneho manažmentu, odmeňovania zamestnancov a práv spotrebiteľa. Pri všetkých tematických oblastiach sa žiaci oboznámia aj s riešením environmentálnych problémov v danej oblasti.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o spoločensko-ekonomickom dianí. Vedie žiakov k tomu, aby porozumeli základným vzťahom v trhovej ekonomike. Zahrňuje učivo o základných ekonomických vzťahoch, o fungovaní trhového hospodárstva, podnikaní, riadení osobných financií. Žiaci sa učia porozumieť ekonomickej podstate miezd, daní, zdravotného a sociálneho poistenia a možností odmeňovania zamestnancov.. Získavajú základné vedomosti o právach a povinnostiach spotrebiteľa.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1 hodina
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • orientuje sa v základných ekonomických pojmoch a vzťahoch • ovláda podmienky fungovania trhového hospodárstva • rozlišuje rôzne typy ekonomík • orientuje sa v charakteristike trhového mechanizmu • ovláda systém a právne formy podnikania • orientuje sa v podnikateľskej činnosti a možnostiach podnikania v SR • ovláda ako vzniká a zaniká podnik • vie riadiť osobný finančný rozpočet • orientuje sa v Zákonníku práce • vie opísať spôsoby odmeňovania pracovníkov • vie definovať pracovný čas, dovolenku, sociálnu starostlivosť o zamestnanca a zdravotné poistenie • sa orientuje v spotrebiteľských právach a povinnostiach v SR a EU	
Rozpis učiva predmetu	

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné ekonomické vzťahy	**5**	Charakterizovať základné ekonomické pojmy a jednotlivé typ ekonomík.
Základné ekonomické pojmy	1	
Typy ekonomík	1	
Potreby, statky, služby	1	
Výroba a výrobné faktory	1	

Vstupy a výstupy vo výrobe	1	Definovať potreby, statky, služby, výrobu, vstupy a výstupy vo výrobe.
Podmienky fungovania trhového hospodárstva	**5**	Charakterizovať tovar, peniaze, vývoj peňazí, formy peňazí, funkcie peňazí.
Tovar	1	
Peniaze	1	
Dopyt a ponuka	1	Opísať dopyt, ponuku a proces tvorby ceny.
Cena	1	
Trh, subjekty a formy trhov	1	Analyzovať trh, jeho subjekty a formy trhov.
Podnik a podnikateľská činnosť	**8**	Charakterizovať podnik, obchodný názov, Obchodný register, postup pri založení a zrušení živnosti, práva a povinnosti podnikateľa.
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	Porovnať právne formy podnikania.
Finančná gramotnosť, osobné financie	**3**	Opísať financovanie, druhy finančných zdrojov a pravidlá riadenia osobných financií.
Financovanie, druhy finančných zdrojov	2	
Pravidlá riadenia osobných financií	1	
Personálny manažment	**6**	Porozumieť podstate a úlohám personálneho manažmentu.
Podstata a úlohy personálneho manažmentu	1	
Pracovnoprávne vzťahy, vznik, zmena a skončenie pracovného pomeru	2	Analyzovať pracovnoprávne vzťahy, práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávatelia, postup pri vzniku a zániku pracovného pomeru.
Pracovné podmienky – pracovný čas, dovolenka, sociálna starostlivosť, sociálne poistenie	2	Definovať pracovný čas, dovolenku, sociálnu starostlivosť a sociálne poistenie a zdravotné poistenie
Odmeňovanie pracovníkov, mzda, mzdové formy	1	Opísať spôsoby odmeňovania pracovníkov, hrubú a čistú mzdu a mzdové formy.
Spotrebiteľská výchova	**6**	Ovládať spotrebiteľské práva a povinnosti v SR a EÚ, postup pri reklamácii a nové formy predaja.
Spotrebiteľské práva a povinnosti	2	
Systém ochrany spotrebiteľa v SR a na trhu Európskej únie	2	
Reklamácie spotrebiteľa, nové formy predaja	2	

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:

- orientuje sa anorganická a organická chémia,
- aplikuje poznatky teoretické do praxi,
- pozná kritéria použitia vody v potravinárskom priemysle,
- orientuje sa pri použití kypridiel,
- vie sa zorientovať pri používaní potravinárskych aditív.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Anorganická chémia	**10**	Charakterizovať nekovy a vedieť kde sa nachádzajú v PSP. Orientovať sa aké soli používané sú konzervovanie a vedieť ich význam. Charakterizovať kypridlá a vysvetliť ich význam. Charakterizovať ochrannú atmosféru a jej použitie.
Nekovy	1	
Voda v potravinách	1	
Soli používané na konzervovanie	1	
Kypridlá	1	
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	Charakterizovať kovy a postavenie PSP. Charakterizovať zliatiny.
Organická chémia	**23**	Dokáže rozlíšiť anorganické látky od organických látok. Popísať vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín. Poznať klasifikáciu uhľovodíkov, ich zdroje charakteristiku. Poznať zložky potravín. Charakterizovať silice, terpény, význam, zloženie, vlastnosti. Poznať deriváty uhľovodíkov. Charakterizovať potravinárske aditíva, ich význam, rozdelenie. Charakterizovať aromatické látky, chuťové látky, rozdelenie, význam. Poznať karboxylové kyseliny, rozdelenie, význam. Vysvetliť makromolekulové látky, uviesť príklady, vplyv na životné prostredie. Charakterizovať funkcie obalov. Charakterizovať papierové, sklené, drevené, kovové ich výhody, šetrnosť k životnému prostrediu.
Základy organickej chémie	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	33 hodín
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v základoch biochémie,
- rozpozná základné zloženie potravín,
- aplikuje základy biochémie v potravinárskych technológiách,
- využíva poznatky o geneticky modifikovaných potravinách,
- má prehľad o základných biotechnologických metódach v praxi.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
Organická chémia	**3**	

Prírodné látky	1	Charakterizovať prírodné látky, Zloženie potravín, rozpoznať tuky, cukry , bielkoviny.
Zloženie potravín	1	
Bielkoviny, sacharidy, tuky	1	
Základy biochémie	**30**	Vysvetliť význam a rozdelenie biochémie. Charakterizovať základné prírodné látky. Poznať funkciu enzýmov, vitamínov a hormónov. Opísať základné metabolické procesy v živých organizmoch. Vysvetliť význam biochémie v potravinárstve, medicíne a biotechnológiách. Charakterizovať geneticky modifikované potraviny a látky so špecifickou funkciou. Poznať využitie biotechnologických metód v praxi. Uviesť význam liečiv a alkaloidov. Uplatňovať význam správnych stravovacích návykov a ochrany životného prostredia.
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	1	
Potravinársky priemysel	1	
Odpadové hospodárstvo	1	
Opakovanie prírodných látok	1	
Opakovanie látok so špecifickou funkciou	1	
Záverečné opakovanie	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v biochémii,
- vie opísať základné časti bunky a ich funkcie,
- vie aplikovať poznatky o prírodných látkach v spojení so zdravou výživou,
- využije poznatky o hormónoch z hľadiska životného štýlu.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
Úvod do biochémie	**2**	Definovať bunku, rozlíšiť prokaryotickú od eukaryotickej.
Charakteristika, rozdelenie a význam biochémie	1	
Bunka ako základná stavebná jednotka	1	
Prírodné látky	**10**	Rozlišovať sacharidy podľa štruktúry, vymenovať potraviny ako zdroje. Charakterizovať lipidy, definovať cholesterol, vplyv na zdravie. Vysvetliť zloženie bielkovín, orientovať sa v esenciálnych amino - kyselinách, opísať denaturáciu a jej príčiny.
Charakteristika, rozdelenie, vlastnosti sacharidov	1	
Funkcie v živočíšnom a rastlinnom organizme	1	
Charakteristika, rozdelenie, vlastnosti lipidov, funkcie v organizme	2	
Cholesteroly a ich význam	1	
Klasifikácia bielkovín	1	
Metabolizmus bielkovín	1	
Klasifikácia bielkovín	1	
Metabolizmus bielkovín	1	
Denaturácia bielkovín a strata biologických vlastností	1	
Chemické deje v živých sústavách	**4**	Charakterizovať základné typy biochemických reakcií. Vysvetliť princípy látkovej premeny v organizme. Opísať funkciu tráviacej sústavy a význam trávenia. Vysvetliť získavanie a využitie energie v živých organizmoch. Poznať význam makroenergetických zlúčenín.
Typy biochemických reakcií	1	
Princípy látkovej premeny	1	
Tráviaca sústava	1	
Bioenergetika, makroenergetické zlúčeniny	1	
Enzýmy	**4**	Charakterizovať enzýmy, ich špecifickosť, orientovať sa sa ich mnohorakosť. Poznať amylázu, proteázu, lipázu, ich vplyv na štruktúru cesta.
Enzýmy a ich význam	1	
Mechanizmus pôsobenie enzýmov	1	
Činitele ovplyvňujúce aktivitu enzýmov	1	
Vplyv enzýmov na kvalitu pekárskych a cukrárskych výrobkov	1	
Vitamíny	**3**	Charakterizovať vitamíny, rozdeliť vitamíny. Posúdiť jedalníček z hľadiska dostatočného príjmu vitamínov a navrhnúť úpravy pre zdravší životný štýl.
Vitamíny a ich význam	1	
Vitamíny rozpustné v tukoch a vo vode	1	
Zdroje a význam vitamínov vo výžive	1	
Hormóny	**4**	Charakterizovať hormón, najdôležitejšie hormóny, rozpoznať prejavy pri poruchách hormónov.
Rozdelenie endokrinných žliaz	1	
Rozdelenie hormónov	1	
Hormóny tráviaceho traktu	1	
Feromóny, fytohormóny, prostaglandíny	1	

		Charakterizovať feromóny, fytohormóny, prostaglandíny, ich pôvod, účinky.
Nukleové kyseliny	**1**	Charakterizovať nukleové kyseliny, ich funkcie.
Zloženie nukleových kyselín, význam nukleových kyselín	1	
Látky so špecifickou funkciou	**1**	Charakterizovať alkaloidy, vymenovať niektoré, vedieť pozitívne a negatívne účinky.
Alkaloidy, význam, funkcie, rozdelenie	1	
Biotechnológie a ich uplatnenie v praxi	**1**	Orientovať sa v biochémii.
Vzťah biochémie k iným vedám	1	

Cukrárska technológia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU CUKRÁRSKA TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet cukrárenská technológia poskytuje žiakom základné vedomosti o technológii výroby cukrárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania. Poskytuje žiakom potrebné teoretické vedomosti o surovinách cukrárskej výroby, o technologických postupoch všetkých druhov cukrárenských výrobkov.

Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi, ale predmet poskytuje potrebné vedomosti o výrobe netradičných výrobkov. Dôraz sa kladie aj na inovačné trendy v odbore, použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov.

Dôležitou súčasťou predmetu je oboznámenie sa s hygienou a sanitáciou, bezpečnosťou a ochranou zdravia pri práci v cukrárskej výrobe.

Preberajú sa aj spôsoby predlžovania trvanlivosti cukrárskych a pekárskych výrobkov a zdôrazňuje sa význam výrobno-technickej evidencie s dôrazom na využitie výpočtovej techniky.

Žiaci sa oboznámia so znením a významom základných zákonov a legislatívnych noriem – Potravinový zákon, Potravinový kódex, systém HACCP, príslušné normy a pod.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu cukrárska technológia je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o technológii výroby cukrárskych výrobkov, naučiť žiakov teoreticky zdôvodniť technologické procesy s dôrazom na biochemický a fyzikálno-chemický prístup, postupne rozvíjať ich schopnosti, viesť ich k samostatnosti a zodpovednosti.

Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebavyjadrenia žiaka. Rozvíjať základné myšlienkové operácie a druhy myslenia s dôrazom na hodnotiace a tvorivé myslenie. Absolvent pozná :

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

základné druhy cukrárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu - technologické postupy výroby

- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárskych výrobkov
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb
- hygienu a sanitáciu cukrárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu a programu HACCP
- prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov

zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vztyku k odboru činnosti - zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- charakterizuje suroviny, technologické postupy a zásady výroby cukrárskych výrobkov a vysvetlí ich význam pre kvalitu finálnych produktov.
- uplatňuje technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov a posudzuje vplyv jednotlivých operácií na ich kvalitu, trvanlivosť a zdravotnú bezpečnosť.
- vyberá vhodné suroviny, stroje, zariadenia a technologické postupy podľa druhu pripravovaného výrobku.
- dodržiava zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, správnej výrobnej praxe, HACCP a ochrany životného prostredia.

• hodnotí kvalitu hotových výrobkov, identifikuje technologické chyby a navrhuje opatrenia na ich odstránenie. • využíva odbornú terminológiu, sleduje moderné trendy v cukrárskej výrobe a uplatňuje zásady hospodárnosti, efektívnosti a udržateľnosti pri výrobe cukrárskych výrobkov.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Hygiena, sanitácia a BOZP v cukrárskej výrobe	**6**	Vysvetliť význam hygieny, sanitácie a dodržiavania zásad správnej výrobnej praxe pri výrobe cukrárskych výrobkov. Uplatňovať zásady osobnej, prevádzkovej hygieny a bezpečnosti práce pri manipulácii so surovinami, strojmi a zariadeniami. Identifikovať riziká ohrozenia kvality a zdravotnej bezpečnosti výrobkov a navrhnúť opatrenia na ich odstránenie.
Hygiena a sanitácia, význam - hygiena výroby a bezpečnosť potravín v súlade s udržateľnosťou	1	
Hygiena cukrárskej výroby - ekologické čistiace prostriedky a alternatívy k agresívnym chemikáliám	1	
Hygiena skladov , výrobných priestorov, osobná hygiena	1	
Sanitácia v cukrárskej výrobe, dezinfekcia, dezinsekcia, deratizácia - správne dávkovanie čistiacich látok – ochrana vody a životného prostredia	1	
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1	
Systém HACCP v cukrárskej výrobe	1	
Úvod do cukrárskej výroby	**4**	Charakterizovať význam a špecifiká cukrárskej výroby, základné druhy cukrárskych výrobkov a surovín používaných pri ich výrobe. Vysvetliť základné technologické postupy a princípy spracovania surovín pri výrobe cukrárskych výrobkov. Používať odbornú terminológiu a dodržiavať zásady kvality, hygieny a bezpečnosti práce v cukrárskej výrobe.
História cukrárskej výroby	1	
Súčasnosť cukrárskej výroby	1	
Ukážky sortimentu cukrárskych výrobkov	1	
Charakteristika a rozdelenie cukrárskej výroby	1	
Prepočty vlastných surovinových noriem	**4**	Vysvetliť význam surovinových noriem a ich využitie pri plánovaní cukrárskej výroby. Vykonávať prepočty množstva surovín podľa požadovaného počtu výrobkov, hmotnosti a technologického postupu. Správne zostaviť vlastnú surovinovú normu pri dodržaní zásad hospodárnosti a kvality výroby.
Význam prepočtu surovín	1	
Výpočet množstva surovín na výrobu z THN na 100 ks výrobkov	1	
Výpočet množstva surovín na výrobu z THN na 100 kg výrobkov	1	
Precvičovanie normovania, výpočtová technika pri normovaní surovín.	1	
Úprava cukru varením	**9**	Charakterizovať spôsoby úpravy cukru varením a vysvetliť ich využitie pri výrobe cukrárskych výrobkov.
Význam cukru, varenie cukru, spôsoby určovania hustoty - pôvod a výroba cukru – ekologické dopady pestovania cukrovej repy a trstiny	1	

Druhy cukrových rozvarov, tabuľka	1	Určiť správny technologický postup pri príprave cukrových roztokov, sirupov, karamelu a ďalších cukrových hmôt. Dodržiavať zásady bezpečnosti práce a správne technologické postupy pri tepelnom spracovaní cukru.
Príprava jednotlivých druhov rozvarov / ručné skúšky/	1	
Využitie cukrových rozvarov v cukrárskej výrobe	1	
Invertný cukor, význam - možnosti náhrady konvenčných surovín ekologickými alternatívami napr. kokosový cukor	1	
Fondán, karamel, kulér, griláž	1	
Zariadenia na varenie – varné stoličky	1	
Duplikátorové kotly – schéma, popis, použitie	1	
Cvičenie - varenie cukru - vplyv plytvania potravinami na životné prostredie	1	
Náplňové hmoty	**12**	Charakterizovať jednotlivé druhy náplňových hmôt používaných v cukrárskej výrobe a vysvetliť ich zloženie a vlastnosti. Určiť vhodné suroviny a technologické postupy pri príprave krémov, plniek a ostatných náplní. Posúdiť kvalitu pripravených náplňových hmôt a dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti a správnej výrobnej praxe.
Charakteristika a význam náplní	1	
Rozdelenie náplní	1	
Maslové a tukové náplne	1	
Základný žĺtkový krém	1	
Príprava maslových a tukových náplní	1	
Smotanové náplne – charakteristika, rozdelenie	1	
Príprava nevarených a varených smotanových náplní	1	
Bielkové krémy, jadrové náplne	1	
Ostatné náplne, náplne na pečenie	1	
Trvanlivosť náplní a chyby náplní	1	
Šľahacie stroje na prípravu náplní	1	
Cvičenie - varenie základného žĺtkového krému	1	
Polevy	**10**	Charakterizovať druhy poliev používaných v cukrárskej výrobe a vysvetliť ich zloženie, vlastnosti a využitie. Určiť vhodné suroviny a technologické postupy pri príprave a aplikácii poliev na cukrárske výrobky. Posúdiť kvalitu pripravených poliev a dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Charakteristika a význam poliev	1	
Rozdelenie poliev	1	
Cukrové polevy, fondánové polevy	1	
Cukrárske kakaové a tukové polevy	1	
Čokoládové polevy	1	
Agarové a želatínové polevy	1	
Ostatné druhy poliev	1	
Rozpúšťací a polievací stôl	1	
Princíp mechanizácie pri polievaní výrobkov, polievacie linky	1	
Cvičenie - príprava cukrárskej kakaovej polevy na polievanie	1	
Tuhé cestá	**12**	Charakterizovať druhy tuhých ciest používaných v cukrárskej výrobe, ich zloženie, vlastnosti a využitie. Určiť vhodné suroviny a vysvetliť technologické postupy prípravy tuhých ciest. Posúdiť kvalitu pripravených výrobkov z tuhých ciest a dodržiavať zásady hygieny,
Charakteristika a rozdelenie tuhých ciest	1	
Výber a úprava surovín	1	
Linecké cesto, suroviny, výroba, chyby cesta, tvarovanie	1	
Nákres schémy strunovky, popis činnosti	1	
Pečenie, spôsob kyprenia lineckého cesta	1	
Sortiment výrobkov z lineckého cesta	1	
Nákres schémy drezírky, popis činnosti	1	
Pečenie lineckého treného cesta, sortiment výrobkov	1	

Vaflové cesto, suroviny ,výroba ,tvarovanie, pečenie, výrobok	1	bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Ostatné druhy tuhých ciest	1	
Charakteristika a rozdelenie čajového pečiva, parížske pečivo	1	
Cvičenie - výroba lineckého cesta	1	
Odpaľovaná hmota / pálená hmota/	**9**	Charakterizovať odpaľovanú hmotu, jej zloženie, vlastnosti a výrobky pripravované z tejto hmoty. Vysvetliť technologický postup prípravy, spracovania a tepelnej úpravy odpaľovanej hmoty. Posúdiť kvalitu výrobkov z odpaľovanej hmoty a dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Charakteristika odpaľovanej hmoty	1	
Príprava odpaľovanej hmoty za tepla	1	
Príprava odpaľovanej hmoty za studena	1	
Tvarovanie, pečenie, kyprenie	1	
Chyby odpaľovanej hmoty a korpusov	1	
Výrobky z odpaľovanej hmoty - tradičné a netradičné	1	
Mechanizácia pri výrobe	1	
Cvičenie - príprava a výroba pálenej hmoty	1	
Cvičenie - príprava a výroba pálenej hmoty	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- charakterizuje šľahané hmoty a vie ich rozdelenie, identifikuje najčastejšie chyby šľahaných hmôt, určí ich príčiny a navrhne spôsob ich odstránenia,
- pozná sortiment výrobkov zo šľahaných hmôt a charakterizuje ich
- porovná výhody a nevýhody klasickej výroby a výroby s použitím zlepšujúcich prípravkov a zmesí,
- dodržiava technologickú disciplínu, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- vymenuje suroviny na výrobu medového cesta a vysvetlí ich význam,
- charakterizuje med a vysvetlí jeho význam pri výrobe medového cesta,
- vysvetlí význam invertného cukru pri výrobe medového cesta,
- pripraví suroviny na spracovanie a normuje ich podľa receptúry,
- pripraví medové cesto podľa technologického postupu a dodrží podmienky jeho odležania,
- správne vytvaruje medovníkové výrobky a zvolí vhodné podmienky pečenia,
- rozlíši plnené a neplnené medovníkové výrobky a pozná ich sortiment,
- zhotoví a esteticky dokončí medovníkové výrobky podľa technologického postupu,
- charakterizuje lístkové cesto a jeho vlastnosti,
- vymenuje suroviny na výrobu lístkového cesta a vysvetliť ich význam,
- opíše technologický postup klasickej výroby lístkového cesta,
- vysvetlí iné spôsoby výroby lístkového cesta,
- opíše princíp výroby lístkového cesta na výrobných linkách.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Šľahané hmoty	**35**	

Charakteristika a rozdelenie šľahaných hmôt	1	Charakterizovať šľahané hmoty a poznať ich rozdelenie. Vymenovať základné suroviny používané na výrobu šľahaných hmôt a vysvetliť ich význam. Vysvetliť vznik vaječnej peny a jej význam pri výrobe šľahaných hmôt. Rozlíšiť jednotlivé druhy šľahaných hmôt a vedieť ich využitie. Identifikovať najčastejšie chyby šľahaných hmôt, určiť ich príčiny a navrhnúť spôsob ich odstránenia. Charakterizovať technologický postup šľahaných hmôt použitím rýchlošľahacích prípravkov. Porovnať výhody a nevýhody klasickej výroby a výroby s použitím zlepšujúcich prípravkov a zmesí. Dodržiavať technologickú disciplínu, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
Výber a úprava surovín na šľahané hmoty	1	
Vaječná pena a jej tvorba	1	
Vplyvy pôsobiace na šlahateľnosť vajec	1	
Hygienické požiadavky pri spracovaní vajec	1	
Ľahké šľahané hmoty, charakteristika, technologický postup	1	
Buflerova hmota	1	
Tvarovanie ľahkej šľahanej hmoty	1	
Pečenie, parametre, procesy pri pečení	1	
Chyby ľahkej šľahanej hmoty	1	
Sortiment výrobkov, cukrárske piškóty, buflery	1	
Sortiment výrobkov z buflerov	1	
Korpusy zo šľahaných hmôt, tortové roládové	1	
Sortiment šľahaných výrobkov, rolády	1	
Sortiment šľahaných výrobkov, rezy tukové	1	
Sortiment šľahaných výrobkov, rezy maslové	1	
Sortiment šľahaných výrobkov, rezy ostatné	1	
Sortiment šľahaných výrobkov, torty	1	
Sortiment šľahaných výrobkov, šľahaná bábovka	1	
Dobošová hmota	1	
Nahrievané šľahané hmoty, charakteristika, výrobný postup	1	
Rozdiely oproti ľahkej šľahanej hmote	1	
Tvarovanie, pečenie, použitie	1	
Šľahané hmoty z vajec s použitím rýchlošľahacích prípravkov	1	
Technologický výroby šľahaných hmôt s RP, výhody a použitie	1	
Šľahané hmoty zo sypkých zmesí	1	
Technologický postup výroby šľahaných hmôt zo zmesi, výhody , použitie	1	
Ťažké šľahané hmoty, charakteristika	1	
Technologický postup výroby ťažkých šľahaných hmôt	1	
Sortiment výroby zo Sacherovej hmoty	1	
Cvičenie, výroba vybraných výrobkov	4	
Opakovanie tematického celku	1	
Medové cesto	**19**	Charakterizovať medové cesto a jeho využitie. Pomenovať suroviny a vysvetliť ich význam. Opísať technologický postup výroby medovníkového cesta. Pripraviť, tvarovať a upiecť výrobky z medového cesta. Rozlíšiť náplne, polevy a sortiment medovníkov.
Charakteristika cesta, história medovnikárstva	1	
Suroviny na výrobu, diskusia - aký má dopad dovoz tropického ovocia	1	
Med a jeho význam pri výrobe cesta, diskusia – falšovanie medu, dopad na včelárstvo, biodiverzitu	1	
Invertný cukor a jeho význam pri výrobe cesta	1	
Ostatné suroviny, význam a ich úprava pred spracovaním	1	
Príprava medovníkového cesta, odležanie	1	

Tvarovanie, pečenie, diskusia – energetická náročnosť pečenia	1	Používať základné stroje a zariadenia pri výrobe. Normovať suroviny podľa receptúry. Dodržiavať hygienu, bezpečnosť práce a zásady ochrany životného prostredia vrátane minimalizácie potravinového odpadu.
Náplne do medovníkových výrobkov	1	
Polevy na medovníkové výrobky	1	
Sortiment výrobkov z medovníkových ciest - plnené	1	
Sortiment výrobkov z medovníkových ciest - neplnené	1	
Mechanizácia pri výrobe medovníkov	1	
Popis strojnotechnologických zariadení	1	
Cvičenie, normovanie surovín	1	
Cvičenie, príprava cesta, odležanie	1	
Cvičenie, tvarovanie	1	
Cvičenie, pečenie	1	
Cvičenie, zdobenie, diskusia – ako minimalizovať potravinový odpad	1	
Opakovanie tematického celku	1	
Lístové cesto	**12**	Charakterizovať lístkové cesto a vysvetliť jeho vlastnosti a využitie v cukrárskej výrobe. Vymenovať suroviny na výrobu lístkového cesta a vysvetliť ich význam a vplyv na kvalitu výrobkov. Porovnať klasický spôsob výroby s ostatnými spôsobmi výroby lístkového cesta. Charakterizovať lístkové kysnuté (pľundrové) cesto a vysvetliť rozdiely oproti klasickému lístkovému cestu.
Charakteristika lístového cesta	1	
Suroviny a ich vlastnosti, vplyv na kvalitu	1	
Klasická výroba lístového cesta	1	
Iné spôsoby výroby listového cesta	1	
Výroba listových ciest na linkách	1	
Tvarovanie, pečenie listového cesta	1	
Výrobky z listových ciest	1	
Listové kysnuté cesto (pľundrové)	1	
Výrobky z listových kysnutých ciest	1	
Chyby listových ciest	1	
Opakovanie tematického celku. Diskusia – návrh ekologického obalu	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 suroviny, technologické postupy a zásady výroby cukrárskych výrobkov a vysvetlí ich význam pre kvalitu finálnych produktov.
- uplatňuje technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov a posudzuje vplyv jednotlivých operácií na ich kvalitu, trvanlivosť a zdravotnú bezpečnosť.
- vyberá vhodné suroviny, stroje, zariadenia a technologické postupy podľa druhu pripravovaného výrobku.
- dodržiava zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, správnej výrobnej praxe, HACCP a ochrany životného prostredia.
- hodnotí kvalitu hotových výrobkov, identifikuje technologické chyby a navrhuje opatrenia na ich odstránenie.
- využíva odbornú terminológiu, sleduje moderné trendy v cukrárskej výrobe a uplatňuje zásady hospodárnosti, efektívnosti a udržateľnosti pri výrobe cukrárskych výrobkov.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Jadrové hmoty	**6**	Charakterizovať druhy jadrových hmôt používaných v cukrárskej výrobe, ich zloženie, vlastnosti a využitie. Vysvetliť technologické postupy prípravy jadrových hmôt a ich použitie pri výrobe cukrárskych výrobkov. Posúdiť kvalitu pripravených jadrových hmôt a dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Jadrové hmoty - charakteristika, druhy	1	
Jadrová hmota nepečená - charakteristika, suroviny	1	
Tvarovanie, úprava pred pečením, pečenie jadrovej hmoty, Sortiment výrobkov z jadrovej hmoty nepečenej	1	
Hmota na kokosky - charakteristika, suroviny, TP	1	
Technologický postup prípravy hmoty na kokosky, jadrové rožky	1	
Tvarovanie, pečenie, požiadavky na kvalitu korpusov, sortiment výrobkov z hmoty na kokosky, chyby jadrových hmôt	1	
Špeciálne šľahané hmoty	**7**	Charakterizovať druhy špeciálnych šľahaných hmôt, ich zloženie, vlastnosti a využitie v cukrárskej výrobe. Vysvetliť technologické postupy prípravy, šľahania a spracovania špeciálnych šľahaných hmôt. Posúdiť kvalitu výrobkov zo špeciálnych šľahaných hmôt a dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Charakteristika, druhy špeciálnych šľahaných hmôt	1	
Snehová hmota , charakteristika, suroviny, TP	1	
Tvarovanie, pečenie, chyby	1	
Bezé hmota - charakteristika, suroviny, TP plátov, pečenie	1	
TP výroby laskonkovej hmoty,tvarovanie, pečenie, chyby	1	
Hmota na vaničky - charakteristika, suroviny, TP,	1	
Tvarovanie, pečenie, chyby	1	
Trené hmoty	**5**	Charakterizovať druhy trených hmôt, ich zloženie, vlastnosti a využitie pri výrobe cukrárskych výrobkov. Vysvetliť technologický postup prípravy trených hmôt a zásady ich správneho spracovania. Posúdiť kvalitu výrobkov z trených hmôt a dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Trené hmoty - charakteristika, suroviny, TP	1	
Tvarovanie, pečenie, chyby trených hmôt	1	
Výrobky z trených hmôt - chlebíčky	1	
Výrobky z trených hmôt - trená bábovka	1	
Vyhľadávanie receptov výrobkov z trených hmôt na internete	1	
Smotanové náplne a výrobky	**5**	Charakterizovať druhy smotanových náplní a výrobkov, ich zloženie, vlastnosti a využitie v cukrárskej výrobe. Vysvetliť technologické postupy prípravy smotanových náplní a výrobkov pri dodržaní
Charakteristika smotany, druhy	1	
Výroba šľahačkovej smotany, vlastnosti, šľahateľnosť smotany - vplyvy	1	
Smotanové náplne nevarené, smotanové náplne varené	1	
Predlžovanie trvanlivosti smotanových výrobkov, použitie rastlinnej šľahačky v cukrárskej výrobe	1	

Použitie rastlinnej šľahačky v cukrárskej výrobe	1	správnych podmienok spracovania a skladovania. Posúdiť kvalitu hotových smotanových výrobkov a dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Ozdoby v cukrárskej výrobe	**10**	Charakterizovať druhy ozdôb a ozdobných hmôt používaných v cukrárskej výrobe a vysvetliť ich využitie pri dekorácii výrobkov. Určiť vhodné suroviny a technologické postupy prípravy a spracovania ozdobných hmôt. Vytvárať a hodnotiť cukrárske ozdoby pri dodržaní zásad estetiky, hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Význam a uplatnenie ozdôb v cukrárskej výrobe, rozdelenie	1	
Marcipán/perzipán/ a jeho príprava	1	
Druhy modelovacích hmôt a ich príprava	1	
Pomôcky na tvarovanie ozdôb	1	
Ozdoby z marcipánu	1	
Ozdoby z modelovacích hmôt /kvety, ovocie, figúrky	1	
Tvarovanie ozdôb z karamelu, pomôcky, uskladnenie	1	
Ozdoby z griláže	1	
Ozdoby z čokolády	1	
Práca s počítačom - vyhľadávanie ozdôb na internet	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	60
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- charakterizuje suroviny, technologické postupy a zásady výroby cukrárskych výrobkov a vysvetlí ich význam pre kvalitu finálnych produktov.
- uplatňuje technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov a posudzuje vplyv jednotlivých operácií na ich kvalitu, trvanlivosť a zdravotnú bezpečnosť.
- vyberá vhodné suroviny, stroje, zariadenia a technologické postupy podľa druhu pripravovaného výrobku.
- dodržiava zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, správnej výrobnej praxe, HACCP a ochrany životného prostredia.
- hodnotí kvalitu hotových výrobkov, identifikuje technologické chyby a navrhuje opatrenia na ich odstránenie.
- využíva odbornú terminológiu, sleduje moderné trendy v cukrárskej výrobe a uplatňuje zásady hospodárnosti, efektívnosti a udržateľnosti pri výrobe cukrárskych výrobkov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Špeciálne výrobky	**11**	Charakterizovať špeciálne cukrárske výrobky, ich zloženie, vlastnosti a technologické postupy výroby. Zvoliť vhodné suroviny a technologické postupy pri
Charakteristika a rozdelenie špeciálnych výrobkov	1	
Výrobky charakteru orientálnych cukroviniek	1	
Turmed, košický med	1	
Kokosový kmeň, karamelová kocka	1	

Kávový dezert, drobné výrobky	1	výrobe špeciálnych cukrárskych výrobkov podľa ich určenia. Posúdiť kvalitu hotových výrobkov a dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Ostatné nepečené výrobky	1	
Cvičenie - príprava	1	
Cvičenie -praktická výroba vybraného nepečeného sortimentu	1	
Cvičenie -praktická výroba vybraného nepečeného sortimentu	1	
Cvičenie - dokončenie vybraných výrobkov	1	
Opakovanie 1. tematického celku	1	
Reštauračné múčniky	**15**	Charakterizovať druhy reštauračných múčnikov, ich zloženie, vlastnosti a spôsob podávania. Vysvetliť technologické postupy prípravy a dokončovania reštauračných múčnikov s využitím vhodných surovín. Posúdiť kvalitu, senzorické vlastnosti a estetickú úpravu reštauračných múčnikov pri dodržaní zásad hygieny a bezpečnosti práce.
Charakteristika reštauračných múčnikov	1	
Zariadenia múčnikových kuchýň	1	
Rozdelenie múčnikov	1	
Pečené múčniky, trhance, lievance	1	
Omelety, nákypy, palacinky, bublanina	1	
Varené múčniky, múčniky z cestovín	1	
Studené múčniky, krémy	1	
Múčniky varené v pare, múčniky z kysnutých ciest	1	
Múčniky vyprážané, kaše, pudingy	1	
Špeciálne múčniky	1	
Ovocné špeciality, peny, ovocné poháre	1	
Sortiment výrobkov	1	
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov - príprava	1	
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov	1	
Opakovanie 2.. tematického celku	1	
Dia cukrárske výrobky	**5**	Charakterizovať dia cukrárske výrobky, ich zloženie, použité suroviny a zásady ich výroby. Vysvetliť technologické postupy prípravy dia výrobkov s využitím vhodných náhradných sladidiel a surovín. Posúdiť kvalitu a zdravotnú vhodnosť dia cukrárskych výrobkov pri dodržaní zásad hygieny, bezpečnosti práce a správnej výrobnej praxe.
Charakteristika DIA výrobkov, význam	1	
Suroviny na DIA výrobky	1	
DIA tvarohový rez, DIA tvarohová bábovka	1	
Ostatné DIA výrobky	1	
Rozdiely medzi tradičnou výrobou CV a DIA výrobkami	1	
Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov	**10**	Charakterizovať kritériá hodnotenia kvality cukrárskych výrobkov z hľadiska vzhľadu, chuti, vône, konzistencie a zdravotnej bezpečnosti. Posúdiť kvalitu cukrárskych výrobkov pomocou senzorického hodnotenia a porovnať ju s požadovanými kvalitatívnymi požiadavkami. Identifikovať technologické chyby výrobkov a navrhnúť
Kvalita cukrárskych výrobkov, definícia, význam	1	
Vstupná kontrola surovín	1	
Medzioperačná kontrola výroby cukrárskych výrobkov	1	
Výstupná kontrola cukr.. výrobkov - zmyslové hodnotenie	1	
Výstupná kontrola cukr. výrobkov - laboratórne hodnoteni	1	
Mikrobiologické hodnotenie cukrárskych výrobkov	1	
Povolené odchýlky hmotnosti podľa platnej vyhlášky, výpočty	1	

Praktické hodnotenie akosti cukr. výrobkov - zmyslovo	1	opatrenia na ich odstránenie a zlepšenie kvality.
Protokol hodnotenia	1	
Opakovanie 4. tematického celku	1	
Prípravky a aditíva pri výrobe cukrárskych výrobkov	**10**	Charakterizovať moderné technologické postupy a inovácie používané v súčasnej cukrárskej výrobe. Vybrať vhodné technologické postupy a suroviny s ohľadom na kvalitu, efektívnosť výroby a požiadavky spotrebiteľa. Posúdiť prínos nových technológií z hľadiska kvality výrobkov, hygieny, bezpečnosti potravín a udržateľnosti výroby.
Zlepšujúce prípravky v cukrárskej výrobe, charakteristika	1	
Význam a rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v CV	1	
Rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v CV	1	
Zloženie zlepšujúcich cukrárskych prípravkov	1	
Väzbové látky, oxidačno - redukčné	1	
Enzymatické prípravky, emulgátory	1	
Sortiment ZP používaných vo vybranej cukrárskej výrobe	1	
Prehľad firiem ponúkajcich ZP pre cukrársku výrobu	1	
Suroviny predlžujúce trvanlivosť	1	
Opakovanie 5. tematického celku	1	
Balenie a trvanlivosť cukrárskych výrobkov	**3**	Charakterizovať spôsoby balenia cukrárskych výrobkov a vysvetliť ich význam pre zachovanie kvality, hygieny a zdravotnej bezpečnosti. Zvoliť vhodný obal a podmienky skladovania podľa druhu cukrárskeho výrobku a jeho trvanlivosti. Posúdiť faktory ovplyvňujúce trvanlivosť cukrárskych výrobkov a navrhnúť opatrenia na jej predĺženie.
Balenie výrobkov, obalové materiály - typy obalových materiálov a ich environmentálne dopady	1	
Údaje na obaloch , separovaný zber, recyklácia obalov - biologicky rozložiteľné, kompostovateľné a recyklovateľné obaly	1	
Trvanlivosť a prejavy stárnutia cukrárskych výrobkov - minimalizácia obalového materiálu – dizajn a ekológia	1	
Výrobno - technická evidencia v cukrárskej výrobe	**6**	Charakterizovať význam výrobno-technickej evidencie v cukrárskej výrobe a vysvetliť jej využitie pri riadení výroby. Viesť základnú výrobnú a technologickú dokumentáciu, vrátane surovinových noriem, výrobných záznamov a evidencie spotreby surovín. Využívať údaje z evidencie na hodnotenie hospodárnosti, kvality výroby a dodržiavania technologických postupov.
Výrobno - technická evidencia v cukrárskej výrobe	1	
Evidencia v sklade surovín, skladová karta	1	
Evidencia vo výrobe, výrobný príkaz	1	
Evidencia v expedícii, dodací list - ekologické správanie zamestnancov (šetrné umývanie, triedenie odpadu, šetrenie energií)	1	
Ostatná evidencia - zásady „zelenej prevádzky	1	
Opakovanie 5. tematického celku - vplyv prevádzky na životné prostredie a spoločenská zodpovednosť cukrárne	1	

Kuchárska technológia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU KUCHÁRSKA TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet **Kuchárska technológia** počas štvorročného štúdia poskytuje žiakom komplexné teoretické vedomosti a odborné zručnosti potrebné na prípravu, spracovanie a dokončovanie pokrmov. Žiaci postupne získavajú poznatky o surovinách, ich vlastnostiach, skladovaní a spracovaní, základných a progresívnych technologických postupoch, tepelných úpravách, príprave polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých jedál a pokrmov z rôznych druhov mäsa, rýb, hydiny a zveriny. Súčasťou predmetu je aj studená kuchyňa, svetová gastronómia, špeciálne spôsoby prípravy jedál, racionálne a diétne stravovanie a aktuálne trendy v gastronómii. Dôraz sa kladie na dodržiavanie hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, správnu manipuláciu s potravinami, hospodárne využívanie surovín, kvalitu a estetiku pripravených pokrmov. Predmet zároveň rozvíja samostatnosť, tvorivosť, pracovnú disciplínu, zodpovednosť, komunikačné a organizačné schopnosti a pripravuje žiakov na uplatnenie v gastronomickej praxi a prípadné podnikanie v odbore.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je, aby žiak počas štvorročného štúdia získal odborné vedomosti a zručnosti potrebné na samostatné uplatnenie v gastronomickej praxi, vedel správne vyberať, skladovať a spracovávať potraviny, uplatňoval vhodné technologické postupy a spôsoby tepelnej úpravy pri príprave rôznych druhov pokrmov, ovládal zásady normovania a kalkulácie jedál a dokázal posúdiť ich kvalitu. Žiak dodržiava zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, správne manipuluje so surovinami a pracovnými prostriedkami, využíva tradičné aj progresívne technologické postupy a uplatňuje zásady racionálneho, diétneho a moderného stravovania. Dokáže pripravovať jedlá slovenskej aj zahraničných kuchýň, pokrmy studenej kuchyne, minútky, špeciality a jedlá pripravené špeciálnymi technologickými postupmi. Rozvíja svoju odbornosť, tvorivosť, samostatnosť, presnosť, zodpovednosť a schopnosť pracovať v tíme, orientuje sa v aktuálnych trendoch gastronómie a získava základné vedomosti potrebné na podnikanie v odbore.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- Dodržiava zásady bezpečnosti, hygieny a správnej manipulácie s potravinami.
- Charakterizuje základné tepelné techniky, polievky, omáčky a prílohy a opisuje ich prípravu.
- Uplatňuje zásady normovania a kalkulácie pri príprave jedál.
- Rozlišuje druhy mäsa podľa pôvodu a charakterizuje ich základné vlastnosti a využitie v kuchynskej úprave.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	**1**	Dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a správne používať pracovné prostriedky a ochranné pracovné pomôcky. Predchádzať vzniku pracovných

		úrazov a poznať zásady bezpečného správania na pracovisku.
Hygienické požiadavky	**1**	Dodržiavať základné hygienické požiadavky pri manipulácii a spracovaní potravín. Predchádzať kontaminácii potravín a uplatňovať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny.
Základné tepelné techniky	**20**	**Charakterizovať** základné tepelné úpravy potravín účinkom vlhkého a suchého tepla **Rozlíšiť** jednotlivé spôsoby ich použitia. **Vysvetliť** princíp varenia, pečenia, grilovania, praženia, zapekania a konzervovania potravín.
Úprava jedla účinkom vlhkého tepla	1	
Varenie v tekutine	1	
Varenie v pare	1	
Varenie vo vákuu	1	
Pošírovanie	1	
Blanšírovanie	1	
Zaprávanie	1	
Úprava jedla účinkom suchého tepla	1	
Pečenie v rúre	2	
Pečenie na panvici	1	
Grilovanie – pečenie na rošte, pečenie na ražni	1	
Pečenie na anglický spôsob	1	
Pečenie v konvektomate	1	
Gratinovanie (zapekanie)	1	
Praženie (smaženie)	2	
Praženie úsporným spôsobom	1	
Praženie na francúzsky spôsob (fritovanie)	1	
Opaľovanie (opaľovanie peria, srsti)	1	
Konzervovanie potravín (grilovanie, zaváranie, údenie, sušenie)	1	
Normovanie a kalkulácia jedál	**5**	**Vysvetliť** význam normovania a kalkulácie jedál. **Vypočítať** množstvo surovín podľa noriem a **určiť** náklady a cenu pripraveného jedla.
Normovanie a kalkulácia jedál	5	
Polievky	**10**	**Rozlíšiť** základné druhy polievok a **charakterizovať** ich rozdelenie. **Opísať** význam a základný postup prípravy vývarov.
Rozdelenie polievok	5	
Vývary	5	
Omáčky, rozdelenie	**16**	**Rozlíšiť** základné druhy omáčok a **vysvetliť** ich význam v gastronómii. **Charakterizovať** päť základných omáčok a **opísať** ich využitie pri príprave jedál.
Význam omáčok	6	
Päť základných omáčok	10	
Prílohy	**6**	**Charakterizovať** význam príloh a **rozlíšiť** ich podľa použitej suroviny.
Význam príloh, rozdelenie podľa suroviny	1	
Rozdelenie podľa suroviny	2	
Najrozšírenejšie jedlo na Svete - ryža	2	

Najobľúbenejšie – hranolky	1	**Opísať** základné druhy príloh, najmä ryžu a zemiakové hranolky, a **uviesť** ich využitie pri príprave jedál.
Rozdelenie mäsa podľa druhu zvierat	**9**	**Rozlíšiť** mäso podľa druhu zvierat a **charakterizovať** základné druhy mäsa**.** **Opísať** vlastnosti hovädzieho, teľacieho, bravčového, hydinového a zverinového mäsa a **uviesť** ich využitie v gastronómii.
Charakteristika hovädzieho mäsa a teľacieho mäsa	2	
Charakteristika bravčového mäsa	2	
Charakteristika hydinového mäsa (kuracie, morčacie, hrabavá hydina)	3	
Charakteristika diviny, zajac	2	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2	
Počet vyučovacích hodín za ročník	66	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • Charakterizuje omáčky, prílohy a bezmäsité jedlá a opísať zásady ich prípravy a využitia. • Rozlišuje jednotlivé druhy omáčok, príloh a bezmäsitých jedál podľa surovín a spôsobu tepelnej úpravy. • Charakterizuje hovädzie a teľacie mäso, rozlišuje jednotlivé časti a uviesť ich vhodné využitie. • Uplatňuje správne technologické postupy pri príprave jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa vrátane varenia, dusenia, pečenia a vyprážania.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Omáčky	**28**	**Charakterizovať** význam a druhy omáčok a **opísať** zásady ich prípravy vrátane prípravy fondov, redukcií a výťažkov z mäsa. **Vysvetliť** spôsoby zahusťovania, dochucovania a legírovania omáčok a **rozlíšiť** základné biele, hnedé, maslové, rajčiakové, studené, národné a ovocné omáčky
Charakteristika a význam omáčok	1	
Zásady prípravy omáčok, chyby pri príprave	2	
Fondy- svetlé, rybacie,-fumety, technologický postup prípravy, redukcie	5	
Základy omáčok, výťažky z mäsa	3	
Zahusťovanie dochucovanie a legírovanie omáčok	2	
Rozdelenie omáčok. Základné biele omáčky	2	
Základné hnedé omáčky	2	
Jemné maslové omáčky	2	
Rajčiakové omáčky	4	
Studené krycie omáčky	2	
Národné regionálne omáčky	2	
Ovocné omáčky	1	
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	**8**	**Charakterizovať** význam, druhy a zásady dávkovania
Charakteristika, význam druhy, dávkovanie príloh	1	

Prílohy zo zemiakov, tepelné úpravy, druhy príloh	1	príloh a **opísať** ich tepelné úpravy. **Rozlíšiť** prílohy zo zemiakov, ryže, obilnín, cestovín, strukovín a zeleniny a **uviesť** ich využitie. **Charakterizovať** jednoduché šaláty a dresingy a **opísať** zásady ich prípravy.
Prílohy z ryže a iných obilnín, spôsob tepelnej úpravy	1	
Prílohy a cestovín spôsob tepelnej úpravy	1	
Prílohy zo strukovín, spôsoby tepelnej úpravy, druhy príloh	1	
Prílohy zo zeleniny, spôsoby tepelnej úpravy, druhy príloh	1	
Doplnky- jednoduché šaláty, zásady prípravy	1	
Dresingy- druhy technologický spôsob prípravy	1	
Bezmäsité jedlá	**13**	**Charakterizovať** význam a rozdelenie bezmäsitých jedál a **rozlíšiť** ich podľa použitých surovín. **Opísať** základné druhy jedál zo zemiakov, zeleniny, strukovín, ryže, cestovín, húb, vajec, syrov a múky a **uviesť** vhodné spôsoby ich tepelnej úpravy.
Charakteristika , význam a rozdelenie bezmäsitých jedál	1	
Jedlá zo zemiakov, spôsob tepelnej úpravy, druhy jedál	1	
Jedlá zo zeleniny a strukovín, spôsob tepelnej úpravy, druhy jedál	1	
Jedlá z ryže a cestovín, spôsob tepelnej úpravy, druhy jedál	1	
Jedlá z húb, spôsoby tepelnej úpravy	1	
Múčne jedlá slané	2	
Múčne jedlá sladké	2	
Jedlá z vajec, spôsob tepelnej úpravy	2	
Jedlá zo syrov, spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál	2	
Jedlá z hovädzieho mäsa	**12**	**Charakterizovať** hovädzie mäso z hľadiska výživy**, rozlíšiť** jeho časti podľa kvality a **uviesť** ich vhodné využitie. **Opísať** spôsoby tepelnej úpravy hovädzieho mäsa varením, pečením v celku a na porcie, na anglický spôsob a **charakterizovať** úpravu hovädzích vnútorností.
Charakteristika z hľadiska výživy, delenie podľa kvality a použitie jednotlivých častí	2	
Tepelná úprava hovädzieho mäsa varením	2	
Základy cibuľový zeleninový	2	
Tepelná úprava v celku a na porcie	2	
Tepelná úprava pečením na anglický spôsob	2	
Tepelná úprava hovädzích vnútorností	2	
Jedlá z teľacieho mäsa	**4**	**Charakterizovať** teľacie mäso, **rozlíšiť** jeho jednotlivé časti a **uviesť** ich vhodné využitie v kuchynskej úprave. **Opísať** tepelné úpravy varením, zaprávaním, dusením a pečením a **charakterizovať** základné druhy plniek a ich využitie.
Charakteristika teľacieho mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave	1	
Tepelná úprava varením a zaprávaním	1	
Tepelná úprava dusením a pečením	1	
Plnky a ich variácie	1	
Tepelná úprava vyprážaním.	**1**	**Charakterizovať** tepelnú úpravu vyprážaním **a opísať** technologický postup prípravy vyprážaných jedál. **Pripraviť** viedenský teľací rezeň podľa správneho
Viedenský telací rezeň	1	

		technologického postupu a **dodržiavať** zásady hygieny a bezpečnosti práce.
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 jednotlivé druhy mäsa, rýb, hydiny a zveriny a rozlišuje ich základné časti a využitie. • Opisuje vhodné tepelné úpravy bravčového mäsa, rýb, hydiny, zveriny a mletého mäsa. • Pripravuje jedlá na objednávku vrátane minútok, štiav, oblôh a jedál na anglický spôsob. • Rozlišuje základné druhy múčnikov a dezertov podľa spôsobu prípravy a podávania.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Bravčové mäso	**4**	**Rozlíšiť** jednotlivé časti bravčového mäsa a **uviesť** ich vhodné využitie. **Opísať** a **uplatniť** základné tepelné úpravy bravčového mäsa – varenie, dusenie, pečenie a vyprážanie.
Rozdelenie bravčového mäsa na časti	2	
Tepelné úpravy bravčového mäsa- varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie	2	
Jedlá z rýb mäkkýšov, kôrovcov, lastúrnikov	**2**	**Rozlíšiť** základné druhy rýb, mäkkýšov, kôrovcov a lastúrnikov a **charakterizovať** ich využitie v gastronómii. **Opísať** vhodné spôsoby tepelnej úpravy rýb a **uviesť** zásady ich spracovania a prípravy.
Rozdelenie rýb a ich tepelné úpravy	2	
Jedlá z hydiny	**6**	**Rozlíšiť** základné druhy hydiny a **charakterizovať** ich využitie v gastronómii. **Opísať** spôsoby tepelnej úpravy hydiny, **charakterizovať** vhodné plnky a **uviesť** možnosti spracovania hydinových drobov.
Rozdelenie hydiny	2	
Tepelné úpravy hydiny	2	
Plnky	1	
Droby (vnútornosti)	1	
Jedlá z ostatných jatočných zvierat baranie	**4**	**Charakterizovať** baranie mäso a mäso z pernatej, srstnatej zveriny a daniela. **Opísať** vhodné spôsoby tepelnej úpravy a **uviesť** zásady spracovania a využitia jednotlivých druhov mäsa v gastronómii.
Tepelné úpravy	2	
Pernatá,srsnatá,zverina a daniel	2	
Mleté mäso	**4**	

Jedlá z tepelne upraveného mäsa	2	**Charakterizovať** mleté mäso a **rozlíšiť** jedlá zo surového a tepelne upraveného mletého mäsa. **Opísať** zásady spracovania, tepelnej úpravy
Jedlá zo surového mletého mäsa	2	
Jedlá na objednávku- minútky	**6**	**Charakterizovať** jedlá na objednávku a **opísať** zásady ich predprípravy, výber mäsa, rýb, štiav a oblôh / dekorácií. **Rozlíšiť** jedlá pripravované na anglický spôsob
Predpríprava	1	
Druhy mäsa na minútky	1	
Ryby	1	
Šťavy	1	
Oblohy / dekorácie	1	
Jedlá na anglický spôsob	1	
Múčniky a dezerty	**3**	**Charakterizovať** základné druhy múčnikov a dezertov podľa spôsobu podávania
Rozdelenie múčnikov, teplé studené, zmrzliny	3	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	60
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- Charakterizuje studenú kuchyňu, svetovú gastronómiu a typické jedlá vybraných národných kuchýň.
- Uplatňuje progresívne a špeciálne spôsoby prípravy jedál a dodržiava zásady správnej manipulácie so surovinami.
- Rozlišuje zásady racionálneho a diétneho stravovania a prispôsobuje prípravu pokrmov základným požiadavkám diét.
- Pripravuje minútky a kvalitný steak, charakterizuje základné kroky potrebné na začatie podnikania v odbore a orientuje sa

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Studená kuchyňa	**18**	**Charakterizovať** význam a vývoj studenej kuchyne a **opísať** základné polovýrobky, ako sú aspik, majonéza, pochúťkové maslá, dresingy, peny a krémy. **Pripraviť** obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky, šaláty, plnenú zeleninu a vajcia, syrové pokrmy, ryby, rolády a paštéty a **uplatniť** zásady úpravy studených mís. **Dodržiavať** zásady hygieny a bezpečnosti pri príprave studených pokrmov a **voliť** suroviny s ohľadom na
Charakteristika a vývoj studenej kuchyne	11	
Základné polovýrobky studenej kuchyne – aspik, majonéza,	1	
Pochúťkové maslá, Dressingy	1	
Peny, krémy	1	
Príprava obložených chlebíčkov, chuťoviek a kanapiek	1	
Pokrmy zo syrov	1	
Príprava syrových pien a krémov, syrového pečiva	1	
Príprava jednoduchých šalátov	1	
Príprava zložitých šalátov	1	
Plnená zelenina	1	
Plnené a obložené vajcia	1	
Príprava rýb a kaviáru	1	

Príprava rolád	1	udržateľnosť a ochranu ohrozených druhov
Paštéty a ich príprava	1	
Príprava rolád	1	
Rozličné špeciality studenej kuchyne	1	
Úprava studených mís	1	
Vyhnite sa ohrozeným alebo nadmerne loveným druhom: Napríklad niektorým populáciám tuniaka, mečúňa, či niektorým druhom kreviet loveným vlečnými sieťami, ktoré ničia morské dno.	1	
Príprava typických jedál cudzineckej kuchyne	**12**	**Charakterizovať** svetovú gastronómiu a **rozlíšiť** stravovacie zvyklosti a typické jedlá vybraných národných kuchýň. **Opísať** charakteristické jedlá slovenskej, českej, maďarskej, poľskej, nemeckej, rakúskej, francúzskej, talianskej, balkánskej, severskej a čínskej kuchyne. **Uplatňovať** zásady výberu kvalitných a transparentne označených surovín s ohľadom na ich pôvod a spôsob získavania.
Charakteristika a rozdelenie	1	
Stravovacie zvyklosti cudzích národov	1	
Rozdelenie svetovej gastronómie	1	
Špeciality slovenskej a českej kuchyne	1	
Jedlá maďarskej a poľskej kuchyne	1	
Jedlá nemeckej a rakúskej kuchyne	1	
Jedlá francúzskej kuchyne	1	
Jedlá talianskej kuchyne	1	
Jedlá balkánskych gastronómií	1	
Jedlá severských gastronómií	1	
Jedlá čínskej kuchyne	1	
Transparentné zdroje: Zistite si, odkiaľ produkt pochádza (oblasť lovu) a akou metódou bol ulovený/chovaný. Zodpovední predajcovia by mali tieto informácie poskytovať.	1	
Progresívne spôsoby prípravy jedál	**1**	**Charakterizovať** význam polotovarov **a rozlíšiť** ich podľa stupňa pred pripravenosti. **Opísať** ich využitie pri progresívnej príprave jedál a **uplatniť** zásady správnej manipulácie s polotovarmi.
Význam polotovarov a ich stupeň pred pripravenosti	1	
Špeciálna úprava pokrmov	**9**	**Charakterizovať** špeciálne spôsoby úpravy pokrmov a **opísať** zásady dochucovania, zjemňovania a miešania jedál. **Vysvetliť** princíp flambovania, tranšírovania, fondue, hot-pot, raclette a tempury a **opísať** prípravu jedál na grile, rošte, ražni, v alobale a papilote.
Dochucovanie, zjemňovanie, miešanie	1	
Dokončovania jedla pred zrakom hosťa – flambovanie	1	
Dokončovanie jedla pred zrakom hosťa – tranšírovanie	1	
Fondue, HOT-POT	1	
Raclette, Tempura	1	
Príprava jedál v prírode, Barbecue	1	
Predbežná príprava surovín pri grilovaní	1	
Príprava jedál na rošte, ražni	1	
Príprava jedál v alobale, papilote, v grilovacích kliešťach	1	
Racionálna gastronómia	**5**	**Charakterizovať** zásady racionálneho a diétneho stravovania a **vysvetliť** požiadavky na prípravu diétnych pokrmov**.**
Racionálne stravovanie	1	
Diétne stravovanie	1	
Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov	1	
Rozdelenie diét	1	

Charakteristika základných diét	1	**Rozlíšiť** základné druhy diét a **opísať** ich charakteristické zásady a vhodné spôsoby úpravy pokrmov.
Ustabilizovanie vedomostí a otvorenie si vlastnej firmy je sloboda	**15**	**Uplatniť** získané vedomosti a zručnosti pri príprave minútkových jedál a **opísať** aktuálne trendy v gastronómii. **Pripraviť** kvalitný steak podľa správneho technologického postupu **a charakterizovať** základné kroky potrebné na začatie podnikania v odbore. **Rozvíjať** schopnosť samostatného učenia, sebareflexie a využívať poznatky o tradičných veľkonočných jedlách.
Príprava minútkových jedál	1	
Trendy a prognózy v gastronómii pre rok.	1	
Ako si pripravíme dokonalý steak	1	
Ako začať a ako si otvoriť firmu v odbore.	10	
Ako prekonať sám seba a ako pristúpiť k učeniu	1	
Prehľad Veľkonočných jedál na našom stole.	1	

Stroje a zariadenia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STROJE A ZARIADENIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

V treťom ročníku venuje predmet stroje a zariadenia pozornosť strojnotechnologickým zariadeniam, ktoré sú používané v cukrárskych a kuchárskych prevádzkach. Stroje a zariadenia sú usporiadané za sebou v tematických celkoch v súlade s technologickým tokom výroby.

V štvrtom ročníku obsah predmetu plynule pokračuje v smere technologického toku zariadeniami na tepelnú úpravu a ďalej konečnú úpravu výrobkov. Obsahom ďalšej časti sú výrobné linky používané v cukrárňach. V štvrtom ročníku je učivo zamerané aj na baliace stroje, chladiace zariadenia a doplnkové stroje a zariadenia používané v odbore.

Otázky bezpečnosti práce a ochrany zdravia, hygieny a sanitácie, environmentálnej výchovy sú neoddeliteľnou súčasťou vyučovania predmetu, preto sa nimi vyučujúci musí sústavne zaoberať v príslušných súvislostiach.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu stroje a zariadenia je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií z uvedeného predmetu v súvislosti s potravinárstvom, o javoch, zákonitostiach a 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. Zároveň vedia riešiť problémy v priebehu vzdelávania, posudzovať ich, navrhovať riešenie. Spôsobilosť využívať informačné technológie získavaním, zhromažďovaním, triedením, ktoré prispejú k riešeniu daného problému

Poznať základné strojné vybavenie, ich obsluhu a údržbu, poznať na aké technologické operácie sa používajú jednotlivé strojné zariadenia.

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 konštrukciu, funkciu a využitie strojov a zariadení používaných v cukrárskej a kuchárskej výrobe.
- vysvetlí princípy obsluhy, údržby a správneho používania technologických zariadení v súlade s technologickými postupmi.
- vyberá vhodné stroje a zariadenia podľa charakteru výrobného procesu a druhu pripravovaných výrobkov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**1**	Vysvetliť význam predmetu stroje a zariadenia pre cukrársku a kuchársku výrobu. Orientovať sa v základnom rozdelení strojov a zariadení používaných v potravinárskej prevádzke.
Bezpečnostné predpisy a obsluha strojov	**1**	

Zásady BP a OZ pri manipulácii so STZ v PV a CV, obsluha	1	Dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci pri obsluhe strojov a zariadení. Správne obsluhovať a udržiavať stroje a zariadenia, identifikovať riziká pri práci a predchádzať pracovným úrazom.
Stroje a zariadenia skladov surovín, múčne hospodárstvo	**4**	Charakterizovať stroje a zariadenia používané na skladovanie, dopravu a manipuláciu so surovinami v múčnom hospodárstve. Vysvetliť zásady správnej obsluhy, hygieny a bezpečnej prevádzky strojov a zariadení skladov surovín.
Zariadenia na prísun surovín a ich uskladnenie v PV a CV	1	
Váhy v skladoch a v múčnej linke, múčne hospodárstvo v pekárni, silá – druhy, schéma, popis	1	
Mechanické dopravné cesty múky zo sila na spracovanie, pneumatická doprava múky , princíp, druhy	1	
Preosievacie zariadenia periodické a kontinuálne, význam	1	
Zariadenia na prípravu ciest a hmôt	**4**	Charakterizovať zariadenia používané na prípravu ciest a hmôt a vysvetliť ich princíp činnosti. Správne zvoliť a bezpečne obsluhovať zariadenia pri príprave ciest a hmôt podľa technologických postupov.
Rozdelenie šľahacích a miesiacich strojov, periodické miesiace stroje v PV , schéma, popis, princíp činnosti	2	
Šľahacie stroje v CV – typy, princíp činnosti	2	
Stroje na spracovanie ciest a hmôt	**9**	Charakterizovať stroje na spracovanie ciest a hmôt a vysvetliť ich využitie vo výrobe. Správne obsluhovať stroje na spracovanie ciest a hmôt pri dodržaní technologických a bezpečnostných predpisov.
Deliace a stužovacie stroje – rozdelenie ,princíp činnosti, kontinuálne a periodické stroje	2	
Deliace stroje na chlieb, vákuová delička, schéma, popis	1	
Tvarovacie stroje na cukrárske cestá a hmoty – rozdelenie	1	
Rozvaľovacie stroje, strunovka, striekacie stroje, roztierač plátov	1	
Tvarovacie stroje na pečivo a chlieb – rozdelenie	1	
Rožkové stroje plátnové a bezplátnové	1	
Linky na tvarovanie jemného pečiva, LJP, schéma, popis	1	
Zguľovacie a vyvaľovacie stroje	1	
Zariadenia na tepelnú úpravu	**14**	Charakterizovať jednotlivé zariadenia na tepelnú úpravu potravín (pece, rúry, varné zariadenia, fritézy a ďalšie). Vysvetliť ich princíp činnosti, využitie a význam vo výrobnom procese.
História pecí, pece v pekárskej a cukrárskej výrobe - spotreba energie pri miesení, kysnutí a pečení	1	
Rozdelenie pecí podľa spôsobu vykurovania a pečnej plochy - úsporné pece, moderné technológie a automatizácia	1	

Pece s priamym a nepriamym vykurovaním	1	Správne zvoliť, obsluhovať a udržiavať zariadenia na tepelnú úpravu podľa technologických postupov pri dodržiavaní zásad hygieny, bezpečnosti práce a hospodárnej prevádzky.
Boxové pece, schéma, popis činnosti	1	
Princíp vykurovania parných a boxových pecí	1	
Cyklotermický systém vykurovania pecí	1	
Schéma kontinuálnej pásovej pece, popis PPC	1	
Príslušenstvo pecí – horáky, zaparovacie zariadenia, palivá - správne využívanie tepla – rekuperácia, izolácia	1	
Ventilátory, meracie a regulačné prístroje, Ekobloky	1	
Kapacita pecí, výpočet kapacity ,precvičovanie príkladov	1	
Osadzovacie zariadenia k peciam - vplyv znižovania spotreby energie na ekologickú stopu prevádzky	1	
Zariadenia na varenie a vyprážanie, ohrievacie stoličky	1	
Ohrievacie stoličky, duplikátorové kotly	1	
Praktické cvičenia	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:

- dodržiava zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny, požiarnej ochrany a ochrany životného prostredia pri práci so strojmi a zariadeniami.
- posudzuje technický stav strojov a zariadení, rozpoznáva základné poruchy a navrhuje jednoduché opatrenia na ich predchádzanie.
- využíva odbornú terminológiu a uplatňuje zásady hospodárnej, efektívnej a ekologickej prevádzky technologických zariadení.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**1**	Používať základnú odbornú terminológiu súvisiacu so strojmi a technologickými zariadeniami.
Oboznámenie s témami – úvod do predmetu	1	
Baliace stroje	**10**	Charakterizovať druhy baliacich strojov a vysvetliť ich využitie v potravinárskej výrobe. Zvoliť vhodný spôsob balenia a správne obsluhovať baliace stroje podľa technologických a hygienických požiadaviek. Dodržiavať zásady bezpečnosti práce a vykonávať základnú údržbu baliacich strojov.
Význam a účel balenia - typy obalových materiálov (plast, papier, bioplast	1	
Druhy obalového materiálu a obalov - ekologické alternatívy a minimalizácia obalov	1	
Rozdelenie baliacich strojov - ekologické alternatívy a minimalizácia obalov	1	
Baličky periodické - dizajn obalov s ohľadom na udržateľnosť	1	
Baličky kontinuálne – horizontálne BTH	1	
Baličky kontinuálne – vertikálne BTH	1	

Baličky so zmršťiteľnou fóliou - periodické	1	
Baličky so zmršťiteľnou fóliou materiálov-kontinuálne	**1**	
Balenia do vreciek	1	
Opakovanie 2.tematického celku	1	
Zariadenia na chladenie, zmrazovanie a klimatizáciu	**10**	Charakterizovať zariadenia na chladenie, zmrazovanie a klimatizáciu a vysvetliť ich význam pri výrobe, skladovaní a uchovávaní potravín. Správne obsluhovať chladiace, mraziace a klimatizačné zariadenia pri dodržiavaní technologických, hygienických a bezpečnostných požiadaviek. Posúdiť význam správneho nastavenia prevádzkových podmienok na zachovanie kvality a zdravotnej bezpečnosti potravín.
Chladenie a mrazenie – význam, princíp, použitie	1	
Chladiace látky a ich vlastnosti, vplyv na EKO	1	
Kompresorové chladenie a mrazenie	1	
Absorpčné chladenie	1	
Chladiace zariadenia	1	
Mraziace zariadenia	1	
Moderné spôsoby zmrazovania	1	
Klimatizácia – použitie, rozdelenie	1	
Druhy klimatizačných zariadení	1	
Opakovanie 3.tematického celku	1	
Doplnkové stroje a zariadenia	**6**	Charakterizovať doplnkové stroje a zariadenia používané v potravinárskej výrobe a vysvetliť ich význam vo výrobnom procese. Správne obsluhovať doplnkové zariadenia pri dodržiavaní technologických, hygienických a bezpečnostných predpisov.
Stroje na čistenie plechov	1	
Zariadenia na umývanie prepravných obalov a ošiatok	1	
Stroje na krájanie chleba	1	
Stroje na strúhanku	1	
Parné komory	1	
Stroje na tyčinky	1	
Všeobecné zásady evidencie, údržby a opravy strojov	**3**	Vysvetliť význam evidencie, pravidelnej údržby a opráv strojov a zariadení pre bezpečnú a spoľahlivú prevádzku. Vykonávať základnú kontrolu a bežnú údržbu strojov a zariadení v súlade s prevádzkovými predpismi. Dodržiavať zásady bezpečnosti práce a hygieny pri údržbe a obsluhe strojov a zariadení.
Technické podmienky, požiadavky , dokumentácia	1	
Zásady údržby strojov a zariadení, bezpečnosť	1	
Záverečné opakovanie	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**	
Rozdelenie mikroorganizmov	1	

Vírusy, charakteristika, tvar, stavba	1	Rozdeliť a charakterizovať mikroorganizmy na nebunkové a bunkové. 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).
Baktérie, charakteristika, tvar, stavba	1	
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
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	

		ochranu potravín živočíšneho pôvodu pred mikrobiálnymi 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	

Špeciálne techniky

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ŠPECIÁLNE TECHNIKY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet špeciálne techniky oboznamuje žiakov s klasickými i modernými technologickými postupmi. Žiaci na praktických cvičeniach spracúvajú cukor na karamel, pripravujú rôzne cukrové hmoty a ozdoby, technikou odlievania čokoládových ozdôb vyrábajú rôzne figurálne tvary, spracúvajú rôzne druhy medovníkových ciest a hmôt. Spracúvajú modelovaciu hmotu na rôzne kompozície. Tvoria priestorové modelovania ozdôb. Získané teoretické vedomosti využijú pri praktických cvičeniach zručností, ktoré sú v tomto predmete nevyhnutnosťou.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu špeciálne techniky v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o technologických postupoch, o využívaní kresby v spracovaní rôznych cukrárskych hmôt a materiálov, o estetickej štylizácii cukrárskych výrobkov, priestorovej výtvarnej orientácii a schopnosti plastický pretvoriť vybrané objekty do cukrárskych výrobkov. Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebavyjadrenia žiaka.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v zásadách BOZP a hygieny
- pozná druhy cukru, jeho spôsoby varenia, dokáže rozpoznať rozdiely pri praktických skúškach
- dokáže pripraviť cukrové polotovary na dohotovenie výrobkov, príprave karamelu, modelovacej hmoty, vie rozoznať chyby pri príprave
- orientuje sa v rôznych spôsoboch prípravy ozdôb a ich použitie
- pozná históriu výroby perníkov, význam a hodnoty medu pri výrobe

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**1**	Orientovať sa v jednotlivých pojmoch významoch HACCP a BOZP.
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygiena a sanitácia v potravinárskej výrobe	1	
Úprava cukru varením	**3**	Poznať prípravu cukru, praktické skúšky v jednotlivých fázach ručnej skúšky. Vedieť pripraviť inertný cukor.
Príprava cukrových rozvarov	1	
Praktické ručné skúšky	1	
Príprava invertného cukru	1	
Príprava cukrových polotovarov	**6**	Vedieť sa orientovať v polotovaroch v cukrárskej výrobe, ich prípravu pred použitím, modelovať hmoty.
Fondán	1	
Tavený karamel,	1	
Príprava griláže a pasty	1	
Modelovacie hmoty a materiály, pomôcky	1	
Modelovacie hmoty cukrové	1	
Modelovacie hmoty mliečne	1	
Príprava ozdôb	**16**	

Príprava modelovacej hmoty	1	Pripraviť hmoty na ozdoby, poznať ich spôsob prípravy a postupy výroby a možnosti použitia.
Prifarbovanie modelovacej hmoty	1	
Vaľkanie a vykrajovanie kvietkov	1	
Vaľkanie a vykrajovanie lístkov	1	
Spájanie vytvarovaných ozdôb do kompozícii	1	
Príprava griláže na tvorbu ozdôb	1	
Tvorenie ozdôb z griláže	1	
Skladanie grilážových ozdôb na tortové tvary	1	
Príprava surovín na ozdoby z bielkovej glazúry	1	
Príprava bielkovej glazúry	1	
Miešanie a farbenie bielkovej glazúry	1	
Ozdoby - striekanie z bielkovej glazúry	1	
Skladanie ozdôb z bielkovej glazúry podľa šablón	1	
Ozdoby z cukrového cesta – príprava surovín	1	
Farbenie cukrového cesta	1	
Skladanie ozdôb z cukrového cesta a dotvarovanie striekaním s bielkovou glazúrou	1	
Úvod do pernikárstva	**1**	Orientovať sa v histórií pernikárstva.
Význam, história a hodnota medu, história slovenského perníkarstva	1	
Výroba perníkov	**6**	Vedieť aplikovať postupy výroby pri perníkoch, úpravu pred pečením jej význam, tvarovanie a pečenie.
Charakteristika a druhy medovníkových ciest	1	
Výber a úprava surovín, príprava ciest	1	
Úprava a zrenie cesta	1	
Tvarovanie medového cesta vaľkaním	1	
Vykrajovanie a potieranie jednotlivých tvarov	1	
Farbenie jednotlivých tvarov pred pečením, pečenie	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v hygienický predpisoch a BOZP
- pozná postupy prípravy ozdôb
- pozná jednotlivé náplne a polevy ich charakteristiky, postupy prípravy
- aplikuje techniku na výrobu výrobkov z cukru
- orientuje sa v rôznych technikách zdobenia medovníkov
- pozná špecifiká pri výrobe ozdôb z čokolády jej prípravu a možnosti použitia
- aplikuje techniku na výrobu karamelu a možnosti zdobenia z karamelových ozdôb
- orientuje sa v dokumentácií pri výrobe

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**1**	

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygiena a sanitácia v potravinárskej výrobe	1	Orientovať sa v jednotlivých pojmoch významoch HACCP a BOZP.
Príprava ozdôb	**4**	Poznať prípravu ozdôb z ciest.
Príprava surovín a miesenie cesta	**1**	
Výroba ozdôb zo slaného cesta	1	
Sušenie cesta	1	
Farbenie ozdôb, lakovanie, lepenie	1	
Náplne a polevy	**3**	Charakterizovať náplne a polevy, ich použitie, vedieť aplikovať náplne a polevy pri dokončovaní výrobkov.
Výroba náplne trvanlivejšieho charakteru	1	
Charakteristika trvanlivých poliev a ich použitie	1	
Aplikácia náplní a poliev na cukrárske výrobky, úprava výrobkov, dokončenie, skladovanie	1	
Špeciálne výrobky z cukru	**4**	Vedieť rozdeliť výrobky z cukru ich úpravy a prezentovanie výrobkov.
Kokosové výrobky	1	
Dokončovanie výrobkov	1	
Úprava výrobkov prezentácia výrobkov	1	
Príprava surovín na výrobu fondánových a želé výrobkov	1	
Výroba perníkov a medovníkov	**3**	Vyrobiť cesto na perníky a medovníky ich zdobenie bielkovou polevou.
Výroba medového cesta pečenie a potieranie medových tvarov	1	
Zdobenie medovníkov bielkovou polevou	1	
Zdobenie tvarov ornamentmi	1	
Spracovanie čokoládových hmôt	**4**	Orientovať sa v čokoládových hmotách, ich špeciality, výrobu.
Výroba čokoládových špecialít	1	
Dohotovenie čokoládových špecialít	1	
Suroviny na výrobu čokoládových hmôt	1	
Výroba čokoládových hmôt	1	
Výroba vareného karamelu	**10**	Vedieť postup výroby karamelu a ozdoby z neho.
Výroba ťahaného karamelu.	1	
Výroba ozdôb z ťahaného karamelu.	1	
Ozdoby a dekorácie z fúkaného karamelu.	1	
Príprava surovín a pomôcok na výrobu fúkaného karamelu	1	
Výroba – varenie fúkaného karamelu	1	
Ozdoby a výrobky z fúkaného karamelu	1	
Tvarovanie ozdôb z fúkaného karamelu	1	
Úprava výrobkov z fúkaného karamelu.	1	
Úprava hotových výrobkov z fúkaného karamelu	1	
Maľovanie a skladanie výrobkov do celkov, tvorba náročnejších súborov a útvarov	1	
Výrobná dokumentácia a jej použitie	**1**	Poznať dokumentáciu pri výrobe
Výrobná dokumentácia a jej použitie	1	

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	

Suroviny

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SUROVINY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet suroviny poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o základných živinách a ochranných látkach a ich zastúpení v potravinách, o pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín používaných v cukrárskej a kuchárskej výrobe vrátane hodnotenia kvality a skladovania surovín pred ich technologickým spracovaním. Žiaci získané poznatky využijú pri hodnotení kvality surovín pri ich praktickom spracovaní v rámci odborného výcviku, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a zhodnotení ich vplyvu na kvalitu výrobkov.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného predmetu suroviny majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľ a vedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Odporúčajú sa využívať aj rôzne odborné časopisy s tematikou výživy cukrárskej a kuchárskej výroby a gastronómie, proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Predmet suroviny nadväzuje na cukrársku a kuchársku technológiu, mikrobiológiu, odborný výcvik a aplikovanú chémiu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu suroviny v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o uvedeného predmetu v súvislosti s potravinárstvom, javoch, zákonitostiach a 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 – žiak sa vie primerane ústne a písomne vyjadrovať. Vie rozoznávať suroviny, senzoricky a analyticky posudzovať ich kvalitu.

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 základné zložky potravín a ich význam vo výžive človeka,
- charakterizuje múku, jej suroviny, zloženie, druhy a vlastnosti,
- pozná zásady výroby, skladovania, zrenia a fortifikácie múky,
- hodnotí kvalitu múky a stanovuje jej základné akostné znaky.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**1**	**Charakterizovať** potravinársky priemysel a **opísať** jeho význam, hlavné odvetvia a úlohu pri spracovaní potravín.
Potravinársky priemysel	1	
Zloženie a vlastnosti potravín	**7**	**Charakterizovať** požívatiny a základné zložky potravín a **opísať** ich vlastnosti. **Vysvetliť** význam tukov, sacharidov, bielkovín,
Požívatiny – charakteristika, rozdelenie	1	
Tuky v potravinách a ich význam	1	
Sacharidy v potravinách a ich význam	1	
Bielkoviny v potravinách a ich význam	1	

Minerálne látky a stopové prvky a ich význam vo výžive	1	minerálnych látok, stopových prvkov, vitamínov, vody a vlákniny vo výžive.
Vitamíny a ich význam vo výžive	1	
Voda a vláknina a ich význam vo výžive	1	
Múka v cukrárskej a kuchárskej výrobe	**13**	**Charakterizovať** múku, suroviny na jej výrobu a **opísať** základné časti obilky a postup výroby múky. **Rozlíšiť** pšeničné a ražné múky podľa vymletia, **vysvetliť** význam škrobu, cukrov, bielkovín, popolovín, vitamínov a vlákniny v ceste. **Opísať** zásady skladovania, zrenia a fortifikácie múk.
Suroviny na výrobu múky	1	
Obilka – časti, chemické zloženie (obrázok)	1	
Podstata výroby múky v mlynoch	1	
Vplyv mletia na zloženie a kvalitu múk	1	
Typy pšeničných múk podľa vymletia	1	
Typy ražných múk podľa vymletia	1	
Porovnanie chemického zloženia ražných a pšeničných múk	1	
Škrob v múke, vlastnosti, význam v ceste	1	
Ostatné cukry v múke, vlastnosti, význam v ceste	1	
Múčne bielkoviny, rozdelenie, vlastnosti, význam v ceste	1	
Popoloviny, vitamíny, vláknina	1	
Skladovanie múk, zrenie múk	1	
Fortifikácia múk	1	
Hodnotenie kvality múky	**9**	Vedieť hodnotiť kvalitu a akosť múky podľa jej senzorických, fyzikálnych a chemických vlastností. Vedieť posudzovať farbu, vôňu, chuť, vlhkosť a prítomnosť škodcov v múke. Vedieť vysvetliť a prakticky opísať metodiku stanovenia vlhkosti, kyslosti, popola a obsahu lepku vrátane jeho vlastností. Vedieť charakterizovať vplyv zrenia múky na jej akosť, rozpoznať najčastejšie chyby múky a uviesť spôsoby jej úpravy pred spracovaním.
Akosť múky, akostné znaky	1	
Senzorické hodnotenie - farby múky	1	
Posudzovanie vône, chuti, vlhkosti	1	
Posudzovanie prítomnosti škodcov	1	
Metodika stanovenia vlhkosti, kyslosti, a popola múky	1	
Stanovenie obsahu lepku a jeho vlastností	1	
Vplyv zrenia múky na akosť	1	
Chyby múky	1	
Úprava múky pred spracovaním	1	
Praktické cvičenia	**3**	Vykonať senzorické hodnotenie múky so zameraním na posúdenie jej farby, vône, chuti a celkového vzhľadu. Stanoviť vlhkosť, kyslosť, obsah popola a lepku v múke podľa príslušných pracovných postupov. Posúdiť vlastnosti lepku a zhodnotiť kvalitu vzorky múky na základe získaných výsledkov. Rozpoznať prípadné chyby múky, prítomnosť škodcov a vykonať jej úpravu pred ďalším spracovaním.

Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	
Počet vyučovacích hodín za ročník	33	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • pozná základy výživy človeka, tráviacu sústavu, proces trávenia a zásady racionálnej výživy, • charakterizuje droždie, škrob, cukor a sladidlá, ich vlastnosti, druhy a použitie v odbore, • pozná zloženie, druhy, spracovanie, skladovanie a hygienické zásady pri vajciach, mlieku a mliečnych výrobkoch, • hodnotí kvalitu a vlastnosti surovín a uplatňuje získané poznatky pri praktických cvičeniach.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Výživa ľudí	**4**	Poznať jednotlivé časti tráviacej sústavy a vysvetliť ich funkciu pri spracovaní potravy. Vysvetliť proces trávenia a vstrebávania živín a charakterizovať význam základných živín pre ľudský organizmus. Charakterizovať zásady racionálnej a vyváženej výživy a vedieť zostaviť zásady správneho stravovania. Poznať súvislosť medzi spôsobom výživy a vznikom civilizačných chorôb a uviesť možnosti ich prevencie.
Tráviaca sústava – časti	1	
Trávenie a vstrebávanie	1	
Základy racionálnej výživy	1	
Výživa a civilizačné choroby	1	
Droždie v cukrárskej a kuchárskej výrobe	**2**	Charakterizovať droždie ako mikroorganizmus a jeho význam v pekárskej a cukrárskej výrobe. Vysvetliť podstatu biologického kyprenia kysnutého cesta. Poznať podmienky potrebné na správnu činnosť droždia. Posúdiť vplyv droždia na kvalitu kysnutého cesta.
Droždie ako mikroorganizmus	1	
Podstata biologického kyprenia kysnutého cesta	1	
Hodnotenie kvality droždia	**2**	Charakterizovať znaky kvality droždia a podmienky jeho správneho skladovania. Posudzovať kvalitu droždia podľa vzhľadu, farby, vône a konzistencie.Rozpoznať senzorickým hodnotením kvalitné a nekvalitné droždie. Vysvetliť vplyv nesprávneho skladovania na kvalitu droždia.
Znaky kvality droždia, podmienky skladovania	1	
Senzorické hodnotenie droždia	1	

Škrob	**2**	Charakterizovať škrob, jeho zloženie a základné vlastnosti. Rozlíšiť jednotlivé druhy škrobu podľa pôvodu a vlastností. Vysvetliť pojem modifikovaný škrob a jeho využitie v potravinárstve. Poznať význam škrobu pri spracovaní potravín.
Charakteristika, zloženie, vlastnosti	1	
Druhy škrobu, modifikovaný škrob	1	
Cukor a iné sladidlá	**6**	Charakterizovať sacharidy, ich rozdelenie, tvorbu a zloženie. Vysvetliť základný postup výroby cukru z cukrovej repy a poznať druhy repného cukru. Charakterizovať vlastnosti medu, jeho zloženie a využitie. Poznať ďalšie druhy sladidiel, ich vlastnosti a použitie.
Charakteristika a rozdelenie sacharidov	1	
Tvorba a zloženie cukrov	1	
Výroba cukru z cukrovej repy	1	
Druhy repného cukru, skladovanie, použitie	1	
Med, vlastnosti, zloženie, použitie	1	
Iné sladidlá	1	
Vajcia	**6**	Charakterizovať zloženie, druhy a triedenie vajec. Vysvetliť spôsoby konzervovania a zásady správneho skladovania vajec. Rozpoznať chyby vajec a dodržiavať hygienické zásady pri ich spracovaní. Poznať využitie vajec v odbore a zdravotné riziká spojené s ich konzumáciou.
Zloženie vajec, druhy	1	
Triedenie vajec	1	
Spôsoby konzervovania vajec	1	
Chyby vajec, skladovanie, hygienické zásady	1	
Použitie vajec v odbore, zdravotné riziká	2	
Mlieko, smotana a mliečne výrobky	**6**	Charakterizovať mlieko, jeho chemické zloženie a význam v potravinárstve. Vysvetliť základný postup výroby konzumného mlieka a spôsoby predlžovania jeho trvanlivosti. Poznať druhy mlieka, smotany, tvarohu a masla a ich využitie v odbore. Charakterizovať výrobu a vlastnosti smotany, tvarohu a masla.
Charakteristika a chemické zloženie mlieka	1	
Výroba konzumného mlieka	1	
Spôsoby predlžovania trvanlivosti	1	
Trhové druhy mlieka a ich použitie v odbore	1	
Smotana, tvaroh, výroba, druhy použitie	1	
Maslo - výroba, druhy. Použitie v odbore	1	
Praktické cvičenia	**5**	Vykonať senzorické hodnotenie mlieka, smotany a mliečnych výrobkov. Rozlíšiť jednotlivé druhy mliečnych výrobkov podľa vlastností a spôsobu použitia. Dodržiavať hygienické zásady pri manipulácii a spracovaní mliečnych výrobkov. Posúdiť kvalitu a vhodnosť mliečnych výrobkov na použitie v odbore.
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	

Počet vyučovacích hodín za ročník	33	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • pozná charakteristiku, zloženie, druhy, výrobu, vlastnosti a použitie tukov a zásady ich skladovania, • charakterizuje soľ, kakao, čokoládu, cukrárske polevy a pozná ich výrobu, vlastnosti a použitie, • pozná druhy jadrovín, olejnatých semien a ovocia, spôsoby ich spracovania, konzervovania a využitia, • charakterizuje pochutiny a rôsolotvorné látky, ich druhy, vlastnosti, skladovanie a použitie.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Tuky	8	Charakterizovať tuky, ich zloženie a rozdelenie na rastlinné a živočíšne. Vysvetliť základné spôsoby výroby, spracovania a emulgácie tukov. Poznať najčastejšie chyby tukov, zásady ich skladovania a možnosti použitia v odbore.
Charakteristika a rozdelenie	1	
Zloženie tukov	1	
Rastlinné tuky	1	
Živočíšne tuky	1	
Výroba a spracovanie tukov	1	
Emulgované tuky	1	
Chyby tukov, použitie a skladovanie	1	
Opakovanie 1. tem. celku	1	
Soľ	**2**	Charakterizovať soľ, jej zloženie a spôsob výroby. Vysvetliť význam fortifikácie soli a jej využitie v potravinárstve. Poznať zásady správneho skladovania soli
Výroba soli, zloženie	1	
Fortifikácia a skladovanie	1	
Kakao a čokoláda	**7**	Charakterizovať kakaové bôby, kakaovú hmotu a čokoládu. Vysvetliť základný postup výroby kakaovej hmoty a čokolády. Rozlíšiť druhy čokolády a poznať zásady ich skladovania. Charakterizovať cukrárske polevy a ich použitie.
Kakaové bôby	1	
Výroba základnej kakaovej hmoty	1	
Výroba čokolády	1	
Druhy a uskladnenie čokolád	1	
Cukrárske polevy	1	
Jadroviny a olejnaté semená	**4**	Charakterizovať jadroviny a ich základné vlastnosti. Poznať jednotlivé druhy jadrovín a rozlíšiť ich podľa pôvodu a použitia. Vysvetliť význam jadrovín vo výžive a v potravinárstve.
Charakteristika jadrovín	2	
Druhy jadrovín	2	
Ovocie	**6**	Charakterizovať ovocie a jeho význam vo výžive. Rozlíšiť jednotlivé druhy a skupiny ovocia. Poznať spôsoby konzervovania a spracovania
Charakteristika	1	
Rozdelenie ovocia	2	
Spôsoby konzervovania ovocia	1	
Výrobky z ovocia	1	
Použitie ovocia	1	

		ovocia. Charakterizovať ovocné výrobky a ich použitie v odbore.
Pochutiny	**4**	Charakterizovať pochutiny, najmä kávu, čaj a koreniny. Poznať ich základné druhy, vlastnosti a význam vo výžive. Vysvetliť ich správne skladovanie a použitie v odbore.
Káva, čaj, koreniny	4	
Rôsolotvorné látky	**2**	Charakterizovať rôsolotvorné látky a ich základné druhy a vlastnosti. Poznať ich význam pri spracovaní potravín. Vysvetliť ich použitie v potravinárskej a cukrárskej výrobe.
Druhy vlastnosti	1	
Použitie	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- získa poznatky o potravinárskych farbivách, ich rozdelení, vlastnostiach a možnostiach použitia v pekárskej a cukrárskej výrobe,
- rozlišuje prírodné a syntetické farbivá a pozná zásady ich označovania podľa platnej legislatívy,
- charakterizuje nové druhy surovín a zlepšujúce prípravky používané v pekárskej a cukrárskej výrobe,
- pozná zásady správneho preberania, skladovania a ochrany surovín pred znehodnotením,
- vysvetlí význam systému HACCP pri zabezpečovaní zdravotnej bezpečnosti potravín a uvedie príklady kritických kontrolných bodov,
- orientuje sa v požiadavkách na trvanlivosť potravín a rozlišuje dátum minimálnej trvanlivosti od dátumu spotreby,
- pozná druhy obalových materiálov, ich vlastnosti a význam pri ochrane a distribúcii pekárskych a cukrárskych výrobkov,
- orientuje sa v povinných údajoch uvádzaných na obaloch potravín podľa platnej legislatívy,
- rozvíja zodpovedný prístup ku kvalite, bezpečnosti potravín, ochrane zdravia spotrebiteľa a životného prostredia.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
1.Potravinárske farbivá	**3**	**Charakterizovať syntetické farbivá** a uviesť, vysvetliť označovanie potravinových farbív, orientovať sa v Potravinovom kódexe SR a používať iba schválené farbivá.
Prírodné farbivá v potravinárstve	1	
Syntetické farbivá	1	
Označovanie a použitie v zmysle potravinového kódexu	1	

2.Nové druhy surovín a zlepšujúce prípravky	**10**	Charakterizovať surovinové zmesi používané v cukrárstve a pekárstve. Opísať nové suroviny a ich využitie vo výrobe. Vysvetliť význam zlepšujúcich prípravkov, emulgátorov a stabilizátorov. Charakterizovať fortifikačné a konzervačné látky. Posúdiť kvalitu surovín, ich skladovanie a trvanlivosť.
Surovinové zmesi na výrobu polotovarov v cukrárstve	1	
Suroviny pre cukrársku výrobu	1	
Surovinové zmesi na výrobu polotovarov v cukrárstve	1	
Diastatické zlepšujúce prípravky	1	
Oxidačno – redukčné zlepšujúce prípravky	1	
Väzbové zlepšujúce prípravky	1	
Emulgátory a stabilizátory	1	
Fortifikačné látky	1	
Konzervačné látky	1	
Znaky kvality surovín, trvanlivosť	1	
3.Znaky kvality surovín, trvanlivosť	**12**	Vysvetliť pojem **kvalita surovín** a jej význam v pekárskej a cukrárskej výrobe. Vysvetliť význam **systému hodnotenia kvality** v pekárskej a cukrárskej výrobe. Vysvetliť pojem **HACCP.** Vysvetliť pojem **znehodnocovanie surovín** a jeho význam z hľadiska kvality. Rozlíšiť mikrobiologické, chemické, fyzikálne a biologické poškodenie.
Kvalita surovín – význam a spôsoby hodnotenia	1	
Systém hodnotenia, vlastné hodnotenie	1	
Hodnotiace znaky zmyslové a analytické	1	
Systém HACCP, význam	1	
Príklad – schéma kontroly kritických bodov	1	
Príčiny znehodnocovania surovín a výrobkov	1	
Fyzikálne, chemické a biologické vplyvy na suroviny	1	
Zásady preberania a skladovania surovín	1	
Trvanlivosť, minimálna doba spotreby potravín	1	
Cvičenie – doby trvanlivosti vybraných surovín	1	
Cvičenie - spracovanie prehľadnej tabuľky trvanlivosti surovín	2	
4.Balenie a obalové materiály	**5**	Rozpoznať základné druhy obalových materiálov. Identifikovať povinné údaje uvedené na obale potraviny. Správne triediť obalový odpad, vysvetliť význam recyklácie pre potravinársku výrobu a životné prostredie.
Prehľad používaných obalových materiálov	1	
Význam a spôsoby balenia cukrárskych výrobkov	1	
Údaje na obale v zmysle Potravinového zákona	1	
Recyklácia obalov – príklady zhodnocovania	2	

Stolovanie

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STOLOVANIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete stolovanie majú žiaci získať trvalé vedomosti, osvojiť si zručnosti a návyky stolovania v závodoch spoločného stravovania. Úlohou predmetu je pripraviť žiakov na ich budúce povolanie, v ktorom uplatnia získané vedomosti a zručnosti.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce.

Odborný program je medzi predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi – odborný výcvik, technológia, chémia, potraviny a výživa, ekonomika.

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

Podnecovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu stolovanie vyvážené zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovno-vzdelávacie zámery pomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka.

Žiaci budú hodnotení podľa kritérií hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe a klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.. Použité metódy a prostriedky hodnotenia budú zodpovedajúce, primerané.

Výučba sa uskutoční v bežnej triede.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhe.

Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané vedomosti a zručnosti. Dôležité je dodržiavanie zásad hygieny a bezpečnosti pri práci.

Žiaci získajú základné vedomosti o predmete, odbytových strediskách, základných spoločenských pravidlách, technike obsluhy, o zostavovaní jedálneho a nápojového lístka, o jednoduchej obsluhe a jednotlivých systémoch obsluhy.

Žiaci sa učia základom zložitej obsluhy a tiež aj o jej vyššej forme. Ďalej je učivo zamerané na zvládnutie obsluhy a údržby pivných zariadení, techniky obsluhy v kaviarňach, vinárňach, pri slávnostnom stolovaní, príprave miešaných nápojov a ostatných spoločenských stretnutiach.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja odborné vedomosti a zručnosti v oblasti pohostinstva a obsluhy,
- osvojuje zásady správnej techniky obsluhy, spoločenského správania a komunikácie,
- získava zručnosti pri príprave pracoviska a podávaní jedál a nápojov,
- dodržiava zásady hygieny, bezpečnosti pri práci a profesionálneho vystupovania.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu	**3**	Poznať cieľ a význam predmetu, charakterizovať históriu a vývoj pohostinstva, poznať základné úlohy pohostinstva a dodržiavať zásady hygieny a bezpečnosti pri práci.
Cieľ predmetu	1	
História pohostinstva	**1**	
Základy hygieny a bezpečnosti pri práci	1	
Odbytové strediská	**7**	Charakterizovať odbytové strediská a ich úlohy, poznať inventár a zariadenie odbytového strediska a rozlišovať jednotlivé druhy inventára.
Charakteristika a úlohy odbytového strediska	1	
Inventár a zariadenie v odbytovom stredisku	3	
Rozdelenie inventára	3	
Technika obsluhy	**4**	Poznať základné povinnosti obsluhujúcich, charakterizovať pomôcky potrebné pri obsluhe a dodržiavať hlavné zásady a pravidlá techniky obsluhy.
Základné povinnosti obsluhujúcich	1	
Pomôcky potrebné pri obsluhe	1	
Hlavné zásady, pravidlá, technika obsluhy	2	
Jedálny a nápojový lístok	**4**	Poznať gastronomické pravidlá a zásady tvorby jedálnych a nápojových lístkov, charakterizovať ich náležitosti a správne zostaviť poradie jedál a nápojov.
Gastronomické pravidlá a zásady, náležitosti jedálnych lístkov	2	
Poradie jedál na jedálnom lístku, nápojový lístok	2	
Spoločenská výchova	**3**	Poznať zásady spoločenského správania, uplatňovať spoločenské pravidlá a dodržiavať zásady správneho vystupovania a správania čašníka.
Uplatňovanie spoločenských pravidiel, správanie čašníkov		
Jednoduchá obsluha	**9**	Poznať druhy raňajok, desiatej a olovrantu, pripraviť pracovisko na podávanie obedov, správne podávať jednotlivé jedlá a nápoje a vykonať práce po skončení celodennej prevádzky.
Raňajky, rozdelenie raňajky ,cudzinecké raňajky,	2	
Desiata, olovrant	1	
Príprava pracoviska na podávanie obedov	2	
Podávanie jednotlivých jedál a nápojov	3	
Práce po skončení celodennej prevádzky	1	
Systém obsluhy	**3**	Charakterizovať jednotlivé systémy obsluhy, poznať francúzsky systém, systém hlavného čašníka a rajónový systém a vysvetliť ich využitie v praxi.
Francúzsky systém	2	
Systém hlavného čašníka, rajónový systém	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**	Ovládať prakticky ekonomiku trhového hospodárstva – práca s tovarom, peniazmi, dopytom a ponukou, trhom
Tovar	1	
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	

Praktické cvičenia z obchodnej prevádzky

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU PRAKTICKÉ CVIČENIA Z OBCHODNEJ PREVÁDZKY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Učivo učebného odboru 2977 H cukrár kuchár, cukrárka 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 zo stolovania

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU PRAKTICKÉ CVIČENIA ZO STOLOVANIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet cvičenia zo stolovania je zameraný na získanie praktických zručností potrebných na profesionálnu prácu čašníka a servírky. Žiaci si osvoja zásady osobnej hygieny, pracovného oblečenia a obutia, správne techniky nosenia tanierov, šálok, tácok, pohárov, jedál a nápojov. Naučia sa správne prestierať, používať porcelán a príbory, pracovať s barovým vybavením a dodržiavať správne teploty jedál a nápojov. Súčasťou predmetu je aj rozvoj profesionálneho vystupovania, komunikačných schopností a zvládania rôznych typov hostí.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Rozvíjať profesionálne vystupovanie, osobnú hygienu a správne pracovné návyky čašníka a servírky. Osvojovať si správne techniky nosenia tanierov, šálok, tácok, pohárov, jedál a nápojov. Získavať praktické zručnosti pri prestieraní, používaní porcelánu, príborov a barového vybavenia. Rozvíjať komunikačné schopnosti, psychickú odolnosť a schopnosť profesionálne komunikovať s rôznymi typmi hostí.

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 odborné zručnosti v oblasti osobnej hygieny, pracovného oblečenia a správneho vystupovania čašníka a servírky,
- osvojuje správne techniky nosenia tanierov, šálok, tácok, pohárov, jedál a nápojov,
- získava zručnosti pri prestieraní, používaní príborov a práci s barovým vybavením,
- rozvíja komunikačné schopnosti, pozná základné typy osobnosti a zvláda komunikáciu s hosťom.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Osobnosť čašníka a servírky	**4**	Poznať zásady osobnej hygieny, správneho obliekania a vystupovania čašníka a servírky. Dodržiavať pravidlá osobnej hygieny a vhodného dress code. Uplatňovať zásady profesionálneho a kultivovaného správania pri kontakte s hosťom.
Osobná hygiena	1	
Dress code	3	
Pracovné oblečenie	**1**	Poznať význam správneho obutia pri práci čašníka a servírky. Vybrať vhodnú pracovnú obuv s ohľadom na bezpečnosť, pohodlie a hygienu. Dodržiavať zásady
Správne obutie správne topánky sú nesmierne dôležité	1	

		správneho a bezpečného obutia pri práci.
Techniky nosenie tanierov	**10**	Ovládať správne techniky nosenia dvoj-, troj- a štvor-tanierového servisu. Správne prenášať polievkové taniere, šálky a jedlá na tácke. Dodržiavať zásady bezpečnej, hygienickej a profesionálnej manipulácie s inventárom.
Nosenie dvojtanierové	1	
Nosenie trojtanierové	1	
Nosenie štvortanierové	3	
Nosenie polievkových tanierovov	2	
Nosenie polievkových šálok	1	
Nosenie jedál na tácke	2	
Nosenie nápojov	**8**	Ovládať správne techniky nosenia nápojov a manipulácie s táckou. Bezpečne prenášať tri a viac tácok a správne nosiť vínové poháre na plate. Dodržiavať zásady bezpečnej a profesionálnej obsluhy.
Základná technika nosenia tácky	1	
Základná technika nosenia troch a viac tácok	3	
Nosenie vínových pohárov na plate	4	
Základné prestieranie	**3**	Poznať zásady základného prestierania a správne používanie klubových tanierov. Rozlišovať jednotlivé druhy porcelánu podľa ich účelu. Správne pripraviť a usporiadať porcelán pri prestieraní.
Klubové taniere	1	
Rozdelenie porcelánu	2	
Barové vybavenie	**2**	Poznať základné barové vybavenie a jeho využitie. Ovládať správnu manipuláciu s barovým inventárom a základné pracovné postupy v bare. Dodržiavať zásady hygieny, bezpečnosti a správnej organizácie práce
Barové vybavenie a práca v bare	2	
Príbory	**2**	Poznať jednotlivé druhy príborov a ich využitie pri obsluhe. Rozlišovať príbory podľa spôsobu použitia, druhu servisu a materiálu. Správne vyberať a používať príbory pri prestieraní a obsluhe.
Rozdelenie príborov podľa používania podľa servisu a podľa materiálu antikor, striebro, zlato	2	
Správne teploty nápojov a jedál	**2**	Poznať správne teploty podávaných jedál a nápojov. Dodržiavať zásady podávania teplých jedál na nahriatom tanieri a studených alebo teplých nápojov pri vhodnej teplote. Správne aplikovať teplotu jedál a nápojov pri obsluhe hostí.
Spravna teplota jedla teplý tanier	1	
Podávanie nápojov so správnou teplotu studené alebo teplé	1	

Osobnosť čašníka a servírky psychické nároky na zvládnutie komunikácie s hosťom	**1**	Poznať psychické nároky na prácu čašníka a servírky a základné typy osobnosti. Ovládať zásady správnej komunikácie s hosťom a prispôsobiť jej spôsob rôznym typom osobnosti. Vystupovať profesionálne
Poznať základné typy osobnosti a vedieť komunikovať	1	

10.3 Praktické vyučovanie

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odbornej prípravy žiaka učebného odboru cukrár kuchár, cukrárka kuchárka. Uskutočňuje sa formou odborného výcviku v školských cukrárskych dielňach a kuchárskych pracoviskách 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 cukrárskej a kuchárskej výrobe a v oblasti gastronómie.

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,
• pripraviť a spracovať základné cukrárske cestá a hmoty,
• vykonávať tvarovanie, pečenie, plnenie, skladanie, zdobenie a konečnú úpravu cukrárskych výrobkov,
• pripravovať základné druhy krémov, náplní, poleiev, glazúr a ďalších cukrárskych polotovarov,
• pripraviť a spracovať suroviny na prípravu studených a teplých pokrmov,
• vykonávať základné technologické postupy pri príprave pokrmov, ich tepelnom spracovaní, dochucovaní a konečnej úprave,
• pripravovať základné druhy pokrmov podľa receptúr a technologických postupov,
• bezpečne obsluhovať základné stroje, zariadenia a pracovné pomôcky,
• dodržiavať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
• vykonávať čistenie a sanitáciu pracoviska a používaných zariadení,
• pripraviť pracovisko a stôl na podávanie pokrmov a nápojov,
• používať základný stolový a reštauračný inventár a dodržiavať pravidlá stolovania,
• posudzovať základné kvalitatívne znaky surovín, hotových výrobkov a pokrmov,
• rozpoznať základné technologické chyby výrobkov a pokrmov a podieľať sa na ich odstránení,
• správne manipulovať s výrobkami a pokrmami pri chladení, skladovaní, balení, expedícii a podávaní,
• 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 v cukrárskej a kuchárskej výrobe.

Spracovanie surovín

Žiak sa učí správne preberať, kontrolovať, vážiť, odmeriavať, dávkovať a pripravovať suroviny podľa receptúr a technologických postupov. Osvojuje si zásady hospodárneho nakladania so surovinami a predchádzania ich znehodnoteniu.

Výroba cukrárskych výrobkov

Obsah praktického vyučovania zahŕňa prípravu cukrárskych ciest, hmôt, krémov, náplní, poleiev a ďalších polotovarov. Žiak si osvojuje techniky spracovania, tvarovania, pečenia, plnenia, skladania, zdobenia a konečnej úpravy cukrárskych výrobkov. Dôraz sa kladie na presnosť, estetiku, tvorivosť a dodržiavanie technologických postupov.

Príprava pokrmov

Obsah praktického vyučovania zahŕňa prípravu a spracovanie surovín na studené a teplé pokrmy. Žiak si osvojuje základné technologické postupy mechanického a tepelného spracovania surovín, prípravu polievok, omáčok, príloh, mäsových, zeleninových, múčnych a ďalších pokrmov. Dôraz sa kladie na správne dochucovanie, konečnú úpravu, kvalitu a estetickú prezentáciu pokrmov.

Stolovanie a podávanie pokrmov

Obsah praktického vyučovania zahŕňa prípravu pracoviska, základné spôsoby prestierania a prípravu jednoduchého a slávnostného stola. Žiak si osvojuje správne používanie stolového a reštauračného inventára, pravidlá podávania pokrmov a nápojov, zásady kultúry stolovania a profesionálneho správania. Dôraz sa kladie na estetickú úpravu stola, pokrmov a cukrárskych výrobkov a na vhodnú komunikáciu s hosťom.

Stroje, zariadenia a pracovné pomôcky

Žiak si prakticky osvojuje obsluhu základných strojov a zariadení používaných v cukrárskej a kuchárskej výrobe. Učí sa vykonávať ich správnu prípravu na prácu, bezpečnú obsluhu, čistenie a základnú údržbu v rozsahu svojich kompetencií.

Hodnotenie kvality výrobkov a pokrmov

Obsah praktického vyučovania zahŕňa základné spôsoby posudzovania kvality surovín, polotovarov, hotových výrobkov a pokrmov. Žiak sa učí hodnotiť vzhľad, tvar, objem, farbu, vôňu, chuť, konzistenciu a ďalšie charakteristické znaky výrobkov a pokrmov a rozpoznávať základné technologické chyby.

Balenie, skladovanie, expedícia a podávanie

Žiak si osvojuje zásady správneho balenia, označovania, skladovania a manipulácie s hotovými výrobkami a pokrmami. Učí sa pripravovať výrobky na expedíciu a pokrmy na podávanie, dodržiavať hygienické a teplotné podmienky a chrániť výrobky a pokrmy 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.

Environmentálna a ekonomická zodpovednosť

Praktické vyučovanie vedie žiakov k hospodárnemu využívaniu surovín, vody a energií, k minimalizácii vzniku odpadov a k ich správnemu triedeniu. Žiaci si uvedomujú význam ekonomického správania pri výrobe cukrárskych výrobkov a príprave pokrmov a význam ochrany životného prostredia v potravinárskej a gastronomickej 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, strojoch a zariadeniach, hygiene, kvalite, stolovaní a ekonomike sa prakticky overujú a upevňujú počas odborného výcviku.

Praktické vyučovanie zároveň vytvára priestor na rozvoj samostatnosti, pracovnej disciplíny, presnosti, zodpovednosti, tvorivosti, estetického cítenia a schopnosti riešiť vzniknuté pracovné situácie. Žiak sa postupne pripravuje na samostatný výkon odborných činností v cukrárskej a kuchárskej výrobe, v gastronomických prevádzkach a pri stolovaní a na uplatnenie získanej kvalifikácie v praxi.

Odborný výcvik

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK - CUKRÁR	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný výcvik v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár realizuje získané teoretické vedomosti z teoretického vyučovania v praxi. 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 surovinách, surovinových zmesiach technologických postupoch výroby jednotlivých výrobkov, o materiáloch a pomôckach používaných pri výrobe cukrárskych výrobkov, strojno-technologického vybavenia dielní hygienických a bezpečnostných predpisov vo výrobe. V predmete odborný výcvik sa žiaci oboznámia i s prepísanou dokumentáciou a dokladmi, ktoré je nutné viesť vo výrobe, oboznámia sa s predpismi HACCP.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o cukrárskej výrobe, o zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a v občianskom živote. Kľúčové kompetencie -žiak sa vie primerane ústne a písomne vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy, čítať, rozumieť a využívať text, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba. Vie rozoznávať suroviny a senzoricky ich analyzovať, ovláda technologické postupy praktickou formou.	
Organizácia vyučovania predmetu – cukrárska časť	
Počet týždenných vyučovacích hodín	18 hodín
Počet vyučovacích hodín za ročník	297 hodín
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • orientuje sa v základných faktoroch a pojmoch HACCP a BOZP • pozná potrebné dokumenty používané vo výrobe • rozpozná senzorické hodnotenie surovín • pozná rozdelenie a význam jednotlivých náplní a poliev • aplikuje poznatky a postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov • využíva získané poznatky pri dohotovení výrobkov v praxi • prezentuje cukrárske výrobky	
Rozpis učiva predmetu	
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy

Úvod	**6**	Orientovať sa v jednotlivých pojmoch významoch HACCP a BOZP.
Hygienické predpisy, školenie BOZP	6	
Zoznámenia sa s pracoviskom	**6**	Oboznámiť sa s vybavením prevádzky, s obsluhou strojov a zariadením ich hygienou a riziká úrazov.
Zoznámenie sa s prevádzkou a zariadením, riziká pracoviská , príčiny úrazov. Hygiena a sanitácia	6	
Príprava múky	**6**	Charakterizovať druhy múk, ich znaky, uskladnenie v skladoch, význam osievanie múk, zmyslové hodnotenie.
Pšenična múka a jej znaky, príjem uskladnenie. Osievanie a miešanie múk, zmyslové hodnotenie.	6	
Príprava ostatných surovín	**6**	Orientovať sa v jednotlivých spôsoboch uskladnenia, faktory ovplyvňujúce trvanlivosť surovín, zmyslové hodnotenie a príprava na výrobu surovín.
Príjem a uskladnenie surovín, príprava surovín na výrobu. Zmyslové hodnotenie akosti surovín.	6	
Náplňové hmoty	**30**	Charakterizovať druhy náplní, poznať postupy prípravy , trvanlivosť, použitie, aplikovať, dohotoviť.
Plnky, charakteristika a význam	12	
Príprava surovín	6	
Aplikácia náplní roztieraním, striekaním a dávkovaním	12	
Polevy	**18**	Orientovať sa v jednotlivých druhoch poliev, poznať ich význam, prípravu, aplikáciu rôznymi spôsobmi.
Charakteristika a význam poliev	6	
Druhy poliev a príprava	6	
Nácvik roztieraním, striekaním a máčaním	6	
Výrobky z tuhých ciest a čajové pečivo	**174**	Charakterizovať druhy tuhých ciest, ich postupy, prípravu surovín, jednotlivé výrobky, dohotovenie, trvanlivosť.
Rozdelenie, výroba a úprava surovín	72	
Linecké cesto	102	
Odpaľovaná hmota	**51**	Orientovať sa v príprava odpaľovanej hmoty, význam riedenia hmoty, vedieť druhy výrobkov, ich plnenie, iné alternatívy prípravy.
Príprava pálenej hmoty	27	
Príprava z instantnej múky	12	
Riedenie a tvarovanie	12	
Organizácia vyučovania predmetu – cukrárska časť		
Počet týždenných vyučovacích hodín	21hodín	
Počet vyučovacích hodín za ročník	346,5 hodín	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v základných faktoroch a pojmoch HACCP a BOZP • pozná potrebné dokumenty používané vo výrobe		

- rozpozná senzorické hodnotenie surovín ich skladovanie a trvanlivosť
- pozná rozdelenie a význam šľahaných hmôt, odpaľované hmoty, jadrové hmoty
- aplikuje poznatky a postupy pri výrobe jednotlivých cukrárskych výrobkov
- využíva získané poznatky pri dohotovení výrobkov v praxi
- prezentuje dokončené výrobky,
- pozná nové alternatívy výroby (polotovary)

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Úvod	**7**	Orientovať sa v jednotlivých pojmoch významoch HACCP a BOZP.
Hygienické predpisy, školenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	7	
Odpaľovaná hmota	**63**	Orientovať sa v príprava odpaľovanej hmoty, význam riedenia hmoty, vedieť druhy výrobkov, ich rôzne plnenie, dohotovenie polevami.
Pečenie a plnenie, príprava poliev	42	
Dohotovenie výrobkov	21	
Ľahké šľahané hmoty	**168**	Charakterizovať šľahaná hmoty, poznať spôsoby šľahania žĺtkov a bielkov ich význam, spôsoby tvarovania, pečenie jednotlivých druhov, možnosti plnenia, dohotovenie polevami, možnosti zdobenia jednotlivých výrobkov.
Charakteristika	21	
Šľahanie žĺtkov a bielkov	21	
Miešanie hmôt	35	
Tvarovanie korpusov	35	
Príprava plniek a plnenie	28	
Dohotovenie výrobkov, dohotovenie polevami	28	
Jadrové hmoty	**108,5**	Rozpoznať jednotlivé druhy jadrových hmôt, ich prípravu, charakterizovať znaky pri tvarovaní a pečení, trvanlivosť, možnosť plnenia, poznať spôsoby dohotovenia.
Charakteristika jadrových hmôt	21	
Výber a úprava surovín na spracovanie	21	
Tvarovanie a pečenie	28	
Príprava náplní a poliev	18	
Dohotovenie výrobkov	20,5	

Organizácia vyučovania predmetu – cukrárska časť	
Počet týždenných vyučovacích hodín	21 hodín
Počet vyučovacích hodín za ročník	346,5 hodín
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v základných faktoroch a pojmoch HACCP a BOZP
- pozná potrebné dokumenty používané vo výrobe
- rozpozná senzorické hodnotenie surovín ich skladovanie a trvanlivosť
- pozná rozdelenie a význam trených hmôt, špeciále hmoty, smotanové výrobky, ozdoby
- aplikuje poznatky a postupy pri výrobe jednotlivých cukrárskych výrobkov
- využíva získané poznatky pri dohotovení výrobkov v praxi
- prezentuje dokončené výrobky,

- pozná nové alternatívy výroby (polotovary)
- pozná význam surovín podľa druhu a ich vplyv na organizmus so zameraním na intolerancie

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Úvod	**7**	Orientovať sa v jednotlivých pojmoch významoch HACCP a BOZP.
Hygienické predpisy, školenie BOZP	7	
Trené hmoty	**35**	Charakterizovať trené hmoty ich prípravu, tvarovanie, pečenie, trvanlivosť.
Príprava surovín a hmoty	21	
Príprava trenej hmoty	14	
Ostatné špeciálne hmoty	**91**	Vedieť rozdeliť všetky druhy špeciálnych hmôt, ich jednotlivé spôsoby prípravy, význam pečenia, plnene, dohotovenie, význam balenia výrobkov.
Príprava snehovej hmoty	14	
Tvarovanie a sušenie korpusov	14	
Váženie a balenie výrobkov	14	
Príprava BEZE hmoty, laskonková, štafetková	7	
Tvarovanie cez šablóny a pečenie	7	
Hmoty na vaničky- príprava a plnenie formičiek	14	
Pečenie a dohotovenie	14	
Balenie	7	
Smotanové výrobky	**126**	Charakterizovať a rozdeliť smotanové výrobky, vplyv živočíšnych a rastlinných výrobkov na organizmus, aplikovať náplne.
Príprava šľahaných náplní	21	
Zavádzanie nových technologických postupov	21	
Predlžovanie trvanlivosti	21	
Príprava varených smotanových náplní	35	
Aplikácia smotanových náplní	28	
Ozdoby a modelovacie hmoty	**87,5**	Orientovať sa vo všetkých druhoch ozdôb, vedieť pripraviť hmotu na ozdoby, zotaviť celky podľa požiadaviek.
Výroba modelovacích hmôt- marcipán, mliečna modelovacia hmota	14	
Spracovanie a modelovanie	14	
Zostavovanie celkov	14	
Výroba karamelových ozdôb	14	
Grilážová hmota	7	
Nácvik striekania ozdôb z tukového krému	14	
Ozdoba z čokoládovej polevy	7	

Príprava ozdôb pre cukrárenské výrobky	3,5	
Organizácia vyučovania predmetu – cukrárska časť		
Počet týždenných vyučovacích hodín	21 hodín	
Počet vyučovacích hodín za ročník	315 hodín	
Ročník výučby	štvrtý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v základných faktoroch a pojmoch HACCP a BOZP • pozná potrebné dokumenty používané vo výrobe • rozpozná senzorické hodnotenie surovín ich skladovanie a trvanlivosť • pozná rozdelenie a význam trených hmôt, medovníkových ciest, ťažké šľahané hmoty, nahrievané hmoty • aplikuje poznatky a postupy pri výrobe jednotlivých cukrárskych výrobkov • využíva získané poznatky pri dohotovení výrobkov v praxi • prezentuje dokončené výrobky, • pozná nové alternatívy výroby (polotovary) • pozná význam surovín podľa druhu a ich vplyv na organizmus so zameraním na intolerancie		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Úvod	**7**	Orientovať sa v jednotlivých pojmoch významoch HACCP a BOZP.
Hygienické predpisy, školenie BOZP	7	
Trené hmoty	**91**	Charakterizovať trené hmoty ich prípravu, tvarovanie, pečenie, trvanlivosť, balenie.
Príprava surovín a hmôt		
Tvarovanie a pečenie		
Úprava výrobkov		
Balenie výrobkov		
Medovníkové a perníkové cestá	**77**	Rozpoznať rozdiel medzi medovníkovým a perníkovým cestom, vedieť upraviť suroviny na výrobu, poznať význam odležania cesta, pečene, poznať spôsoby zdobenia výrobkov.
Med a využitie vo výrobe		
Úprava surovín		
Miešanie a odležanie ciest a tvarovanie		
Poťahovanie, zdobenie		
Ťažké šľahané hmoty	**84**	Charakterizovať ťažkú šľahanú hmotu, poznať postup výroby, vedieť spôsob tvarovane a pečenia výrobkov, použiť rôzne druhy náplní, vedieť dohotoviť a ozdobiť výrobky.
Príprava surovín		
Miešanie tuku s cukrom a pridávanie vajec		
Miešanie a tvarovanie korpusu		
Pečenie		
Príprava plniek a poliev		
Dohotovovanie výrobkov		
Nahrievané hmoty	**56**	

Príprava surovín		Poznať prípravu nahrievaných hmôt, jej špecifikáciu, šľahanie, tvarovanie a pečenie. Vedieť použiť náplne na dohotovenie výrobkov.
Nahrievanie a šľahanie		
Miešanie hmoty s prísadami		
Tvarovanie korpusov a pečenie		
Príprava plniek a poliev		
Dohotovovanie výrobkov		

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK - KUCHÁR

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet Odborný výcvik patrí do skupiny odborných predmetov, v ktorých žiaci získajú trvalé vedomosti a zručnosti potrebné k správnemu a zodpovednému vykonávaniu svojho povolania.
Odborný výcvik nadväzuje na učivo technológia, potraviny a výživa a hospodárske výpočty, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú v praktickej príprave veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách živočíšneho a rastlinného pôvodu, pochutinách a koreninách mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny (HACCP),nových technologických postupoch pri spracovaní potravín, súčasnej gastronómii a používaní nových prístrojov, strojov a techniky pri tepelnom spracovaní. Žiaci si musia uvedomiť, že ich praktická príprava poskytuje ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne biochemické výskumy. Preto sme pri výbere učiva veľmi citlivo pristupovali už aj vzhľadom k jej aplikácii v odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.
Odborný výcvik vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej práce a manipulácie s potravinami a surovinami. Úlohou praktickej prípravy je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote.
Metódy, formy a prostriedky odborného výcviku majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, majster zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.
Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V praktickej príprave budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a sociálny- interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom.* Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerýchčastí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Praktická príprava je veľmi úzko previazaná s predmetom technológia, lahôdkarská výroba, hospodárske výpočty, hygiena potravín, potraviny a výživa a zdravý životný štýl takmer vo všetkých jeho tematických celkoch.
Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.
Výučba bude prebiehať vo výrobnom stredisku- kuchyni. Žiaci absolvujú počas štúdia 1 dňovú exkurziu hotelového zariadenia .
Odborný výcvik sa uskutočňuje v produktívnej práci, ktorú treba žiakom zabezpečiť v dostatočnom množstve. Pri výcviku je nevyhnutné striedať jednotlivé úkony tak, aby si ich žiaci osvojili v rozsahu predpísanom osnovami a boli schopní samostatne pracovať.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného výcviku majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka.
Kľúčové kompetencie -žiak sa vie primerane ústne a písomne vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba. Vie rozoznávať druhy a časti mäsa, ovláda technologické postupy praktickou formou.

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	**18**
Počet vyučovacích hodín za ročník	**297**
Ročník výučby	**prvý**

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa vo výrobnom stredisku
- dodržiava BOZP, HACCP a hygienické zásady
- ovláda predbežné úpravy surovín
- vie normovať a ovláda kalkuláciu a receptúry teplých jedál
- vie charakterizovať polievky a ich význam na jedálnom lístku
- ovláda prípravu rôznych druhov polievok
- má zručnosti pripraviť a naservírovať reštauračné dezerty

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**30**	Ovládať HACCP, dodržiavať BOZP a hygienické zásady pri príprave jedál
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	10	
Hygienické zásady pri príprave jedál	8	
HACCP	12	
Zoznámenia sa s pracoviskom	**12**	Orientovať sa v pracovných činnostiach a so zariadením vo výrobnom stredisku
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	6	
Zariadenie vo výrobnom stredisku	6	
Predbežné úpravy surovín	**48**	Ovládať základné úpravy pri spracovaní surovín, tepelné úpravy pokrmov
Základné úpravy pri spracovaní potravín	12	
Dokončovanie a dochucovanie jedál	12	
Základné tepelné úpravy	24	
Normovanie a kalkulácie	**12**	Ovládať normovanie a kalkulácie teplých jedál
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry	12	
Polievky	**126**	Pripraviť podľa receptúr, ovládať rozdelenie polievok
Príprava polievok	126	
Dezerty	**69**	Pripraviť rôzne druhy reštauračných dezertov
Reštauračná príprava dezertov	69	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	**21**
Počet vyučovacích hodín za ročník	**346,5**
Ročník výučby	**druhý**

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

rôzne druhy žiak:

- orientuje sa v pracovných činnostiach kuchára v odbytovom stredisku

- dodržiava BOZP a hygienické predpisy
- vie vybrať vhodné prílohy k pripravovaným pokrmom
- vie pripraviť základné omáčky
- vie pripraviť rôzne bezmäsité jedlá
- ovláda prípravu rôznych druhov cesta
- pripraví jedlá z hovädzieho mäsa
- pripraví pokrmy z teľacieho mäsa
- vie pripraviť reštauračných dezertov

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	**7**	Ovládať a dodržiavať BOZP a hygienické predpisy
Hygienické predpisy, školenie BOZP	7	
Prílohy a doplnky k jedlám	**63**	Pripraviť prílohy a doplnky k pokrmom
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	63	
Omáčky	**14**	Ovládať základné omáčky a pripraviť rôzne druhy omáčok
Príprava omáčok	14	
Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách	**14**	Ovládať a dodržiavať spoločenské pravidlá, zvládnuť nosenie tanierov a podnosov a obsluhu pri teplom a studenom bufete
Spoločenské pravidlá	1	
Prípravné práce pred začatím prevádzky	2	
Nácvik nosenia tanierov a podnosov	6	
Nácvik obsluhy pri teplom a studenom bufete	5	
Príprava bezmäsitých jedál	**42**	Pripraviť rôzne druhy bezmäsitých jedál
Význam bezmäsitých jedál	2	
Príprava bezmäsitých jedál	40	
Príprava múčnych jedál	**28**	Pripraviť jedlá z kysnutého, liateho cesta, pripraviť žemľovku a nákypy
Príprava jedál z kysnutého cesta	14	
Príprava jedál z liateho cesta	7	
Príprava žemľovky a nákypov	7	
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	**77**	Ovládať predbežnú úpravu a rozdelenie hovädzieho mäsa, pripraviť rôznymi tepelnými úpravami hovädzie mäso a hovädzie vnútornosti
Predbežná úprava hovädzieho mäsa	7	
Rozdelenie hovädzieho mäsa	3	
Porciovanie a delenie hovädzieho mäsa	11	
Tepelné úpravy hovädzieho mäsa	42	
Tepelné úpravy hovädzích vnútorností	14	
Príprava jedál z teľacieho mäsa	**42**	Pripraviť rôznymi tepelnými úpravami teľacie mäso a teľacie vnútornosti
Predbežná úprava teľacieho mäsa	7	
Tepelné úpravy teľacieho mäsa	28	
Tepelné úpravy teľacích vnútorností	7	
Dezerty	**59,5**	Pripraviť rôzne druhy reštauračných dezertov
Reštauračná príprava dezertov	59,5	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	**21**
Počet vyučovacích hodín za ročník	**346,5**
Ročník výučby	**tretí**

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník
žiak: • orientuje sa vo výrobnom stredisku – v kuchyni samostatne • ovláda prípravu pokrmov z bravčového mäsa • ovláda prípravu jedál z baranieho mäsa • má zručnosti pripraviť pokrmy z mäsa ostatných jatočných zvierat • zvláda prípravu jedál z mletého mäsa • pripravuje jedlá z rýb a morských živočíchov • vie pripraviť a naservírovať rôzne reštauračné dezerty

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Príprava jedál z bravčového mäsa	**84**	Ovládať rozdelenie, porciovanie, delenie a predbežnú úpravu bravčového mäsa, pripraviť pokrmy z bravčového mäsa a bravčových vnútorností
Rozdelenie a predbežná úprava bravčového mäsa	7	
Porciovanie a delenie bravčového mäsa	7	
Tepelné úpravy bravčového mäsa	42	
Tepelné úpravy bravčových vnútorností	28	
Príprava jedál z baranieho mäsa	**49**	Ovládať rozdelenie, porciovanie baranieho mäsa, pripraviť rôznymi tepelnými úpravami baranie mäso
Rozdelenie baranieho mäsa	7	
Porciovanie a delenie baranieho mäsa	7	
Tepelné úpravy baranieho mäsa	35	
Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	**21**	Ovládať rozdelenie, porciovanie a dávkovanie jatočných zvierat, pripraviť jatočné mäso vhodnými tepelnými úpravami
Rozdelenie mäsa jatočných zvierat	7	
Porciovanie a dávkovanie	7	
Príprava jedál	7	
Príprava jedál z mletého mäsa	**49**	Pripraviť jedlá z mletého mäsa vhodnými tepelnými úpravami
Príprava mäsa pred tepelnou úpravou	7	
Tepelné úpravy mletého mäsa	42	
Príprava jedál z rýb a morských živočíchov	**84**	Ovládať rozdelenie rýb, pripraviť jedlá zo sladkovodných a morských rýb, pripraviť jedlá z morských živočíchov, slimákov a obojživelníkov
Rozdelenie rýb	7	
Tepelné úpravy sladkovodných rýb	35	
Tepelné úpravy morských rýb	35	
Jedlá z morských živočíchov, slimákov a obojživelníkov	7	
Dezerty	**59,5**	Pripraviť rôzne druhy reštauračných dezertov
Reštauračná príprava dezertov	59,5	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	**21**
Počet vyučovacích hodín za ročník	**315**
Ročník výučby	**štvrtý**

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník
žiak: • orientuje sa samostatne vo výrobnom stredisku • má zručnosti potrebné k výkonu povolania • je pripravený k zvládnutiu záverečných skúšok

- vie pripraviť a servírovať pokrmy z hydiny
- vie pripraviť a servírovať pokrmy zo zveriny
- ovláda zásady prípravy pokrmov studenej kuchyne
- pripraví samostatne jedlá na objednávku
- má zručnosti na prípravu, zdobenie a servírovanie reštauračných dezertov a múčnikov
- ovláda prípravu diétnych pokrmov
- vie pripraviť rôzne špeciality medzinárodnej gastronómie

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy
Príprava jedál z hydiny	**49**	Vedieť rozdelenie, porciovanie, delenie a predbežnú úpravu hydiny, pripraviť rôznymi tepelnými úpravami hrabavú a vodnú hydinu
Rozdelenie a predbežná príprava hydiny	7	
Porciovanie a delenie hydiny	7	
Tepelné úpravy hrabavej hydiny	21	
Tepelné úpravy vodnej hydiny	14	
Príprava jedál zo zveriny	**35**	Vedieť rozdelenie, porciovanie, delenie a predbežnú úpravu zverinového mäsa, pripraviť rôznymi tepelnými úpravami mäso vysokej a nízkej, pernatej zveriny
Rozdelenie zveriny	7	
Porciovanie a delenie zverinového mäsa	7	
Predbežná úprava zverinového mäsa	7	
Tepelné úpravy vysokej, čiernej a nízkej zveriny	7	
Tepelné úpravy pernatej zveriny	7	
Príprava jedál studenej kuchyne	**35**	Ovládať zásady prípravy jedál studenej kuchyne, pripraviť pokrmy a výrobky studenej kuchyne
Zásady príprav jedál studenej kuchyne	7	
Rôsoly, marinády, majonézy, pochúťkové maslá	7	
Peny, paštéty, galantíny, huspeniny	7	
Zložité šaláty, obložené chlebíčky, kanapky	7	
Jedlá z vajec a syrov	7	
Príprava jedál na objednávku/minútok	**35**	Pripraviť vhodnými tepelnými úpravami rôzne minútky z vhodných druhov mäsa a rýb
Mäsá vhodné na prípravu minútok	7	
Tepelné úpravy minútok	7	
Príprava minútok z rôznych druhov mäsa a rýb	21	
Príprava reštauračných múčnikov	**35**	Pripraviť reštauračné múčniky z rôznych druhov ciest, zdobiť zmrzlinové, ovocné poháre
Príprava múčnikov z rôznych druhov ciest	28	
Zdobenie zmrzlinových a ovocných pohárov	7	
Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	**35**	Ovládať diétny systém, pripraviť vhodné jedlá pre jednotlivé diéty, vedieť alergény
Diétny systém	7	
Jedlá vhodné pre jednotlivé diéty	21	
Diferencovaná strava	7	
Jedlá medzinárodnej gastronómie	**35**	
Francúzska kuchyňa	7	Orientovať sa vo svetovej gastronómii, pripraviť špeciality svetových kuchýň
Európska kuchyňa	7	
Americká kuchyňa	7	
Ázijská kuchyňa	7	
Ostatné svetové kuchyne	7	
Dezerty	**56**	Pripraviť rôzne druhy reštauračných dezertov
Reštauračná príprava dezertov	56	