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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
MILANA HODŽU
BANSKÁ BYSTRICA

Služby v hotelierstve a gastronómii

6323 K hotelová akadémia

Forma štúdia: denná
Platnosť pôvodného ŠkVP: od 01. 09. 2008
Dátum poslednej revízie: 03. 08. 2026
Účinnosť aktuálneho znenia: 01. 09. 2026

OBSAH

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE 4
2 CIELE A POSLANIE ŠKOLY 6
2.1 Výchovno-vzdelávacie ciele školy 6
2.2 Vízia a filozofia školy 6
2.3 Prioritné smerovanie školy 7
2.4 Materiálne a prietorové podmienky 8
2.5 Personálne podmienky 9
2.6 Organizačné podmienky 10
2.7 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 10
3 CHARAKTERISTIKA ŠkVP 11
3.1 Popis školského vzdelávacieho programu / Základné údaje o štúdiu 11
3.2 Rozvoj environmentálneho povedomia žiakov 12
3.3 Organizačné formy štúdia 12
3.4 Podmienky prijatia žiakov 13
3.5 Organizácia výučby a odborného výcviku 13
3.6 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky 13
3.6.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium 13
3.6.2 Žiaci so zdravotným znevýhodnením 14
3.6.3 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 14
3.7 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania 15
3.8 Opodstatnenosť odboru 17
4 PROFIL ABSOLVENTA 20
4.1 Charakteristika absolventa odboru 20
4.2 Kompetencie absolventa 20
4.2.1 Kľúčové kompetencie 21
4.2.2 Všeobecné kompetencie 26
4.2.3 Odborné kompetencie 28
4.3 Práva dieťaťa a mechanizmy ich uplatňovania 34
4.4 Uplatnenie absolventa 35
5 UČEBNÝ PLÁN 36
6 SYSTÉM PODPORY ŽIAKOV V SÚLADE S PRINCÍPMI INKLUZÍVNEHO VZDELÁVANIA 39
6.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania 39
6.2 Podporné opatrenia 39

6.3 Podpora nadaných žiakov 40
6.4 Podpora žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia 40
7 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV 42
7.1 Pravidlá hodnotenia žiakov 42
7.2 Organizácia maturitnej skúšky 43
7.3 Klasifikácia a kritéria hodnotenia 44
8 ROZŠIRUJÚCE VZDELÁVACIE AKTIVITY ŠKOLY 45
9 NÁRODNÝ ŠTANDARD FINANČNEJ GRAMOTNOSTI v ŠkVP 49
10 UČEBNÉ OSNOVY 51
10.1 Štruktúra učebných osnov 51
10.2 Učebné osnovy teoretického vyučovania 51
10.2.1 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie 51
10.2.2 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie 53
10.2.3 Učebné osonovy všeobecnovzdelávacích predmetov 56
Slovenský jazyk a literatúra 57
Anglický jazyk (CJ1) 79
Nemecký jazyk (CJ1) 95
Nemecký jazyk (CJ2) 104
Francúzsky jazyk (CJ2) 117
Etická výchova 132
Nábožensk á výchova 137
Dejepis 147
Občianska náuka 152
Chémia 156
Matematika 161
Informatika 168
Telesná a športová výchova 177
Zdravotná telesná výchova 187
10.2.4 Učebné osnovy odborných predmetov 192
Ekonomika 192
Účtovníctvo 208
Administratíva a korešpondencia 213
Hotelový a gastronomický manažment 219
Marketing 229
Potraviny a výživa 233

Geografia cestovného ruchu 239
Právna náuka 245
Spoločenská komunikácia 247
Aplikovaná informatika 249
Sprievodcovská činnosť 253
Kongresové služby 257
Technika obsluhy 260
Technológia prípravy pokrmov 273
Animácia v hoteli 282
10.3 Učebné osnovy praktického vyučovania 284
10.3.1 Výkonové štandardy pre praktické vyučovanie 284
10.3.2 Obsahové štandardy pre praktické vyučovanie 286
Odborný výcvik 287
Cvičenia z techniky obsluhy 299
Bylinkový manažment v modernej obsluhe 302
Využitie rastlín v hotelových službách a zážitkový servis 304
Cvičenia z technológie prípravy pokrmov 306
Cvičenia z informačno-komunikačných technológií 313
Cvičeniaz ekonomiky 316

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	6323 K hotelová akadémia
ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
Názov ŠkVP	hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie s maturitou a výučným listom
Úroveň SKKR/EKR	4/4
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Systém OVP	SŠV
Spôsob ukončenia štúdia	maturitná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o maturitnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list – dobrovoľne
Druh školy	štátna
Miesto vydania	SOŠ Milana Hodžu, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Platnosť pôvodného ŠkVP	od 01.09.2008
Dátum poslednej revízie	03.08.2026
Účinnosť aktuálneho znenia	01.09.2026, začínajúc 1. ročníkom
Školský rok zavedenia aktuálneho znenia	2026/2027

ŠkVP je vypracovaný podľa inovovaného Štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I 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 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	Inovovaný učebný plán v rámci hodinovej dotácie; zmena názvu predmetu telesná výchova na telesná a športová výchova
	01.09. 2012	Zmena kódov v učebných a študijných odboroch
	01.09.2012	Zmena názvu školy
	01.09.2013	Zmeny podľa nového ŠVP
	01.09.2021	Zmena ŠkVP v dotácii hodín predmetov CJ1, CJ2, GAJ, MAT, EKO, HGM, GCR
	01.09.2024	Inovovaný štátny vzdelávací program
	01.09.2024	Zmeny podľa Dodatku č. 1 k inovovanému ŠVP
	01.09.2025	Dodatok č. 2 k inovovanému ŠVP
	01.04.2026	Aktiualizácia 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, doplnenie učebných osnov o ciele výchovy a vzdelávania pre ročník, výkonové štandardy**

2 CIELE A POSLANIE ŠKOLY

2.1 Výchovno-vzdelávacie ciele školy

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Vízia a filozofia školy

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

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

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

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

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 CertificationInstitute (ICI), ktorý potvrdzuje vysokú úroveň riadenia, vzdelávacieho procesu a orientáciu na neustále zvyšovanie kvality.

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

2.3 Prioritné smerovanie školy

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

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

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

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

Škola nadväzuje na svoje silné stránky – kvalitnú ponuku odborov, dobré uplatnenie absolventov, moderné materiálno-technické vybavenie a spoluprácu s domácimi i zahraničnými partnermi. Cieľom je vytvárať moderné vzdelávacie prostredie, ktoré spája tradície s inováciami a pripravuje absolventov na úspešný profesijný aj osobný život.

2.4 Materiálne a prietorové podmienky

Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie školy vytvára podmienky na realizáciu teoretického a praktického vyučovania. Pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia sú rozhodujúce najmä odborné priestory a pracoviská súvisiace s gastronómiou, hotelierstvom, ubytovacími službami, manažmentom, podnikaním a využívaním informačno-komunikačných technológií.

Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie elokovaného pracoviska vytvára podmienky na realizáciu teoretického a praktického vyučovania. Elokované pracovisko sa nachádza na Školskej ulici 5 v Banskej Bystrici. Pre odborné vzdelávanie sú rozhodujúce najmä kmeňové a odborné učebne, pracoviská odborného výcviku a priestory umožňujúce rozvoj odborných, digitálnych, komunikačných a praktických zručností žiakov.

Teoretické vyučovanie sa uskutočňuje v kmeňových a odborných učebniach. K dispozícii je 10 kmeňových tried vybavených štandardným školským nábytkom, tabuľami a pripojením na internet. Súčasťou pracoviska je aj prednášková miestnosť vybavená audiovizuálnou technikou, ktorá sa využíva na hromadné podujatia, besedy, semináre, prezentácie a ďalšie vzdelávacie aktivity.

Pre odbornú prípravu sú osobitne významné odborné učebne (7) zamerané na cudzie jazyky, informatiku, aplikovanú informatiku, informačno-komunikačné technológie, administratívu a korešpondenciu, techniku obsluhy a technológiu prípravy pokrmov. Učebne informatiky a informačno-komunikačných technológií sú vybavené výpočtovou technikou, pripojením na internet a príslušným softvérom a umožňujú rozvoj digitálnych kompetencií a prácu s odbornými aplikáciami. Učebňa administratívy a korešpondencie poskytuje podmienky na nácvik desaťprstovej hmatovej metódy, úpravu písomností a vykonávanie administratívnych prác. Učebňa cudzích jazykov podporuje rozvoj komunikačných zručností a využívanie multimediálnych vzdelávacích programov.

Na prepojenie teoretického vzdelávania s praktickou prípravou slúžia špecializované pracoviská odborného výcviku, ktoré vytvárajú podmienky blízke reálnemu pracovnému prostrediu. Školská reštaurácia ScoolRest. umožňuje nácvik činností v oblasti gastronómie, servisu, techniky obsluhy a komunikácie so zákazníkom. Školská kuchyňa je vybavená ako gastronomická prevádzka a využíva sa na prípravu pokrmov a odborný výcvik v súlade s hygienickými a bezpečnostnými požiadavkami. Na teoreticko-praktickú prípravu v oblasti gastronómie slúžia aj učebne techniky obsluhy a technológie prípravy pokrmov.

Súčasťou odborného zázemia je aj školský bufet, ktorý popri zabezpečovaní občerstvenia pre žiakov a zamestnancov slúži ako doplnkové pracovisko na nácvik jednoduchého predaja, komunikácie so zákazníkom a obsluhy. Beauty štúdio poskytuje špecializované podmienky na odbornú prípravu v oblasti beauty služieb, starostlivosti o vzhľad, estetiky a kozmetiky a je vybavené príslušným zariadením, nástrojmi a pracovnými pomôckami.

Súčasťou materiálneho a organizačného zázemia elokovaného pracoviska je deväť kabinetov a kancelárií, ktoré slúžia pedagogickým zamestnancom na prípravu vyučovania, metodickú činnosť a uloženie učebných a odborných pomôcok. K dispozícii je aj zborovňa poskytujúca priestor na operatívne porady, koordináciu výchovno-vzdelávacieho procesu a administratívnu činnosť pedagogických zamestnancov.

Praktické vyučovanie sa realizuje v odborných učebniach a na pracoviskách odborného výcviku elokovaného pracoviska podľa charakteru príslušného študijného alebo učebného odboru. Materiálne vybavenie pracovísk sa priebežne obnovuje a dopĺňa podľa potrieb vyučovania, požiadaviek príslušných odborov, bezpečnostných a hygienických predpisov a vývoja odbornej praxe.

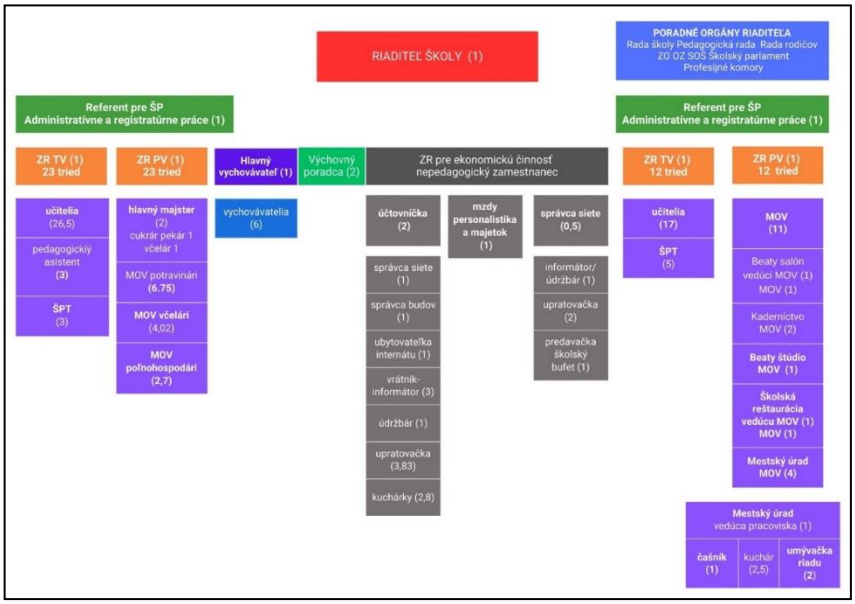
2.5 Personálne podmienky

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 sa realizuje podľa učebného plánu tohto ŠkVP. Teoretické vyučovanie prebieha v kmeňových a odborných učebniach školy. Praktické vyučovanie sa uskutočňuje formou odborného výcviku a praktických cvičení.

Praktické vyučovanie sa realizuje v odborných učebniach, na školských pracoviskách odborného výcviku, na pracoviskách zamestnávateľa alebo na pracoviskách praktického vyučovania. Žiaci sa na vybrané vyučovacie predmety delia do skupín v súlade s platnými právnymi predpismi.

Škola využíva dvojtýždenný cyklus vyučovania, ktorý umožňuje efektívne plánovanie teoretického a praktického vyučovania. Organizácia praxe, pracovný čas žiakov, prestávky a dohľad/dozor sa zabezpečujú podľa platných predpisov, školského poriadku a podmienok konkrétneho pracoviska.

2.7 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci je neoddeliteľnou súčasťou teoretického aj praktického vyučovania. Žiaci sú preukázateľne oboznamovaní s pravidlami BOZP, protipožiarnej ochrany, hygieny práce, bezpečnej obsluhy zariadení a s technologickými a pracovnými postupmi vzťahujúcimi sa na vykonávané činnosti v oblasti gastronómie, hotelierstva a služieb.

Pri praktickom vyučovaní sa osobitná pozornosť venuje rizikám spojeným s prácou v kuchynských a odbytových strediskách, najmä nebezpečenstvu popálenia, oparenia, porezania, pošmyknutia na mokrých či mastných povrchoch, úrazom pri práci s ostrými nástrojmi a elektrickými gastro zariadeniami (krájače, mixéry, konvektomaty), ako aj rizikám pri manipulácii s čistiacimi, sanitačnými a dezinfekčnými prostriedkami. Žiaci prísne dodržiavajú osobnú a prevádzkovú hygienu, zásady správnej výrobnej praxe (systém HACCP) a používajú predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky (napr. kuchársky/čašnícky pracovný odev, protišmykovú obuv, pokrývku hlavy, ochranné rukavice) podľa charakteru pracoviska a vykonávanej činnosti.

Nácvik činností, ktoré sú pre mladistvých inak obmedzené alebo zakázané, sa môže uskutočňovať iba v rozsahu a za podmienok, ktoré umožňujú platné právne predpisy pre prípravu na povolanie, pri zabezpečení požadovaného dozoru alebo dohľadu.

Pracoviská praktického vyučovania (vrátane školskej kuchyne a školskej reštaurácie) musia spĺňať príslušné hygienické, bezpečnostné a protipožiarne požiadavky v súlade s platnou legislatívou pre verejné stravovanie.

Súčasťou prípravy žiakov je aj poskytovanie prvej pomoci (so zreteľom na špecifické úrazy v gastronómii), prevencia pracovných úrazov, bezpečné správanie pri mimoriadnych udalostiach a ochrana životného prostredia (vrátane ekologického nakladania s gastro odpadom, separácie odpadov a šetrenia energiami).

3 CHARAKTERISTIKA ŠkVP

3.1 Popis školského vzdelávacieho programu / Základné údaje o štúdiu

Príprava žiakov v školskom vzdelávacom programe sa realizuje v teoretickom a praktickom vyučovaní. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou praktických cvičení a odborného výcviku v škole a v zmluvných pracoviskách zamestnávateľov.

Päťročný študijný odbor je koncipovaný ako komplexná profesijná príprava, ktorá integruje teoretické poznatky a praktické zručnosti od potravinárskej výroby až po profesionálny manažment gastronomických služieb. Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka.

Prerušenie štúdia, vylúčenie žiakov zo štúdia, prestup žiakov, spôsob ukončenia štúdia a popis iných foriem vyučovania sa realizuje v súlade s platnou legislatívou.

Študijný program reflektuje požiadavky moderného trhu práce, pričom žiakom poskytuje prierezový pohľad na riadenie prevádzok v hotelierstve a gastronómii. Študijný program je cielene orientovaný aj na vidiecke a regionálne prostredie, čím pripravuje odborníkov schopných samostatne riadiť obchodno-podnikateľské aktivity, budovať udržateľné projekty v lokálnom kontexte a implementovať regionálne špecifiká do obchodnej stratégie podniku.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, techniky obsluhy, technológie prípravy pokrmov, gastronomického a hotelového manažmentu a pod.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru, založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie.

Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútornej potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť, sú tou

najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy, napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

3.2 Rozvoj environmentálneho povedomia žiakov

Cieľom výchovy a vzdelávania v študijnom 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 odbore 6323 K hotelová akadémia je forma štúdia denná. Vyučovanie sa realizuje podľa učebného plánu školy. Žiaci sú na niektoré predmety rozdelení do skupín (cudzie jazyky, informatika, telesná a športová výchova, administratíva a korešpondencia, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, cvičenia z techniky obsluhy, cvičenia z technológie prípravy porkmov) podľa platnej legislatívy. Podľa miesta vyučovacieho procesu využívame formu školskú (trieda, laboratórium, dielne) alebo mimoškolskú (exkurzie, odborná prax, výstavy, súťaže). Výučba je vykonávaná prostredníctvom 45-minútových vyučovacích hodín. Vyučovanie sa začína pri nultej hodine o 7:10 pri prvej hodine 8:00. V škole využívame dvojtýždenný cyklus vyučovania, čo umožňuje efektívnejšie plánovanie výučby a odborného výcviku.

3.4 Podmienky prijatia žiakov

Predpokladom pre prijatie do študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy, zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium a úspešné vykonanie prijímacích skúšok (slovenský jazyk, anglický jazyk). 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

V rámci praktickej prípravy žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Praktická príprava sa uskutočňuje formou odborného výcviku, praktickcýh cviční a stáží. Odborný výcvik prebieha v školskom zariadení, ako je napr. ScoolRest alebo Jedáleň Mestský úrad, pod vedením majstrov odbornej výchovy. Hodinová dotácia predmetu odborný výcvik a praktických cvičení je v niektorých prípadoch a potrebnej hodinovej dotácii spájaná do blokovej výučby. Prax môže byť organizovaná aj na pracoviskách zmluvných partnerov, s ktorými má škola uzatvorenú dohodu. Odborný výcvik začína individuálne podľa pracovného dňa v zmluvnom podniku, alebo podľa rozvrhu v škole. V rámci odborného výcviku majú žiaci prestávky zhodné s prestávkami zamestnancov podniku. Dĺžka prestávok sa započítava do dĺžky vyučovacieho dňa.

Vyučovanie praxe je zabezpečené v súlade s materiálno-technickými normatívmi, ktoré stanovujú požiadavky na vybavenie učebných priestorov, zariadení a pomôcok. Cieľom praktického vyučovania je rozvíjať odborné zručnosti žiakov, pripraviť ich na výkon povolania a umožniť im aplikovať teoretické poznatky v reálnych podmienkach.

Delenie žiakov do skupín na teoretickom vyučovaní v predmetoch (cudzie jazyky, informatika, telesná a športová výchova, náboženstvo, etická výchova, administratíva a korešpondencia, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, cvičenia z techniky obsluhy, cvičenia z technológie prípravy pokrmov) je v súlade s platnou legislatívou. Teoretické vyučovanie je uskutočňované podľa platného vnútorného poriadku školy.

Formy a metódy teoretického a praktického vyučovania volí vyučujúci podľa cieľov, obsahu a charakteru tematických celkov. Pri žiakoch, ktorí potrebujú zvýšenú podporu alebo rozšírenie vzdelávacích príležitostí, škola uplatňuje individualizáciu, diferenciáciu a podporné opatrenia podľa kapitoly 6 tohto ŠkVP.

3.6 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky

3.6.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium

Zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium sa posudzuje v súlade s požiadavkami platného štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. a s platnými právnymi predpismi.

Pri posudzovaní zdravotnej spôsobilosti sa prihliada najmä na charakter praktického vyučovania, zvýšenú fyzickú záťaž (dlhodobé státie a pohyb), prácu v hlučnom prostredí či v prostredí s vysokými teplotami (kuchyňa), možné alergické reakcie (kontakt s potravinovými alergénmi, čistiacimi a dezinfekčnými prostriedkami) a na psychickú odolnosť pri komunikácii

s ľuďmi a zvládaní záťažových situácií. Vzhľadom na prácu s potravinami a v gastronómii sa vyžaduje predloženie zdravotný preukaz.

3.6.2 Žiaci so zdravotným znevýhodnením

Podmienky vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením sa prispôsobujú ich individuálnym potrebám, zdravotnému stavu a odporúčaniam príslušných odborníkov v súlade so systémom podporných opatrení. Úpravy môžu zahŕňať organizáciu vyučovania, tempo a metódy práce, spôsob overovania vedomostí, využívanie kompenzačných pomôcok a primerané úpravy praktického vyučovania.

V oblasti telesnej a športovej výchovy sa postupuje podľa zdravotného stavu žiaka a platných predpisov. Ak sú splnené príslušné podmienky, žiak môže byť zaradený do zdravotnej telesnej výchovy alebo môže mať primerane upravený rozsah pohybových činností.

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 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 odbornej praxe 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 oboznámení 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, tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,

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

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

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

Pracovné oblečenie: žiak z hľadiska BOZ musí používať pracovný oblečenie podľa potreby konkrétneho pracoviska. Na pracovisku v reštauračnom zariadení pracovné oblečenie pozostáva v kuchyni z bielych nohavíc a bieleho trička (blúzy), rondónu, pokrývky hlavy (biela šiltovka, šatka alebo sieťka), pracovnej obuvi a pri obsluhe z čiernych nohavíc (sukne), z bielej košele (blúzky), čiernej vesty, čiernej zástery, motýlika a pracovnej obuvi. Na pracovisku živočíšnej a rastlinnej výroby pracovné oblečenie pozostáva z montérkových nohavíc a blúzy, pevnej pracovnej obuvi, pokrývky hlavy (šiltovka, šatka), prípadne rukavíc. V nepriaznivom počasí je doplnené teplým vrchným oblečením

Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami: žiak, ktorý absolvuje odborný výcvik v reštauračnom zariadení (obsluha, kuchyňa) alebo v stredisku živočíšnej výroby, musí mať vystavený platný zdravotný preukaz pre prácu s potravinami.

3.7 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania

Digitálna transformácia predstavuje systematický proces modernizácie vzdelávania, ktorý reaguje na technologický pokrok, meniace sa potreby trhu práce a špecifiká sektora chovu spoločenských, cudzokrajných a malých zvierat. Cieľom stratégie digitálnej transformácie vzdelávania je systematicky rozvíjať digitálne kompetencie žiakov a pedagogických zamestnancov, využívať digitálne technológie na skvalitňovanie výchovno-vzdelávacieho procesu, podporovať bezpečné a zodpovedné využívanie digitálnych technológií a reagovať na technologické zmeny v odbornom vzdelávaní a v praxi.

Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania sa realizuje v týchto oblastiach:

a) Modernizácia odborného vzdelávania a prípravy

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

b) Rozvoj digitálnych kompetencií žiakov a pedagogických zamestnancov

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

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

c) Integrácia umelej inteligencie do vzdelávacích a administratívnych procesov

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

d) Digitalizácia riadenia školy a školských procesov

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

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

e) Prepojenie vzdelávania s technologickými trendmi a potrebami praxe

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

vyučovania. Takto pripravení absolventi majú lepšie uplatnenie na trhu práce a sú schopní reagovať na meniace sa podmienky v spoločnosti.

f) Kyberbezpečnosť a prevencia kyberšikany

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

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

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

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

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

Implementačná tabuľka opatrení digitálnej transformácie:

CIEĽ	**OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN**	**INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE**
Rozvoj digitálnych kompetencií žiakov	Opatrenie: začleňovať prácu s digitálnymi nástrojmi, dátami a odbornými informačnými zdrojmi do všeobecných, odborných predmetov a praktického vyučovania.	Indikátor: digitálne kompetencie sú zapracované v učebných osnovách a tematických plánoch a prejavujú sa v žiackych výstupoch.

CIEĽ	OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN	INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE
	Zodpovednosť: vedúci predmetových komisií, vyučujúci. Termín: priebežne.	Vyhodnotenie: predmetové komisie a pedagogická rada, najmenej raz ročne.
Digitálne nástroje v odbore 6323 K	Opatrenie: využívať tabuľkové a textové procesory, prezentačné programy, digitálnu evidenciu, hotelové informačné a rezervačné platformy a ďalšie dogitálne nástroje pri spracovaní rezervácií, evidencii hostí, tvorbe jedálnych a nápojových lístkov, kalkuláciách cien, plánovaní a organizácii hotelových a gastronomických služieb, komunikácii s hosťami, marketingu a prezentácii služieb hoteových a gastronomických služieb, komunikáci s hosťami, marketingu a prezentáci služieb hotelových a gastronomických zariadení. Zodpovednosť: vyučujúci odborných predmetov a praktického vyučovania. Termín: priebežne.	Indikátor: preukázateľné využívanie digitálnych technológií pri riešení odborných úloh, praktických činnostiach, projektových zadaniach a simuláciách v hotelierstve a gastronómii. Vyhodnotenie: hodnotenie praktických a projektových výstupov žiakov, sledovanie využívania digitálnych nástrojov v odbornom a praktickom vyučovaní, priebežná revízia učebných osnov a vyhodnotenie na zasadnutiach predmetových komisií.
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,	Indikátor: témy kyberbezpečnosti a prevencie sú zaradené vo vzdelávaní a žiaci poznajú zásady bezpečného správania. Vyhodnotenie: vyhodnotenie preventívnych a vzdelávacích aktivít.

CIEĽ	OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN	INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE
	školský podporný tím. Termín: priebežne.	
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 zamestnanci. Termín: každoročne.	Indikátor: účasť na profesijnom rozvoji a využívanie vhodných digitálnych nástrojov vo vyučovaní. Vyhodnotenie: ročné vyhodnotenie profesijného rozvoja a potreby ďalších opatrení.

3.8 Opodstatnenosť odboru

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia má v systéme odborného vzdelávania nezastupiteľné miesto, ktoré priamo reflektuje potreby a moderné trendy cestovného ruchu, gastronómie a hotelierstva. Reaguje na naliehavý dopyt súčasného trhu práce po flexibilných, odborne pripravených a jazykovo zdatných pracovníkoch, pričom opodstatnenie tohto päťročného štúdia spočíva predovšetkým v komplexnosti celej prípravy.

Základným pilierom vzdelávania je úzke prepojenie ekonomických, marketingových a manažérskych vedomostí s reálnym nácvikom prevádzkových zručností, vďaka čomu si žiaci osvojujú praktické činnosti od práce na recepcii cez reštauračné a barové služby až po komplexné riadenie gastroprevádzok. Vzdelávací program navyše citlivo reaguje na moderné regionálne trendy, akými sú rozvoj vidieckeho turizmu, agroturistiky a malého rodinného podnikania, čo budúcim absolventom umožňuje aktívne oživovať lokálny ekonomický potenciál. Škola sa nezameriava len na výchovu radových zamestnancov, ale cielene rozvíja podnikateľské myslenie žiakov a pripravuje ich na pozície stredného manažmentu či na samostatné zakladanie a vedenie vlastných penziónov a reštaurácií. Významnú devízu a medzinárodnú konkurencieschopnosť absolventov na európskom aj globálnom trhu práce zabezpečuje intenzívna výučba dvoch cudzích jazykov v kombinácii s možnosťou absolvovať odborné stáže v zahraničí. Vzdelávanie v odbore hotelová akadémia tak predstavuje ucelený systém, ktorý úspešne spája overenú tradíciu s inováciami v službách pre 21. storočie.

4 PROFIL ABSOLVENTA

4.1 Charakteristika absolventa odboru

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia je kvalifikovaný stredoškolsky vzdelaný pracovník so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním. Je pripravený na výkon podnikateľských, ekonomických, technologických, technicko-hospodárskych a iných činností v službách v rôznych typoch ubytovacích a stravovacích zariadení, v podnikateľských subjektoch cestovného ruchu na vidieku i v meste, v malom a strednom podnikaní.

Absolvent je schopný samostatne vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov, samostatne podnikať v hotelových a reštauračných službách, vykonávať práce súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach, reštauračnom stravovaní, účelovom stravovaní, prechodnom ubytovaní a zariadeniach cestovného ruchu na vidieku.

Absolvent pozná základné ekonomické a spoločenské zákonitosti a legislatívne normy svojho odboru a vie ich prakticky využívať pri riešení odborných problémov. Súčasne vie efektívne a hospodárne nakladať s energiami a materiálmi a činnosti vykonáva v súlade so zásadami bezpečnosti ochrany zdravia pri práci a ochrany pred požiarom. Je schopný vykonávať ekonomické činnosti spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania a odbytu, personalistiky, vedenia administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva, vrátane prípravy a realizácie rozvojových projektov v oblasti vidieckej turistiky, agroturistiky a regionálnych služieb.Ovláda základy administratívy a korešpondencie a účtovnej evidencie. Dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov, pričom dokáže odborne a tvorivo využívať potenciál miestnych zdrojov, tradičných vidieckych surovín a kultúrneho dedičstva pri tvorbe a poskytovaní komplexných služieb v cestovnom ruchu a gastronómii. Dokáže založiť a riadiť vlastnú firmu a byť úspešný na trhu.

Absolvent sa vie orientovať sa na trhu práce a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Je schopný prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných, aktívne komunikovať a riešiť problémové úlohy a pracovať v tíme a podieľať sa na organizácii a riadení pracoviska, sústavne sa vzdelávať, ovládať dôležité výkonové zručnosti, konať v súlade s právnymi normami spoločnosti a zásadami etiky a demokracie. Zároveň je schopný uplatňovať moderné metódy, technológie a štýl práce, logické myslenie, samostatnosť, zodpovednosť a iniciatívu.

Absolvent má schopnosť komunikovať v prvom a druhom cudzom jazyku. Po absolvovaní vzdelávacieho programu má zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Vie efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci. Jeho vedomosti a zručnosti vytvárajú základný predpoklad pre štúdium na vysokej škole.

4.2 Kompetencie absolventa

Vzdelávanie v študijnom odbore hotelová akadémia pozostáva zo súboru kompetencií ktoré rozdeľujeme 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 ~~aspoň~~ 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
- vypĺňovať 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

Absolvent má:

- 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 odbornú terminológiu svojho odboru,
- charakterizovať podstatu ekonomickej činnosti, ktorej cieľom je výroba, rozdeľovanie, výmena a spotreba materiálnych i nemateriálnych statkov a služieb,
- vysvetliť základné makroekonomické pojmy, ekonomické zákony, typy ekonomických systémov, fungovanie trhu a trhového mechanizmu,
- popísať hospodársky kolobeh a jeho makroekonomické výstupy,
- charakterizovať podstatu podnikovej činnosti,
- charakterizovať základné črty a posúdiť vhodné právne formy podnikania v odbore hotelierstva, spoločného stravovania, cestovného ruchu a vidieckeho cestovného ruchu.
- vysvetliť podstatu, uplatniť princípy finančného hospodárenia a poznať možnosti financovania podnikateľského subjektu v hotelových, gastronomických, ubytovacích zariadeniach a príbuzných podnikoch cestovného ruchu,
- vysvetliť ekonomické pojmy, kategórie a vzťahy medzi nimi v ekonomike podniku, vo vnútornom a zahraničnom obchode, v platobnom styku, colníctve, daňovej sústave, bankovníctve, poisťovníctve, na finančnom trhu, v marketingu a manažmente,
- poznať fungovanie bankovej a poisťovacej sústavy a orientovať sa na finančnom trhu,
- definovať podstatu a funkcie manažmentu, úlohy manažérov a zásady personálneho manažmentu vrátane riešenia krízových situácií,
- charakterizovať osobnosť manažéra a objasniť rolu manažérov podľa úrovne riadenia, právomocí, zodpovednosti a zručností/schopností nevyhnutných pre vykonávanie manažérskych funkcií,
- popísať organizáciu práce ubytovacieho úseku a recepcie v ubytovacích zariadeniach rôzneho typu, od veľkokapacitných hotelov po rodinné penzióny a agroturistické zariadenia,
- orientovať sa v predpisoch, právnych normách, vyhláškach, smerniciach, nariadeniach, v platnom právnom poriadku a základných ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho, rodinného a pracovného práva,
- poznať základné právne normy a legislatívu v oblasti ekonomiky, hotelierstva, gastronómie a cestovného ruchu.
- orientovať sa v základných pojmoch a ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho, pracovného práva a legislatívy cestovného ruchu**,**
- ovládať základy účtovníctva, účtovných programov, evidenciu písomností, dokumentov a vysvetliť súvislosti v účtovnom informačnom systéme,
- poznať právne predpisy, štruktúru a zásady vedenia komplexnej administratívnej, mzdovej a personálnej agendy malého a stredne veľkého podniku,
- ovládať pravidlá, metodiku a legislatívne náležitosti správy zásob a vedenia skladového hospodárstva v gastronómii a hotelierstve,
- ovládať základy daňovej sústavy, zásady zdaňovania, charakterizovať jednotlivé druhy daní a vyjadriť rozdiel medzi nimi,

- poznať štandardné postupy ubytovania hostí, pravidlá vedenia prevádzkovej a finančnej evidencie na úseku recepcie
- charakterizovať kalkulačné metódy tvorby ceny, metódy rozpočtovníctva a ovládať kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín pri príprave jedál a nápojov,
- orientovať sa v marketingu v oblasti gastronómie, hotelierstva, ponuky produktov a služieb cestovného ruchu,
- popísať zásady prezentácie ponuky produktov pre rôzne druhy a formy podnikov a skupiny klientov,
- vysvetliť význam partnerstva medzi verejným a súkromným sektorom pri rozvoji regionálneho cestovného ruchu,
- poznať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci (BOZP), zásady ochrany pred požiarom, hygienické predpisy a systém kritických bodov (HACCP) v procesoch spracovania a prípravy surovín,
- popísať skladbu ľudského tela, základy osobnej hygieny, psychohygieny, základy výživy ľudí,
- poznať zloženie, technológiu spracovania a vlastnosti potravín a surovín z hľadiska ich vplyvu na zdravie a správny životný štýl,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru,
- poznať rešpektovať zásady ochrany a tvorby životného prostredia,
- vysvetliť zásady správneho stolovania a uplatňovania nových a moderných trendov v stolovaní,
- poznať techniku jednoduchej a zložitej obsluhy a stolovania pri bežnom stolovaní a pri slávnostných gastronomických príležitostiach,
- ovládať zásady organizácie práce, riadenia a dispozičného usporiadania výrobného, odbytového a ubytovacieho strediska podniku,
- vysvetliť funkciu a pravidlá bezpečného používania strojového vybavenia, modernej gastronomickej techniky a nových technológií v prevádzke,
- poznať zásady spoločenského správania, spoločenského a diplomatického protokolu,
- ovládať špecifickú odbornú terminológiu typickú pre oblasť gastronómie a hotelierstvo,
- ovládať princípy a technologické postupy prípravy pokrmov podľa všeobecne záväzných a jednotlivo schválených receptúr,
- poznať chemické zloženie potravín, princípy technológie výroby, spracovania a spôsoby ochrany úžitkových vlastností surovín, materiálov a tovaru,
- vysvetliť základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania nutrične vyvážených jedálnych a nápojových lístkov,
- poznať medzinárodnú gastronómiu, národné špeciality a národné nápoje zahraničných krajín vrátane zvyklostí a tradícií spojených so stolovaním a konzumáciou jedál,
- poznať princípy sezónnosti a regionálnej produkcie pri tvorbe gastronomických konceptov, s dôrazom na udržateľnosť a garanciu kvality v rámci lokálnych dodávateľských reťazcov,
- poznať základy geografie cestovného ruchu slovenska a zahraničných krajín a hodnotiť podmienky (prírodné i antropogénne) pre rozvoj cestovného ruchu na Slovensku i vo svete,
- poznať podstatu, význam a zásady organizovania kongresových, animačných a sprievodcovských služieb v cestovnom ruchu,
- charakterizovať osobitosti a štruktúru služieb cestovného ruchu,

- poznať, popísať a uplatňovať základné pravidlá a riziká spojené s riadením vlastných/osobných financií,
- poznať zásady plánovania reálnych finančných cieľov, možnosti zvyšovania vlastných príjmov a sporenia, ako aj význam zodpovedného plnenia záväzkov a spôsobov ochrany majetku,
- ovládať zásady a pravidlá vyhotovovania obchodných a hospodárskych písomností po vecnej, štylistickej, gramatickej a formálnej stránke,
- ovládať odbornú terminológiu v oblasti informačných technológií a mať poznatky o možnostiach využívania informačno-komunikačných technológií.

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- ovládať odbornú terminológiu odboru,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany, hygienické a protiepidemiologické pravidlá, uplatňovať predpisy HACCP,
- nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie,
- hospodáriť s pracovnými prostriedkami so snahou dosiahnuť efektívny ekonomický výsledok,
- aplikovať v praxi obchodno-podnikateľské aktivity a zásady marketingu,
- vyhľadávať, spracovávať a efektívne využívať ekonomické a finančné informácie v podnikateľskej praxi,
- využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačno-komunikačné technológie,
- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a uplatňovať ich v praxi - Obchodný zákonník, Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony,
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- aplikovať správne technologické postupy práce, prípravy pracoviska, pracovných prostriedkov a predmetov a ovládať ich údržbu,
- hodnotiť kvalitu surovín materiálov a tovaru,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie, skladovanie a výdaj zásob, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- vykonávať základné normovanie spotreby surovín a materiálov a kalkulovať ceny,
- organizovať prácu pri používaní pracovných strojov, zariadenia a inventáru,
- aktívne spolupracovať v tíme a byť schopný organizovať, koordinovať a viesť prácu menších prevádzkových skupín na jednotlivých úsekoch,
- používať moderné programy a systémy vo výrobných obchodných odbytových strediskách a v strediskách služieb a cestovného ruchu,

- samostatne vypracovávať a viesť administratívnu, mzdovú a personálnu agendu malého a stredne veľkého podnikateľského subjektu,
- založiť a aktívne viesť skladovú evidenciu materiálu, surovín a tovaru s využitím moderných softvérových riešení,
- založiť a viesť prevádzkovú a finančnú evidenciu na úseku príjmu hostí, ubytovať hostí,
- vykonať prieskum trhu, samostatne vypracovať a realizovať marketingovú koncepciu a efektívne uplatňovať marketingové nástroje v podmienkach malého a stredného podnikateľského subjektu,
- vykonávať administratívne práce prevádzkového, ekonomického, finančného, personálneho a mzdového charakteru v podniku,
- využívať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a služieb,
- realizovať ponuku, predaj a služby v prevádzke spoločného stravovania, ubytovacích zariadeniach a v ostatných zariadeniach súvisiacich s cestovným ruchom,
- riadiť práce v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,
- zostavovať jedálne a nápojové lístky pre rôzne typy gastronomických prevádzok a špecifické spoločenské udalosti,
- vypracovávať receptúry, normovať spotrebu surovín a presne kalkulovať výsledné ceny jedál a nápojov,
- voliť postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,s využitím tradičných aj progresívnych technologických postupov v praxi,
- vykonávať jednoduchú a zložitú formu obsluhy a stolovania a aktívne uplatňovať prvky zážitkovej gastronómie pri servise jedál a nápojov,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť rôzne druhy teplých a studených nápojov,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskrétnosť,
- aplikovať základné obchodno-podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,
- vyhotoviť účet hosťovi za ubytovanie a stravovanie.

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- schopnosťou uplatniť manuálne zručnosti a praktický prehľad pri poskytovaní hotelových, reštauračných služieb a služieb vo vidieckom cestovnom ruchu,
- schopnosťou pracovať samostatne, samostatne riešiť bežné prevádzkové a manažérske úlohy,
- schopnosťou integrácie a adaptability v rôznych typoch pracovného prostredia (od mestských hotelov až po rodinné penzióny a agro-rezorty),

- schopnosťou postupovať dôsledne a zodpovedne pri riešení pracovných povinností a dodržiavaní kvality poskytovaných služieb,
- schopnosťou vykazovať sebadisciplínu a udržiavať si pozitívny prístup k povinnostiam,
- schopnosťou kreatívneho myslenia pri tvorbe produktov cestovného ruchu a organizovaní spoločenských či firemných podujatí,
- schopnosťou uplatňovať organizačné a komunikatívne vlastnosti kľúčové pri jednaní s hosťami a tímom spolupracovníkov,
- schopnosťou prispôsobovať sa v nových pracovných podmienkach a pri zavádzaní inovácií,
- schopnosťou prejavovať vhodné sociálne správanie, kultivované vystupovanie a reprezentačný vzhľad,
- schopnosťou vyjadrovať sa v ústnom a písomnom styku (v slovenskom i cudzích jazykoch) v rôznych komunikačných situáciách,
- schopnosťou rozvíjať tvorivé myslenie, podieľať sa na vytýčení cieľov zameraných na osobnostný rast, učenie, rozhodovanie, sebapoznávanie, sebamotiváciu, asertivitu a adaptabilitu,
- schopnosťou získavať a využívať informačné zdroje smerujúce k zdokonaľovaniu a formovaniu jeho pracovného a mimopracovného života, aktívneho učenia, postojov, rozhodovania a výkonnosti,
- schopnosťou pracovať samostatne aj v tíme, aktívne sa podieľať na vytváraní dobrých vzťahov s hosťami či kolegami a niesť osobnú zodpovednosť pri plnení úloh,
- schopnosťou prejavovať citlivý, etický a zároveň profesionálny vzťah k ľuďom, zákazníkom, lokálnym produktom a životnému prostrediu.

Spôsob dosiahnutia kompetencií počas štúdia

Absolvent sa k uvedeným vedomostiam a zručnostiam dopracuje prostredníctvom:

Teoretického vyučovania

- odborné predmety (ekonomika, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment, marketing, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, potraviny a výživa, právna náuka a iné),
- chémia a informatika.

Odborného výcviku

- praktický nácvik postupov a technologických procesov práce v hotelových, reštauračných a ubytovacích zariadeniach,
- práca s profesionálnym kuchynským náradím, barovým vybavením, malou a strednou mechanizáciou a modernou gastro-technológiou,
- výroba jedál, nápojov a produktov podľa platných noriem, receptúr, gastronomických pravidiel a hygienických predpisov (HACCP),
- práca s rôznymi druhmi hotelových rezervačných systémov, pokladničných a prevádzkových zariadení,
- riešenie modelových situácií z praxe (komunikácia s hosťom, riešenie sťažností, front office a manažment prevádzky),
- zapojenie do reálnej práce v partnerských hoteloch, reštauráciách, penziónoch a na lokálnych vidieckych prevádzkach,
- spolupráca so skúsenými odborníkmi a majstrami odbornej výchovy v oblasti gastronómie a cestovného ruchu,

- osvojenie si pracovnej disciplíny, zásad spoločenskej etiky, hygieny a bezpečnosti pri práci,
- oboznámenie sa s organizáciou, riadením a hospodárskym chodom prevádzok v mestskom aj vidieckom prostredí.

Rozvoja mäkkých kompetencií:

- Komunikačné zručnosti a kultivované vystupovanie: Osvojenie si profesionálnej verbálnej i neverbálnej komunikácie, asertívneho správania a empatie pri jednaní s hosťami rôznych kultúr a vekových skupín (v slovenskom aj cudzích jazykoch).
- Zákaznícka orientácia a prozákaznícky prístup: Schopnosť aktívne počúvať potreby klienta, predvídať jeho požiadavky a vytvárať príjemnú, ústretovú atmosféru (či už v mestskom hoteli, alebo v rodinnom penzióne na vidieku).
- Zvládanie stresu a záťažových situácií: Tréning odolnosti voči psychickej a fyzickej záťaži, schopnosť zachovať chladnú hlavu a efektívne riešiť nečakané konflikty, sťažnosti či krízové situácie v prevádzke.
- Tímová práca a spolupráca: Schopnosť efektívne spolupracovať v kolektíve kuchárov, čašníkov, recepčných a manažmentu, vzájomne si pomáhať a koordinovať činnosti počas hektických špičiek.
- Flexibilita a prispôsobivosť: Schopnosť rýchlo reagovať na neustále sa meniace podmienky, nové trendy v gastronómii a cestovnom ruchu, ako aj na špecifické požiadavky rôznych typov prevádzok.
- Organizačné schopnosti a zodpovednosť: Rozvíjanie samostatnosti, schopnosti plánovať si čas, delegovať úlohy a preberať osobnú zodpovednosť za kvalitu poskytovaných služieb a výsledok práce.
- Kreativita a inovatívne myslenie: Schopnosť prichádzať s novými nápadmi pri príprave podujatí, tvorbe ponuky, aranžovaní alebo pri obohacovaní služieb cestovného ruchu (napr. originálne zážitkové aktivity na vidieku).
- Etika a profesionálny vzhľad: Dodržiavanie zásad spoločenskej etikety, morálnych pravidiel, diskrétnosti a bezchybnej osobnej hygieny a reprezentatívneho výzoru.

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.

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

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

4.4 Uplatnenie absolventa

Absolvent odboru bude disponovať kľúčovými a odbornými kompetenciami, ktoréuplatní vo všetkých oblastiach hotelových a gastronomických služieb doma aj v zahraničí. Vďaka získaným odborným vedomostiam a praktickým zručnostiam bude pripravený pracovať na rôznych pozíciách – od recepcie, cez reštauračné a barové služby, až po manažérske riadenie hotelových zariadení či rodinných prevádzok a penziónov na vidieku.

Absolvent môže pôsobiť ako recepčný alebo front office pracovník, čašník, barista či someliér, pracovník wellness a voľnočasových služieb, event manažér alebo organizátor spoločenských a firemných podujatí, manažér strednej úrovne v hoteli, penzióne alebo reštaurácii, prípadne ako prevádzkár v zariadeniach vidieckeho cestovného ruchu a agroturistiky. Zároveň bude pripravený na podnikanie v hotelierstve a gastronómii, vrátane rozvoja podnikateľských aktivít v regionálnych a vidieckych službách, kde dokáže využiť poznatky z oblasti marketingu, účtovníctva či manažmentu. Vďaka intenzívnemu jazykovému vzdelávaniu a odbornej praxi sa môže úspešne uplatniť aj v zahraničí, v renomovaných hoteloch, reštauráciách a rezortoch cestovného ruchu.

5 UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru		6323 K hotelová akadémia					
Forma štúdia		denná					
Vyučovací jazyk		slovenský					
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov		**Týždenný počet vyučovacích hodín**					
		1.	**2.**	**3.**	**4.**	**5.**	**Spolu**
TEORETICKÉ VYUČOVANIE		**33,5**	**25,5**	**20,5**	**19,5**	**26**	**125**
Všeobecno-vzdelávacie predmety		**18,5**	**15,5**	**12,5**	**11,5**	**10**	**68**
jazyk a komunikácia	slovenský jazyk a literatúra b)	3	3	3	3	3	**15**
	cudzí jazyk ANJ1, NEJ1 c)	3	3	3	3	3	**15**
	druhý cudzí jazyk NE2,FRJ2 c)	3	3	2	2	2	**12**
človek a hodnoty	etická /náboženská výchova	1	1	-	-	-	**2**
človek a spoločnosť	dejepis	2	1	-	-	-	**3**
	občianska náuka	-	-	1	1	1	**3**
človek a príroda	chémia d)	1	1	-	-	-	**2**
matematika a práca s informáciami	matematika d)	1,5	1,5	1,5	1,5	-	**6**
	informatika d)	2	-	-	-	-	**2**
zdravie a pohyb	telesná a športová výchova e)	2	2	2	1	1	**8**
Odborné predmety		**15**	**10**	**8**	**8**	**16**	**57**
Ekonomika		1	1	2	2	2	**8**
Účtovníctvo		0	0	0	2	2	**4**
administratíva a korešpondencia f)		2	1	0	0	0	**3**
hotelový a gastronomický manažment		0	0	2	2	3	**7**
Marketing		0	0	0	0	2	**2**
potraviny a výživa		2	1	0	0	0	**3**
geografia cestovného ruchu		2	1	0	0	0	**3**
právna náuka		0	0	0	0	1	**1**
spoločenská komunikácia		2	0	0	0	0	**2**
aplikovaná informatika f)		0	0	0	2	2	**4**
sprievodcovská činnosť		0	0	0	0	2	**2**
kongresové služby		0	0	0	0	1	**1**
technika obsluhy f)		3	3	2	0	0	**8**
technológia prípravy pokrmov f)		3	3	2	0	0	**8**
animácia v hoteli		0	0	0	0	1	**1**

PRAKTICKÉ VYUČOVANIE g)	**0**	**8**	**14**	**14**	**8**	**44**
odborný výcvik	0	8	14	14	0	28
cvičenia z techniky obsluhy	0	4	0	0	2	6
cvičenia z technológie prípravy pokrmov	0	4	0	0	2	6
cvičenia z informačno-komunikačných technológií	0	0	0	0	2	2
cvičenia k ekonomiky	0	0	0	0	2	2
Odborné kurzy						
kurz na ochranu života a zdravia			3 dni x 6 hod.			
kurz pohybových aktivít v prírode	3 dni x 6 hod.	3 dni x 6 hod.				
Spolu	**33,5**	**33,5**	**34,5**	**33,5**	**34**	**169**

Poznámky k učebnému plánu:

Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 165 hodín, maximálne 175 hodín. Výučba sa realizuje v 1. až 4. ročníku v rozsahu 33 týždňov a v 5. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.

a) Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
b) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijnom odbore realizuje v rozsahu 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
c) Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – anglický. Cudzí jazyk nadväzuje na výučbu cudzieho jazyka na základnej škole a je to povinný maturitný predmet. Druhý cudzí jazyk je v študijnom odbore hotelová akadémia povinne voliteľný.

Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sú predmety etická/náboženská výchova, dejepis a občianska náuka. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku štúdia. Predmety sú klasifikované. Predmet občianska náuka sa vyučuje v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 3., 4. a 5. ročníku štúdia, predmet dejepis sa vyučuje v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1. ročníku štúdia a 1 týždennej vyučovacej hodine v 2. ročníku štúdia. Predmety sú klasifikované.

d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety chémia, ktorá sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku štúdia a v 2. ročníku štúdia.

   Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika. Predmet matematika sa vyučuje v rozsahu 1,5 týždenných vyučovacích hodín v 1., 2., 3. a 4. ročníku štúdia. Predmet informatika sa vyučuje v rozsahu 2 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku štúdia.

e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova, ktorý sa vyučuje v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1., 2., 3. a v rozsahu 1 týždennej vyučovaej hodiny v 4. a 5. ročníku štúdia.

f) Teoretické predmety sa vyučujú vo forme cvičení.

g) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania vytvárame podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v odborných učebniach), odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi platnou legislatívou.

h) Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na maturitné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni.

i) V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť možnosť učivo až do výšky 30 % v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich v aktualneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôsobiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce ale regiónu. Zmeny v obsahu učiva predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia.

Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je učivo „Ochrana života a zdravia“.

Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku a je súčasťou plánu práce školy.

i) V rámci časovej rezervy v školskom roku sa uskutočňujú účelové kurzy, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a pod.

j) Maturitná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

Prehľad využitia týždňov:

Činnosť	**1. ročník**	**2.ročník**	**3. ročník**	**4. ročník**	**5.ročník**
Vyučovanie podľa rozpisu	**33**	**33**	**33**	**33**	**30**
Maturitná skúška	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	**7**	**7**	**7**	**7**	**6**
Spolu týždňov	**40**	**40**	**40**	**40**	**37**

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.

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
1.Cudzí jazyk	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
2.Cudzí jazyk	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Etická výchova / náboženská výchova	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Dejepis	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

Vyučovací predmet	Priebežné hodnotenie	Súhrnné hodnotenie
Ekonomika	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Účtovníctvo	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Administratíva a korešpondencia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Hotelový a gastronomický manažment	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Marketing	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Geografia cestovného ruchu	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Právna náuka	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Spoločenská komunikácia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Aplikovaná informatika	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Sprievodcovská činnosť	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Kongresové služby	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Technika obsluhy	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Technológia prípravy pokrmov	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Animácia v hoteli	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Odborný výcvik	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Cvičenia z techniky obsluhy	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Cvičenia z technológie prípravy pokrmov	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Cvičenia z informačno-komunikačných technológií	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Cvičenia z ekonomiky	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia

7.2 Organizácia maturitnej skúšky

Maturitná skúška sa organizuje v súlade so školským zákonom, vyhláškou o strednej škole a aktuálnymi pokynmi ministerstva školstva. V odborných predmetoch sa overuje teoretická časť odbornej zložky a praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky.

Teoretická časť odbornej zložky sa vykonáva ústnou formou pred predmetovou maturitnou komisiou. Témy vychádzajú z výkonových štandardov, odborných kompetencií absolventa a z obsahu odborných vyučovacích predmetov.

Praktická časť odbornej zložky sa v tomto ŠkVP realizuje formou riešenia komplexnej praktickej úlohy v štvorčlennej alebo päťčlennej skupine, v rámci ktorej žiaci zastávajú jednu z manažérskych funkcií (F&B manažér, finančný manažér, marketingový manažér, výrobný manažér alebo odbytový manažér). Praktická časť sa vykonáva v areály školy alebo na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov.

Pri hodnotení teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky sa hodnotí aritmetický priemer známok získaných z prvej a druhej časti maturitnej otázky, ktoré sú vytvorené zo vzdelávacích štandardov kľúčových pre profil absolventa. Tento spôsob hodnotenia zabezpečuje komplexné posúdenie vedomostí žiaka v odborných témach, ktoré sú relevantné (tzv. ťažiskové) pre jeho budúce profesijné uplatnenie.

Pri praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky hodnotenie pozostáva z troch nadväzujúcich fáz. Prípravná fáza sa zameriava na odbornú, grafickú a formálnu úroveň vypracovaného portfólia písomností, ako aj na celkovú organizáciu práce. Na ňu nadväzuje realizačná fáza, ktorá sa sústreďuje na analýzu a pochopenie zadanej úlohy, voľbu správneho postupu, prístrojov a surovín, prísne dodržiavanie zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci (BOZP) i ochrany životného prostredia, organizáciu práce a samotný výsledok vykonanej činnosti. Celý proces hodnotenia uzatvára obhajoba, ktorá je zameraná na prezentovanie dosiahnutých výsledkov práce, ich vecne správne vyhodnotenie, spätnú väzbu a celkový dosiahnutý hospodársky výsledok.

Jednotlivé časti maturitnej skúšky sa hodnotia podľa platných právnych predpisov.

7.3 Klasifikácia a kritéria hodnotenia

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 sú súčasťou praktického vyučovania a nadväzujú na obsah odborných predmetov. Umožňujú žiakom oboznámiť sa s reálnym pracovným prostredím, modernými 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 jeporovnanie 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 aktivitypodporujú 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 NA OCHRANU ŽIVOTA A ZDRAVIA

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.

<u>Výkonové štandardy:</u>
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.

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

Hotelový a gastronomický manažment: žiak získava vedomosti a zručnosti potrebné na riadenie a organizáciu prevádzky v ubytovacích a stravovacích zariadeniach, chápe princípy plánovania, kontroly a zabezpečovania kvality služieb a rozvíja manažérske myslenie využiteľné pri vedení tímu a úspešnom podnikaní v cestovnom ruchu.

Účtovníctvo: žiak získava vedomosti a zručnosti potrebné na vedenie evidencie a základných účtovných záznamov, chápe zásady jednoduchého a podvojného účtovníctva a rozvíja ekonomické myslenie využiteľné pri podnikaní a hospodárení.

Ekonomika: žiak získava vedomosti a zručnosti potrebné na pochopenie fungovania trhového mechanizmu a hospodárenia podnikov v oblasti služieb, chápe podstatu nákladov, výnosov, financovania a daňového systému a rozvíja ekonomicko-analytické myslenie využiteľné pri efektívnom riadení a rozhodovaní v hotelierstve a gastronómii.

Geografia cestovného ruchu: žiak získava vedomosti a zručnosti potrebné na lokalizáciu a charakteristiku kľúčových domácich a svetových centier cestovného ruchu, chápe potenciál prírodných, kultúrnych a historických atraktivít a rozvíja priestorové a analytické myslenie využiteľné pri tvorbe produktov cestovného ruchu a plánovaní trás.

Technika obsluhy: žiak získava vedomosti a zručnosti potrebné na komplexnú prevádzku odbytových stredísk vrátane nácviku barmanských, baristických a someliérskych techník, chápe princípy predajných zručností, zostavovania lístkov a kalkulácií a rozvíja organizačné a komunikačné myslenie využiteľné pri riadení gastronomických zážitkov.

Technológia prípravy pokrmov: žiak získava vedomosti a zručnosti potrebné na samostatné normovanie, kalkuláciu a zhotovovanie jedál domácej a medzinárodnej kuchyne, chápe logistiku a materiálové toky v kuchynskej prevádzke a rozvíja organizačné a ekonomické myslenie využiteľné pri efektívnom riadení gastro prevádzok a minimalizácii odpadu.

10 UČEBNÉ OSNOVY

Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích, odborných predmetov a praktického vyučovania tvoria neoddeliteľnú prílohu tohto školského vzdelávacieho programu. Musia byť v súlade s učebným plánom, profilom absolventa a príslušnými vzdelávacími štandardmi; pri každom predmete sa uvádzajú najmenej ciele, obsah a výkonové požiadavky v rozsahu zodpovedajúcom hodinovej dotácii predmetu.

Pred schválením a zverejnením ŠkVP škola vykoná kontrolu súladu učebných osnov s učebným plánom, najmä názvov predmetov, ročníkov, týždenných a ročných hodinových dotácií a nadväznosti odborných kompetencií na profil absolventa.

10.1 Štruktúra učebných osnov

Učebné osnovy sú spracované v súlade s učebným plánom študijného odboru 6323 K hotelová akadémia. Všeobecnovzdelávaciu zložku tvoria slovenský jazyk a literatúra, cudzí jazyk, etická výchova/náboženská výchova, dejepis, občianska náuka, chémia, matematika, informatika a telesná a športová výchova. Odbornú teoretickú zložku tvoria ekonomika, účtovníctvo, administratíva a korešpondencia, hotelový a gastronomický manažment, marketing, potraviny a výživa, geografia cestovného ruchu, právna náuka, spoločenská komunikácia, aplikovaná informatika, sprievodcovská činnosť, kongresové služby, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, animácia v hoteli. Praktické vyučovanie sa uskutočňuje formou odborného výcviku a praktických cvičení - cvičenia z techniky obsluhy, cvičenia z technológie prípravy pokrmov, cvičenia z informačno-komunikačných technológií a cvičenia z ekonomiky. Obsah učebných osnov prepája teoretické poznatky s praktickými zručnosťami a rešpektuje zameranie odboru na modernú gastronómiu, hotelový a reštauračný manažment, technológiu prípravy pokrmov, profesionálnu techniku obsluhy a služby cestovného ruchu, pričom kladie rovnaký dôraz na ekonomické, právne, marketingové, cudzojazyčné, komunikačné a podnikateľské kompetencie absolventa.

10.2 Učebné osnovy teoretického vyučovania

10.2.1 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie

Absolvent má:

- popísať základné ekonomické pojmy a kategórie, princípy, nástroje a zákonitosti fungovania ekonomických zákonov;
- poznať štruktúru národného hospodárstva a charakteristiku jeho odvetví;
- ovládať základné metódy a spôsoby riadenia ekonomických procesov a možnosti ich využitia v podnikateľskej činnosti;
- popísať dôležitosť a zásady spoločenského protokolu, etikety a komunikácie so zákazníkmi;
- vedieť riadiť osobné financie;
- poznať ekonomické, organizačné a právne formy a legislatívne podmienky podnikania v hotelierstve, spoločnom stravovaní a vidieckom cestovnom ruchu;
- vedieť vypracovať podnikateľský plán a plán rozvoja podnikateľských činností v podmienkach trhovej ekonomiky, princípy práce v rámci projektov;

- vedieť uplatniť princípy finančného hospodárenia, možnosti financovania podnikateľského subjektu v hotelových, gastronomických a ubytovacích zariadeniach, v cestovných kanceláriách a informačných agentúrach a vidieckom cestovnom ruchu;
- plánovať organizáciu práce ubytovacieho úseku a recepciev ubytovacích zariadeniach rôzneho typu, od veľkokapacitných hotelov až po rodinné penzióny a agroturistické zariadenia;
- ovládať základy daňovej sústavy a zásady zdaňovania;
- ovládať základy jednoduchého aj podvojného účtovníctva (programy Alfa, Omega, Olymp), ako aj evidenciu písomnosti a dokumentov;
- poznať organizačné štruktúry, riadenie rozvoja hotelierstva v jednotlivých regiónoch SR, činnosť organizácií tretieho sektora, orientovaných na rozvoj hotelierstva a vidieka;
- poznať zásady manažmentu a personalistiky, princípy a úlohy personálneho manažmentu, riadenie na rôznych úsekoch hospodárskej činnosti; a riešenia operatívnych konfliktov a krízových situácií v prevádzke;
- riadiť špecifické vidiecke ubytovacie zariadenia a budovať osobný vzťah s hosťami.
- vysvetliť životný cyklus a koncepciu produktu mestského hotela v porovnaní s vidieckym zariadením;
- popísať základné ekonomické a právne normy a legislatívu nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke cestovného ruchu, hotelierstva, gastronómie a vidieckeho cestovného ruchu;
- vysvetliť synergickú podstatu prepojenia farmy, penziónu a krátkych dodávateľských reťazcov;
- definovať podmienky pre vznik štatútu SHR (samostatne hospodáriaci roľník), predaj z dvora a ekologickú výrobu;
- Vysvetliť pravidlá čerpania dotácií (PPA, EÚ fondy), správu majetku agropodniku a tvorbu sezónnych cien;
- poznať skladbu ľudského tela, základy hygieny, psychohygieny;
- poznať základy výživy ľudí a zásady správneho spôsobu života;
- ovládať zásady správneho stolovania a uplatňovania nových trendov v stolovaní;
- vysvetliť techniku jednoduchej a zložitej obsluhy a stolovania pri bežnom stolovaní a pri slávnostných gastronomických príležitostiach;
- vysvetliť základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov;
- poznať chemické zloženie potravín, princípy technológie výroby a spracovania;
- poznať základné druhy potravín a surovín a ich vhodnosť pre zdravie ľudí;
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru;
- popísať organizáciu práce a riadenie vo výrobnom stredisku podniku spoločného stravovania;
- dodržiavať princípy a zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci (BOZP), hygienické normy a systém kritických bodov (HACCP) v procesoch spracovania a prípravy surovín, vrátane špecifických nárokov kladených na suroviny z lokálnych zdrojov a malých producentov;
- rešpektovať zásady ochrany a tvorby životného prostredia;
- analyzovať a integrovať princípy sezónnosti a regionálnej produkcie pri tvorbe gastronomických konceptov, s akcentom na udržateľnosť a garanciu kvality v rámci lokálnych dodávateľských reťazcov;

- ovládať princípy a technologické postupy prípravy pokrmov podľa všeobecných záväzných receptúr a jednotlivo schválených receptúr;
- využívať modernú gastronomickú techniku, nové technológie a poznať spôsoby ich používania;
- poznať z hľadiska geografie prírodné a človekom vytvorené podmienky pre rozvoj cestovného ruchu na Slovensku, v Európe, vo svete;
- charakterizovať agroturistiku a vidiecky turizmus s dôrazom na ich ekonomický prínos pre región a mapovať významné centrá ľudovej kultúry, tradícií, folklóru a pamiatky UNESCO na Slovensku a v Európe;
- popísať činnosť sprievodcu v cestovnom ruchu; a špecifiká práce sprievodcu v prírodných podmienkach;
- vysvetliť ekonomický a spoločenský význam kongresových a animačných služieb, popísať činnosti pri ich poskytovaní a navrhnúť zážitkové animačné programy spojené s prácou na farme a tradíciami;
- formulovať integrované ponuky služieb, ktoré prostredníctvom prepojenia lokálnej produkcie a autentických zážitkových konceptov zvyšujú atraktivitu vidieckych destinácií pre návštevníkov;
- ovládať zásady a pravidlá vyhotovovania hospodárskych písomností po vecnej, štylistickej, gramatickej a formálnej stránke;
- orientovať sa v marketingu v oblasti gastronómie a ponuky produktu cestovného ruchu;
- popísať stratégie v podnikaní, organizovanie, vedenie, kontrola ľudí, poznať marketingové stratégie a marketingové nástroje s využitím moderných technológií;
- zdôvodniť význam budovania strategických partnerstiev medzi lokálnymi subjektmi, samosprávou a komerčným sektorom ako kľúčového predpokladu pre zvyšovanie konkurencieschopnosti regiónu v cestovnom ruchu;
- popísať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok v spoločnom stravovaní, jeho využívanie a ošetrovanie a zabezpečovanie údržby;
- využívať informačno-komunikačné technológie a internet v riadiacej činnosti;
- poznať informácie, počítačové systémy, oblasti využitia informatiky, grafické editory, multimediálne aplikácie, tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, databázové systémy, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry v cestovnom ruchu s využitím moderných a inteligentných technológií;
- ovládať kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín pri príprave jedál a nápojov;
- poznať moderné reštauračné programy a rezervačné systémy v oblasti hotelového a reštauračného zariadenia (Horec, BlueGastro).

10.2.2 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie

Ekonomika

Vzdelávací štandard obsahuje základné ekonomické pojmy a systémy, fungovanie trhu a trhového mechanizmu vrátane dopytu, ponuky a konkurencie. Zahŕňa ekonomickú úlohu štátu, makroekonómiu, makroekonomiku, národné hospodárstvo, HDP, zamestnanosť, infláciu, hospodársku politiku a medzinárodný obchod. Ďalej sa zameriava na platobný styk, charakteristiku podniku, jeho činností a subjektov podnikania, živnostenský a obchodný register. Obsahuje rozdelenie podnikových činností v hotelierstve a gastronómii – zásobovanie, výrobu, odbyt a ubytovacie činnosti, ako aj majetok a financovanie podniku, cenu a cenovú politiku, ekonomickú stránku činnosti podniku a odmeňovanie pracovníkov.

Pokrýva tiež poisťovníctvo, finančný trh, bankovú sústavu, menovú politiku, svetové hospodárstvo a medzinárodné ekonomické vzťahy.

Právna náuka
Vzdelávací štandard obsahuje teóriu práva so zameraním na právny štát a zbierku zákonov, ústavné právo vrátane štátnej a zákonodarnej moci, občianske, obchodné a pracovné právo. Zahŕňa právne normy a právo v cestovnom ruchu a právny rámec Európskej únie.

Marketing
Vzdelávací štandard obsahuje marketing a jeho úlohu v spoločnosti, postavenie podnikov v marketingovom prostredí, marketingový výskum trhu a marketingové plánovanie. Obsahuje analýzu trhu, cielený marketing, analýzu nákupného správania spotrebiteľov, charakteristiku produktu spoločného stravovania a cestovného ruchu, cenu a cenovú stratégiu. Ďalej zahŕňa distribúciu produktov a distribučné kanály, komunikáciu a stimuláciu predaja a praktickú aplikáciu marketingu v oblasti služieb.

Základy účtovníctva
Vzdelávací štandard obsahuje základné účtovné pojmy, majetok a jeho zdroje krytia, základy podvojného účtovníctva, dokumentáciu účtovných prípadov, účtovné zápisy a vedenie účtovných kníh. Zahŕňa podrobné účtovanie rozličných účtovných prípadov, finančné účty, zúčtovacie vzťahy, zásoby, dlhodobý majetok, náklady, výnosy, kapitálové účty a dlhodobé záväzky. Ďalej sa venuje účtovnej uzávierke a závierke, základom jednoduchého účtovníctva, vykonávaniu účtovníckych prác v malých a stredných podnikoch a platnej právnej úprave účtovníctva.

Administratíva a korešpondencia
Vzdelávací štandard obsahuje nácvik písania na klávesnici počítača, upevňovanie presnosti, zvyšovanie rýchlosti písania a normalizovanú úpravu písomností. Zahŕňa tvorbu písomností v obchodnom styku, osobného charakteru a personálnych písomností. Obsahuje formálnu úpravu textu, obsluhu moderných prostriedkov pre automatizované spracovanie údajov, využitie bežných kancelárskych pomôcok a tvorbu písomnej dokumentácie vrátane výstupov v cudzom jazyku.

Hotelový a gastronomický manažment
Vzdelávací štandard obsahuje podstatu a vývoj manažmentu, manažment ako proces, prácu manažérov a vedenie ľudí, organizáciu a organizačné štruktúry, strategický a personálny manažment. Pokrýva gastronomický manažment vrátane dejín svetovej a slovenskej gastronómie, gastronómie vybraných krajín (francúzska, čínska, talianska, východoeurópske krajiny), stravovacích zvyklostí rôznych kultúr a náboženstiev. Ďalej zahŕňa pohostinské zariadenia, vzťah pohostinských a ubytovacích zariadení, spoločné stravovanie, trendy v gastronómii, organizáciu práce na gastronomickom úseku, riadenie skladovej, výrobnej a odbytovej prevádzky, pracovnú náplň zamestnancov a spoločenský protokol. Zahŕňa produkt v podniku spoločného stravovania, jeho realizáciu, cenotvorbu a ponuku, ako aj systémy rýchleho stravovania, hnutie Slow food, franchising a aktuálne koncepty stravovania. Obsahuje hotelierstvo ako súčasť cestovného ruchu, podnikanie v hotelierstve, organizáciu a pracovníkov v hotelovom podniku, produkt hotela, manažment ubytovacieho úseku, manažment služieb voľného času, ekologický manažment, bezpečnosť, manažment kvality,

kontroly a finančný manažment hotela, medzinárodné hotelové reťazce a využívanie nových technológií, inovácií a robotizácie v gastronómii a hotelierstve.

Náuka o potravinách
Vzdelávací štandard obsahuje poznatky o potravinách so zameraním na ich biologickú, energetickú hodnotu a zastúpenie živín v zdravej výžive. Zahŕňa hygienu potravín, systém HACCP, právne normy a predpisy, hygienické požiadavky na potraviny od skladovania až po predaj, epidemiológiu, nákazy a otravy. Obsahuje charakteristiku mlieka a mliečnych výrobkov, vajec, mäsa a mäsových výrobkov, obilnín, strukovín, zemiakov, cukru, tukov, zeleniny, ovocia, húb, výrobkov kvasného priemyslu, nealkoholických nápojov, pochutín, soli, horčice, kypriacich prostriedkov a potravinárskych farbív, ako aj pravidlá pre záručné doby, označenie a hygienu balenia.

Náuka o výžive
Vzdelávací štandard zahŕňa látky potrebné pre ľudské telo, látkové zloženie ľudského tela, význam bielkovín, tukov, cukrov, minerálnych látok, vitamínov a vody pre ľudský organizmus. Zahŕňa fyziológiu výživy a zloženie tráviacej sústavy, zásady správnej výživy vrátane pyramídy správnej výživy, porovnanie zmiešanej, vegetariánskej, makrobiotickej, oddelenej a nevyváženej stravy, diferencovanú stravu a špecifiká výživy mládeže a starých ľudí. Obsahuje liečebnú výživu zameranú na šetriacu, redukčnú a diabetickú výživu a zostavovanie jedálnych lístkov pre jednotlivé diéty.

Technológia prípravy pokrmov
Vzdelávací štandard obsahuje základy hygieny a osobnú hygienu, základné technologické postupy vrátane prepočítavania spotreby potravín a zostavovania kalkulácií podľa noriem. Zahŕňa charakteristiku, vlastnosti a technologickú úpravu surovín (zelenina, zemiaky, ovocie, obilniny, strukoviny, vajcia, mlieko, mliečne výrobky a huby) a ich predprípravu. Obsahuje prípravu jednoduchých studených pokrmov, polievok, príloh, omáčok, bezmäsitých pokrmov, jedál z mäsa jatočných zvierat, sladkovodných rýb, morských plodov, hydiny a zveriny, múčnikov a produktov studenej kuchyne. Ďalej zahŕňa progresívne spôsoby prípravy jedál, diétne stravovanie a špecifiká cudzích kuchýň.

Technika obsluhy
Vzdelávací štandard obsahuje základy medziľudskej komunikácie, spoločenského vystupovania, etikety a profil osobnosti pracovníka v obsluhe. Zahŕňa teóriu stolovania, hlavné zásady obsluhy, prehľad inventára a pravidlá správneho stolovania. Obsahuje prípravu a udržiavanie prevádzky, hygienu, upratovanie, prípravu pracoviska, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, expedíciu pokrmov a nápojov. Zahŕňa techniku jednoduchej obsluhy, zásady jednoduchej obsluhy a ponuky jedál, ako aj zložitú obsluhu, vyššiu formu zložitej obsluhy, slávnostné stolovanie a špecifiká obsluhy v zábavných a spoločenských strediskách.

Geografia cestovného ruchu
Vzdelávací štandard obsahuje prírodné a človekom vytvorené predpoklady cestovného ruchu, rozbor cestovného ruchu na Slovensku podľa regiónov a gastronomické zvláštnosti jednotlivých regiónov. Zahŕňa geografiu a cestovný ruch v Strednej Európe, trasovanie na Slovensku a v Strednej Európe, ako aj geografiu a cestovný ruch v Európe, Ázii, Afrike, Amerike, Austrálii a Oceánii.

Sprievodcovská činnosť
Vzdelávací štandard obsahuje vývoj a súčasnosť sprievodcovskej činnosti, klasifikáciu sprievodcovskej činnosti v cestovnom ruchu a aspekty práce sprievodcu vrátane štýlu práce a typológie účastníkov. Zahŕňa protokol sprievodcu cestovného ruchu, spoluprácu sprievodcu s cestovnou kanceláriou, dôkladnú prípravu na zájazd (využívanie informačných zdrojov, topografickú, chronologickú a psychologickú prípravu, slovný prejav a výklad), povinnosti sprievodcu a riešenie praktických prípadových štúdií.

Kongresové a animačné služby
Vzdelávací štandard obsahuje kongresový cestovný ruch, organizovanie kongresových podujatí a materiálno-technické podmienky na ich zabezpečenie. Zahŕňa význam animačných služieb v cestovnom ruchu, druhy animačných aktivít (športové, kultúrne, zábavné, vzdelávacie a poznávacie), materiálne a personálne zabezpečenie animácie a fungovanie klubového turizmu.

Aplikovaná informatika
Vzdelávací štandard obsahuje základné pojmy o informáciách, počítačové systémy a oblasti využitia informatiky. Zahŕňa prácu s operačným systémom Windows, grafickými editory, multimediálnymi aplikáciami, tabuľkovým procesorom MS Excel, textovým editorom MS Word, prezentačným softvérom MS PowerPoint a databázovými systémami. Obsahuje tiež prácu s internetom, počítačovými sieťami a využívanie moderných aplikačných softvérov s prvkami inteligentných technológií.

Spoločenská komunikácia
Vzdelávací štandard obsahuje spoločenskú etiketu, význam osobnosti, spoločenskú významnosť ľudí a vzťah medzi jednotlivcom a komunikáciou. Zahŕňa pravidlá správania sa pri rodinných udalostiach, zásady úpravy zovňajšku, postavenie človeka v spoločnosti, základy rétoriky a prezentácie, cesty k úspešnej kariére a zásady komunikácie so zákazníkom. Obsahuje aj komunikáciu a marketing v gastronomických zariadeniach a praktickú aplikáciu komunikačných zručností v reálnych situáciách.

10.2.3 Učebné osonovy 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. Vzdelávanie v cudzom jazyku zodpovedá výstupnej úrovni B1 Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky. Absolventi na stupni vzdelania SKKR/EKR 4/4 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 žiakovo slovenskej a svetovej literatúre. Dôraz sa kladie na poznanie modernej, najmä súčasnej literatúry, na pochopenie umeleckého a filozoficko – etického prínosu staršej literatúry, uvedomenie si rozvoja literárnej tvorivosti nášho národného písomníctva.
Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti, musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi.

Slovenský jazyk a literatúra

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Vyučovanie predmetu slovenský jazyk a literatúra nadväzuje na vyučovanie tohto predmetu na druhom stupni základnej školy, rozširuje a prehlbuje ho. Vyučovanie tvoria dve zložky – jazyková a literárna. Jazyková časť je zameraná na písomnú a ústnu komunikáciu a rozvoj rečových spôsobilostí. Cieľom literárnej zložky je rozvoj čitateľských a interpretačných zručností. Predmet slovenský jazyk a literatúra je povinným maturitným predmetom pre všetkých žiakov. Zručnosti, ktoré žiak získa v tomto predmete, bude využívať pri štúdiu ostatných vyučovacích predmetov	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Vyučovanie predmetu vedie k rozvoju intelektuálnej, citovej a mravnej stránky osobnosti žiaka. Žiaci sa naučia interpretovať jazykové prejavy umeleckej i vecnej literatúry v písomnej i hovorenej podobe, študovať z odbornej literatúry v tlačenej i elektronickej forme. Vedia používať odbornú terminológiu, zodpovedajúcu ich vzdelaniu. Dokážu tvoriť jazykové prejavy v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi. Literárna zložka predmetu formuje osobnosť žiaka, upevňuje jeho schopnosť orientovať sa v medziľudských vzťahoch, akceptovať iných ľudí a spolupracovať s nimi, vytvoriť si vlastný hodnotový systém, rešpektujúci všeľudské mravné hodnoty spoločnosti.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	prvý

<table>
<tr><th colspan="3">Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník</th></tr>
<tr><td colspan="3">žiak:
rozvíja intelektuálnu, citovú a mravnú stránku osobnosti,
interpretuje jazykové prejavy umeleckej i vecnej literatúry v písomnej i hovorenej podobe, študovať z odbornej literatúry v tlačenej i elektronickej forme,
používa odbornú terminológiu, zodpovedajúcu ich vzdelaniu,
tvorí jazykové prejavy v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi,
orientuje sa v medziľudských vzťahoch a uplatňuje v nich mravné zásady,
akceptuje iných ľudí a konštruktívne s nimi spolupracuje,
formuje si vlastný hodnotový systém založený na rešpektovaní všeľudských mravných hodnôt.</td></tr>
<tr><th colspan="3">Rozpis učiva predmetu</th></tr>
<tr><th>Názov tematického celku/témy</th><th>Počet vyučovacích hodín</th><th>Výkonové štandardy</th></tr>
<tr><td>Učenie sa</td><td>4</td><td rowspan="5">Definovať pojmy pamäť, učenie sa a vysvetliť vzťah medzi nimi.
Vymenovať a popísať zásady efektívneho učenia sa.
Vysvetliť význam plánovania činnosti a aplikovať jeho princípy na modelovej situácii.
Charakterizovať projekt a vysvetliť jeho fázy (prípravu, realizáciu, prezentáciu).</td></tr>
<tr><td>Učenie sa, jeho druhy a faktory ovplyvňujúce učenie sa</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Učebný štýl
Zásady efektívneho učenia sa</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Plánovanie činnosti a kontrola plnenia plánu</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Projektovanie vlastnej budúcnosti; projekt a jeho fázy</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Komunikácia a práca s informáciami</td><td>7</td><td rowspan="9">Definovať a porovnať pojmy jazyk a reč.
Vysvetliť funkcie jazyka.
Definovať pojem komunikácia, charakterizovať hlavné druhy komunikácie (verbálnu/neverbálnu, súkromnú/verejnú, efektívnu, asertívnu, devalvujúcu, priamu/nepriamu).
Nakresliť schému komunikačného reťazca a popísať jeho časti.
Definovať pojmy informácia, kľúčové slová.
Vymenovať a stručne charakterizovať zdrojeinformácií.
Charakterizovať primárne, sekundárne a terciárne informačné pramene.
Vysvetliť spôsoby záznamu textu.
Vysvetliť pojmy - kľúčové slovo, osnova.</td></tr>
<tr><td>Jazyk, reč, jazykový znak, funkcie jazyka</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Jazyková komunikácia, druhy komunikácie a prostriedky jazykovej komunikácie</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Komunikačný reťazec a princípy komunikácie</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Informácia, kľúčové slová, zdroje informácií
Informačné pramene</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Spôsoby spracovania informácií (osnova, konspekt, téza, bibliografický záznam, anotácia)</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Spôsoby záznamu textu (voľná citácia, presná citácia, parafráza)</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Knižničný systém Slovenskej republiky
Moderné postupy tvorivého myslenia (mapa mysle, brainstorming)</td><td>1</td></tr>
</table>

		Spracovať vybraný text vo forme osnovy zostavenej z kľúčových slov. Vysvetliť spôsob tvorenia konspektu. Spracovať text formou konspektu. Charakterizovať presnú a voľnú citáciu. Porovnať citáciu a parafrázu. Vysvetliť funkciu a spôsob vytvorenia bibliografického záznamu.
Všeobecné poznatky o slohu	**7**	Definovať jazykový štýl. Vymenovať a charakterizovať objektívne štýlotvorné činitele. Vymenovať a charakterizovať subjektívne štýlotvorné činitele. Popísať štýlotvorný proces. Charakterizovať hlavné znaky individuálneho štýlu. Na základe analýzy textu charakterizovať funkciu a znaky jednotlivých primárnych jazykových štýlov. Vymenovať sekundárne jazykové štýly. Vysvetliť ich funkciu a využitie. Objasniť funkciu a znaky slohových postupov. Zaradiť slohové útvary k slohovým postupom. Vysvetliť funkciu základných korektorských značiek v texte.
Jazykový štýl, štýlotvorné činitele	1	
Štýlotvorný proces, individuálny štýl	1	
Primárne jazykové štýly	1	
Sekundárne jazykové štýly	1	
Slohové postupy	2	
Slohové útvary Korektorské značky	1	
Bežná komunikácia – hovorový štýl	**8**	Charakterizovať funkciu, komunikantov a znaky hovorového štýlu. Vymenovať a charakterizovať klasické útvary hovorového štýlu. Vysvetliť rozdiel medzi monológom a dialógom. Uviesť rozdiel medzi debatou, diskusiou a polemikou. Vymenovať časti súkromného listu a ich obsah. Vytvoriť (napísať) súkromný list, oznámenie, blahoželanie, kondolenciu.
Všeobecná charakteristika – funkcia, komunikanti, znaky	1	
Klasické útvary hovorového štýlu	3	
Moderné útvary hovorového štýlu	4	

		Vymenovať a charakterizovať moderné útvary hovorového štýlu. Vytvoriť vlastnú vizitku, reklamný slogan a (obsahovo, formálne i jazykovo správny) inzerát.
Oficiálna komunikácia – administratívny štýl	**13**	Charakterizovať znaky a funkciu administratívneho štýlu. Vymenovať pravidlá písania a úpravy písomností. Charakterizovať Slovenskú technickú normu a jej funkciu. Vysvetliť rozdelenie útvarov. Vysvetliť funkciu, charakterizovať obsah a kompozíciu útvarov formátu A6 – splnomocnenia, potvrdenia, predtlače. Vymenovať časti úradného listu. Charakterizovať vybrané písomnosti a vyhotoviť ich znenie (žiadosť, reklamáciu, sťažnosť, motivačný list). Charakterizovať funkciu a typy životopisu. Vytvoriť beletrizovaný životopis.
Všeobecná charakteristika – funkcia, komunikanti, znaky	1	
Útvary administratívneho štýlu Slovenská technická norma	1	
Útvary formátu A6 – splnomocnenie, potvrdenie, predtlače	1	
Úradný list - časti, kompozícia	2	
Útvary formátu A4 – žiadosť, reklamácia, objednávka, sťažnosť, dotazník, zápisnica, motivačný list	3	
Životopis – funkcia, typológia	2	
Beletrizovaný životopis	3	
Úvod do literatúry: literárne dielo, umelecká literatúra podľa obsahu a formy	**10**	Definovať pojmy literatúra a literárne dielo. Vymenovať, charakterizovať podsystémy literatúry. Charakterizovať všeobecné pojmy: autor/spisovateľ, čitateľ/divák/poslucháč, herec, režisér, časopis, kniha, knižnica, ilustrácia. Vymenovať a charakterizovať typy rozprávača. Vymenovať a charakterizovať druhy postáv hlavná/vedľajšia/epizódna; idealizovaný typ postavy, charakterový typ postavy, sociálny typ postavy). Charakterizovať a porovnať formy literatúry (poézia, próza, divadelná hra), druhy literatúry. Definovať pojmy literárny druh a literárny žáner a vysvetliť vzťah medzi nimi.
Literatúra, literárne dielo, literárna veda, druhy literatúry (pod-systémy literatúry)	1	
Kontext a funkcie literárneho diela; všeobecné pojmy	1	
Autor, rozprávač, postava, čitateľ a interpretácia textu	1	
Literárna forma, literárny druh, literárny žáner	1	
Lyrika – charakteristika, znaky, druhy lyriky Lyrické žánre	1	
Epika – charakteristika, znaky	1	
Epické žánre	1	
Dráma – charakteristika, história, znaky, kompozícia	1	
Dramatické žánre	1	
Periodizácia literárnych období - prehľad	1	

		Definovať pojem lyrika, epika, dráma. Vymenovať a popísať znaky lyriky a jej druhy, epiky a drámy. Charakterizovať vybrané žánre lyriky, epiky a drámy. Vymenovať vývinové obdobia v literatúre.
Štruktúra literárneho diela	**10**	Definovať pojmy dej, príbeh a autorská štylizácia reality. Charakterizovať hĺbkové členenie textu - vymenovať jednotlivé plány literárneho diela. Charakterizovať tematický plán textu: motív a jeho druhy, tému, pointu a ideu (hlavnú myšlienku) literárneho diela. Vysvetliť pojem vnútorná kompozícia literárneho diela. Vymenovať a charakterizovať kompozičné postupy (paralelu, kontrast, gradáciu; chronologický, in medias res, restrospektívny, reťazový). Analyzovať typy slov v danom texte. Definovať trópy a figúry. Analyzovať trópy a figúr v danom texte. Opísať a vysvetliť vonkajšiu kompozíciu literárneho diela. Definovať pojmy pásmo rozprávača a pásmo postavy. Definovať jednotlivé typy rozprávača a aplikovať svoje poznatky pri identifikovaní rozprávača vybraných textov. Charakterizovať jednotlivé typy postavy a identifikovať ich pri analýze textu. Definovať vertikálne členenie textu - jeho spôsoby.
Dej, príbeh a autorská štylizácia reality	1	
Hĺbkové členenie literárneho diela: dejový plán, významový/tematický plán, jazykový plán	1	
Vnútorná kompozícia literárneho diela: kompozičné postupy	1	
Jazykový plán textu - umelecké jazykové prostriedky (trópy, figúry)	1	
Vonkajšia kompozícia literárneho diela	1	
Horizontálne členenie textu diela: pásmo rozprávača, pásmo postáv	1	
Vertikálne členenie textu	1	
Čítanie a analýza tex-tov	2	
Metrika	**4**	Definovať pojmy metrika, rytmus, rým, verš, stopa, refrén, báseň, pieseň. Analyzovať typy rýmov v danom texte. Vymenovať a uviesť základné znaky veršových systémov. Vysvetliť pojmy prízvučná a
Základné pojmy - metrika, rytmus, rým, verš, stopa, refrén, báseň, pieseň	1	
Druhy rýmov	1	
Veršové systémy	2	

		neprízvučná slabika. Charakterizovať voľný verš.
Staroveká literatúra	**10**	Charakterizovať orientálnu literatúru. Analyzovať tematický a kompozičný plán vybraných diel starovekej orientálnej literatúry – Epos o Gilgamešovi, Biblia. Definovať a popísať znaky vybraných žánrov starovekej literatúry – epos, podobenstvo, bájka. Vymenovať a popísať znaky starovekej gréckej literatúry. Analyzovať tematický a kompozičný plán vybraných diel – Ezopove bájky, Homér – Ilias a Odysea. Vysvetliť podmienky vzniku antického divadla, jeho znaky. Definovať žánre antickej drámy – tragédia a komédia a porovnať ich. Analyzovať tematický a kompozičný plán vybraného diela – Sofokles – Antigona. Vymenovať a popísať znaky starovekej rímskej literatúry. Porovnať hlavné znaky starovekej gréckej a rímskej literatúry.
Orientálna literatúra - prehľad	1	
Prvé literárne pamiatky	1	
Biblia - na pomedzí umeleckej a náboženskej literatúry	1	
Staroveká grécka lyrika	1	
Staroveká grécka epika	1	
Homér – hrdinský epos	1	
Staroveká grécka dráma – charakteristika	1	
Sofokles – antická tragédia	2	
Staroveká rímska literatúra	1	
Stredoveká literatúra	**6**	Objasniť podmienky vzniku stredovekej kultúry. Charakterizovať znaky stredovekej literatúry. Zhodnotiť význam činnosti Konštantína a Metoda. Analyzovať vybrané diela. Vymenovať žánre ľudovej slovesnosti a zhodnotiť jej význam.
Všeobecná charakteristika	1	
Slovenská stredoveká literatúra	1	
Staroslovienska literatúra	1	
Byzantská misia, Proglas	1	
Moravsko-panónske legendy	1	
Ľudová slovesnosť	1	
Renesančná literatúra	**8**	Vysvetliť podmienky vzniku humanizmu a renesancie. Charakterizovať znaky humanizmu a renesancie. Definovať pojem alegorický epos. Analyzovať tematický a kompozičný plán diela Božská komédia – D. Alighieri. Definovať pojmy novela a sonet.
Všeobecná charakteristika	1	
Dante Alighieri – alegorický epos	1	
Giovanni Boccaccio – novela	1	
Francesco Petrarca – sonet	1	
Alžbetínske divadlo – charakteristika	1	
William Shakespeare – nadčasovosť renesančnej tragédie i komédie	2	
Miguel de Cervantes y Saavedra – pikareskný román/román-paródia	1	

		Analyzovať tematický a kompozičný plán diela Dekameron – G. Boccaccio; Sonety pre Lauru – F. Petrarca. Charakterizovať hlavné znaky alžbetínskeho divadla. Charakterizovať život a tvorbu W. Shakespeara. Analyzovať tematický a kompozičný plán diela Hamlet. Analyzovať tematický a kompozičný plán diela Dômyselný rytier Don Quijote – M. de Cervantés Saavedra. Definovať pojem román a vymenovať jeho druhy.
Baroková literatúra	**5**	Vysvetliť podmienky vzniku baroka. Charakterizovať znaky baroka. Porovnať znaky renesančnej a barokovej literatúry. Vymenovať a charakterizovať Komenského pedagogické zásady. Vymenovať základné Komenského didaktické diela. Charakterizovať špecifiká slovenskej barokovej literatúry. Vysvetliť funkciu didakticko-reflexívnej poézie. Analyzovať kľúčové diela predstaviteľov slovenskej barokovej literatúry – P. Benický - Slovenské verše, H. Gavlovič - Valaská škola - mravúv stodola.
Všeobecná charakteristika	1	
Česká baroková literatúra – Jan Amos Komenský	1	
Slovenská baroková literatúra – charakteristika	1	
Didakticko-reflexívna poézia, Peter Benický	1	
Hugolín Gavlovič	1	
Systém jazykových rovín a jazykovedných disciplín	**1**	Definovať pojem jazykoveda. Objasniť systém jazyka. Vymenovať jazykovedné disciplíny a charakterizovať ich zameranie.
Jazykoveda, systém jazyka, jazykovedné disciplíny	1	
Zvuková rovina jazyka	**6**	Definovať pojmy - fonéma, fonetika, fonológia, graféma. Opísať systém slovenských hlások. Vymenovať a charakterizovať samohlásky, dvojhlásky, spoluhlásky, ich vlastnosti a rozdelenie podľa tvrdosti a podľa znelosti.
Hláska, fonéma, graféma – pojmy Systém slovenských hlások – rozdelenie	1	
Slabika, rozdeľovanie slov, slabikotvorné spoluhlásky a rytmické krátenie	1	
Rytmický zákon a jeho výnimky	1	
Ortoepia - výslovnosť, splývavá výslovnosť, znelostná asimilácia, vokalizácia predložiek	1	
Prozodické vlastnosti reči - intonácia	1	

Grafická stránka jazyka -diakritické a interpunkčné znamienka, ortografia - vybrané slová, slabičné a neslabičné predpony	1	Definovať pojem ortoepia. Vysvetliť podstatu rytmického zákona a výnimky z rytmického krátenia. Vysvetliť podstatu znelostnej asimilácie spoluhlások. Vysvetliť podstatu vokalizácie predložiek. Vymenovať a charakterizovať prozodické vlastnosti reči - časovú, silovú a tónovú moduláciu reči (intonáciu). Vymenovať diakritické a interpunkčné znamienka aj s uvedením ich funkcií. Vysvetliť rozdiel medzi slabičnými a neslabičnými predponami.

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja intelektuálnu, citovú a mravnú stránku osobnosti,
- interpretuje jazykové prejavy umeleckej i vecnej literatúry v písomnej i hovorenej podobe, študovať z odbornej literatúry v tlačenej i elektronickej forme,
- používa odbornú terminológiu, zodpovedajúcu ich vzdelaniu,
- tvorí jazykové prejavy v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi,
- orientuje sa v medziľudských vzťahoch a uplatňuje v nich mravné zásady,
- akceptuje iných ľudí a konštruktívne s nimi spolupracuje,
- formuje si vlastný hodnotový systém založený na rešpektovaní všeľudských mravných hodnôt.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Text	**6**	Definovať pojem text a vymenovať jeho druhy. Charakterizovať súvislý a nesúvislý text. Analyzovať (vyhľadanie a využitie informácií) nesúvislý text (graf, schému, tabuľku). Charakterizovať vecný, umelecký, básnický, prozaický a dramatický text. Charakterizovať vnútornú a vonkajšiu kompozíciu
Súvislý text, nesúvislý text: graf, schéma, tabuľka	1	
Vecný text, umelecký text, básnický text	1	
Prozaický text	1	
Dramatický text	1	
Kontext, analýza textu (obsah, forma, autorský zámer) a jeho interpretácia	2	

		básnického, prozaického, dramatického textu. Analyzovať vybrané básnické a dramatické texty. Definovať pojmy monológ, dialóg, replika, scénické poznámky.
Opisný slohový postup /opis	**10**	Charakterizovať funkciu a základné znaky opisného slohového postupu. Analyzovať kompozíciu opisu. Porovnať statický a dynamický opis; charakterizovať ich funkciu a znaky. Porovnať objektívny a subjektívny opis; charakterizovať ich funkciu a znaky. Charakterizovať funkciu, znaky a kompozíciu jednoduchého, náučného a umeleckého opisu. Vytvoriť jednoduchý opis na danú tému. Vytvoriť umelecký opis na danú tému.
Opisný slohový postup – funkcia, znaky	2	
Kompozícia opisu	1	
Objektívny a subjektívny opis	2	
Jednoduchý opis	1	
Náučný opis	1	
Umelecký (náladový) opis	3	
Opisný slohový postup /charakteristika	**10**	Definovať pojem charakteristika, vysvetliť jej funkciu a základné znaky. Vysvetliť rozdiel medzi opisom a charakteristikou na základe daných ukážok. Opísať funkciu a základné znaky vybraných druhov charakteristiky. Určiť druh charakteristiky v konkrétnom texte. Vysvetliť kompozíciu charakteristiky. Vytvoriť charakteristiku na danú tému.
Charakteristika – pojem, základné znaky	2	
Druhy charakteristiky (klasifikácia)	2	
Kompozícia charakteristiky	2	
Skupinová charakteristika	1	
Porovnávacia charakteristika	1	
Individuálna charakteristika	2	
Masmediálna komunikácia - publicistický štýl	**7**	Charakterizovať funkciu, komunikantov a znaky publicistického štýlu. Vymenovať a charakterizovať masmediálne komunikačné prostriedky (tlač, rozhlas, televízia, internet). Vysvetliť pojmy: propagácia, agitácia, dezinformácia, hoax. Vymenovať a charakterizovať druhy tlače.
Všeobecná charakteristika – funkcia, znaky	1	
Druhy tlače	1	
Novinárska etika	1	
Horizontálne členenie novín a časopisov	1	
Spravodajské útvary	1	
Analytické útvary	1	
Beletristické útvary	1	

		Vysvetliť pojem novinárska etika a vymenovať jej zásady. Vysvetliť pojmy: tiráž, paparaci, autorizácia, typografia, titulok, podtitulok, perex, blog, bloger, vlog, vloger, youtuber. Vymenovať a charakterizovať spravodajské útvary (krátka správa, komentovaná správa, úradná správa-komuniké, interview). Vymenovať a charakterizovať analytické útvary (glosa, recenzia, editoriál). Vymenovať a charakterizovať beletristické útvary (reportáž, fejtón, stĺpček).
Osvietenstvo a klasicizmus	**13**	Charakterizovať podmienky vzniku klasicizmu. Vysvetliť pojmy – osvietenstvo, racionalizmus. Charakterizovať znaky klasicistickej literatúry. Analyzovať tematický a kompozičný plán klasicistickej komédie J. B. P. Moliéra – Lakomec. Vysvetliť pojem „národné obrodenie“. Opísať snahy o uzákonenie spisovného jazyka – J. I. Bajza, A. Bernolák. Vysvetliť význam pôsobenia J. Fándlyho. Vysvetliť podstatu myšlienky všeslovanskej vzájomnosti. Analyzovať tvorbu predstaviteľov slovenskej klasicistickej literatúry – J. Kollár, J. Hollý. Analyzovať tematický a kompozičný plán básnickej skladby J. Kollára - Slávy dcera. Analyzovať tematický a kompozičný plán veselohry J. Chalupku - Kocúrkovo.
Všeobecná charakteristika obdobia a hlavné znaky klasicistickej literatúry	1	
J. B. P. Moliére - klasicistická dráma a charakterový typ postavy	2	
Slovenské národné obrodenie	1	
Jozef Ignác Bajza - prvý slovenský román	1	
Anton Bernolák, jazykovedné spisy a 1. kodifikácia spisovnej slovenčiny	2	
Juraj Fándly – ľudovýchovné diela	1	
slovenský klasicizmus – myšlienka všeslovanskej vzájomnosti	1	
Ján Kollár - láska k žene a láska k vlasti, lyricko-epická skladba	1	
Ján Hollý - historický epos	1	
Ján Chalupka	2	
Svetový romantizmus	**9**	Charakterizovať spoločenské pomery v 18. storočí. Definovať pojem preromantizmus, vysvetliť jeho hlavné znaky.
Všeobecná charakteristika	1	
Preromantizmus – charakteristika obdobia, znaky, predstavitelia	1	
Johann Wolfgang Goethe – román formou listov a denníkových zápiskov	1	

Romantizmus – charakteristika obdobia, znaky	1	Analyzovať tematický a kompozičný plán románu J. W. Goetheho – Utrpenie mladého Werthera. Vysvetliť podmienky vzniku romantizmu a vysvetliť jeho hlavné znaky. Porovnať znaky klasicizmu a romantizmu. Analyzovať tematický a kompozičný plán historického románu V. Huga – Chrám Matky Božej v Paríži, lyricko-epickej skladby G. G. Byrona – Putovanie Childe Harolda, historickej novely A. S. Puškina – Kapitánova dcéra, lyricko-epickej básnickej skladby K. H. Máchu – Máj.
Victor Hugo – vzorové uplatnenie harmónie kontrastu	1	
George G. Byron – žánrový synkretizmus, titanizmus a autoštylizácia	1	
Alexander S. Puškin – historická novela	1	
Karel Hynek Mácha – vzorové dielo pre štúrovcov	2	
slovenský romantizmus	**12**	Vysvetliť spoločenské podmienky v období slovenského romantizmu. Charakterizovať ciele a znaky slovenského romantizmu s dôrazom na prepojenie so slovenskou ľudovou slovesnosťou. Charakterizovať činnosť Ľ. Štúra. Vysvetliť dôvody kodifikácie spisovného jazyka a charakterizovať jeho znaky. Analyzovať tematický, kompozičný a jazykový plán hrdinskej básne Sama Chalupku – Mor ho!, ľúbostnej básnickej skladby Andreja Sládkoviča – Ma-rína lyricko-epickej básnickej skladby Andreja Sládkoviča – Detvan, balady Janka Kráľa – Zakliata panna vo Váhu a divný Janko, balady Jána Bottu – Žltá ľali, lyricko-epickej básnickej skladby Jána Bottu – Smrť Jánošíkova. Porovnať znaky svetového a slovenského romantizmu.
Všeobecná charakteristika	1	
Znaky slovenského romantizmu	1	
Ľudovít Štúr – život	1	
Ľudovít Štúr – dielo	1	
Samo Chalupka – myšlienka boja za slobodu a historické povedomie	2	
Andrej Sládkovič – láska k žene a láska k ľudu	2	
Janko Kráľ – tragickosť balady a autoštylizácia	2	
Ján Botto – spracovanie ľudových tém do umelých balád a Smrť Jánošíkova	2	
Od romantizmu k realizmu	**3**	Vysvetliť spoločenské podmienky porevolučných rokov a matičných rokov. Charakterizovať pojmy Bachov
Slovenská literatúra porevolučných a matičných rokov v kontexte obdobia, kodifikácia slovenčiny	2	

Ján Palárik – veselohra: myšlienka zmierenia spoločenských vrstiev i národov	1	absolutizmus a Nová škola. Analyzovať tematický, kompozičný a jazykový plán veselohry Jána Palárika – Zmierenie alebo Dobrodružstvo pri obžinkoch s dôrazom na myšlienku zmierenia spoločenských vrstiev i slovenského a maďarského národa.
Svetový realizmus	**8**	Charakterizovať podmienky vzniku realizmu a vysvetliť jeho hlavné znaky. Porovnať znaky romantizmu a realizmu. Charakterizovať vývin románu a vymenovať jeho druhy. Analyzovať tematický a kompozičný plán sociálneho románu Ch. Dickensa – David Copperfield s dôrazom na kritiku sociálnych pomerov v Anglicku 19. storočia. Analyzovať tematický a kompozičný plán sociálneho románu H. de Balzaca – Otec Goriot s dôrazom na analýzu súvekej francúzskej spoločnosti - sociálne vrstvy. Analyzovať tematický a kompozičný plán psychologického románu F. M. Dostojevského – Zločin a trest s dôrazom na psychologický rozmer diela. Analyzovať tematický a kompozičný plán románu L. N. Tolstého – Anna Kareninová s dôrazom na kritiku ruského spoločenského systému.
Všeobecná charakteristika	1	
Znaky realistickej literatúry – porovnanie tém v jednotlivých národných literatúrach	1	
Prehľad autorov národných literatúr	1	
Charles Dickens – kritika sociálnych pomerov v Anglicku 19. storočia	1	
Honoré de Balzac – analýza súvekej francúzskej spoločnosti	2	
Fiodor M. Dostojevskij – psychologický realizmus	1	
Lev N. Tolstoj – obraz ruského spoločenského systému	1	
Významová (lexikálna) rovina jazyka	**11**	Charakterizovať významovú rovinu jazyka. Definovať pojmy lexika, lexikológia a lexéma. Vysvetliť lexikálny, gramatický význam slova a zvukovú podobu slova. Charakterizovať slovnú zásobu, jej druhy a členenie.
Významová rovina jazyka - charakteristika	1	
Lexikológia, lexéma	1	
Lexikálny, gramatický význam slova a zvuková podoba slova	1	
Slová zásoba - charakteristika, druhy a členenie	1	
Vzťahy medzi lexikálnymi významami	1	
Systém v slovnej zásobe: kritérium významu, kritérium dobového výskytu, kritérium	2	

pôvodu, kritérium príslušnosti k štýlovej vrstve, kritérium expresivity		Vymenovať a charakterizovať vzťahy medzi lexikálnymi významami slov. Charakterizovať systém slovnej zásoby - uviesť členenie slov podľa jednotlivých kritérií. Zaradiť slová podľa jednotlivých kritérií. Vymenovať spôsoby obohacovania slovnej zásoby. Charakterizovať spôsoby tvorenia a pretvárania slov a slovných spojení. Vymenovať druhy slovníkov a charakterizovať pojem lexikografia. Charakterizovať frazeológiu a typy frazeologizmov. Určiť pri frazémach typy frazeologizmov.
Obohacovanie slovnej zásoby - spôsoby	1	
Tvorenie a pretváranie slov a slovných spojení	1	
Lexikografia - slovníky	1	
Frazeológia, typy frazeologizmov	1	
Tvarová (morfologická) rovina jazyka	**10**	Vysvetliť klasifikáciu slovných druhov základe kritéria významu a ohybnosti a typológiu gramatických kategórií. Definovať jednotlivé slovné druhy; charakterizovať ich funkciu; vysvetliť ich rozdelenie. Pomenovať slovné druhy v texte. Analyzovať gramatické kategórie slovných druhov. Určiť správne gramatické tvary slov.
Klasifikácia slovných druhov	1	
Gramatické kategórie – menné, slovesné	1	
Podstatné mená	1	
Prídavné mená	1	
Zámená	1	
Číslovky	1	
Slovesá	1	
Spojky, častice, citoslovcia	1	
Štylistické využitie slovných druhov	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja intelektuálnu, citovú a mravnú stránku osobnosti,
- interpretuje jazykové prejavy umeleckej i vecnej literatúry v písomnej i hovorenej podobe, študovať z odbornej literatúry v tlačenej i elektronickej forme,
- používa odbornú terminológiu, zodpovedajúcu ich vzdelaniu,
- tvorí jazykové prejavy v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi,
- orientuje sa v medziľudských vzťahoch a uplatňuje v nich mravné zásady,
- akceptuje iných ľudí a konštruktívne s nimi spolupracuje,
- formuje si vlastný hodnotový systém založený na rešpektovaní všeľudských mravných hodnôt.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Umelecký štýl	**13**	Definovať pojem text. Charakterizovať súvislý text. Charakterizovať nesúvislý text. Analyzovať (vyhľadanie a využitie informácií) nesúvislý text (graf, schému, tabuľku). Charakterizovať vecný text. Charakterizovať umelecký text (uviesť jeho znaky). Charakterizovať básnický text. Charakterizovať vnútornú a vonkajšiu kompozíciu básnického textu. Analyzovať vybrané básnické texty. Charakterizovať prozaický text. Charakterizovať vnútornú a vonkajšiu kompozíciu prozaického textu. Analyzovať vybrané prozaické texty. Charakterizovať dramatický text. Charakterizovať kompozíciu dramatického textu. Analyzovať vybrané dramatické texty.
Funkcia a znaky umeleckého štýlu	1	
Slohové postupy v umeleckom štýle	1	
Rozprávanie – funkcia, druhy rozprávania	2	
Kompozícia rozprávania	2	
Kompozičné postupy v rozprávaní	2	
Rozprávač, postava	1	
Pásmo rozprávača, pásmo postáv	2	
Priama reč, polopriama reč a nepriama reč	1	
Monológ, dialóg	1	
slovenský realizmus	**15**	Opísať podmienky vzniku slovenského realizmu a vysvetliť jeho hlavné znaky. Analyzovať lyrickú, epickú a dramatickú tvorbu P. O. Hviezdoslava. Vysvetliť názory predstaviteľov opisného realizmu na riešenie zemianskej otázky. Charakterizovať epickú tvorbu M.Kukučína. Charakterizovať epickú a dramatickú tvorbu J.G.Tajovského. Analyzovať tvorbu B.S.Timravy. Porovnať ciele a znaky opisného a kritického realizmu.
Všeobecná charakteristika obdobia a literatúry	1	
S.H. Vajanský – zemianska otázka	1	
P.O. Hviezdoslav – lyrika, dráma, veľká epika, zemianska otázka	3	
M. Kukučín – krátka próza, román	3	
J.G. Tajovský – krátka próza, dráma	3	
B.S. Timrava – próza z dedinského prostredia próza s tematikou 1.svetovej vojny	2	
Čítanie a interpretácia textov	2	
Vedecká, odborná a pracovná komunikácia	**14**	Charakterizovať funkciu a znaky náučného štýlu. Vyhľadať výrazové prostriedky náučného štýlu v texte.
Charakteristika a využitie náučného štýlu	1	
Znaky náučného štýlu	1	
Klasifikácia žánrov náučného štýlu	2	
Slohové postupy v náučnom štýle	2	

Výkladový slohový postup	2	Vysvetliť klasifikáciu žánrov náučného štýlu. Vymenovať a charakterizovať prostriedky súdržnosti textu. Vysvetliť funkciu jednotlivých slohových postupov v náučnom štýle. Charakterizovať základné znaky výkladového slohového postupu. Vymenovať a vysvetliť základné postupy logického myslenia – indukcia, dedukcia, analýza, syntéza, komparácia, generalizácia, analógia. Charakterizovať výklad – kompozíciu, jazykové a štylistické prostriedky. Uviesť príklady konkrétneho využitia postupov logického myslenia vo výklade. Charakterizovať jazykové a štylistické prostriedky výkladu.
Postupy logického myslenia	2	
Výklad – charakteristika	1	
Jazykové a štylistické prostriedky vo výklade	1	
Analýza textov	2	
Svetová a slovenská literárna moderna	**19**	Opísať podmienky vzniku svetovej literárnej moderny. Charakterizovať hlavné smery literárnej moderny – parnasizmus, symbolizmus, impresionizmus, dekadencia. Vysvetliť pojem „prekliati básnici“, analyzovať tvorbu Ch.Baudelaira. Vysvetliť znaky slovenskej literárnej moderny. Analyzovať tvorbu I.Kraska, J. Jesenského. Porovnať znaky svetovej a slovenskej literárnej moderny.
Všeobecná charakteristika obdobia a literatúry	1	
Symbolizmus, impresionizmus, dekadencia	4	
Prekliati básnici – Ch. Baudelaire.	3	
Znaky slovenskej literárnej moderny - I. Krasko, J. Jesenský	4	
Porovnanie znakov svetovej a slovenskej lit. moderny	2	
Analýza textov	5	
Dramatický text	**10**	Vysvetliť pojem dráma, funkcia drámy, znaky drámy. Vymenovať, charakterizovať dramatické žánre. Vysvetliť vnútornú a vonkajšiu kompozíciu klas. divadelnej hry. Vedieť vlastnými slovami opísať pojmy herec, režisér, dramaturg a inscenačné formy. Interpretovať koncepciu, obsah a formu dramatického diela podľa prečítanej predlohy.
Dráma; funkcia drámy; znaky drámy, história drámy	1	
Klasifikácia dramatických žánrov	2	
Horizontálne členenie dramatického textu – obraz, výstup, dejstvo	1	
Horizontálne členenie dramatického textu – replika, monológ, dialóg	1	
Autorské (scénické) poznámky	1	
Porovnanie znakov dramatického a epického textu	1	
Transformácia dramatického textu na epický text	1	

Vybrané dramatické žánre – autorské divadlo	2	Transformovať dramatický text na epický text.
Vybrané dramatické žánre – film		
Syntaktická /skladobná/ rovina jazyka	**28**	Preukázať schopnosti a poznatky pri určovaní vetných členov a skladov v praxi. Vedieť zdôvodniť vzťah medzi členmi skladov vo vete a ich základné funkcie. Vedieť transformovať jednoduché vety na polo-vetné konštrukcie a naopak. Vedieť nájsť v texte odchýlky od vetnej skladby a funkčne ich využiť v jazykových prejavoch. Pochopiť podraďovací a priraďovací sklad vo vete. Vedieť pri písaní a komunikácii používať správny slovosled podľa štruktúry, obsahu myšlienok. Opísať druhy viet a ich praktické použitie.
Syntax, vetný člen – definovanie pojmov	1	
Klasifikácia vetných členov	2	
Hlavné vetné členy – podmet, prísudok, vetný základ	2	
Vedľajšie vetné členy – predmet, príslovkové určenie, prívlastok	2	
Polovetné konštrukcie, prístavok, doplnok	1	
Určovanie vetných členov – cvičenia	3	
Veta, klasifikácia viet	1	
Vety podľa zámeru - oznamovacie, opytovacie, rozkazovacie, zvolacie, želacie	1	
Jednočlenná veta, dvojčlenná veta	2	
Jednoduchá veta – holá, rozvitá	2	
Súvetie - klasifikácia	1	
Priraďovacie súvetie – zlučovacie, odporovacie, stupňovacie, vylučovacie	4	
Podraďovacie súvetie – vedľajšia veta predmetová, prívlastková, príslovková, podmetová, prísudková	5	
Slovosled, vetosled	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja intelektuálnu, citovú a mravnú stránku osobnosti,
- interpretuje jazykové prejavy umeleckej i vecnej literatúry v písomnej i hovorenej podobe, študovať z odbornej literatúry v tlačenej i elektronickej forme,
- používa odbornú terminológiu, zodpovedajúcu ich vzdelaniu,
- tvorí jazykové prejavy v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi,
- orientuje sa v medziľudských vzťahoch a uplatňuje v nich mravné zásady,
- akceptuje iných ľudí a konštruktívne s nimi spolupracuje,
- formuje si vlastný hodnotový systém založený na rešpektovaní všeľudských mravných hodnôt.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Svetová medzivojnová literatúra	**16**	Opísať podmienky vzniku svetovej literatúry v medzivojnovom období. Vymenovať a charakterizovať hlavné umelecké smery v svetovej literatúre. Charakterizovať
Všeobecná charakteristika, prehľad literárnych smerov	2	
Nemecká literatúra - expresionizmus E.M.Remarque	2	
Americká literatúra – stratená generácia E.Hemingway	2	

Francúzska literatúra - R.Rolland	2	expresionizmus, jeho hlavné znaky a vymenovať jeho predstaviteľov v nemeckej literatúre. Charakterizovať život a tvorbu E.M.Remarqua. Analyzovať vybrané dielo E.M.Remarqua. Charakterizovať stratenú generáciu a vymenovať jej predstaviteľov v americkej literatúre. Charakterizovať život a tvorbu E.Hemingwaya. Analyzovať vybrané dielo E.Hemingwaya. Charakterizovať francúzsku literatúru a život a tvorbu R.Rollanda. Analyzovať vybrané dielo R.Rollanda. Porovnať zobrazenia 1. svetovej vojny. Charakterizovať znaky vedeckofantastickej literatúry. Analyzovať vybrané diela K. Čapka.
Komparácia zobrazenia 1. svetovej vojny	1	
Vedeckofantastická literatúra – K. Čapek	2	
Analýza textov	2	
Náučný štýl – výkladové žánre	**10**	Charakterizovať funkciu a základné znaky úvahy. Vysvetliť funkciu úvahy v jednotlivých jazykových štýloch. Charakterizovať úvahu - kompozíciu, jazykové a štylistické prostriedky. Vysvetliť funkciu motta a citátu v úvahe. Vytvoriť úvahu na danú tému. Charakterizovať esej – jej znaky, analyzovať text.
Rozdielne znaky výkladu a úvahy	1	
Úvaha – funkcia, znaky	2	
Úvaha v jazykových štýloch	1	
Analýza textu	2	
Kompozícia úvahy	1	
Motto a citát v úvahe	1	
Esej – funkcia, znaky, analýza textu	2	
Náučný štýl – opisné útvary a žánre	**3**	Vysvetliť použitie opisného slohového postupu v náučnom štýle. Pracovať s konkrétnymi textami.
Opisný slohový postup v náučnom štýle	1	
Referáty	1	
Študijné čítanie textov	1	
Slovenská medzivojnová poézia	**13**	Opísať podmienky vývinu slovenskej literatúry v medzivojnovom období. Vymenovať a charakterizovať hlavné umelecké smery v medzivojnovej poézii. Charakterizovať a vysvetliť hlavné znaky vitalizmu. Analyzovať tvorbu J.Smreka.
Všeobecná charakteristika	1	
Prehľad literárnych smerov	2	
Vitalizmus, J. Smrek	2	
Neosymbolizmus, E.B.Lukáč	2	
Avantgardná ľavicová poézia, L.Novomeský	2	
Katolícka moderna, R. Dilong	2	
Nadrealizmus, R. Fabry	2	

		Charakterizovať hlavné znaky neosymbolizmu. Analyzovať tvorbu E.B.Lukáča. Porovnať umelecké stvárnenie vybraných tém v symbolizme a vitalizme. Definovať pojem avantgarda. Charakterizovať a vysvetliť hlavné znaky avantgardnej ľavicovej poézie. Analyzovať tvorbu L. Novomeského. Charakterizovať hlavné znaky katolíckej moderny. Analyzovať tvorbu R.Dilonga. Charakterizovať hlavné znaky nadrealizmu, analyzovať tvorbu R. Fabryho.
Všeobecné poznatky o jazyku	**13**	Vysvetliť základné pojmy - jazyk, reč, jazykoveda, funkcie jazyka. Vymenovať a klasifikovať indoeurópske a slovanské jazyky Definovať pojem „národný jazyk“. Charakterizovať spisovnú formu národného jazyka. Charakterizovať štandardnú formu národného jazyka a porovnať ju so spisovným jazykom. Charakterizovať subštandardnú formu národného jazyka. Vysvetliť klasifikáciu nárečovej formy národného jazyka. Charakterizovať hlavné znaky východoslovenských, stredoslovenských a západoslovenských nárečí. Zhodnotiť význam kultúrneho jazyka na formovaní spisovej slovenčiny. Vysvetliť pojem „sociálne nárečie“ a charakterizovať jeho formy. Vymenoval základné jazykové príručky a vysvetlil ich funkciu. Vysvetliť pojem jazyková kultúra.
Základné pojmy – jazyk, reč	1	
Funkcie jazyka, jazykoveda	1	
Vývin jazyka, klasifikácia jazykov	2	
Indoeurópske jazyky, slovanské jazyky	2	
Národný jazyk, spisovná, štandardná, subštandardná forma národného jazyka	2	
Územné nárečia	2	
Sociálne nárečia	1	
Jazykové príručky, jazyková kultúra	1	
Čeština	1	
Slovenská medzivojnová próza	**17**	Opísať podmienky vývinu slovenskej prózy
Všeobecná charakteristika	1	

Realizmus v slovenskej medzivojnovej literatúre	1	medzivojnového obdobia. Charakterizovať línie realizmu v medzivojnovej próze. Analyzovať tvorbu a vybrané diela J.Jesenského. Analyzovať tvorbu a vybrané dielo L.N. Jégého. Analyzovať tvorbu a vybrané diela J.C. Hronského. Analyzovať špecifiká a umelecký prínos lyrizovanej prózy. Vysvetliť vznik prózy naturizmu v spoločenskom a umeleckom kontexte. Charakterizovať hlavné znaky naturizmu. Analyzovať tvorbu a vybrané dielo M.Figuli. Analyzovať tvorbu a vybrané dielo D.Chrobáka.
J.Jesenský	1	
L.N.Jégé	2	
M.Urban	2	
J.C.Hronský	2	
Lyrizovaná próza, próza naturizmu	2	
M.Figuli	2	
D.Chrobák	2	
Analýza textov	2	
Rečnícky štýl – náučné žánre	**15**	Vysvetliť funkciu; charakterizovať základné znaky rečníckeho štýlu. Charakterizovať významné medzníky v dejinách rétoriky. Vysvetliť klasifikáciu žánrov rečníckeho štýlu. Zhodnotiť funkciu jednotlivých slohových postupov v rečníckom štýle. Charakterizovať výrazové prostriedky rečníckeho štýlu. Analyzovať náučné žánre rečníckeho štýlu – prednáška, referát. Charakterizovať pojem „diskusia“. Vysvetliť klasifikáciu diskusie a porovnať druhy diskusie. Charakterizovať funkciu a kompozíciu diskusného príspevku. Opísať funkciu, kompozíciu diskusného príspevku. Vytvoriť diskusný príspevok na danú tému.
Rečnícky štýl – funkcia, znaky	2	
História rétoriky	1	
Klasifikácia žánrov	1	
Slohové postupy v rečníckom štýle	1	
Výrazové prostriedky rečníckeho štýlu	1	
Náučné žánre	1	
Prednáška	2	
Referát	2	
Diskusia	2	
Diskusný príspevok	2	
Slovenská medzivojnová dráma	**12**	Opísať podmienky vývinu slovenskej drámy medzivojnového obdobia. Analyzovať tvorbu I.Stodolu a vybrané satirické komédie.
Vývin slovenskej drámy v medzivojnovom období	2	
I.Stodola – satirická komédia	2	
I.Stodola – tragédia	2	

J.Barč-Ivan	2	Analyzovať vybrané tragédie I.Stodolu. Analyzovať tvorbu a vybrané dielo J.Barča-Ivana.
Čítanie a interpretácia textov	4	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	90	
Ročník výučby	piaty	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • rozvíja intelektuálnu, citovú a mravnú stránku osobnosti, • interpretuje jazykové prejavy umeleckej i vecnej literatúry v písomnej i hovorenej podobe, študuje z odbornej literatúry v tlačenej i elektronickej forme, • používa odbornú terminológiu, zodpovedajúcu ich vzdelaniu, • tvorí jazykové prejavy v súlade s funkčnými jazykovými štýlmi, • orientuje sa v medziľudských vzťahoch a uplatňuje v nich mravné zásady, • akceptuje iných ľudí a konštruktívne s nimi spolupracuje, • formuje si vlastný hodnotový systém založený na rešpektovaní všeľudských mravných hodnôt.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Ústna a verejná komunikácia	**12**	Vysvetliť funkciu a charakterizovať základné znaky rečníckeho štýlu. Opísať fázy tvorenia rečníckeho prejavu. Vymenovať a charakterizovať verbálne výrazové prostriedky rečníckeho štýlu. Vymenovať a charakterizovať neverbálne výrazové prostriedky rečníckeho štýlu. Vysvetliť klasifikáciu žánrov rečníckeho štýlu. Analyzovať funkciu a kompozíciu slávnostného prejavu. Vytvoriť príležitostný prejav na danú tému. Prezentovať príležitostný prejav. Charakterizovať druhy súkromných prejavov.
Rečnícky štýl	1	
Príležitostné žánre	1	
Fázy tvorenia rečníckeho prejavu	1	
Verbálne výrazové prostriedky rečníckeho štýlu	1	
Neverbálne výrazové prostriedky rečníckeho štýlu	1	
Slávnostný prejav	3	
Prednáška, referát	2	
Diskusia, diskusný príspevok	2	
Svetová literatúra po roku 1945	**18**	Charakterizovať podmienky vývinu svetovej literatúry po roku 1945 v spoločensko-historickom kontexte. Charakterizovať hlavné umelecké smery.
Spoločensko-historické pomery	1	
Prehľad literárnych smerov a autorov	1	
Žánrové varianty románu	1	
J. R. R. Tolkien	1	
J. D. Salinger	2	

Čítanie a interpretácia textu	2	Vysvetliť pojem „fantazijná literatúra“; charakterizovať podmienky jej vzniku, znaky a klasifikáciu. Charakterizovať znaky románu a jeho žánrové varianty. Analyzovať vybrané dielo J.R.R.Tolkiena. Charakterizovať tvorbu J.D.Salingera. Analyzovať tematický a kompozičný plán románu J. D. Salingera – Kto chytá v žite. Vysvetliť základné znaky existencializmu. Analyzovať vybrané dielo J.P.Sartra, A.Camusa, G. Orwella. Definovať pojmy posmoderna, magický realizmus a charakterizovať ich hlavné znaky. Charakterizovať hlavné znaky absurdnej drámy. Porovnať znaky klasickej a absurdnej drámy. Analyzovať vybrané dielo S.Becketta, F.Durrenmatta. Charakterizovať znaky epického divadla. Analyzovať vybrané dielo B.Brechta.
Existencializmus, J. P. Sartre	1	
A. Camus	1	
Postmodernizmus	1	
Magický realizmus	1	
Absurdná dráma – znaky	1	
S. Beckett, F. Dürrenmatt	1	
Epické divadlo – znaky	1	
B. Brecht	1	
Čítanie a interpretácia textu	2	
Slovenská poézia po roku 1945	**15**	Charakterizovať podmienky vývinu slovenskej poézie po roku 1945 v spoločensko-historickom kontexte. Vymenovať a charakterizovať hlavné umelecké smery. Zhodnotiť umelecké východiská a prínos staršej generácie básnikov. Analyzovať tvorbu M.Válka; vysvetliť vplyv jeho tvorby na mladú generáciu básnikov. Analyzovať tvorbu M.Rúfusa. Zhodnotiť umelecké východiská
Spoločensko-historické pomery	1	
Prehľad literárnych smerov a reprezentatívnych autorov	1	
M. Válek - život a tvorba	1	
M. Válek - rozbor básní	1	
M. Rúfus - život a tvorba	1	
M. Rúfus - rozbor básní	1	
Ľ. Feldek - život a tvorba	1	
Ľ. Feldek - rozbor básní	1	
Poppoézia - tvorba textu piesne	1	
D. Hevier	1	
B. Filan, K. Peteraj	1	
J. Urban	1	

Čítanie a interpretácia textov	3	a prínos strednej generácie básnikov. Analyzovať tvorbu Ľ.Feldeka. Analyzovať tvorbu D.Heviera. Charakterizovať hudobný text – vznik, funkciu, klasifikáciu. Porovnať báseň a hudobný text. Analyzovať tvorbu K.Peteraja. Analyzovať tvorbu B.Filana. Analyzovať tvorbu J.Urbana.
Slovenská próza po roku 1945	**13**	Charakterizovať podmienky vývinu slovenskej prózy po roku 1945 v spoločensko-historickom kontexte. Vymenovať a charakterizovať hlavné umelecké smery. Analyzovať a porovnať stvárnenie témy 2.sv.vojny vo vybraných dielach autorov A.Bednára, R.Jašíka, L.Mňačka. Analyzovať politicko-satirický román L.Mňačka v kontexte vývinu žánrových variantov románu vo svetovej a slovenskej literatúre po r.1945. Charakterizovať tvorbu a vybrané dielo V.Šikulu. Analyzovať vplyv umeleckých smerov svetovej literatúry na tvorbu P.Jaroša. Analyzovať vybrané dielo P.Jaroša. Charakterizovať vybrané dielo D.Dušeka. Zhodnotiť umelecké východiská a prínos mladej generácie prozaikov.
Spoločensko-historické pomery	1	
Prehľad literárnych smerov a autorov	1	
Zobrazenie 2. svetovej vojny v prozaických dielach	1	
R. Jašík	1	
A. Bednár	1	
L. Mňačko	1	
Politicko-satirický román (Ako chutí moc)	2	
Rôznorodosť prozaickej tvorby po roku 1960	1	
V. Šikula	1	
P. Jaroš	1	
D. Mitana	1	
D. Dušek	1	
Slovenská dráma po roku 1945	**10**	Charakterizovať podmienky vývinu slovenskej drámy po roku 1945 v spoločensko-historickom kontexte. Analyzovať vybrané dielo P.Karvaša. Analyzovať vybrané dielo I.Bukovčana. Vysvetliť vplyv svetovej drámy na slovenskú drámu po r.1945. Definovať pojem autorské divadlo; vysvetliť jeho základné znaky.
Slovenská dráma po roku 1945 - prehľad	1	
P. Karvaš - téma SNP v dráme	1	
I. Bukovčan - existencializmus v dráme	1	
Vplyvy svetovej drámy na slovenskú drámu po roku 1945	1	
Autorské divadlo; gag, skeč, kabaret	1	
Divadlo Lasicu a Satinského	1	
M. Lasica , J. Satinský	1	
Radošinské naivné divadlo	1	
S. Štepka	1	
Čítanie a interpretácia textov	1	

		Charakterizovať Divadlo Lasicu a Satinského – osobitosti, zámer ich tvorby. Analyzovať vybraný text M. Lasicu, J.Satinského. Charakterizovať Radošinské naivné divadlo – osobitosti umeleckého prejavu. Analyzovať tvorbu a vybraný text S.Štepku.
Zvuková rovina jazyka	**6**	Vyhľadať, pochopiť význam neznámych a cudzích slov v slovníkoch a správne ich vyslovovať. Dbať na uplatnenie prozódie pri čítaní textu s porozumením. Pri ústnom i písomnom prejave uplatňovať zásady správnej výslovnosti a pravopisu.
Prozodické vlastnosti reči - časová modulácia reči	2	
Prozodické vlastnosti reči - silová, tónová modulácia reči	2	
Grafická stránka jazyka, ortografia - pravopisné princípy	2	
Literatúra - súhrnné opakovanie	**12**	Poznať znaky, druhy, žánre, básnické prostriedky, tematický plán, kompozíciu, literárne obdobia, umelecké smery a reprezentatívne diela.
Lyrika - znaky, druhy, vybrané žánre, vybrané básnické prostriedky, veršové systémy, tematický a kompozičný plán	3	
Epika - znaky, vybrané žánre, tematický plán, makrokompozícia a mikrokompozícia	3	
Dráma - znaky, žánre, tematický plán, makro-kompozícia a mikrokompozícia	3	
Literárne obdobia, umelecké smery a re-prezentatívne diela	3	
Jazyková kultúra	**4**	Uplatniť v praxi platné kodifikačné príručky.
Jazyková kultúra	2	
Jazyková kultúra, jazykové príručky	2	

Anglický jazyk (CJ1)

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ANGLICKÝ JAZYK	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Ovládanie cudzích jazykov je jedna zo základných zručností, ktoré potrebujú všetci európski občania. Je to prvoradá požiadavka pre plné využitie nových profesionálnych a osobných možností, ktoré sa obyvateľom Európy otvárajú. Vyučovaniu cudzích jazykov sa preto na našej škole venuje zvýšená pozornosť, keďže predmet cudzí jazyk vedie žiakov k tomu, aby získali komunikačné zručnosti, ktoré budú vedieť uplatniť pri svojej práci, ale aj v osobnom a občianskom živote.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom jazykového vzdelávania je rozšíriť všeobecné vedomosti žiakov zo základnej školy, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére, orientovať sa a uplatniť na trhu práce i v súkromnom a občianskom živote, ďalej sa vzdelávať a sebarealizovať. Jazykovým vzdelávaním budeme vychovávať žiakov ku kultivovanému	

jazykovému prejavu a podieľať sa na ich duševnom rozvoji. Cudzí jazyk je povinným maturitným predmetom na stupni SKKR / EKR 4.		
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	99	
Ročník výučby	prvý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • uvádza základné informácie o sebe a svojej rodine, • opisuje pracovné činnosti, • vytvára krátke príbehy, • opisuje svoj víkend, • prezentuje informácie o svojom obľúbenom mieste.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Rodina a spoločnosť	**14**	Predstaviť sa, pozdraviť, odpovedať na pozdrav. Predstaviť niekoho, reagovať na predstavenie niekoho. Uviesť základné informácie o sebe a svojej rodine s použitím čísloviek. Predstaviť iných. Získať základné informácie o iných osobách. Rozprávať o svojich priateľoch a ich záľubách. Opísať svoj deň. Opísať oblečenie osôb. Pracovať so slovníkom. Čítať s porozumením text a zodpovedať na príslušné otázky. Počúvať texty s dopĺňaním informácií. Vyjadriť poďakovanie, pozdravy, priania, rozlúčenie. Vedieť napísať neformálny list, korešpondovať. Identifikovať možnosti. Potvrdiť, odmietnuť. Vedieť prítomný jednoduchý čas, prítomný priebehový čas, vytvárať otázky s použitím opytovacích zámen.
Osobné údaje	3	
Rodina- vzťahy v rodine	4	
Vzťahy medzi ľuďmi	4	
Národnosť, štátna príslušnosť, náboženstvo	3	
Vzdelávanie a práca; Náš domov	**14**	Opísať pracovné činnosti, opísať pracovné podmienky v rôznych krajinách. Vymenovať predmety vo svojej izbe.
Pracovné činnosti a profesie	4	
Pracovné podmienky	4	
Môj dom/byt	3	
Zariadenie domu/bytu	3	

		Zariadiť si izbu vo finančnom limite. Pýtať sa na vybavenie izby rôznymi formami. Povedať aké činnosti môžeme vykonávať v jednotlivých miestnostiach. Opísať prácu ľudí podľa prečítaného textu. Vyjadriť čo nemá rád. Pýtať sa, čo iní nemajú radi. Vyjadriť spokojnosť. Vyjadriť zainteresovanosť pri rozhovore. Použiť prítomný jednoduchý čas, používanie príslovie k. Použiť záporné odpovede, vytváranie krátkych odpovedí. Používať spojenia have, havegot. Použiť prítomný priebehový čas – opis obrázkov.
Človek na cestách	**14**	Vedieť nepravidelné slovesá. Vymenovať dopravné prostriedky. Pýtať sa na informácie z cesty v minulom čase. Finančne kalkulovať dovolenku podľa katalógu. Opísať svoj cestovateľský zážitok. Vytvárať krátke príbehy. Vedieť používať minulý jednoduchý a priebehový čas. Opísať svoj víkend s použitím minulého priebehového času. Vedieť vytvárať slová odvodením a správne ich používať. Vedieť písať dátumy a správne používať časové predložky.
Dopravné prostriedky	7	
Príprava na cestu a cestovanie	7	
Obchod a služby; Výživa a zdravie	**14**	Vymenovať základné potraviny, jedlá, nápoje. Opísať čo má a čo nemá v kuchyni, komore. Rozlíšiť zdravé a nezdravé potraviny. Pýtať sa na množstvá jednotlivých predmetov. Vymenovať typy obchodov, sortiment.
Nakupovanie, nákupné zariadenia	3	
Druhy a spôsoby nákupu a platenia	3	
Stravovanie, stravovacie návyky	3	
Zelenina a ovocie	3	
Zdravá výživa	2	

		Vyjadriť svoje priority pri nakupovaní. Porovnať obchody. Vedieť si vypýtať tovar. Navrhnúť vhodný spôsob platby. Vedieť napísať správu o obľúbenosti obchodov v našom meste. Použiť počítateľné a nepočítateľné podstatné mená. Vyjadriť množstvá. Vedieť zložené podstatné mená s výrazmi some, any, no, every, vedieť používať členy a, an, the.
Mládež a jej svet	**14**	Podľa posluchových cvičení vyjadriť plány do budúcnosti s výrazmi will, going to. Opísať najbližší víkend, prázdniny. Naplánovať narodeninovú oslavu. Napísať pozvanie na narodeninovú oslavu. Rozprávať o problémoch mladých ľudí podľa osnovy. Porovnať život mladých ľudí v iných krajinách. Vyjadriť pochybnosť a istotu.
Plány do budúcnosti	3	
Aktivity mládeže	3	
Vzťahy medzi rovesníkmi	4	
Predstavy mládeže osvete	4	
Krajina, ktorej jazyk sa učím	**14**	Vymenovať prídavné mená opisujúce mestá a miesta. Porovnať mesto a vidiek. Porovnať miesta na obrázkoch. Na základe vypočutého textu opísať krajiny. Pýtať sa na informácie o jednotlivých krajinách. Vymenovať pamiatky Londýna. Naplánovať kultúrny program vo finančnom limite v Londýne. Pomenovať prídavné mená opisujúce ľudí. Porovnať sa so spolužiakmi. Správne používať synonymá a opozitá Pýtať sa na smer a popísať cestu. Vedieť používať výraz like a stupňovať prídavné mená.
Mestá a miesta	3	
Geografické údaje	2	
Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície	3	
Multikultúrna spoločnosť	2	
Zbližovanie kultúr	2	
Cudzie jazyky	2	
Krajiny, mestá a miesta	**15**	Vyjadriť krátkou odpoveďou činnosti, ktoré ne / vykonával.
Krajiny a svetadiely	7	

Moja krajina a moje mesto	8	Pýtať sa dialógovou formou na zažité skúsenosti. Formou rozhovoru vyjadrovať a pýtať sa na cestovateľské skúsenosti. Prezentovať informácie o svojom obľúbenom mieste. Reagovať krátkou odpoveďou na rôzne otázky. Privítať kamaráta v našom meste, škole. Poradiť pri plánovaní programu návštevy mesta, krajiny. Použiť predprítomný jednoduchý čas, porovnať predprítomný a minulý čas.

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- vymenúva a jednoducho definuje profesie,
- navrhuje oblečenie na rôzne príležitosti,
- opisuje svoj zdravotný stav u doktora,
- vyjadruje názor, vzťah ku knihám,
- opisuje slovenské zvyky a tradície.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Profesia a pracovný život; Zamestnanie; Ľudské telo a starostlivosť o zdravie; Obliekanie a móda; Šport nám, my športu	**19**	Vymenovať činnosti, ktoré musí vykonávať v domácnosti. Pýtať sa na povinnosti ostatných. Vymenovať a jednoducho definovať profesie. Detailne opísať povinnosti zamestnancov v službách. Definovať povinnosti a platové ohodnotenie v profesiách. Vymyslieť problém. Navrhnúť riešenie problému. Podľa vypočutého textu vyjadriť svoj názor. Vymenovať základné druhy oblečenia. Navrhnúť oblečenie na rôzne príležitosti.
Pracovné pomery a kariéra	2	
Platové ohodnotenie Starostlivosť o zdravie	2	
Choroby a nehody	2	
Základné druhy oblečenia	2	
Odevné doplnky	2	
Výber oblečenia na rôzne príležitosti	2	
Druhy športu	3	
Športové disciplíny	2	
Význam športu pre rozvoj osobnosti	2	

		Vymenovať zdravotné problémy a navrhnúť liečenie. Vysvetliť a opísať svoj zdravotný stav u doktora. Opísať rôzne druhy športu. Vyjadriť svoje preferencie v športe. Vyjadriť príkaz, zákaz. Vyjadriť morálnu alebo sociálnu normu. Žiadať o povolenie a súhlas, dať súhlas, odmietnuť.
Voľný čas a záľuby	**20**	Rozdeliť literárne žánre. Vyjadriť názor, vzťah ku knihám. Rozprávať príbeh s použitím predminulého času. Vyjadriť príčinu s použitím predminulého času. Rozprávať o obľúbenom autorovi. Napísať recenziu literárneho diela. Vyjadriť pocity, radosť, nespokojnosť formou zvolania.
Literatúra, divadlo, film	10	
Knihy a čítanie	10	
Veda a technika v službách ľudstva	**20**	Pýtať sa na informácie v texte. Dopĺňať gramatické tvary. Zjednodušene reprodukovať text podľa osnovy. Rozprávať o objavoch. Vymenovať najdôležitejšie objavy. Porovnať výhody a nevýhody moderného sveta. Vyjadriť hnev- stresové situácie. Použiť trpný rod.
Technické vynálezy	10	
Vedecký pokrok	10	
Vzory a ideály	**20**	Predstaviť obľúbenú osobnosť. Definovať činnosti, ktoré rád/a vykonáva s časovým trvaním. Vymenovať pozitívne, negatívne vzory. Diskutovať o ich vplyve na mladých ľudí. Prezentovať rozhovor s priateľom po viacerých rokoch. Vyjadriť gratuláciu, kondolenciu v životných situáciách.
Človek, jeho vzory a ideály	10	
Pozitívne a negatívne vzory	10	
Človek a príroda; Slovensko	**20**	Vyjadriť reálne plány. Vyjadriť sny a želania za splnenia určitej podmienky. Vyjadriť poďakovanie a rozlúčenie.
Počasie	4	
Geografické údaje	6	
Turistické miesta a kultúrne pamiatky	6	
Zvyky a tradície	4	

		Opísať počasie a možné aktivity s ním spojené. Vyjadriť vedomosti o vlastnej krajine. Poradiť návštevu zaujímavých miest a kultúrnych pamiatok. Opísať slovenské zvyky a tradície.
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	99	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • charakterizuje kluby, spoločnosti a organizácie, • porovnáva oblečenie mladých ľudí podľa príslušnosti k záujmovej skupine, • oboznamuje sa s výrazmi týkajúcimi sa počítačov a mobilných telefónov, • vymenúva formy znečistenia a prírodných katastrof.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Odievanie a móda; Mládež a jej svet	**16**	Charakterizovať kluby, spoločnosti a organizácie. Oboznámiť sa s názvami oblečenia a doplnkov. Rozlišovať prídavné mená opisujúce oblečenie. Porovnávať oblečenie mladých ľudí podľa príslušnosti k záujmovej skupine. Diskutovať o životnom štýle tínedžerov. Rozprávať o členstve v záujmovej organizácii. Vyjadriť súhlas a nesúhlas. Diskutovať o názoroch a riešení problémov. Opísať osobu na fotke. Vedieť vyjadriť súhlas, nesúhlas. Vedieť prítomný jednoduchý čas, prítomný priebehový čas, vzťažné zámená a výraz „eachother“, Poradie prídavných mien o vete.
Základné druhy oblečenia	3	
Odevné doplnky	1	
Výber oblečenia na rôzne príležitosti	3	
Druhy a vzory odevných materiálov	1	
Móda a jej trendy	2	
Aktivity mládeže	2	
Vzťahy medzi rovesníkmi	1	
Generačné vzťahy	1	
Predstavy mládeže o svete	2	
Veda a technika v službách ľudstva; Krajina, ktorej jazyk sa učím	**16**	Oboznámiť sa s výrazmi týkajúcimi sa počítačov a mobilných telefónov.
Technické vynálezy	4	
Vedecký pokrok	4	

Turistické miesta a kultúrne pamiatky	4	Získať informácie z článku o nových mobilných technológiách. Zistiť informácie z článku prebraného zo sociálnej siete. Viesť konverzáciu v obchode. Vyjadriť sťažnosť v obchode s opisom problémov. Rozprávať o používaní počítačov a sociálnych skupín. Zdvorilo sa vyjadriť s použitím nepriamych otázok. Naplánovať prehliadku turistických atrakcií Londýna. Vymenovať obľúbené športy v anglicky hovoriacich krajinách. Napísať osobný list. Korešpondovať. Vedieť predprítomný jednoduchý čas, predprítomnýpriebehový čas.
O človeku v krajine, ktorej jazyk sa učím	4	
Človek a spoločnosť, komunikácia	**16**	Definovať názvy kriminálnych činov a nespoločenského správania. Prečítať si s porozumením články o kriminálnych činoch a trestoch za ne. Diskutovať o legálnosti a nelegálnosti určitých aktivít. Rozprávať o nespoločenskom správaní. Vymeniť si názory na kreatívne tresty. Napísať anekdotu Vyjadriť a obhájiť svoj názor. Navrhnúť novú tému diskusie, odmietnuť/vrátiť sa k bodu diskusie. Vedieť minulý jednoduchý čas, minulý priebehový čas, predminulý čas, výrazy „used to“ a „would“.
Morálka	5	
Normy a ich dodržiavanie	5	
Etiketa	6	
Uprostred multikultúrnej spoločnosti; Vzdelávanie a práca	**16**	Opísať charakterové vlastnosti osoby. Definovať životné etapy. Vymenovať domáce práce. Rozprávať o mužských a ženských rolách, rôznych kultúrach a zvykoch. Diskutovať o pravidlách a povinnostiach.
Zvyky a tradície v rôznych krajinách	3	
Zbližovanie kultúr a rešpektovanie tradícií	3	
Školský systém	3	
Učebné predmety	3	
Škola a jej zariadenie	4	

		Vyjadriť povolenie a udelenie povolenia. Napísať list editorovi časopisu. Oboznámiť sa s typmi vzdelávania. Získať informácie o jednorodových školách. Počúvať a urobiť si poznámky o školskej exkurzii. Naplánovať školskú exkurziu. Pripraviť leták. Precvičiť si ústne prezentovanie zadanej témy. Vyjadriť predpovede o budúcnosti s použitím prísloviek pravdepodobnosti. Rozprávať o budúcich plánoch, zámeroch, dohodnutých stretnutiach a rozhodnutiach. Korešpondovať – napísať formálny list.
Človek a príroda; Veda a technika v službách ľudstva	**18**	Vymenovať formy znečistenia a prírodných katastrof. Vyjadriť predpoveď o budúcnosti civilizácie. Získať informácie z článku a letáku o nakladaní z odpadom. Vypočuť si nahrávku o školskej exkurzii na ekologickej výstave. Diskutovať o pomoci životnému prostrediu s využitím nových technológií. Napísať leták o životnom prostredí a technológiách. Predniesť vlastnú prezentáciu na tému veda a technika a životné prostredie. Vypracovať štruktúrovanú prezentáciu. Doplniť štruktúrovanú prezentáciu, uviesť príklady.
Zvieratá/fauna	3	
Počasie, klíma	5	
Človek a jeho životné prostredie	5	
Príroda okolo nás – ochrana životného prostredia	5	
Človek a príroda; Rodina a spoločnosť	**17**	Vymenovať kategórie zvierat. Vyjadriť radu, varovanie. Napísať poznámky z vypočutého rozhovoru. Napísať argumentačnú esej. Priradiť niekomu osobnostné prídavné mená. Získať informácie z článku o názore zvierat na charakterové vlastnosti ľudí.
Zvieratá/fauna	1	
Počasie	1	
Rastliny/flóra	1	
Klíma	2	
Človek a jeho životné prostredie	2	
Príroda okolo nás – ochrana životného prostredia	2	
Osobné údaje	2	
Rodina - vzťahy v rodine	2	
Národnosť/štátna príslušnosť	1	

Tlačivá/dokumenty	1	Vhodne použiť podmienkové vety. Žiadať niekoho o radu, ponúknuť pomoc – radu. Navrhnúť niekomu, aby niečo urobil. Odpovedať na žiadosť o radu. Sľúbiť niečo. Vedieť nultý, prvý a druhý podmienkový spôsob, súvetia s „if“ a „when“.
Vzťahy medzi ľuďmi	1	
Náboženstvo	1	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	99	
Ročník výučby	štvrtý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • reaguje na príbeh, udalosť, vyjadruje prekvapenie, • rozlišuje typy športov a športové náradie, • rozpráva o jedle a varení, • opisuje sviatky a tradície rôznych kultúr.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vzdelávanie a práca; Profesia a pracovný život	**15**	Vhodne použiť nepriamu reč s použitím uvádzacích slovies. Využiť vo vetách slovnú zásobu týkajúcu sa práce a vzdelávania. Rozprávať o povolaniach. Urobiť rozhovor s partnerom a prerozprávať ho. Porovnať fotografie. Písať správu o konverzácii. Reagovať na príbeh, udalosť, vyjadriť prekvapenie.
Školský systém	3	
Vyučovanie	4	
Život žiaka	4	
Typy povolaní	1	
Trh práce	2	
Pracovný čas a voľný čas	1	
Človek na cestách; Krajiny, mestá a miesta; Šport nám, my športu	**16**	Tvoriť a používať trpný rod slovies. Rozlišovať typy športov a športové náradie. Vyjadriť schopnosť vykonať športovú činnosť. Použiť slovnú zásobu týkajúcu sa cestovania lietadlom. Rozprávať a opisovať mestá a geografické vlastnosti. Rozprávať o extrémnych športoch. Vyjadriť zhodnotenie možností. Napísať opis miesta.
Prípravy na cestu, dôvody, cieľ a význam cestovania	2	
Individuálne a kolektívne cestovanie	2	
Dôležité miesta v mojom živote	2	
Sprevádzanie turistov	2	
Turisticky zaujímavé miesta	2	
Nové smerovania v športe	2	
Druhy športu	2	
Význam športu pre rozvoj osobnosti	2	

Ľudské telo, starostlivosť o zdravie; Človek a spoločnosť	**17**	Tvoriť a používať tretí podmienkový spôsob. Tvoriť a používať želacie vety typu „I wish“ a „Ifonly“. Rozlišovať a používať prídavné mená na opis citov a pocitov vrátane synoným. Utešiť, podporiť, dodať odvahu, varovať pred niečím. Pomenovať pocity, zranenia a choroby. Opísať charakter. Rozprávať o extrémnych pocitoch. Zistiť spokojnosť, nespokojnosť. Opísať svoje zážitky. Napísať príbeh.
Ľudské telo	3	
Bežné a civilizačné choroby, úrazy, telesný a duševný stav, návšteva u lekára, v lekárni	5	
Zdravý spôsob života	4	
Morálka	1	
Spoločenská etiketa	3	
Normy a ich dodržiavanie	1	
Voľný čas a záľuby; Kultúra a umenie	**17**	Vyjadriť názor o umeleckom diele. Charakterizovať klasickú a populárnu hudbu s použitím kolokácií. Rozlišovať tzv. základné a silné prídavné mená. Opísať filmy a televízne programy, tvorbu filmu a filmové žánre. Rozprávať o maľbe – špekulovanie s uvedením dôkazov. Rozprávať o modernom umení. Zapojiť sa do konverzácie – používať frázy. Začať rozhovor, ujať sa slova v rozhovore. Vypýtať si slovo, vrátiť sa k nedopovedanému. Zabrániť niekomu v rozhovore. Diskutovať o hudbe a filmoch.
Možnosti trávenia voľného času	4	
Organizovanie voľného času	4	
Individuálne záľuby – kultúra a umenie	3	
Kultúra a umenie v meste a na vidieku	3	
Obľúbená oblasť kultúry a umenia	2	
Návšteva kultúrneho podujatia	1	
Odievanie a móda; Šport nám, my športu	**17**	Rozlišovať a používať členy. Tvoriť a používať väzbu „have / get something done“. Použiť slovnú zásobu z oblasti športov, fitnes, starostlivosti o krásu. Použiť bežné prídavné mená na opis vzhľadu. Rozprávať o udržiavaní sa vo forme. Rozprávať o televíznych programoch.
Základné druhy oblečenia	4	
Odevné doplnky	2	
Móda a jej trendy	3	
Druhy športu	4	
Šport, ktorý ma zaujíma	2	
Význam športu pre rozvoj osobnosti	2	

		Opísať vzhľad, osobu. Opísať módne trendy. Nahradiť zabudnuté/neznáme slovo. Hľadať slovo, slovné spojenie, vetu.
Výživa a zdravie; Obchod a služby; Uprostred multikultúrnej spoločnosti	**17**	Rozlišovať slovnú zásobu týkajúcu sa peňazí, obchodov a nakupovania. Požiadať o pomoc pri vyjadrení slova/slovného spojenia. Použiť bežné kolokácie týkajúce sa nakupovania. Rozprávať o jedle a varení. Navrhnúť, že niečo požičiam, darujem. Prezentovať na vopred zadanú tému. Opísať sviatky a tradície rôznych kultúr. Vyjadriť sťažnosti. Napísať list so sťažnosťou.
Jedlá a nápoje počas dňa, obľúbené jedlo	2	
Národné kuchyne – zvyky a špeciality	2	
Nákupné zariadenia	2	
Služby	2	
Stravovacie možnosti a zariadenia	2	
Reklama a vplyv reklamy na zákazníkov	2	
Rodinné sviatky	3	
Zvyky a tradície v rôznych krajinách	2	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	90
Ročník výučby	piaty

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozpráva o témach uvedených v cieľových požiadavkáchna vedomosti a zručnosti maturantov z anglického jazyka,
- píše primerane slohové útvary,
- uplatňuje základné pravidlá pravopisu,
- prakticky používa základné formy a funkcie gramatických konštrukcií v kontexte.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Rodina a spoločnosť	**6**	Vysvetliť základné pravidlá pravopisu. Vysvetliť základné pravidlá interpunkcie. Precvičovať gramatiku a slovnú zásobu cez slovotvorbu a výber správnej odpovede. Rozprávať o rodine, spoločnosti s o vzťahoch medzi ľudmi. Napísať neformálny list. Napísať argumentačnú esej.
Životopis (osobné údaje: meno, bydlisko, dátum a miesto narodenia, rodinný stav, významné momenty v živote)	2	
Členovia rodiny (zovňajšok, charakter, záľuby)	2	
Rodinné vzťahy (vzťahy medzi súrodencami, rodičmi a deťmi, starí rodičia, pomoc v rodine, domáce práce, všedné dni a rodinné oslavy)	2	

		Použiť slovnú zásobu týkajúcu sa rodiny, spoločnosti a vzťahov medzi ľuďmi. Počúvať s porozumením a identifikovať vyjadrený názor. Vedieť základné pravidlá pravopisu- zmena „y“ na „i/ie“, zmena „ie“ na „y“, zmeny v slovách končiacich sa na „e“, zdvojenie spoluhlások, písanie veľkých písmen. Vedieť základné pravidlá interpunkcie - apostrof, dvojbodka, čiarka, bodka v nepriamej otázke, výkričník v zvolacích vetách, úvodzovky, spojovník.
Človek a spoločnosť; Multikultúrna spoločnosť	**7**	Poznať tvary a používať prídavné mená. Tvoriť a používať príslovky. Precvičovať gramatiku cez výber správnej odpovede a doplnenie chýbajúcich slov. Použiť slovnú zásobu týkajúcu sa obchodu, služieb, obliekania a módy. Napísať sťažnosť. Opísať obrázky k témam obchod a služby a obliekanie a móda. Rozprávať o obchode a službách. Rozprávať o obliekaní a móde. Počúvať s porozumením a doplniť formulár. Čítať s porozumením s výberom správnej odpovede a označením pravdivých a nepravdivých výrokov.
Morálka (správanie sa mladých a starších ľudí, etická výchova v rodine a v škole)	2	
Spoločenská etiketa (stretnutia, pozdravy a blahoželania), etiketa návštev (dôvody a čas, témy rozhovorov, pohostenie) Normy a ich dodržiavanie (morálka a zákon, nedorozumenie a konflikt)	2	
Multikultúrna spoločnosť, sviatky – zvyky a tradície (cirkevné a štátne sviatky, folklórne tradície a rôzne podujatia)	2	
Spolunažívanie ľudí rôznych národností ,zbližovanie kultúr (kontakty kedysi a dnes), osobné kontakty s inými kultúrami, tolerancia	1	
Obchod a služby; Odievanie a móda	**7**	Poznať tvary a používať prídavné mená. Tvoriť a používať príslovky. Precvičovať gramatiku cez výber správnej odpovede a doplnenie chýbajúcich slov. Použiť slovnú zásobu týkajúcu sa obchodu, služieb, obliekania a módy. Napísať sťažnosť. Opísať obrázky k témam obchod a služby a obliekanie a móda.
Nákupné zariadenia (obchody, hypermarkety, trhoviská)	2	
Služby (pošta, banka, cestovná kancelária, čerpacia stanica, hotel, kaderníctvo a pod.)	1	
Reklama a vplyv reklamy na zákazníkov	1	
Vplyv počasia a podnebia na odievanie	1	
Odev a doplnky na rôzne príležitosti	1	
Výber oblečenia, starostlivosť o oblečenie	1	

		Rozprávať o obchode a službách. Rozprávať o obliekaní a móde. Počúvať s porozumením a doplniť formulár. Čítať s porozumením s výberom správnej odpovede a označením pravdivých a nepravdivých výrokov.
Domov a bývanie; Krajiny, mestá a miesta	**8**	Správne používať zámená, ich tvary. Vhodne použiť číslovky. Precvičiť gramatiku a slovnú zásobu cez výber z možností a vyhľadávanie slov v texte. Použiť slovnú zásobu k témam domov a bývanie, krajiny, mestá a miesta. Počúvať s porozumením a spájať informácie. Počúvať s porozumením a určiť pravdivé / nepravdivé výroky. Rozprávať o domove a bývaní, o krajinách, mestácha miestach. Opísať obrázky a grafy / tabuľky. Napísať e-mail. Čítať s porozumením s dopĺňaním viet a priraďovaním.
Môj domov	1	
Bývanie v meste a na vidieku	2	
Ideálne bývanie	1	
Dôležité miesta v mojom živote	1	
Sprevádzanie turistov	1	
Turisticky zaujímavé miesta a mestá	1	
Bývanie v meste a na vidieku	1	
Človek a príroda; Masmédiá	**7**	Poznať tvary a použitie predložiek, spojok, citosloviec. Precvičiť gramatiku a slovnú zásobu cez výber z možností a tvorenie vhodných slovesných tvarov. Použiť slovnú zásobu z témy človek a príroda a masmédiá. Rozprávať o prírode a masmédiách. Napísať formálny list a opisnú esej. Počúvať s porozumením a opraviť chyby. Počúvať s porozumením a identifikovať pravdivé výroky. Čítať s porozumením s priraďovaním a dopĺňaním viet.
Ročné obdobia, počasie	2	
Príroda okolo nás – fauna a flóra	1	
Životné prostredie, prírodné katastrofy	1	
Typy masovokomunikačných prostriedkov	1	
Tlač	1	
Rozhlas, televízia	1	
Vzdelávanie; Knihy a literatúra	**6**	Použiť slovnú zásobu z tém vzdelávanie, knihy a literatúra.
Školský systém	1	
Vyučovanie	1	
Život žiaka	1	

Knihy – faktory ovplyvňujúce výber kníh na čítanie	1	Precvičovať gramatiku a slovnej zásoby cez slovotvorbu a dopĺňanie slov. Rozprávať o vzdelávaní a knihách a literatúre. Počúvať s porozumením s doplnením údajov a spájaním hovoriacich s výrokmi. Napísať neformálny list a argumentačný esej. Opísať obrázky týkajúce sa vzdelávania, kníh a literatúry. Čítať s porozumením so spájaním nadpisov s odsekmi a dopĺňaním viet.
Obľúbený autor a žánre	1	
Prečítané dielo anglicky píšuceho autora	1	
Zamestnanie; Mládež a jej svet	**8**	Použiť vhodne slovesné tvary. Vyjadriť názor so slovnou zásobu z tém zamestnanie a mládež a jej svet. Precvičiť gramatiku a slovnú zásobu cez dopĺňanie slov do textu. Rozprávať o zamestnaní a mládeži a jej svete. Napísať formálny list – žiadosť do zamestnania. Počúvať s porozumením s výberom odpovede. Opísať obrázky k témam zamestnania a mládeži a jej svetu. Čítať s porozumením s dopĺňaním viet a výberom správnych odpovedí.
Typy povolaní, voľba povolania, jej motivácia	2	
Trh práce	1	
Pracovný čas a voľný čas	1	
Charakteristika mladých	1	
Postavenie mladých v spoločnosti	1	
Vzťahy medzi rovesníkmi a generačné vzťahy	2	
Ľudské telo, starostlivosť o zdravie; Stravovanie	**9**	Použiť činný a trpný slovesného rodu. Vhodne použiť slovnú zásobu z tém ľudské telo, starostlivosť o zdravie a stravovanie. Precvičiť gramatiku a slovnú zásobu cez dopĺňanie slov a výber správnej odpovede z možností. Rozprávať o ľudskom tele a starostlivosti o zdravie. Rozprávať o stravovaní. Počúvať s porozumením s výberom správnej odpovede. Napísať list editorovi do časopisu.
Ľudské telo	1	
Bežné a civilizačné choroby, úrazy, telesný a duševný stav, návšteva u lekára, v lekárni	2	
Zdravý spôsob život	1	
Jedlá a nápoje počas dňa, obľúbené jedlo	2	
Stravovacie možnosti a zariadenia	1	
Národné kuchyne –zvyky a špeciality	2	

		Opísať obrázky s témou starostlivosti o zdravie a stravovania. Čítať s porozumením s dopĺňaním viet a zoradením odsekov.
Šport; Vzory a ideály	**7**	Použiť prítomné slovesné časy. Vyjadriť názor so slovnou zásobou týkajúcou sa tém šport a vzory a ideály. Precvičovať gramatiku a slovnú zásobu cez zoradenie slov vo vetách a slovotvorbu. Rozprávať o športe a o vzoroch a ideáloch. Počúvať s porozumením s výberom správnej odpovede a doplnením informácií. Napísať e-mail, neformálny list a argumentačnú esej. Opísať obrázky týkajúce sa športu. Čítať s porozumením s dopĺňaním chýbajúcich viet a určovanie pravdivosti výrokov.
Druhy športu	1	
Šport, ktorý ma zaujíma	2	
Význam športu pre rozvoj osobnosti	1	
Pozitívne a negatívne charakterové vlastnosti, ideálny človek, kritériá hodnôt	1	
Človek, ktorého si vážim	1	
Skutoční a literárni hrdinovia	1	
Voľný čas, záľuby a životný štýl; Kultúra a umenie	**7**	Použiť vo vetách minulé slovesné časy. Vyjadriť názor so slovnou zásobu k témam voľný čas, záľuby, životný štýl, kultúra a umenie. Precvičovať gramatiku a slovnú zásobu cez dopĺňanie slov do textu. Rozprávať o voľnom čase, záľubách a životnom štýle. Rozprávať o kultúre a umení. Napísať recenziu knihy. Napísať esej o knihe. Počúvať s porozumením s určením pravdivých a nepravdivých výrokov. Počúvať s porozumením s priraďovaním výrokov. Opísať obrázky k téme kultúra a umenie. Čítať s porozumením s dopĺňaním viet a fráz do textu.
Možnosti trávenia voľného času	1	
Organizovanie voľného času	1	
Individuálne záľuby – kultúra a umenie, ručné práce, športové aktivity	1	
Kultúra a umenie v meste a na vidieku Obľúbená oblasť kultúry a umenia	2	
Návšteva kultúrneho podujatia	2	
Doprava a cestovanie; Slovensko; Krajina, ktorej jazyk sa učím	**10**	Použiť vo vetách predprítomné a predminulé slovesné časy.

Prípravy na cestu, dôvody, cieľ a význam cestovania	2	Vyjadriť názor so slovnou zásobou k témam doprava, cestovanie, Slovensko, anglofónne krajiny. Precvičovať gramatiku a slovnú zásobu cez tvorbu prídavných mien a prísloviek a doplňovanie slov do textu. Rozprávať o doprave a cestovaní. Rozprávať o Slovensku a anglofónnych krajinách. Počúvať s porozumením s výberom správnej odpovede a doplnením výrokov. Opísať obrázky z turistickými atrakciami Slovenska a anglofónnych krajín. Napísať argumentačnú esej. Napísať článok do študentského časopisu. Čítať s porozumením s určovaním pravdivosti výrokov a výber z možností.
Dopravné prostriedky	2	
Individuálne a kolektívne cestovanie	2	
Miesta, ktoré by som odporučil cudzincom	2	
Zvyky, tradície, konvencie	2	
Veda a technika v službách ľudstva; Komunikácia a jej formy; Vzťahy medzi ľuďmi	**8**	Vyjadriť budúcnosť. Použiťslovnú zásobu k témam veda a technika v službách ľudstva a komunikácia a jej formy. Precvičovať gramatiku a slovnú zásobu cez slovotvorbu a hľadanie slov v texte. Rozprávať o vede a technike v službách ľudstva. Rozprávať o komunikácii a jej formách. Počúvať s porozumením s výberom správnej odpovede. Opísať obrázky k téme veda a technika. Napísať článok do študentského časopisu. Napísať diskurzívnu esej. Čítať s porozumením cez spájanie odsekov s nadpismi a výber správnej odpovede z možnosti.
Život kedysi a dnes	1	
Pozoruhodné objavy a vynálezy vedy a techniky	1	
Typy komunikácie a jej význam	1	
Komunikácia v rôznych situáciách na verejnosti a v súkromí	1	
Moderné formy komunikácie	1	
Medziľudské vzťahy (v rodine a v škole, susedské, generačné)	1	
Priateľstvo a láska (hodnotový systém, postoje), stretnutia, oslavy	1	
Spoločenské problémy (vzťah spoločnosti a jednotlivcov k znevýhodneným skupinám)	1	

Nemecký jazyk (CJ1)

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU NEMECKÝ JAZYK (CJ1)

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Ovládanie cudzích jazykov je jedna zo základných zručností, ktoré potrebujú všetci európski občania. Je to prvoradá požiadavka pre plné využitie nových profesionálnych a osobných možností, ktoré sa obyvateľom Európy otvárajú. Vyučovaniu cudzích jazykov sa preto na našej škole venuje zvýšená pozornosť. Ako prvý cudzí jazyk sa v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia vyučuje nemecký jazyk alebo anglický jazyk. Svojím obsahom nadväzujú na učivo základnej školy, rozvíjajú, rozširujú a prehlbujú ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

Predmet cudzí jazyk vedie žiakov k tomu, aby získali komunikačné zručnosti, ktoré budú vedieť uplatniť pri svojej práci, ale aj v osobnom a občianskom živote. Pripraví ich na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti.

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

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede, prípadne v počítačovej učebni. Žiaci absolvujú exkurziu do nemecky a anglicky hovoriacej krajiny. Svoje jazykové zručnosti si môžu zdokonaliť aj na pracovných stážach vo Švajčiarsku alebo v Rakúsku. Nadaní žiaci si budú môcť svoje jazykové zručnosti porovnať aj v postupovej súťaži „Olympiáda v nemeckom jazyku a olympiáda v anglickom jazyku“.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Hlavným cieľom je rozšíriť všeobecné vedomosti žiakov zo základnej školy, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére, orientovať sa a uplatniť na trhu práce i v súkromnom a občianskom živote, ďalej sa vzdelávať a sebarealizovať. Jazykovým vzdelávaním budeme vychovávať žiakov ku kultivovanému jazykovému prejavu a podieľať sa na rozvoji ich duševného rozvoja. Cudzí jazyk je povinným maturitným predmetom na stupni ISCED 3A.

Vyučovanie cudzích jazykov sa významne podieľa na príprave žiakov na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie žiakov k osvojeniu si praktických rečových zručností cudzieho jazyka, ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života. Pripravuje ich k účasti v priamej a nepriamej komunikácií vrátane prístupu k informačným zdrojom a rozširuje ich poznatky o svete. Prispieva k formovaniu osobnosti žiaka, rozvíja ich schopnosti učiť sa po celý život, učí ich byť vnímavými ku kultúre, disponovať schopnosťami používať rôzne spôsoby dorozumievania s inými kultúrami. Absolventi našej školy na úrovni ISCED 3A vstupujúci do praxe budú vybavení základmi odborného cudzieho jazyka, aby sa mohli uchádzať o prácu v rámci Európskej únie. Ich kompetencie v cudzom jazyku samozrejme ovplyvnia aj používanie odborného cudzieho jazyka.

Vzdelávanie v cudzom jazyku je založené na kognitívno – komunikatívnom spôsobe výučby vrátane didaktických interkultúrnych aspektov. Budeme využívať aktivizujúce didaktické metódy, organizovať činnosti podporujúce zvýšenú myšlienkovú aktivitu žiakov, vytvárať pre žiakov stratégie učenia, ktoré zodpovedajú ich učebným predpokladom, podporovať ich sebadôveru, samostatnosť a iniciatívnosť, ale aj sebakontrolu a sebahodnotenie. Na podporu výučby jazykov budeme v rámci možností používať multimediálne výučbové programy a internet, rozvíjať kontakty medzi školami v zahraničí. Aktivizujúcim prvkom bude aj organizovanie odborných jazykových pobytov na poznávanie života a práce v iných spoločnostiach. Výučba cudzích jazykov sa bude orientovať viac do praktickej roviny so zameraním na rečové zručnosti a postupné skvalitňovanie jazykového prejavu. Vyučovací proces bude smerovať k motivácií žiakov k ďalšiemu štúdiu jazykov.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- si uvedomuje dôležitosť rodinných a spoločenských väzieb a prehlbuje interkultúrne vnímanie pri spoznávaní ľudí z iných krajín,
- formuje kultivované postoje pri vyjadrovaní osobného názoru a uvedomuje si význam zdravého životného štýlu a stravovania,
- buduje pozitívny vzťah k vlastnému domovu, estetickému prostrediu a rešpektuje súkromie a priestor iných ľudí,
- rozvíja schopnosť plánovať si svoju budúcnosť, flexibilitu a zodpovedný prístup k dennému režimu,
- si uvedomuje význam zmysluplného využívania voľného času pre osobný rozvoj a duševnú pohodu,
- počúvaním spracováva a podáva informácie, časuje pravidelné slovesá, používa pomocné sloveso *sein*, predložku *aus* a ovláda názvy krajín,
- vyjadruje názor, tvorí zisťovacie otázky (*Ja/Nein Frage*), používa neurčitý člen, vynechávanie člena a zápor *kein*, udáva množstvo, cenu, mieru, ovláda číslovky do 100 a tvorí plurál podstatných mien,
- počúvaním získava a odovzdáva informácie o bývaní, používa určitý člen, príslovky miesta, prídavné mená v prísudku, zápor *nicht* a ovláda číslovky nad 100 spolu s časovaním slovies,
- reaguje na udalosti, ktoré sa majú odohrať v budúcnosti, uplatňuje slovesá s odlučiteľnými predponami a určuje presný čas,
- reaguje pri prvom stretnutí v neformálnom kontexte a správne volí neurčitý člen alebo vynechávanie člena pri opise záľub a záujmov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Človek a spoločnosť, komunikácia	**10**	Pozdraviť sa. Predstaviť seba. Predstaviť iných. Hláskovať meno. Telefonovať – nesprávne spojenie. Počítať.
Základy nemeckej výslovnosti	3	
Osobné zámená, časovanie slovies	7	
Rodina a spoločnosť	**15**	Pomenovať predmety. Popísať predmety. Vyjadriť, čo tam nie je. Povedať, koľko to stojí. Vyjadriť údiv.
Moja rodina	3	
Časovanie haben	2	
Číslovky 0-20	3	
Pravidelné slovesá	7	
Výživa a zdravie	**14**	Pomenovať potraviny, jedlá, nápoje. Popísať stravovacie návyky. Objednať si v reštaurácii. Zaplatiť v reštaurácii. Vyjadriť kompliment a reklamáciu pri stole.
Zápor kein/ keine	3	
Plurál	3	
V obchode/ v reštaurácii - objednávka	5	
Miery, množstvo, ceny	3	
Náš domov	**14**	Popísať byt / dom. Popísať zariadenie bytu
Byt ,zariadenie	5	

Zámená	4	Vyjadriť názor na nábytok, zariadenie bytu. Informovať sa o ponuke bytov. Povedať, čo sa smie / nesmie v nájomnom dome.
Číslovky	5	
Mládež a jej svet	**14**	Dať informáciu o udalostiach a činnostiach. Podať informáciu ďalej. Spýtať sa, či to urobili. Rozkázať. Zadať pracovnú úlohu.
Denný režim	3	
Dni v týždni	3	
Časovanie sehen,arbeiten	5	
Časti dňa	3	
Voľný čas	**14**	Pomenovať voľnočasové aktivity. Pomenovať priestory pre voľnočasové aktivity. Vyjadriť, čo sa ne/smie, môže musí robiť.
Počasie	3	
Akuzatív PM	3	
Jedálny lístok	3	
Časovanie nepravidelných slovies	5	
Vzdelávanie a práca	**15**	Dať informáciu o udalostiach a činnostiach. Podať informáciu ďalej. Spýtať sa, či to urobili. Rozprávať, čo sa stalo.
Časovanie modálnych slovies	5	
Perfektum s haben	5	
Perfektum so sein	5	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- uvedomuje si hodnotu zdravia, formuje zodpovedný prístup k starostlivosti o ľudské telo a uplatňuje zásady psychohygieny
- rozvíja samostatnosť, pohotovosť a flexibilitu pri orientácii v cudzom prostredí a pri cestovaní rôznymi dopravnými prostriedkami
- pestuje prozákaznícky orientované správanie, komunikačnú empatiu a zvláda sebakontrolu pri riešení konfliktných situácií v prevádzke
- komunikuje v pracovnom kontexte, vyjadruje svoje schopnosti, predstavuje svoje záľuby a vkus, používa spôsobové slovesá so správnym slovosledom a uplatňuje minulý čas (*Perfektum*)
- počúvaním získava a odovzdáva informácie z pracovného prostredia, tvorí odvodené podstatné mená, používa jednoduchý minulý čas (*Préteritum*) slovies *haben* a *sein*, uplatňuje predložku *als* a časové predložky *vor, seit, für, vor einem Jahr*
- stanovuje, oznamuje a zaujíma postoj k pravidlám a povinnostiam, používa sloveso *lassen*, spôsobové slovesá, neosobný podmet *man*, rozkazovací spôsob (*Imperatív*) pre formuláciu rád, pokynov, zákazov a príkazov a uplatňuje stupňovanie prídavných mien a prísloviek
- vyjadruje svoje očakávania a reaguje na ne, verbalizuje fyzické a psychické pocity, používa privlastňovacie zámená a modálne sloveso *sollen* na vyjadrenie odporúčaní
- rozpráva ucelený príbeh alebo zážitok, opisuje cestovanie autom a vlakom, uplatňuje slovesá pohybu a správne volí miestne príslovky pre určenie smeru a polohy
- vyjadruje svoju vôľu a priania, telefonuje v cudzom jazyku, adekvátne reaguje vo vyhrotenej situácii, používa časové údaje, tvorí otázky s opytovacím zámenom *wann*, uplatňuje podmieňovací spôsob (*Konjunktiv II*) a slovesá s odlučiteľnými predponami

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vzdelávanie a práca	**14**	Pomenovať povolania. Stručne charakterizovať povolania. Vyjadriť spokojnosť / nespokojnosť s povolaním. Jednoducho charakterizovať školský systém na zákl. schémy.
Časovanie modálnych slovies	7	
Perfektum s haben	5	
Perfektum so sein	2	
Profesia a pracovný život	**10**	Pomenovať povolania, pýtať sa na ne. Viesť rozhovor k téme povolania. Vymieňať si informácie o prítomnosti a minulosti. Používať predložkové väzby. Rozprávať v minulosti.
Povolania	2	
Préteritum sein	3	
Préteritum haben	2	
Časové spojky	3	
Krajiny, mestá, miesta	**15**	Pomenovať, čo sa nachádza v meste. Povedať, kde sú ľudia a čo tam môžu vybaviť. Povedať, kam idú ľudia. Spýtať sa na cestu. Popísať cestu
Časovanie modálnych slovies	5	
Rozkazovací spôsob	5	
Podmet man	5	
Ľudské telo	**14**	Diskutovať o probléme a navrhnúť riešenie. Rozprávať o svojom zdraví. Popísať výzor. Poradiť, rozumieť návodu, radám. Uviesť znaky úradného listu.
Privlastňovacie zámená	4	
U lekára	3	
Časovanie modálnych slovies	4	
Odporúčania	3	
Človek na cestách	**13**	Poradiť, pýtať sa a odpovedať na cestu. Vyjadriť zákaz, príkaz. Rozoznať informácie z brožúr. Začať list. Rozvinúť obsah listu. Ukončiť list. Rozprávať.
Predložky s D	5	
Orientácia v meste	5	
Dopravné prostriedky	3	
Obchod a služby	**14**	Pomenovať darčeky. Vyjadriť želanie. Navrhnúť, odmietnuť návrh, schváliť. Napísať pozvánku. Vyjadriť blahoželanie. Zdôvodniť, prečo sa mu čosi nepáči / páči.
Časové predložky	5	
Konjunktív II	6	
V reštaurácii	3	
Odievanie	**16**	Popísať jednotlivé kusy oblečenia.
Osobné zámená v datíve	5	

Stupňovanie prísloviek	6	Vyjadriť, čo sa ne-/páči. Zopakovať ne-/pravidelné stupňovanie
Oblečenie	5	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	99	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		

žiak:

- rozvíja profesionálnu sebaistotu, etiku v komunikácii so zákazníkom a pestuje schopnosť zdvorilo obhájiť svoj postoj,
- uplatňuje zásady slušnosti a kultivovaného spoločenského správania sa v stravovacích zariadeniach a pri diskusiách o stravovaní,
- reaguje na udalosti, ktoré sa udiali v minulosti, používa osobné zámená v akuzatíve, spája vety do priraďovacích súvetí pomocou spojky *denn* a uplatňuje sloveso *werden,*
- stanovuje, oznamuje a zaujíma postoj k pravidlám alebo povinnostiam, rozpráva plynulý príbeh, počúvaním spracováva a odovzdáva informácie, konštruuje podraďovacie súvetia so spojkou *weil*, používa minulý čas (*Perfektum* s predponami), genitív podstatných mien a predložku *bei,*
- vypočuje si a podáva informácie, správne spája slová s predložkami s akuzatívom, rozlišuje statické slovesá s datívom (*stehen, liegen, hängen, stecken*) od dynamických slovies s akuzatívom (*stellen, legen, hängen, stecken*) a uplatňuje smerové príslovky *raus, runter, rein, rüber,*
- vyjadruje svoj osobný názor, využíva ustálené frázy v reštaurácii a správne aplikuje neurčité zámená *einer* a *welche,*
- telefonuje v cudzom jazyku, vyjadruje a argumentuje svoj názor, tvorí podmienkové vedľajšie vety so spojkou *wenn*, používa zámená a časové výrazy *jemand, niemand, etwas-nichts, sofort-noch nicht* a uplatňuje podmieňovací spôsob (*Konjunktiv II*) spôsobových slovies,
- usťuje sa, že slová, výklad alebo argument boli komunikačným partnerom pochopené, používa zvratné slovesá, uplatňuje predložkové väzby slovies (*rekcia slovies*) a správne konštruuje zámenné príslovky.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Kultúra a umenie	**17**	Pomenovať rôzne druhy kníh, literárne žánre. Povedať, prečo ľudia čítajú / nečítajú. Porozprávať o obľúbenej knihe. Porozprávať o nemeckom autorovi
Druhy umenia	6	
Konjunktív s würde	6	
Podmienkové vety s wenn	5	
Vzdelávanie a povolania	**17**	Pomenovať súčasti auta. Porovnať, vyjadriť prednosti a nevýhody. Vyjadriť nesúhlas, oponovať. Povedať pracovný postup/recept.
Moje povolanie	6	
Skloňovanie príd. mien v komparatíve a superlatíve	6	
Trpný rod	5	
Rodina a spoločnosť	**16**	Pomenovať príslušníkov širšej rodiny.
Vzťahy v rodine	4	

Infinitívne vety s zu	4	Vyjadriť, čo sa mu na iných páči/nepáči. Vyjadriť kritiku. Vyjadriť názor na manželstvo. Povedať o vzťahoch v rodine. Porovnať rodinu dnes a v minulosti
Préteritum pravidelných a nepravidelných slovies	4	
Vedľajšie vety s dass	4	
Príroda a životné prostredie	**16**	Pomenovať typy krajiny, prírodné javy. Popísať rôzne typy krajiny vo svete. Povedať predpoveď počasia. Rozorávať podľa mapy o zemepisných údajoch Nemecka. Rozprávať o problémoch s odpadom.
Počasie, klíma	4	
Príroda a životné prostredie	4	
Ochrana životného prostredia	5	
Vzťažné vety	5	
Doprava a cestovanie	**17**	Povedať, čo musím vybaviť pred dovolenkou. Rozprávať zážitok z dovolenky. Rozprávať príbeh podľa obrázkov.
Dopravné prostriedky	5	
Infinitív s zu	4	
Vedľajšie vety s damit	4	
Zdvojené spojky	4	
Krajina, ktorej jazyk sa učím	**16**	Reprodukovať novinové články. Rozprávať podľa schémy o politickom systéme Nemecka. Rozprávať o politickom systéme Slovenska. Rozprávať o novšej histórii nemeckých štátov.
Nemecko –politický systém, história	9	
Predložkové väzby	7	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- formuje si kritické myslenie, profesijnú sebaistotu a rozvíja schopnosť konštruktívne a vecne hodnotiť pracovné podmienky a povinnosti,
- prehlbuje si vzťah k vlastnej krajine, jej histórii a prírodným krásam a formuje schopnosť reprezentatívne prezentovať svoju vlasť pred cudzincami,
- si uvedomuje prínos vedecko-technického pokroku pre modernú spoločnosť a pestuje zodpovedný prístup k využívaniu technológií,
- uplatňuje zásady slušnej argumentácie v spoločenskom styku a rozvíja cit pre presné vyjadrovanie a jazykovú kultúru,
- vyjadruje a obhajuje svoj osobný názor, konštruuje vedľajšie vety so spojkou *dass* a správne uplatňuje jednoduchý minulý čas (*Préteritum*) spôsobových slovies,
- vypracováva a prednáša štruktúrovanú prezentáciu, uplatňuje pravidlá skloňovania prídavných mien, stupňuje príslovky a správne využíva miestne príslovky na opis scény či objektov,
- rozpráva plynulý príbeh alebo legendu, verbalizuje širokú škálu emócií, správne spája slová s predložkami *außer* a *wegen* a uplatňuje naučené pevné predložkové väzby,

- počúvaním spracováva a odovzdáva technické informácie, používa skloňovanie prídavných mien s neurčitým členom, stupňuje prídavné mená i príslovky a správne aplikuje spojky *als* a *wie* v porovnávacích konštrukciách,
- dopĺňa štruktúrovanú prezentáciu, používa pasívny rod (trpný rod) v prítomnom čase, skloňuje prídavné mená po určitom člene, tvorí otázky s výrazom *was für ein* a uplatňuje slovotvorbu pomocou predpôn/prípon (*un-*, *-los*, *-ung*).

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Kultúra a umenie	**15**	Pomenovať rôzne druhy kníh, literárne žánre. Povedať, prečo ľudia čítajú / nečítajú. Porozprávať o obľúbenej knihe. Porozprávať o nemeckom autorovi.
Druhy umenia	5	
Kniha-priateľ človeka	5	
Opakovanie gramatiky	5	
Rodina a spoločnosť	**15**	Pomenovať aktivity starších ľudí. Povedať výhody a nevýhody spolužitia mladých a starých. Vyjadriť súhlas / nesúhlas. Porovnať rôzne druhy bývania pre starých ľudí. Navrhnúť ideálny domov pre dôchodcov.
Medziľudské vzťahy	6	
Starí ľudia	5	
Zvratné slovesá	5	
Človek a spoločnosť	**15**	Pozdraviť sa. Povedať, ako sa zdravia ľudia v rôznych krajinách. Predstaviť sa (formálne aj neformálne). Sťažovať sa (zdvorilo, nezdvorilo). Reagovať na sťažovanie.
Spôsoby komunikácie	5	
Zvratné slovesá	5	
Slovesné väzby	5	
Krajiny, mestá a miesta	**15**	Popísať domy (tradičné aj netradičné). Rozprávať o svojom meste. Porovnať život na vidieku a v meste. Hovoriť o údajoch štatistiky.
Porovnanie života v meste a na vidieku	5	
Pasív	10	
Voľný čas a záľuby	**24**	Pomenovať voľnočasové aktivity ľudí. Vyjadriť dôvody športovania / nešportovania. Zhodnotiť aktivity. Prehovárať niekoho. Dať radu/prijať /odmietnuť radu.
Sloveso sollte	8	
Konjunktív II	8	
Funkcie slovesa werden	8	
Krajina, ktorej jazyk sa učím	**15**	Reprodukovať novinové články. Rozprávať podľa schémy o politickom systéme Nemecka.
Nemecko –politický systém, história	8	
Predložkové väzby	7	

		Rozprávať o politickom systéme Slovenska. Rozprávať o novšej histórii nem. štátov.
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	90	
Ročník výučby	piaty	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • buduje profesionálne a prozákaznícky orientované správanie, jazykovú kultúru a rozvíja komunikačnú empatiu v kontakte s klientom, • formuje zodpovedný a citlivý vzťah k prírodnému prostrediu, ekológii a uvedomuje si dôležitosť ochrany životného prostredia, • počúvaním získava a odovzdáva informácie, používa predložky pri odpovedi na otázku *Woher?* a širokú škálu predložiek miesta (*aus, von, an, vorbei, bis zu, durch, entlang, gegenüber, über, um...herum*), konštruuje priraďovacie súvetia a tvorí prídavné mená pomocou prípon *-bar, -ig, -isch,* • analyzuje a vyberá si z ponúkaných možností, uplatňuje rozkazovací spôsob (*Imperatív*) pri formulovaní pokynov a tvorí účelové vety, • ísomne komunikuje (korešponduje) v cudzom jazyku, správne uplatňuje predložky spojené s datívom a akuzatívom, používa špecifické predložkové väzby so zemepisnými názvami, skloňuje prídavné mená bez člena a využíva predložky s časovým významom, • vyjadruje svoju vôľu a priania, efektívne telefonuje v cudzom jazyku a používa slovesá s predponou *be-,* • verbalizuje svoje pocity a konštruuje vzťažné vety na bližšie charakterizovanie osôb, predmetov či prírodných javov.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Šport; Stravovanie	**16**	Rozprávať o svojom vzťahu k športu. Vyjadriť podmienku. Povedať, čo robieva pravidelne (cez deň / týždeň). Rozprávať príbeh podľa obrázkov. Rozprávať, čo, kedy, kde jedávame. Povedať, čo sa pri stole má / nemá robiť.
Časové predložky	4	
Vzťažné vety	4	
Spojky wenn-dann	4	
Je – desto	4	
Vzdelanie a práca; Zamestnanie	**16**	Pomenovať rôzne povolania. Povedať, čo robia ľudia v určitých povolaniach. Zdôvodniť, prečo sa mu niektoré povolania páčia / nepáčia a prečo si vybral svoje povolanie. Rozprávať o príprave na svoje povolanie.
Spojky trotzdem	5	
Konjunktív II (minulosť)	6	
Spojky bevor,nachdem	5	

Vzory a ideály	**14**	Dať radu – ako sa správať. Vyjadriť požiadavku. Odpovedať na požiadavku – zdvorilo – pozitívne – negatívne. Vyjadriť odmietnutie, ľahostajnosť, súhlas.
Rozkazovací spôsob	7	
Účelové vety	7	
Obchod a služby	**14**	Povedať, čo kde nakupujeme. Viesť rozhovor pri nakupovaní. Vyrobiť reklamný leták. Povedať, prečo je reklama dôležitá. Vyjadriť mieru vlastnosti.
Nakupovanie	7	
Slovesá s predponou be-	7	
Veda a technika v službách ľudstva	**10**	Pomenovať súčasti počítača. Povedať, čo sa dá vybaviť s PC a cez internet. Charakterizovať ďalšie médiá. Reprodukovať správu z časopisu
Masmédiá	5	
Spojky dass,ob	5	
Cestovanie; Krajiny, mestá a miesta	**10**	Porovnať výhody a nevýhody jednotlivých dopravných prostriedkov. Povedať, kam a čím cestuje. Vedieť sa sťažovať v hoteli.
Výhody, nevýhody dopravných prostriedkov	5	
Na recepcii	5	
Opakovanie tém na MS	**10**	Rozprávať podľa obrázkov. Viesť rozhovor v rôznych situáciách.

Nemecký jazyk (CJ2)

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU NEMECKÝ JAZYK (CJ2)	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Ovládanie cudzích jazykov je jedna zo základných zručností, ktoré potrebujú všetci európski občania. Je to prvoradá požiadavka pre plné využitie nových profesionálnych a osobných možností, ktoré sa obyvateľom Európy otvárajú. Vyučovaniu cudzích jazykov sa preto na našej škole venuje zvýšená pozornosť. Ako druhý cudzí jazyk sa v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia vyučuje nemecký jazyk, anglický jazyk alebo francúzsky jazyk. Predmet druhý cudzí jazyk vedie žiakov k tomu, aby získali základné komunikačné zručnosti, ktoré budú vedieť uplatniť pri svojej práci, ale aj v osobnom a občianskom živote. Pripraví ich na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti. Metódy, formy a prostriedky vyučovania cudzieho jazyka majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede, prípadne v počítačovej učebni. Žiaci absolvujú exkurziu do nemecky a anglicky hovoriacej krajiny. Svoje jazykové zručnosti si môžu zdokonaliť aj na	

pracovných stážach vo Švajčiarsku alebo Rakúsku. Nadaní žiaci si budú môcť svoje jazykové zručnosti porovnať aj v postupovej súťaži „Olympiáda v nemeckom jazyku a olympiáda v anglickom jazyku“.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Hlavným cieľom je rozšíriť všeobecné vedomosti žiakov zo základnej školy, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére, orientovať sa a uplatniť na trhu práce i v súkromnom a občianskom živote, ďalej sa vzdelávať a sebarealizovať. Jazykovým vzdelávaním budeme vychovávať žiakov ku kultivovanému jazykovému prejavu a podieľať sa na rozvoji ich duševného rozvoja. Cudzí jazyk je povinným maturitným predmetom na stupni ISCED 3A.

Vyučovanie cudzích jazykov sa významne podieľa na príprave žiakov na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie žiakov k osvojeniu si praktických rečových zručností cudzieho jazyka, ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života. Pripravuje ich k účasti v priamej a nepriamej komunikácií vrátane prístupu k informačným zdrojom a rozširuje ich poznatky o svete. Prispieva k formovaniu osobnosti žiaka, rozvíja ich schopnosti učiť sa po celý život, učí ich byť vnímavými ku kultúre, disponovať schopnosťami používať rôzne spôsoby dorozumievania s inými kultúrami. Absolventi našej školy na úrovni ISCED 3A vstupujúci do praxe budú vybavení základmi odborného cudzieho jazyka, aby sa mohli uchádzať o prácu v rámci Európskej únie. Ich kompetencie v cudzom jazyku samozrejme ovplyvnia aj používanie odborného cudzieho jazyka. Vzdelávanie v cudzom jazyku je založené na kognitívno-komunikatívnom spôsobe výučby vrátane didaktických interkultúrnych aspektov. Budeme využívať aktivizujúce didaktické metódy, organizovať činnosti podporujúce zvýšenú myšlienkovú aktivitu žiakov, vytvárať pre žiakov stratégie učenia, ktoré zodpovedajú ich učebným predpokladom, podporovať ich sebadôveru, samostatnosť a iniciatívnosť, ale aj sebakontrolu a sebahodnotenie. Na podporu výučby jazykov budeme v rámci možností používať multimediálne výučbové programy a internet, rozvíjať kontakty medzi školami v zahraničí. Aktivizujúcim prvkom bude aj organizovanie odborných jazykových pobytov na poznávanie života a práce v iných spoločnostiach. Výučba cudzích jazykov sa bude orientovať viac do praktickej roviny so zameraním na rečové zručnosti a postupné skvalitňovanie jazykového prejavu. Vyučovací proces bude smerovať k motivácií žiakov k ďalšiemu štúdiu jazykov.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- si uvedomuje dôležitosť rodinných a spoločenských väzieb a prehlbuje interkultúrne vnímanie pri spoznávaní ľudí z iných krajín,
- formuje kultivované postoje pri vyjadrovaní osobného názoru a uvedomuje si význam zdravého životného štýlu a stravovania,
- buduje pozitívny vzťah k vlastnému domovu, estetickému prostrediu a rešpektuje súkromie a priestor iných ľudí,
- rozvíja schopnosť plánovať si svoju budúcnosť, flexibilitu a zodpovedný prístup k dennému režimu,
- si uvedomuje význam zmysluplného využívania voľného času pre osobný rozvoj a duševnú pohodu,
- počúvaním spracováva a podáva informácie, časuje pravidelné slovesá, používa pomocné sloveso *sein*, predložku *aus* a ovláda názvy krajín,
- vyjadruje názor, tvorí zisťovacie otázky (*Ja/NeinFrage*), používa neurčitý člen, vynechávanie člena a zápor *kein*, udáva množstvo, cenu, mieru, ovláda číslovky do 100 a tvorí plurál podstatných mien,

- počúvaním získava a odovzdáva informácie o bývaní, používa určitý člen, príslovky miesta, prídavné mená v prísudku, zápor *nicht* a ovláda číslovky nad 100 spolu s časovaním slovies,
- reaguje na udalosti, ktoré sa majú odohrať v budúcnosti, uplatňuje slovesá s odlučiteľnými predponami a určuje presný čas,
- reaguje pri prvom stretnutí v neformálnom kontexte a správne volí neurčitý člen alebo vynechávanie člena pri opise záľub a záujmov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Človek a spoločnosť; komunikácia	**16**	Pozdraviť sa. Rozlúčiť sa. Predstaviť seba. Predstaviť iných. Hláskovať meno. Telefonovať. Počítať. Uviesť povolanie a pôvod. Spýtať sa na povolanie a pôvod. Poďakovať sa a vyjadriť svoje uznanie. Predstaviť seba a niekoho. Privítať predniesť prípitok.
Pozdravy, rozlúčenie	2	
Hláskovanie	1	
Predstavenie seba a iných	3	
Pôvod, povolanie	2	
Čísla do 20	2	
Privítanie, prípitok	1	
Kontaktné frázy	2	
W -otázky	2	
Rodina a spoločnosť	**17**	Vysvetliť základné pravidlá pri tykaní a vykaní. Predstaviť členov rodiny a priateľov. Uviesť privlastňovacie zámená. Pomenovať bydlisko. Zistiť údaje o určitej osobe, zapísať si ich.
Tykanie a vykanie	1	
Časovanie pravidelných slovies	2	
Pomocné sloveso „sein“	1	
Predložka „aus“	1	
Názvy krajín, pochádzam z...	1	
Kto som?	2	
Privlastňovacie zámená	2	
Kto je on / ona?	2	
Rozprávanie o sebe a iných	5	
Výživa a zdravie	**17**	Pomenovať potraviny, jedlá, nápoje. Popísať stravovacie návyky. Objednať si v reštaurácii. Zaplatiť v reštaurácii. Vyjadriť kompliment a reklamáciu pri stole. Vyjadriť presvedčenie, vzdor, protest, istotu. Vedieť si vypýtať tovar v obchode. Nakúpiť sezónne a lokálne stravovanie a znižovanie uhlíkovej stopy v jedálničku.
Potraviny, jedlá	3	
Číslovky do 100	1	
Udávanie množstva, ceny, miery	1	
Jem, pijem – stravovacie návyky	3	
Objednanie v reštaurácii, množné číslo	2	
Zápor kein	1	
Zaplatenie	1	
Spokojnosť, reklamácia	1	
Nakupovanie v obchode, sezónne a lokálne potraviny	2	
Časovanie	2	
Náš domov	**16**	Popísať byt / dom. Popísať zariadenie bytu. Vyjadriť názor na nábytok, zariadenie bytu.
Dom/byt	2	
Určitý člen	1	
Ponuka bytov - inzerát	2	

Zápor nicht	1	Informovať sa o ponuke bytov. Podať informáciu. Povedať, čo sa smie / nesmie v nájomnom dome. Napísať korešpondenčný lístok o novom byte. Recyklovať odpad.
Čo sa smie /nesmie v dome	2	
Príslovky miesta	2	
Korešpondenčný lístok o novom byte	1	
Časovanie	2	
Recyklovanie odpadu	1	
Projekt – môj dom /byt	2	
Mládež a jej svet	**16**	Vyjadriť čas ne-/oficiálne. Pomenovať ne-/ obľúbené aktivity. Vyjadriť radosť, šťastie, uspokojenie. Vyjadriť smútok, skľúčenie. Varovať pred niekým, niečím. Poradiť. Povzbudiť. Adresovať niekomu svoje želanie. Nakúpiť v sekáči.
Vyjadrenie času	2	
Ne-/obľúbené aktivity	2	
Radosť, šťastie, uspokojenie	2	
Smútok, skľúčenie	1	
Varovať, poradiť, povzbudiť	2	
Slovesá s odlučiteľnými predponami	2	
Nakupovanie v sekáči	1	
Želanie	2	
Komunikácia na tému mládež a plány	2	
Voľný čas a záľuby	**17**	Pomenovať voľnočasové aktivity. Pomenovať priestory pre voľnočasové aktivity. Vyjadriť, čo sa ne/smie, môže musí robiť. Poprosiť o informáciu. Povedať a spýtať sa, koľko je hodín. Povedať o svojom dennom režime. Dohodnúť si stretnutie. Napísať pohľadnicu.
Voľnočasové aktivity	3	
Priestory pre voľnočasové aktivity	1	
Čo sa ne/smie, môže musí robiť	2	
Neurčitý člen	1	
Môj denný režim	3	
Dohodnutie stretnutia	1	
Pohľadnica	1	
Projekt – Denný režim, záľuby, povinnosti	5	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- formuje zodpovedný postoj k vlastnému vzdelávaniu, profesijnej budúcnosti a rozvíja sebareflexiu pri hodnotení svojich schopností a zručností,
- buduje profesijnú etiku, zmysel pre povinnosť a uvedomuje si dôležitosť časovej kontinuity a praxe vo svojom odbore,
- akceptuje a rešpektuje stanovené pravidlá, predpisy a spoločenské normy platné na verejných miestach a v spoločnosti,
- uvedomuje si hodnotu zdravia, formuje zodpovedný prístup k starostlivosti o ľudské telo a uplatňuje zásady psychohygieny,
- rozvíja samostatnosť, pohotovosť a flexibilitu pri orientácii v cudzom prostredí a pri cestovaní rôznymi dopravnými prostriedkami,
- pestuje prozákaznícky orientované správanie, komunikačnú empatiu a zvláda sebakontrolu pri riešení konfliktných situácií v prevádzke,

- kultivuje svoj estetický vkus, zmysel pre módu, citlivo vníma individuálny štýl zákazníka a rozvíja predajné zručnosti,
- komunikuje v pracovnom kontexte, vyjadruje svoje schopnosti, predstavuje svoje záľuby a vkus, používa spôsobové slovesá so správnym slovosledom a uplatňuje minulý čas (*Perfektum*),
- počúvaním získava a odovzdáva informácie z pracovného prostredia, tvorí odvodené podstatné mená, používa jednoduchý minulý čas (*Préteritum*) slovies *haben* a *sein*, uplatňuje predložku *als* a časové predložky *vor, seit, für, vor einemJahr,*
- stanovuje, oznamuje a zaujíma postoj k pravidlám a povinnostiam, používa sloveso *lassen*, spôsobové slovesá, neosobný podmet *man*, rozkazovací spôsob (*Imperatív*) pre formuláciu rád, pokynov, zákazov a príkazov a uplatňuje stupňovanie prídavných mien a prísloviek,
- vyjadruje svoje očakávania a reaguje na ne, verbalizuje fyzické a psychické pocity, používa privlastňovacie zámená a modálne sloveso *sollen* na vyjadrenie odporúčaní,
- rozpráva ucelený príbeh alebo zážitok, opisuje cestovanie autom a vlakom, uplatňuje slovesá pohybu a správne volí miestne príslovky pre určenie smeru a polohy,
- vyjadruje svoju vôľu a priania, telefonuje v cudzom jazyku, adekvátne reaguje vo vyhrotenej situácii, používa časové údaje, tvorí otázky s opytovacím zámenom *wann*, uplatňuje podmieňovací spôsob (*Konjunktiv II*) a slovesá s odlučiteľnými predponami,
- ponúka tovar alebo službu a reaguje na ponuku, používa osobné zámená v datíve, uplatňuje stupňovanie prísloviek a prídavných mien a správne volí ukazovacie zámená *der, dieser, welcher.*

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vzdelávanie a práca	**17**	Vyjadriť schopnosti, zámer, úmysel vôľu, želanie, túžby. Rozprávať o aktivitách v minulosti. Vyjadriť schopnosti, vedomosti, neznalosť. Vyjadriť, čo mám rád, čo sa mi páči, čo uznávam. Vyjadriť, že niekoho/niečo nemám rád, uprednostňujem. Začať rozhovor, ujať sa slova v rozhovore. Vypýtať si slovo. Vrátiť sa k nepovedanému, keď ma prerušili. Zabrániť niekomu v rozhovore. Vymenovať zelené povolania.
Schopnosti, zámer, úmysel, vôľa, želanie, túžby	2	
Perfektum	3	
Schopnosti, vedomosti – spôsobové slovesá	3	
Mám /nemám rád	1	
Uprednostňujem	1	
Technológia prípravy pokrmov	5	
Dialóg v mojej práci	1	
Zelené povolania (greenjobs) a udržateľnosť na pracovisku, ktorá sa zameriava na ekologické pracovné návyky, recykláciu v kancelárii, šetrenie	1	
Profesia a pracovný život	**10**	Pomenovať povolania, pýtať sa na ne. Viesť rozhovor k téme povolania. Vymieňať si informácie o prítomnosti a minulosti. Používať predložkové väzby. Rozprávať v minulosti.
Povolania	2	
Tvorenie slov, substantív	1	
Préteritum haben, sein	2	
Predložka als	1	
Predložky vor, seit, für, vor einemJahr	1	
Stalo sa...	2	
Predložkové väzby	1	

Krajiny, mestá a miesta	**15**	Pomenovať, čo sa nachádza v meste. Povedať, kde sú ľudia a čo tam môžu vybaviť. Povedať, kam idú ľudia. Spýtať sa na cestu. Popísať cestu. Rozprávať o Berlíne. Rozprávať o Banskej Bystrici, resp. o svojom meste. Žiadať o povolenie a súhlas dať súhlas. Odmietnuť.
Co sa nachádza v meste?	2	
Čo tu vybavím?	2	
Kam ideš?	2	
Navigácia	2	
Berlín	2	
Banská Bystrica / rodné mesto	2	
Súhlas / odmietnutie	**1**	
Stupňovanie prídavných miest a prísloviek	2	
Ľudské telo, starostlivosť o zdravie	**14**	Diskutovať o probléme a navrhnúť riešenie. Rozprávať o svojom zdraví. Popísať výzor. Poradiť, rozumieť návodu, radám. Uviesť znaky úradného listu. Korešpondovať. Vyžiadať si doplňujúce informácie. Dohodnúť si termín. Vyjadriť súcit. Vyjadriť fyzickú bolesť. Utešiť, podporiť, dodať odvahu. Vyjadriť nádej, sklamanie, strach, znepokojenie, úzkosť. Ubezpečiť. Vyjadriť úľavu. Prepojiť osobnú pohodu a prevenciu chorôb s čistotou prírody, elimináciou toxínov z okolia a pohybom na čerstvom vzduchu.
Ľudské telo	2	
Privlastňovacie zámená	2	
Pocity – bolí ma	2	
U lekára	2	
Sloveso sollen	2	
Prevencia, životný štýl	2	
Pobyt a pohyb v prírode	2	
Človek na cestách	**15**	Poradiť, pýtať sa a odpovedať na cestu. Vyjadriť zákaz, príkaz. Rozoznať informácie z brožúr. Začať list. Rozvinúť obsah listu. Ukončiť list. Rozprávať. Začať príbeh, historku, anekdotu. Zhrnúť.
Spôsob prepravy, slovesá pohybu	3	
Navigácia, miestne príslovky	2	
Spôsob prepravy	2	
Turistické informácie	2	
List z dovolenky	3	
Turistické ciele, plány	3	
Obchod a služby	**15**	Pomenovať darčeky. Vyjadriť želanie.
Darčeky podľa záľub	2	
Želanie, konjuktív II	2	

Pozvánka	2	Navrhnúť, odmietnuť návrh, schváliť. Napísať pozvánku. Vyjadriť blahoželanie. Zdôvodniť, prečo sa mu čosi nepáči / páči. Porovnať vlastnosti predmetov. Reprodukovať životný príbeh. Povedať, čo je pre neho v živote dôležité. Vyjadriť hnev, zlú náladu. Reagovať na hnev, zlú náladu niekoho iného. Začať rozhovor. Vysvetliť podstatu zero-waste prístupu v oblasti obchodu a služieb a definovať jeho základné princípy. Zdôvodniť environmentálny význam nakupovania bez obalov a používania vlastných tašiek a nádob. Vysvetliť ekologické a ekonomické prínosy uprednostňovania lokálnych produktov pred globálnymi. Opísať pravidlá správneho nakladania s odpadom, separácie a recyklácie priamo v prevádzke obchodu a služieb.
Otázky s wann	1	
Slovesá s odlučiteľnými predponami	2	
Vlastnosti predmetov, dejov	1	
Páči sa mi / nepáči sa mi	1	
Hnev, konflikt - riešenie	1	
Zero-waste	1	
Nakupovanie	2	
Odievanie a móda	**13**	Popísať jednotlivé kusy oblečenia. Vyjadriť, čo sa ne-/páči. Zopakovať ne-/pravidelné stupňovanie. Ohodnotiť. Pýtať sa na veľkosť, cenu. Požiadať o pomoc. Ponúknuť pomoc.
Oblečenie	2	
Ukazovacie zámená der, dieser, welcher sa mi páči	2	
Osobné zámena v D	2	
Stupňovanie prísloviek a prídavných mien	2	
Veľkosť, cena	1	
Nakupovanie	4	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- prehlbuje interkultúrne vnímanie, rozvíja toleranciu voči iným národnostiam a rešpektuje historické súvislosti a kultúrne rozdiely,
- formuje samostatnosť, pohotovosť a zodpovedné správanie sa pri presunoch v domácom i cudzom prostredí,
- buduje zmysel pre poriadok, organizáciu prostredia a rozvíja ochotu spolupracovať pri správe spoločného priestoru,

- rozvíja profesionálnu sebaistotu, etiku v komunikácii so zákazníkom a pestuje schopnosť zdvorilo obhájiť svoj postoj,
- formuje pozitívny vzťah k aktívnemu pohybu, zdravému životnému štýlu a posilňuje rešpekt k pravidlám fair play,
- uplatňuje zásady slušnosti a kultivovaného spoločenského správania sa v stravovacích zariadeniach a pri diskusiách o stravovaní,
- reaguje na udalosti, ktoré sa udiali v minulosti, používa osobné zámená v akuzatíve, spája vety do priraďovacích súvetí pomocou spojky *denn* a uplatňuje sloveso *werden,*
- stanovuje, oznamuje a zaujíma postoj k pravidlám alebo povinnostiam, rozpráva plynulý príbeh, počúvaním spracováva a odovzdáva informácie, konštruuje podraďovacie súvetia so spojkou *weil*, používa minulý čas (*Perfektum* s predponami), genitív podstatných mien a predložku *bei,*
- vypočuje si a podáva informácie, správne spája slová s predložkami s akuzatívom, rozlišuje statické slovesá s datívom (*stehen, liegen, hängen, stecken*) od dynamických slovies s akuzatívom (*stellen, legen, hängen, stecken*) a uplatňuje smerové príslovky *raus, runter, rein, rüber,*
- vyjadruje svoj osobný názor, využíva ustálené frázy v reštaurácii a správne aplikuje neurčité zámená *einer* a *welche,*
- telefonuje v cudzom jazyku, vyjadruje a argumentuje svoj názor, tvorí podmienkové vedľajšie vety so spojkou *wenn*, používa zámená a časové výrazy *jemand, niemand, etwas-nichts, sofort-nochnicht* a uplatňuje podmieňovací spôsob (*Konjunktiv II*) spôsobových slovies,
- usťuje sa, že slová, výklad alebo argument boli komunikačným partnerom pochopené, používa zvratné slovesá, uplatňuje predložkové väzby slovies (*rekcia slovies*) a správne konštruuje zámenné príslovky.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Uprostred multikultúrnej spoločnosti	**12**	Povedať biografické údaje. Spýtať sa na dátum. Povedať geografické údaje. Rozprávať o Nemecku. Porozprávať o Slovensku. Pripomenúť. Kondolovať. Blahoželať. Zamyslieť sa nad tým, prečo ľudia opúšťajú svoje domovy kvôli suchu či záplavám a ako rôzne kultúry čelia ekologickým výzvam.
Osobné zámená v A	1	
Priraďovacie súvetia s denn	1	
Sloveso werden	2	
Nemecko – zvyky	2	
Slovensko – zvyky	2	
Kondolencia, blahoželanie	1	
Riešenie ekologických problémov	3	
Človek na cestách	**10**	Vyjadriť domnienku, doplniť informácie k osobám. Vyjadriť dôvod. Informovať o zážitku z cesty. Napísať mail. Podať informácie o rodine a vzťahoch. Adekvátne používať G.
Podraďovacie súvetia s weil	2	
Perfektum s predponami	2	
Genitív substantív	1	
Predložka bei	1	
Zážitok z cesty	3	
Vyhrážka, sľub	1	

		Informovať o bývaní a životnom štýle. Reagovať na zákaz. Vyhrážať sa. Sľúbiť.
Mládež a jej svet	**10**	Rozpoznať informácie v texte a pochopiť príbeh. Správne používať slovesá s D a A. Štrukturovať text na počúvanie na základe obrázkov. Zachytiť dôležité informácie z textu. Diskutovať o dopadoch rýchlej módy (fastfashion) na prírodu a ekologických aktivitách mladých ľudí.
Predložky s A	1	
Slovesá s datívom – stehen, liegen, hängen, stecken	1	
Slovesá s A – stellen, legen, hängen, stecken	1	
Príslovky – raus, runter, rein, rüber	1	
Módne trendy	2	
Životný štýl mladých	2	
Dopady rýchlej módy na prírodu	2	
Výživa a zdravie	**13**	Rozšíriť lexiku k téme. Rozprávať o zvykoch pri jedení. Interpretovať rozhovor v reštaurácii. Rozprávať o slovenských a nemeckých špecialitách. Pozvať na obed, večeru. Odvolať pozvanie, zrušiť. Diskutovať o tom, ako výber potravín (lokálne vs. dovážané) ovplyvňuje prírodu a uhlíkovú stopu.
Zámená einer, welcher	1	
Jedálne lístky	2	
V reštaurácii	5	
Zvyky pri jedení, stolovaní	2	
Pozvánka na obed, večeru	1	
Lokálne a dovážané suroviny a ich vplyv na uhlíkovú stopu	2	
Vzdelávanie a práca	**11**	Poradiť, poučiť. Pomenovať remeslá. Vyjadriť vlastný názor. Tvoriť vety s wenn. Viesť telefonický rozhovor o práci. Rozprávať o voľných a pracovných dňoch. Rozprávať o svojej práci. Používať odbornú terminológiu. Zostaviť recept. Viesť rozhovor v reštaurácii, na recepcii.
Vedľajšie vety s wenn	2	
Zámená jemand, niemand, etwas-nichts, sofort-nochnicht	1	
Konkunktív II spôsobových slovies	2	
Remeslá	1	
Voľné a pracovné dni - povinnosti	1	
Činnosti v mojej profesii	1	
Recept	1	
Rozhovor v reštaurácii a na recepcii	2	
Šport nám, my športu	**10**	Pomenovať činnosti na obrázku, priradiť ich k osobám. Vyjadriť názor, nespokojnosť. Pýtať sa na záujmy. Rozprávať o rôznych športoch. Používať zámenné príslovky. Uistiť sa, že diskutujúci pochopil.
Zvratné slovesá	2	
Rekcia slovies	1	
Zámenné príslovky	2	
Názor, nespokojnosť	1	
Obľúbený šport a športovec	2	
Ja a šport	2	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- formuje kritické myslenie, profesijnú sebaistotu a rozvíja schopnosť konštruktívne a vecne hodnotiť pracovné podmienky a povinnosti,
- kultivuje svoj estetický vkus, prekonáva trému z verejného vystupovania a rozvíja prezentačné zručnosti dôležité pre ponuku služieb,
- prehlbuje si vzťah k vlastnej krajine, jej histórii a prírodným krásam a formuje schopnosť reprezentatívne prezentovať svoju vlasť pred cudzincami,
- si uvedomuje prínos vedecko-technického pokroku pre modernú spoločnosť a pestuje zodpovedný prístup k využívaniu technológií,
- uplatňuje zásady slušnej argumentácie v spoločenskom styku a rozvíja cit pre presné vyjadrovanie a jazykovú kultúru,
- vyjadruje a obhajuje svoj osobný názor, konštruuje vedľajšie vety so spojkou *dass* a správne uplatňuje jednoduchý minulý čas (*Préteritum*) spôsobových slovies,
- vypracováva a prednáša štruktúrovanú prezentáciu, uplatňuje pravidlá skloňovania prídavných mien, stupňuje príslovky a správne využíva miestne príslovky na opis scény či objektov,
- rozpráva plynulý príbeh alebo legendu, verbalizuje širokú škálu emócií, správne spája slová s predložkami *außer* a *wegen* a uplatňuje naučené pevné predložkové väzby,
- počúvaním spracováva a odovzdáva technické informácie, používa skloňovanie prídavných mien s neurčitým členom, stupňuje prídavné mená i príslovky a správne aplikuje spojky *als* a *wie* v porovnávacích konštrukciách.,
- dopĺňa štruktúrovanú prezentáciu, používa pasívny rod (trpný rod) v prítomnom čase, skloňuje prídavné mená po určitom člene, tvorí otázky s výrazom *wasfürein* a uplatňuje slovotvorbu pomocou predpôn/prípon (*un-*, *-los*, *-ung*).

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Profesia a pracovný život	**11**	Rozprávať o vysnívanom povolaní. Osvojiť si préteritum spôsobových slovies. Sformulovať základnú myšlienku textu. Vyjadriť vlastný názor. Odmietnuť. Rozprávať o slovenskom a nemeckom školstve. Porovnať školské systémy. Diskutovať o ekologických zamestnaniach a šetrnom prístupe k zdrojom.
Préteritum spôsobových slovies	3	
Vedľajšie vety s dass	2	
Vlastný názor a odmietnutie	1	
Slovenské a nemecké školstvo	2	
Ekologické zamestnania šetrný prístup k zdrojom	1	
Vysnívané povolanie	2	
Kultúra a umenie	**14**	Pomenovať rôzne druhy zábavy.
Skloňovanie prídavných mien	2	
Stupňovanie prísloviek	2	

Miestne príslovky	2	Povedať, kedy sa vysiela aký program. Charakterizovať film. Vyjadriť, čo by robil. Vyjadriť podmienku. Reprodukovať príbeh pouličnej umelkyne. Vyjadriť názor (napr.na pouličných umelcov). Uviesť tému, hlavnú myšlienku. Oboznámiť s obsahom a osnovou. Rozviesť tému a hlavnú myšlienku. Prejsť z jedného bodu na iný. Ukončiť výklad. Diskutovať o diele vytvorenom z odpadu alebo priamo v prírode (*land art*).
Rôzne druhy zábavy	2	
Televízny a rozhlasový program	2	
Pouličné umenie	2	
Land art	2	
Slovensko	**15**	Reprodukovať novinové články. Rozprávať podľa schémy o politickom systéme Nemecka. Rozprávať o politickom systéme Slovenska. Rozprávať o novšej histórii nem. štátov. Rozprávať o novšej histórii Slovenska. Vyjadriť náladu/súcit. Vyjadriť príčiny útekov ľudí z NDR. Vysvetliť pravidlá ochrany prírody pri návšteve slovenských horách a lesov.
Emócie, nálada, súcit	1	
Predložky „außer, wegen“	1	
Predložkové väzby	2	
Reprodukcia novinových článkov	2	
slovenský a nemecký politický systém	2	
Novšia história Slovenska	2	
Novšia história Nemecka	1	
Príčiny útekov ľudí z NDR	1	
Pravidlá ochrany prírody pri návšteve slovenských horách a lesov	3	
Veda a technika v službách ľudstva	**13**	Popísať predmety, porovnať ich. Demonštrovať skloňovanie adjektív s neurčitým členom. Pochopiť používanie wie a als. Porozumieť informáciám v rádiu. Porozprávať o svojich výdavkoch. Vyjadriť názor na nejakú vec. Vysvetliť ako a na čo sa používa spotrebič.
Skloňovanie adjektív s neurčitým členom	2	
Stupňovanie prídavných mien a prísloviek	2	
Als a wie v porovnávaní	1	
Opis a porovnávanie predmetov	2	
Výdavky v domácnosti	2	
Využitie spotrebičov	2	
Názor na vec	2	
Človek a spoločnosť, komunikácia	13	Rozoznať neosobné vecné obsahy a autentické rozhovory na bežnú tému. Tvoriť pasív v prítomnom čase. Opísať veci na obrázku.
Pasív v prítomnom čase	2	
Skloňovanie adjektív po určitom člene	2	
Wasfürein	1	
Tvorenie adjektív s un-, - los	1	

Tvorenie podstatných mien s - ung	1	Zapamätať si logickú štruktúru textu. Ospravedlniť sa, vyjadriť svoj názor a pochybnosť. Zdôrazniť, dať do pozornosti.
Ospravedlnenie, názor, pochybnosť	1	
Zdôraznenie, dávanie do pozornosti	1	
Komunikácia na rôzne situácie a konflikty	4	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- prehlbuje interkultúrne vnímanie, rozvíja záujem o spoznávanie nových geografických oblastí a pestuje rešpekt k špecifikám iných miest,
- sa inšpiruje pozitívnymi osobnými a spoločenskými vzormi a formuje si vlastné morálne hodnoty,
- posilňuje samostatnosť, pripravenosť a flexibilitu pri orientácii a plánovaní presunov v domácom i cudzom prostredí,
- buduje profesionálne a prozákaznícky orientované správanie, jazykovú kultúru a rozvíja komunikačnú empatiu v kontakte s klientom,
- formuje zodpovedný a citlivý vzťah k prírodnému prostrediu, ekológii a uvedomuje si dôležitosť ochrany životného prostredia,
- počúvaním získava a odovzdáva informácie, používa predložky pri odpovedi na otázku *Woher?* a širokú škálu predložiek miesta (*aus, von, an, vorbei, bis zu, durch, entlang, gegenüber, über, um...herum*), konštruuje priraďovacie súvetia a tvorí prídavné mená pomocou prípon *-bar, -ig, -isch,*
- analyzuje a vyberá si z ponúkaných možností, uplatňuje rozkazovací spôsob (*Imperatív*) pri formulovaní pokynov a tvorí účelové vety,
- ísomne komunikuje (korešponduje) v cudzom jazyku, správne uplatňuje predložky spojené s datívom a akuzatívom, používa špecifické predložkové väzby so zemepisnými názvami, skloňuje prídavné mená bez člena a využíva predložky s časovým významom,
- vyjadruje svoju vôľu a priania, efektívne telefonuje v cudzom jazyku a používa slovesá s predponou *be-,*
- verbalizuje svoje pocity a konštruuje vzťažné vety na bližšie charakterizovanie osôb, predmetov či prírodných javov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Krajiny, mestá a miesta	**13**	Udať miesto pomocou predložiek. Vyznačiť cestu v pláne mesta na základe počúvania. Odhadnúť význam neznámych slov. Získať základné informácie z textu.
Predložky pri otázke Woher?	1	
Predložky miesta: aus, von, an, vorbei, bis zu, durch, entlang, gegenüber, über, um....herum	2	
Priraďovacie súvetia	2	
Tvorenie adjektív –bar, -ig, isch	2	
Plánovanie cesty, presunu, navigovanie	2	
Orientácia podľa informačných tabúľ	2	
Turistické ciele	2	
Vzory a ideály	**12**	Dať radu – ako sa správať. Vyjadriť požiadavku.
Rozkazovací spôsob	1	

Účelové vety	2	Odpovedať na požiadavku – zdvorilo – pozitívne – negatívne. Vyjadriť odmietnutie, ľahostajnosť, súhlas. Pomenovať rôzne ľudské vlastnosti / typy ľudí. Charakterizovať svojho priateľa / vysnívaného partnera. Povedať o svojich vzoroch a idoloch. Identifikovať osobu. Vyjadriť názor na činy ľudí, ktorí venovali život ochrane prírody. Pomenoval vybraných ekologických aktivistov a ich prínos.
Rada, odporúčanie	1	
Požiadavka – zdvorilo, pozitívne, negatívne	1	
Odmietnutie, ľahostajnosť, súhlas	1	
Vlastnosti, charakter, temperament	2	
Môj priateľ, kamarát	1	
Môj vzor, ideál	2	
Činy ľudí, ktorí venovali život ochrane prírody.	1	
Človek na cestách	**12**	Spracovať krátke inzeráty. Objednať si pobyt v cestovnej kancelárii. Rozumieť korešpondencii, napísať pohľadnicu. Navrhnúť písomné pozvanie. Naplánovať cestu. Začať list. Rozvinúť obsah listu. Ukončiť list. Diskutovať o výhodách jazdy vlakom, MHD alebo bicyklom namiesto auta.
Predložky s D a A	1	
Predložkové väzby so zemepisnými názvami	1	
Skloňovanie adjektív bez člena	2	
Predložky s časovým významom	1	
Inzeráty	1	
V cestovnej kancelárii	2	
Pohľadnica, list	1	
Pozvanie a plánovanie cesty	2	
Diskusia o výhodách jazdy vlakom, MHD alebo bicyklom namiesto auta	1	
Obchod a služby	**12**	Povedať, čo kde nakupujeme. Viesť rozhovor pri nakupovaní. Vyrobiť reklamný leták. Povedať, prečo je reklama dôležitá. Povedať, ako môžeme platiť za tovar. Napísať E-mail. Viesť rozhovor cez telefón – objednať tovar / reklamovať tovar.
Slovesá s predponou be-	1	
Obchody	2	
Nakupovanie, platenie	2	
Reklama, reklamný leták	2	
Objednávka e-mailom	1	
Objednávka telefonicky	1	
Reklamácia	1	
Prístup k zákazníkovi – v reštaurácii, na recepcii	2	
Človek a príroda	**11**	Pomenovať typy krajiny, prírodné javy. Popísať rôzne typy krajiny vo svete. Povedať predpoveď počasia. Rozprávať podľa mapy o zemepisných údajoch Nemecka. Rozprávať o problémoch s odpadom.
Pocity	1	
Vzťažné vety	3	
Typy krajiny, prírodné javy.	2	
Predpoveď počasia	2	
Problémy s odpadom	1	
Ochrana životného prostredia	1	
Diskusia o spôsoboch obnovy poškodených prírodných oblastí	1	

		Vysvetliť, ako môže chrániť živ. prostredie. Diskutovať o spôsoboch obnovy poškodených prírodných oblastí.

Francúzsky jazyk (CJ2)

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU FRANCÚZSKY JAZYK (CJ2)	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Ovládanie cudzích jazykov je jedna zo základných zručností, ktoré potrebujú všetci európski občania. Je to prvoradá požiadavka pre plné využitie nových profesionálnych a osobných možností, ktoré sa obyvateľom Európy otvárajú. Vyučovaniu cudzích jazykov sa preto na našej škole venuje zvýšená pozornosť. Ako druhý cudzí jazyk sa v študijnom odbore vyučuje nemecký jazyk, anglický jazyk alebo francúzsky jazyk. Predmet druhý cudzí jazyk vedie žiakov k tomu, aby získali základné komunikačné zručnosti, ktoré budú vedieť uplatniť pri svojej práci, ale aj v osobnom a občianskom živote. Pripraví ich na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti. Metódy, formy a prostriedky vyučovania cudzieho jazyka majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, pod-porovnať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Hlavným cieľom je rozšíriť všeobecné vedomosti žiakov zo základnej školy, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére, orientovať sa a uplatniť na trhu práce i v súkromnom a občianskom živote, ďalej sa vzdelávať a sebarealizovať. Jazykovým vzdelávaním budeme vychovávať žiakov ku kultivovanému jazykovému prejavu a podieľať sa na rozvoji ich duševného rozvoja. Cudzí jazyk je povinným maturitným predmetom na stupni ISCED 3A. Vyučovanie cudzích jazykov sa významne podieľa na príprave žiakov na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie žiakov k osvojeniu si praktických rečových zručností cudzieho jazyka, ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života. Pripravuje ich k účasti v priamej a nepriamej komunikácií vrátane prístupu k informačným zdrojom a rozširuje ich poznatky o svete. Prispieva k formovaniu osobnosti žiaka, rozvíja ich schopnosti učiť sa po celý život, učí ich byť vnímavými ku kultúre, disponovať schopnosťami používať rôzne spôsoby dorozumievania s inými kultúrami. Absolventi našej školy na úrovni ISCED 3A vstupujúci do praxe budú vybavení základmi odborného cudzieho jazyka, aby sa mohli uchádzať o prácu v rámci Európskej únie. Ich kompetencie v cudzom jazyku samozrejme ovplyvnia aj používanie odborného cudzieho jazyka. Vzdelávanie v cudzom jazyku je založené na kognitívno-komunikatívnom spôsobe výučby vrátane didaktických interkultúrnych aspektov. Budeme využívať aktivizujúce didaktické metódy, organizovať činnosti podporujúce zvýšenú myšlienkovú aktivitu žiakov, vytvárať pre žiakov stratégie učenia, ktoré zodpovedajú ich učebným predpokladom, podporovať ich sebadôveru, samostatnosť a iniciatívnosť, ale aj sebakontrolu a sebahodnotenie. Na podporu výučby jazykov budeme v rámci možností používať multimediálne výučbové programy a internet, rozvíjať kontakty medzi školami v zahraničí. Aktivizujúcim prvkom bude aj organizovanie odborných jazykových pobytov na poznávanie života a práce v iných spoločnostiach. Výučba cudzích jazykov sa bude orientovať viac do praktickej roviny so zameraním	

na rečové zručnosti a postupné skvalitňovanie jazykového prejavu. Vyučovací proces bude smerovať k motivácii žiakov k ďalšiemu štúdiu jazykov.

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná základné jazykové prostriedky francúzskeho jazyka vrátane výslovnosti, pravopisu a základných pravidiel používania jazyka,
- sa orientuje v základných komunikačných situáciách osobného, spoločenského a školského života,
- ovláda základnú slovnú zásobu naprieč témami každodenného života (rodina, škola, voľný čas, profesia, služby, móda, zdravie),
- rozlišuje základné gramatické kategórie a dokáže ich primerane používať v jednoduchých vetách,
- používa základné jazykové štruktúry pri tvorbe otázok, záporu, opisov, príkazov a krátkych komunikačných prejavov,
- tvorí jednoduché vety a krátke texty v prítomnom, minulom a budúcom čase,
- opisuje osoby, predmety, činnosti, oblečenie, priebeh dňa a situácie každodenného života,
- komunikuje v bežných situáciách – vie sa predstaviť, pozdraviť, pýtať sa na základné informácie a primerane reagovať,
- pracuje s číslovkami, časovými údajmi, dátumami, frekvenciou a základnými údajmi o sebe a iných,
- využíva základné komunikačné stratégie pri telefonovaní, objednávaní, pozývaní či vyjadrovaní preferencií,
- sa oboznamuje s kultúrou frankofónnych krajín a základnými reáliami francúzskeho jazyka,
- aplikuje jazykové poznatky v jednoduchých praktických situáciách (škola, obchod, reštaurácia, voľný čas),
- rozvíja svoje komunikačné schopnosti, sebahodnotenie a samostatnosť pri učení sa cudzieho jazyka,
- pracuje s jednoduchými textami, porozumieť základným informáciám a primerane na ne reagovať,
- uplatňuje získané jazykové vedomosti pri riešení úloh, hraní rolí a v modelových komunikačných situáciách.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Krajina, ktorej jazyk sa učím	**9**	Ovládať výslovnosť samohlások a ich grafickú podobu. Ovládať výslovnosť spoluhlások a ich grafickú podobu. Oboznámiť sa s pravopisnými pravidlami pri písaní a čítaní. Oboznámiť sa s pojmom frankofónia. Aplikovať základné príkazy v triede počas vyučovacej hodiny. Hláskovať a vymenovať farby.
Výslovnosť samohlások	1	
Výslovnosť spoluhlások	1	
Pravopisné pravidlá	1	
Písanie vo francúzštine	1	
Čítanie vo francúzštine	1	
Francúzsko	1	
Frankofónia	1	
Francúzština počas vyučovacej hodiny	1	
Abeceda a farby	1	

Rodina a spoločnosť	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa rodiny a spoločnosti vrátane členov rodiny, krajín a národností. Pozdraviť sa, predstaviť sa a predstaviť niekoho. Pýtať sa na dátumy a odpovedať s použitím dátumu. Ovládať tvary a použitie slovies „avoir“ a „être“ v prítomnom čase. Vymenovať dni v týždni, mesiace a domáce zvieratá. Rozlišovať a používať určité a neurčité členy. Používať osobné podmetové zámená. Tvoriť ženský rod a množné číslo. Ovládať číslovky od 0 do 69. Používať privlastňovacie zámená.
Pozdravy	1	
Predstavenie a predstavenie sa	1	
Základné číslovky od 0 do 69	1	
Dni v týždni a mesiace	1	
Dátumy – pýtanie sa na ne a odpovedanie	1	
Určité a neurčité členy	1	
Členovia rodiny, krajiny a národnosti	1	
Tvorba ženského rodu a množného čísla	1	
Domáce zvieratá	1	
Privlastňovacie zámená	1	
Osobné podmetové zámená	1	
Slovesá « avoir » a « être »	1	
Francúzsko – geografia	1	
Francúzsko - administratívne delenie	1	
Základné spoločenské dialógy	1	
Profesia a pracovný život	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa povolaní, bežných predmetov, osobných údajov. Tvoriť otázky a zápor. Používať výrazy „c´est“ a „ilest“. Časovať pravidelné slovesá zakončené na – er. Pýtať sa a odpovedať na základné otázky. Pýtať sa na osobné údaje.
Povolania	1	
Bežné predmety	1	
Formulár s osobnými údajmi	1	
Otázky - tvorba a použitie	1	
Zápor - tvorba a použitie	1	
Výrazy „c´est“ a „ilest“	1	
Pravidelné slovesá zakončené na –er	1	
Nepravidelné slovesá „aller“ a „venir“	1	
Pýtanie sa a odpovedanie na základné otázky	1	
Pýtanie sa na osobné údaje	1	
Viazanie a skracovanie vo výslovnosti	1	
Intonácia vo výslovnosti	1	
Dialógy k opytovaniu sa na osobné údaje	1	
Práca s videom	1	
Známe osobnosti Francúzska	1	
Človek a spoločnosť, komunikácia	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa fyzických a charakterových vlastností, komunikácie. Používať stiahnuté členy a samostatné osobné zámená. Časovať pravidelné slovesá zakončené na „-ir“ v prítomnom čase. Používať príslovky v opytovacích vetách. Časovať nepravidelné sloveso „faire“.
Fyzické a charakterové vlastnosti	1	
Predložky miesta	1	
Základné číslovky od 70	1	
Stiahnuté členy - tvary a použitie	1	
Samostatné osobné zámená - tvary a použitie	1	
Výraz „il y a“ a jeho použitie	1	
Opytovacie príslovky - tvary a použitie	1	
Pravidelné slovesá zakončené na –ir	1	
Nepravidelné sloveso „faire“	1	
Fyzický opis osoby	1	
Opis charakteru osoby	1	
Telefonický rozhovor	1	

Výslovnosť a písanie tzv. nosoviek	1	Používať výraz „il y a“. Ovládať číslovky od 70.Vytvoriť fyzický a charakterový opis osoby. Viesť krátky telefonický rozhovor.
Turistické miesta vo Francúzsku	1	
Turistické miesta na Slovensku	1	
Voľný čas a záľuby; Šport nám, my športu	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa voľného času, každodenných aktivít, školských vyučovacích predmetov. Vyjadriť čas, hodiny a frekvenciu. Tvoriť a používať radové číslovky. Časovať zvratné slovesá. Poznať tvary a použitie zámen priameho predmetu. Rozprávať o vkuse a preferenciách. Opísať priebeh dňa.
Voľný čas a každodenné aktivity	1	
Školské vyučovacie predmety	1	
Vyjadrenie času, hodín a frekvencie	1	
Opytovacie zámená - tvary a použitie	1	
Radové číslovky - tvorba a použitie	1	
Zámená priameho predmetu - tvary a použitie	1	
Zvratné slovesá - časovanie a použitie	1	
Nepravidelné sloveso „prendre“	1	
Rozprávanie o vkuse a preferenciách	1	
Opísanie priebehu dňa	1	
Rozlišovanie výslovnosti [u] a [y]	1	
Rozprávanie o vkuse a preferenciách	1	
Rozprávanie o športových aktivitách	1	
Práca s videom	1	
Prezentovanie fotorománu	1	
Obchod a služby; Výživa a zdravie	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa potravín, množstiev, obchodov, obchodníkov a služieb. Pýtať sa a odpovedať ohľadom cien a spôsobov platby. Rozlišovať a používať delivé členy a zámeno „en“. Používať príslovky „très“ a „beaucoup“ vo vetách. Tvoriť a používať rozkazovací spôsob. Používať výraz „ilfaut“. Časovať nepravidelné slovesá „devoir, pouvoir, savoir, vouloir“. Objednať v reštaurácii a komentovať jedlo. Pozvať a odpovedať na pozvanie.
Potraviny a množstvá	1	
Obchody, obchodníci a služby	1	
Ceny – pýtanie sa, odpovedanie, spôsoby platby	1	
Delivé členy - tvary a použitie	1	
Zámeno "en" a jeho použitie	1	
Príslovky „très“ a „beaucoup“ - použitie	1	
Rozkazovací spôsob - tvorba a používanie	1	
Výraz „ilfaut“ - tvary a použitie	1	
Nepravidelné slovesá „devoir, pouvoir, savoir, vouloir“	1	
Objednanie a komentovanie v reštaurácii	1	
Pozvanie a odpovedanie na pozvanie	1	
Nosovky a vyslovované "n, m"	1	
V reštaurácii -objednávanie a komentovanie	1	
Francúzsko - krajina gurmánov	1	
Recept na prípravu palaciniek	1	
Mládež a jej svet; Odievanie a móda	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa aktivít spojených so zábavou, oblečenia a doplnkov. Používať ukazovacie zámená. Používať neurčité zámeno „on“ vo vetách. Tvoriť a používať blízky budúci čas.
Aktivity spojené so zábavou	1	
Oblečenie a doplnky	1	
Ukazovacie zámená - tvary a použitie	1	
Neurčité zámeno „on“ a jeho používanie	1	
Blízky budúci čas - tvorba a použitie	1	
Zložený minulý čas - tvorba a použitie	1	
Zložený minulý čas so slovesom "avoir"	1	
Zložený minulý čas so slovesom "être"	1	

Nepravidelné slovesá „voir“ a „sortir“	1	Tvoriť a používať minulý zložený čas. Časovať nepravidelné slovesá „voir“ a „sortir“. Opísať oblečenie. Písať správu priateľovi.
Opísanie oblečenia	1	
Písanie správy priateľovi	1	
Práca s videom	1	
Prezentovanie vlastného video receptu	1	
Počúvanie a čítanie s porozumením DELF A1	1	
Písanie a rozprávanie DELF A1	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- ovláda základnú slovnú zásobu naprieč témami kultúry, cestovania, bývania, zdravia, vzdelávania a spoločenského života,
- orientuje sa vo frankofónnych krajinách, mestách, miestach a kultúrnych reáliách,
- vyjadruje názory na jazyk, kultúru, učenie sa cudzích jazykov a spoločenské témy,
- diskutujeo vzoroch, ideáloch, kultúre, umení a témach každodenného života,
- používa predložky miesta, geografické predložky, príslovky spôsobu a ďalšie základné jazykové prostriedky,
- stupňuje a porovnáva prídavné mená,
- tvorí jednoduché vety s osobnými, ukazovacími, nepriamymi a neurčitými zámenami,
- používa zámená „y“, vzťažné zámená „qui, que“ a zložené opytovacie zámená,
- časuje pravidelné aj nepravidelné slovesá v rôznych časoch (prítomný, priebehový prítomný, minulý zložený, imperfektum, nedávny minulý, jednoduchý budúci),
- určuje cestu v meste a získava základné turistické informácie,
- opisuje predmety, miesta, osoby, situácie a udalosti,
- vyjadruje želania, protest, obranu, povinnosť, záujem, ľahostajnosť, strach a ubezpečenie,
- rozpráva o minulosti, prítomnosti a budúcnosti s využitím primeraných časov,
- pracuje s informáciami o cestovaní, ubytovaní, zdraví, školskom systéme a každodenných situáciách,
- používa výrazy „moiaussi, moinon plus, moinon, si“ v primeraných komunikačných kontextoch,
- robí rezervácie, získava informácie a reaguje v modelových komunikačných situáciách,
- uplatňuje jazykové poznatky v praktických úlohách, rozhovoroch, hraní rolí a riešení komunikačných situácií.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Krajiny, mestá a miesta; Vzory a ideály	**9**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa frankofónie, francúzskeho jazyka, učenia sa cudzích jazykov, vzorov a ideálov. Oboznámiť sa s frankofóniou vo svete cez krajiny, mestá a miesta.
Opakovanie slovnej zásoby z prechádzajúceho ročník	1	
Opakovanie gramatiky z predchádzajúceho ročníka	1	
Čítanie s porozumením o dôvodoch štúdia francúzštiny	1	
Počúvanie s porozumením o frankofónii	1	

Precvičovanie gramatiky - zámená priameho predmetu, neurčitý / určitý / delivý člen, privlastňovacie zámená	1	Vyjadriť názor na francúzsky jazyk a jeho používanie. Diskutovať o učení sa cudzích jazykov. Rozprávať o vzoroch a ideáloch.
Precvičovanie gramatiky - singulár / plurál a mužský / ženský rod podstatných a prídavných mien	1	
Čítanie s porozumením o histórii frankofónie	1	
Precvičovanie tvorby a použitia minulého zloženého času	1	
Čítanie s porozumením o udalosti Hry frankofónie	1	
Kultúra a umenie	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa kultúry a umenia, dopravy v mestách. Používať predložky miesta spolu so svetovými stranami na určenie cesty. Stupňovať prídavné mená a tvoriť porovnávacie vety. Používať predložky s geografickými miestami. Tvoriť vety so zámenami nepriameho predmetu. Používať zámeno „y“ vo vetách. Časovať nepravidelné slovesá „ouvrir“ a „accueillir“. Určiť cestu v meste. Získať informácie pre turistov.
Slovná zásoba a výslovnosť k téme mesto, cestovanie, kultúra a umenie	1	
Precvičovanie slovnej zásoby k téme mesto, cestovanie, kultúra a umenie	1	
Počúvanie s porozumením o meste Brusel	1	
Čítanie s porozumením o meste Brusel	1	
Počúvanie s porozumením o cestovaní a turistike v mestách	1	
Vyjadrenie a precvičovanie porovnávania - forma a použitie	1	
Predložky s krajinami a mestami - tvary, použitie, precvičovanie	1	
Zámená nepriameho predmetu - tvary, použitie, precvičovanie	1	
Zámeno "y" a postavenie zámen vo vete - použitie a precvičovanie	1	
Slovesá zakončené na "-ger, - cer" a "ouvrir, accueillir" – časovanie	1	
Vyjadrenie smeru podľa mapy - rozprávanie	1	
Čítanie s porozumením o meste Angers	1	
Požiadanie o informácie v turistickom centre	1	
Čítanie s porozumením o Paríži	1	
Rozprávanie o kultúre a umení v mestách	1	
Veda a technika v službách ľudstva	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa fariem, materiálov, rozmerov, informatiky, vedy a techniky. Rozlišovať tvary a použitie prídavných mien „beau, nouveau, vieux“. Používať vzťažné zámená „qui, que“ vo vetách. Tvoriť a používať imperfektum. Časovať nepravidelné slovesá „connaître, écrire, mettre, vendre„.
Slovná zásoba a výslovnosť k téme veda a technika v službách ľudstva	1	
Čítanie a počúvanie s porozumením o blších trhoch	1	
Čítanie s porozumením o bazároch	1	
Počúvanie s porozumením o predaji na Internete	1	
Tvorba plurálu podstatných a prídavných mien s precvičovaním	1	
Prídavné mená vyjadrujúce farby a nepravidelné prídavné mená "beau, nouveau, vieux"	1	
Vzťažné zámená - tvary, použitie, precvičovanie	1	

Tvorba, použitie a precvičovanie slovesného času "l´imparfait"	1	Vyjadriť dovolenie, obranu a povinnosť. Opísať predmet s použití preberanej slovnej zásoby.
Nepravidelné slovesá "connaître, écrire, mettre, vendre" - časovanie, použitie a precvičovanie	1	
Vyjadrenie povolenia, zákazu a povinnosti	1	
Diskusia vo dvojiciach o pravidlách	1	
Opis predmetu - čítanie s porozumením	1	
Písanie opisu predmetu na predaj na Internete	1	
Video o meste Lyon - pozeranie s porozumením	1	
Rozprávanie o vede a technike v mestách	1	
Uprostred multikultúrnej spoločnosti; Človek na cestách	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa cestovania, letiska, lietadla, vlakovej stanice, vlaku, sviatkov a hotela. Rozlišovať a používať zložené opytovacie zámená a ukazovacie zámená. Tvoriť a používať otázky vytvorené inverziou. Rozlišovať a používať príslovky spôsobu. Časovať nepravidelné slovesá „recevoir“ a „conduire“. Vyjadriť želania. Urobiť rezerváciu.
Slovná zásoba a výslovnosť k téme cestovanie, sviatky, multikulturalita	1	
Čítanie s porozumením o sviatkoch a oslavách	1	
Počúvanie s porozumením o cestovaní	1	
Čítanie s porozumením o zabezpečovaní dovolenky	1	
Používanie členov s podstatnými menami a ich precvičovanie	1	
Tvary, použitie a precvičovanie opytovacích zámen samostatných a nesamostatných	1	
Zložené ukazovacie zámená a slovesá "recevoir, conduire" - tvary, použitie, precvičovanie	1	
Tvorba otázky inverziou a príslovky miesta - formy, použitie a precvičovanie	1	
Vyjadrenie blahoželania pri rôznych sviatkoch	1	
Rozprávanie o rezerváciách napr. vlakových lístkov, ubytovania v hoteli, dovolenky v cestovnej kancelárii	1	
Čítanie s porozumením o sviatkov vo Francúzsku	1	
Rozprávanie o sviatkoch vo Francúzsku	1	
Porovnanie sviatkov vo Francúzsku a na Slovensku	1	
Rozprávanie o cestovaní a miestach na dovolenku	1	
Tvorba dialógov k rezervovaniu dovolenky, hotela alebo cestovných lístkov	1	
Náš domov	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa ubytovania, domov, miestností, nábytku, zariadenia, domácich prác. Tvoriť a používať priebehový prítomný čas.
Slovná zásoba a výslovnosť k téme bývanie, zariadene v dome a domáce práce	1	
Počúvanie a čítanie s porozumením o domácich prácach	1	
Čítanie s porozumením a počúvanie s porozumením o prenájme domov a bytov	1	
Opisovanie zariadenia v dome alebo byte	1	

Prítomný priebehový čas a samostatné privlastňovacie zámená - tvorba, tvary, použitie, precvičovanie	1	Rozlišovať a používať privlastňovacie a neurčité zámená. Časovať a používať nepravidelné slovesá „lire, rompre, seplaindre“. Vyjadriť protest a reakciu. Vyjadriť záujem a ľahostajnosť.
Záporné vety a nepravidelné slovesá "lire, rompre, seplaindre" - tvorba, časovanie, použitie a precvičovanie	1	
Neurčité zámená a prídavné mená - tvary, použitie a precvičovanie	1	
Vyjadrenie protestu, ospravedlnenia, reakcie na ospravedlnenie, odmietnutie zodpovednosti, navrhnutie riešenia	1	
Tvorba dialógov vo dvojiciach s využitím fráz na ospravedlnenie a navrhnutie riešenia	1	
Vyjadrenie záujmu a ľahostajnosti	1	
Návrh dialógov s vyjadrením záujmu a ľahostajnosti	1	
Video o bývaní a domácich prácach	1	
Rozprávanie o domácich prácach	1	
Opis domu / bytu	1	
Prezentácia opisu domu / bytu	1	
Ľudské telo, starostlivosť o zdravie; Človek a príroda	**15**	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa ľudského tela, chorôb, liečiv, nehôd, prírodných katastrof. Tvoriť a používať minulý zložený čas, imperfektum a nedávny minulý čas. Vyjadriť trvanie. Rozlišovať a používať neurčité zámená „rien, personne, aucun“. Časovať a používať nepravidelné slovesá „dire, courir, mourir“. Rozprávať o minulosti s použitím minulých časov. Vyjadriť strach a ubezpečenie.
Slovná zásoba a výslovnosť k témam ľudské telo, starostlivosť o zdravie, človek a príroda	1	
Čítanie s porozumením o športovaní	1	
Počúvanie s porozumením o zdravotných problémoch pri športovaní	1	
Čítanie s porozumením o nehodách na cestách a prírodných katastrofách	1	
Porovnanie používania a precvičenie slovesných časov "passécomposé" a "imparfait"	1	
Tvorba, použitie a precvičovanie slovesného času "passérécent" a časovanie nepravidelných slovies "dire, courir, mourir"	1	
Vyjadrenie trvania - spôsoby a ich precvičovanie	1	
Neurčité zámená a prídavné mená - tvary, použitie a precvičovanie	1	
Rozprávanie o minulosti v spojení s prírodnými katastrofami	1	
Písanie krátkeho článku o prírodnej katastrofe	1	
Vyjadrenie strachu a povzbudenia	1	
Príprava dialógu s vyjadreniami strachu a povzbudenia	1	
Čítanie s porozumením o frankofónii mimo Francúzska a Európy	1	
Rozprávanie o jazykoch na Slovensku	1	
Simulovanie dialógu u lekára	1	
Vzdelávanie a práca	**15**	

Slovná zásoba a výslovnosť k témam vzdelávanie, práca a počasie	1	Ovládať slovnú zásobu týkajúcu sa školského systému, formalít pred odchodom do zahraničia, predpovedi počasia. Rozlišovať a používať neutrálne ukazovacie zámená. Tvoriť a používať jednoduchý budúci čas. Zorientovať sa v čase. Používať vo vetách výrazy „moiaussi, moinon plus, moinon, si“. Rozlišovať a používať neurčité slovesá. Časovať a používať nepravidelné slovesá „croire, suivre, pleuvoir“. Vyjadriť názor. Rozprávať o počasí. Rozprávať o budúcnosti.
Počúvanie a čítanie s porozumením o štúdiu v zahraničí	1	
Čítanie s porozumením o prípravách na cestu do zahraničia	1	
Počúvanie s porozumením o počasí	1	
Ukazovacie zámená a vyjadrenie súhlasu a nesúhlasu - tvary, použitie, precvičovanie	1	
Budúci jednoduchý čas a nepravidelné slovesá "croire, suivre, plevoir" - tvorba, použitie, precvičovanie	1	
Orientácia v čase - frázy, štruktúry, použitie a precvičovanie	1	
Neosobné slovesá - časovanie, štruktúry, použitie a precvičovanie	1	
Počúvanie s porozumením s frázami na vyjadrenie názoru	1	
Skupinová práca s vyjadrením názorov a argumentovaním k zadaným situáciám	1	
Rozprávanie o počasí	1	
Rozprávanie o budúcnosti v škole a v práci	1	
Video o športovaní a úrazoch pri športe	1	
Rozprávanie o škole	1	
Rozprávanie o práci	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- používa základné komunikačné frázy pri predstavovaní sa, pozdravovaní, rozlúčení a jednoduchých interakciách,
- identifikuje a pomenúva osoby, priestory, predmety a základné prvky pracovného prostredia,
- rozlišuje slovnú zásobu naprieč témami rodiny, spoločnosti, bývania, zdravia, stravovania, cestovania a mladých,
- opisuje osoby, predmety, priestory, oblečenie, jedlá a situácie každodenného života,
- tvorí jednoduché vety, otázky, príkazy a krátke texty v bežných komunikačných situáciách,
- používa základné gramatické prostriedky (osobné, privlastňovacie, ukazovacie zámená, členy, množné číslo, prítomný čas, rozkazovací spôsob),
- časuje pravidelné aj nepravidelné slovesá v prítomnom čase a používa ich v jednoduchých vetách,
- zostavuje krátke popisy, zoznamy, pracovné postupy, nákupné lístky a jednoduché normy,
- zorientuje sa v priestoroch kuchyne, reštaurácie, domácnosti a obchodov,
- rozpoznáva základné potraviny, ovocie, zeleninu, jedlá, nápoje, kuchynské zariadenie a riady,
- vyjadruje preferencie, potreby, povinnosti, zákaz, súhlas a nesúhlas v jednoduchých situáciách,

- pracuje s harmonogramom, časovou postupnosťou a základnými časovými údajmi,
- porozumie jednoduchým pokynom, návodom, opisom a krátkym textom,
- využíva jazykové prostriedky v praktických situáciách (nákup, objednávanie, komunikácia v kuchyni, reštaurácii, pri cestovaní),
- rozprávao jedle, práci, zdraví, cestovaní, mladých a každodenných aktivitách,
- uplatňuje jazykové poznatky v dialógoch, hraní rolí, krátkych rozhovoroch a modelových komunikačných situáciách.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Rodina a spoločnosť; Vzťahy medzi ľuďmi	**14**	Používať frázy pri pozdravení sa, rozlúčení sa a počítaní. Identifikovať a pomenovať členov kuchyne. Predstaviť sa tímu. Rozlišovať názvy pre rôzne druhy zeleniny. Skompletizovať vzorový nákupný lístok na trh.
Úvodná hodina	1	
Opakovanie učiva z predchádzajúcich ročníkov	1	
Pozdravy, abeceda, číslovky	1	
Precvičovanie pozdravov, abecedy a čísloviek	1	
Personál kuchyne	1	
Predstavovanie sa	1	
Dialógy pri predstavovaní sa	1	
Zelenina	1	
Šaláty	1	
Zostavenie zeleninového šalátu	1	
Prezentovanie seba ako kuchynského personálu	1	
Prezentovanie vlastného zeleninového šalátu	1	
Opakovanie prebraného celku	1	
Test	1	
Domov a bývanie; Obchod a služby	**13**	Zorientovať sa v názvoch jednotlivých priestorov. Rozoznať pomenovania miest v kuchyni. Rozoznať názvy miest v reštaurácii. Spoznať pomenovania zariadenia v kuchyni a reštaurácii. Rozlišovať názvy denných jedál. Porozumieť vybranému harmonogramu.
Reštaurácia - priestory	1	
Reštaurácia zariadenie	1	
Úlohy vykonávané v reštaurácii	1	
Jedlá a palacinky	1	
Kuchyňa a zariadenia	1	
Úlohy vykonávané v kuchyni	1	
Zostavenie receptu	1	
Typy reštaurácií	1	
Porovnanie typov reštaurácií	1	
Prezentovanie vlastného receptu	1	
Prezentovanie návrhu vlastnej reštaurácie	1	
Opakovanie prebraného celku	1	
Test	1	
Ľudské telo, starostlivosť o zdravie; Obliekanie a móda	**13**	Poznať názvy častí ľudského tela. Zostavovať otázky vo francúzštine. Popísať a kategorizovať názvy pracovného oblečenia. Aplikovať a rešpektovať pravidlá.
Ľudské telo	1	
Popísanie bežných symptómov	1	
Profesijné oblečenie	1	
Prezentovanie profesijného oblečenia na jednotlivých pozíciách	1	
Inštrukcie a predpisy - tvorba	1	
Inštrukcie a predpisy - použitie	1	

Ovocie a jeho príprava	1	Pochopiť, zostaviť a dávať príkazy vo francúzštine. Rozoznať názvy rôznych druhov ovocia.
Ovocné šaláty a šťavy	1	
Zostavenie receptu na ovocný šalát	1	
Prezentovanie vlastného receptu	1	
Dialóg s použitím vyjadrenia inštrukcií a pokynov	1	
Opakovanie prebraného celku	1	
Test	1	
Stravovanie; Veda a technika v službách ľudstva	**13**	Preložiť návody na použitie. Pomenovať názvy jednotlivých riadov. Vybrať vhodný inventár. Pomenovať pracovné pozície v reštaurácii. Používať pomenovania základných ingrediencií.
Návody na použitie v kuchyni	1	
Kuchynský riad - slovná zásoba	1	
Obsluha - osoby a popis	1	
Prezentovanie práce obsluhujúceho personálu	1	
Cesto - typy a druhy	1	
Príprava cesta	1	
Chlieb	1	
Typy chleba	1	
Zostavenie receptu s cestom	1	
Prezentovanie vlastného receptu s použitím cesta	1	
Prezentovanie typických chlebových produktov Slovenska	1	
Opakovanie prebraného celku	1	
Test	1	
Doprava a cestovanie; Mládež a jej svet	**13**	Rozoznať spôsoby a názvy prípravy zeleniny. Vyjadriť preferencie vo francúzštine. Určiť následnosť činností. Rozlišovať prípravný materiál a materiál na upratanie. Napísať normu pre jedlo.
Prípravné práce	1	
Základné postupy prípravy	1	
Sušené ovocie a zelenina - druhy	1	
Krájanie zeleniny	1	
Súprava kuchynského riadu	1	
Predjedlá - typy a druhy	1	
Zostavenie receptu predjedla	1	
Zhrnutie	1	
Test	1	
Sušené ovocie – použitie	1	
Zostavenie receptu so sušeným ovocím	1	
Zhrnutie slovnej zásoby a gramatiky	1	
Záverečné opakovanie	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa vo vzdelávacom systéme, typoch povolaní, motivácii voľby profesie a základných pojmoch trhu práce,
- rozlišuje základné prostriedky, techniky a postupy varenia,

- opisuje postupy prípravy jedál, technické charakteristiky kuchynských prístrojov a typy varenia,
- analyzuje receptúry jedál a postupuje podľa nich,
- kategorizuje pomenovania mäsa, hydiny, aromatických byliniek, korenín a základov omáčok,
- zhodnocuje použitie byliniek, korenín a surovín pri príprave jedál,
- tvorí technické normy prípravy jedál a postupy spracovania surovín,
- opisuje prírodu, ročné obdobia, počasie, faunu, flóru a charakterové vlastnosti,
- vyjadruje chute, vkus, preferencie a hodnotové kritériá,
- porovnáva spôsoby varenia, úpravy jedál a techniky spracovania surovín,
- rozlišuje názvy rýb, kôrovcov, morských plodov a ich základné úpravy,
- pracuje so zámenami, minulým časom, podmienkovým spôsobom a ďalšími jazykovými prostriedkami,
- formuluje vlastný názor v jednoduchých komunikačných situáciách,
- analyzuje jedálne lístky, dietetické zásady a spôsoby podávania jedál,
- vyjadruje čas, časové intervaly a využitie času,
- komunikuje s personálom v modelových gastronomických situáciách,
- píše jednoduché písomné objednávky, technické pokyny a stručné pracovné texty,
- uplatňuje jazykové poznatky v praktických úlohách, dialógoch, rolových hrách a komunikačných situáciách.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vzdelávanie; Zamestnanie	**12**	Rozlišovať prostriedky na varenie. Ovládať a popísať postupy varenia. Rozoznať technické charakteristiky vybraného prístroja na varenie. Analyzovať a postupovať podľa receptúry vybraného jedla.
Úvodná hodina	1	
Opakovanie učiva z predchádzajúceho ročníka	1	
Slovná zásoba - kuchynské náčinie a zariadenie	1	
Gramatika - slovesá "cuire, vouloir, pouvoir"	1	
Typy varenia a ich rozlišovanie	1	
Gramatika - neurčitok a záporný rozkaz	1	
Obsluhovanie sporákov a rúr na pečenie	1	
Tvorba otázok a odpovedanie na ne	1	
Príprava jedál vajíčok a polievok	1	
Gramatika a jej precvičovanie - porovnávanie a vyjadrenie trvania	1	
Prezentovanie vlastného jedla	1	
Test z lekcie	1	
Voľný čas, záľuby a životný štýl; Šport	**13**	Kategorizovať pomenovania pre mäsá a hydinu vo francúzštine. Hodnotiť použitie aromatických byliniek a korenia vo francúzštine. Napísať postup prípravy základov a omáčok. Vytvoriť technickú normu prípravy jedla vo francúzštine.
Francúzsko krajina syrov	1	
Druhy syrov a ich podávanie	1	
Slovná zásoba - druhy mäsa a hydiny	1	
Gramatika - číslovky častosti a prítomný priebehový čas	1	
Aromatické bylinky a ich použitie v kuchyni	1	
Gramatika - zámená priameho predmetu a zámeno "en"	1	
Koreniny a ich použitie v kuchyni	1	
Radové číslovky a ich využitie v gastronómii	1	
Príprava základov na varenie	1	
Príprava a druhy omáčok	1	

Prezentovanie návrhu vlastnej omáčky	1	
Test z lekcie	1	
Človek a príroda; Vzory a ideály	**13**	Načrtnúť základné prípravy rýb vo francúzštine. Rozlišovať názvy jednotlivých rýb a kôrovcov. Porovnať spôsoby varenia rýb. Vyjadriť a vysvetliť svoje chute a vkus vo francúzštine. Vytvoriť a upraviť technickú normu prípravy jedla.
Slovná zásoba - ryby a morské plody	1	
Spracovanie a príprava rýb a morských plodov	1	
Gramatika - zámená nepriameho predmetu	1	
Vyjadrenie preferencie, chuti a vkusu	1	
Gramatika – zápor	1	
Hygienické odporúčania pri práci z rybami a morskými plodmi	1	
Gramatika - zvratné slovesá	1	
Dialógy vyjadrujúce odporúčanie jedál z rýb a morských plodov	1	
Zostavenie receptu na rybacie jedlo	1	
Test z lekcie	1	
Vína - druhy a typy	1	
Podávanie a odporúčanie vín k jedlám	1	
Kultúra a umenie; Knihy a literatúra	**13**	Rozlišovať názvy a druhy dezertov. Načrtnúť spôsoby konzervovania krémov. Ilustrovať rôzne spôsoby úpravy jedál pri podávaní vo francúzštine. Používať minulý čas pri podávaní informácií. Formulovať svoj názor.
Slovná zásoba - druhy a typy dezertov	1	
Gramatika - zámená priameho a nepriameho predmetu	1	
Dezertné krémy a ich skladovanie	1	
Gramatika - minulý zložený čas	1	
Zmrzliny a sorbety	1	
Gramatika - vzťažné zámená "qui" a "que"	1	
Rozprávanie o formách a textúrach dezertov	1	
Vyjadrenie názoru	1	
Dekorovanie tanierov pri podávaní dezertov	1	
Servírovanie dezertov	1	
Možné náhrady dezertov	1	
Test z lekcie	1	
Komunikácia jej formy; Masmédiá	**13**	Analyzovať a načrtnúť jedálny lístok vo francúzštine. Preskúmať dietetické základy v gastronómii. Vyjadriť čas a časové intervaly. Komunikovať s personálom vo frankofónnej reštaurácii. Podať písomnú objednávku dodávateľovi.
Opis menu v reštaurácií a jeho častí	1	
Rozprávanie o chutiach pri jedle	1	
Gramatika - podmieňovací spôsob	1	
Diskusia o nutričných hodnotách	1	
Gramatika - rozkazy a predmetové zámená	1	
Rozprávanie o čase a časových rozvrhoch	1	
Zostavenie menu pre reštauráciu	1	
Porozumenie poznámkam k diéte	1	
Zostavenie objednávky pre dodávateľa	1	
Test z lekcie	1	
Objavenie sveta gastronómie	1	
Diskusia k trendom v gastronómii	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	60
Ročník výučby	piaty
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	

žiak:

- predstavuje osoby, povolania, hotely a pracovné pozície v hotelierstve a gastronómii,
- opisuje základné charakteristiky hotela, jeho vybavenie a služby,
- tvorí a používa prítomný čas slovies, výrazy „c'est" a „ilest", určité a neurčité členy,
- rezervuje izbu alebo stôl telefonicky aj online a vykonáva úpravy rezervácie,
- potvrdzuje, odmieta, upravuje a ruší rezervácie v rôznych komunikačných situáciách,
- tvorí otázky, záporné vety a jednoduché obchodné formulácie,
- vyjadruje hodiny, dátumy a základné časové údaje,
- používa privlastňovacie zámená a jazykové zvláštnosti obchodnej korešpondencie,
- uvíta individuálnych klientov a skupiny v hoteli a reštaurácii,
- ubytuje klienta v izbe a preberá telefonické hovory na recepcii,
- lokalizuje priestory pomocou predložiek miesta a používa zhodu prídavných mien,
- rozlišuje základné a radové číslovky a používa skrátené členy,
- informuje o miestnych turistických atrakciách,
- objednáva a opisuje jedlo klientovi v reštaurácii,
- používa jednoduché vzťažné zámená, delivé členy, rozkazovací spôsob a predložky s názvami jedál,
- rieši objednávky pre izbovú službu a pracuje so zámenami priameho predmetu,
- spracúva žiadosti klientov počas jedla v reštaurácii,
- rieši reklamácie formou e-mailu aj osobne a píše listy s ospravedlnením,
- používa osobné zámeno „en", imperfektum, zložený minulý čas,
- vyjadruje množstvo, čas a používa trpný rod slovies,
- spája vety pomocou spájacích výrazov,
- pripravuje dokumenty pre odchod klienta a vystavuje účet,
- navrhuje dotazník na spätnú väzbu od klienta,
- vyjadruje povinnosť a zákaz v jednoduchých vetách,
- rozlišuje jazykové zvláštnosti ponukových listov a pracuje s porovnaním,
- uplatňuje jazykové poznatky v praktických hotelových, gastronomických a komunikačných situáciách.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vzdelávanie a práca	**10**	Predstaviť niekoho alebo niečo, predstaviť sa. Predstaviť povolanie. Vymenovať základné charakteristiky hotela. Popísať pozície v hoteli a reštaurácii. Tvoriť a používať prítomný čas slovies. Používať výrazy „c´est" a „ilest" vo vetách. Rozlišovať a používať určité a neurčité členy.
Úvodná hodina – predstavenie tém ročníka	1	
Predstavenie osoby a predstavenie sa	1	
Predstavenie povolania	1	
Charakteristiky hotela – základná slovná zásoba	1	
Pozície v hoteli a reštaurácii	1	
Prítomný čas slovies – tvorenie a použitie	1	
Výrazy c'est a ilest	1	
Určité a neurčité členy – precvičovanie	1	
Prezentovanie povolania a pracovnej pozície	1	
Opakovanie a test tematického celku	1	
Veda a technika v službách ľudstva; Komunikácia a jej formy	**10**	Rezervovať izbu a stôl telefonicky a cez Internet. Potvrdiť, odmietnuť, upraviť a zrušiť rezerváciu.
Rezervovanie izby telefonicky	1	
Rezervovanie stola cez internet	1	

Potvrdenie, odmietnutie, úprava a zrušenie rezervácie	1	Tvoriť otázky. Vyjadriť hodiny a dátumy. Používať privlastňovacie zámená. Rozlišovať jazykové zvláštnosti obchodných listov. Tvoriť záporné vety. Časovať slovesá v prítomnom čase.
Tvorenie otázok – opytovacie konštrukcie	1	
Vyjadrenie hodín	1	
Vyjadrenie dátumov	1	
Privlastňovacie zámená – použitie	1	
Jazykové zvláštnosti obchodných listov	1	
Tvorenie záporných viet	1	
Prítomný čas slovies – precvičovanie	1	
Človek a spoločnosť; Stravovanie	**10**	Uvítať individuálnych klientov a skupinu v hoteli. Ubytovať klienta v izbe. Privítať klienta v reštaurácii. Prebrať telefonický hovor klienta na recepcii. Vyjadriť budúcnosť. Lokalizovať s použitím predložiek miesta. Používať zhodu prídavných mien v rode a čísle. Používať skrátené členy. Rozlišovať a používať základné a radové číslovky.
Uvítanie individuálnych klientov	1	
Uvítanie skupiny v hoteli	1	
Ubytovanie klienta v izbe	1	
Privítanie klienta v reštaurácii	1	
Prebratie telefonického hovoru na recepcii	1	
Vyjadrenie budúcnosti	1	
Lokalizácia – predložky miesta	1	
Zhoda prídavných mien	1	
Skrátené členy	1	
Základné a radové číslovky	1	
Obchody a služby; Krajiny, mestá a miesta	**10**	Predstaviť vybavenie hotela. Riešiť objednávku pre izbovú službu. Informovať o miestnych turistických atrakciách. Objednať a opísať jedlo klientovi v reštaurácii. Používať jednoduché vzťažné zámená vo vetách. Používať delivé členy. Tvoriť a používať rozkazovací spôsob. Používať predložky s názvami jedál. Používať zámená priameho predmetu vo vetách.
Vybavenie hotela – predstavenie	1	
Objednávky pre izbovú službu	1	
Miestne turistické atrakcie	1	
Objednanie jedla v reštaurácii	1	
Opis jedla klientovi	1	
Jednoduché vzťažné zámená	1	
Delivé členy	1	
Rozkazovací spôsob	1	
Predložky s názvami jedál	1	
Zámená priameho predmetu	1	
Človek a príroda	**10**	Riešiť žiadosti klienta počas jedla v reštaurácii. Riešiť reklamácie formou e-mailov a osobnou formou. Písať list s ospravedlnením. Používať osobné zámeno „en“ vo vetách. Rozlišovať použitie a tvorbu imperfekta a zloženého minulého času vo vetách. Vyjadriť množstvo a čas.
Žiadosti klienta počas jedla	1	
Reklamácie formou e-mailu	1	
Osobné riešenie reklamácií	1	
List s ospravedlnením	1	
Osobné zámeno „en“	1	
Imperfektum – tvorenie a použitie	1	
Zložený minulý čas – tvorenie a použitie	1	
Vyjadrenie množstva	1	
Vyjadrenie času	1	
Trpný rod slovies a spájacie výrazy	1	

		Tvoriť a používať formy trpného rodu slovies. Používať spájacie výrazy vo vetách.
Človek na cestách	**10**	Pripraviť dokumenty pre odchod klienta. Vystaviť klientovi účet za pobyt v hoteli. Navrhnúť dotazník na spätnú väzbu od klienta. Vyjadriť povinnosť a zákaz. Použiť zámená priameho predmetu vo vetách. Použiť porovnanie vo vetách. Rozlišovať jazykové zvláštnosti listu klientovi s ponukou.
Príprava dokumentov pre odchod klienta	1	
Vystavenie účtu klientovi	1	
Spätná väzba – tvorba dotazníka	1	
Vyjadrenie povinnosti	1	
Vyjadrenie zákazu	1	
Zámená priameho predmetu – precvičovanie	1	
Porovnanie vo vetách	1	
Jazykové zvláštnosti ponukového listu	1	
Prezentovanie ponuky klientovi	1	
Zhrnutie a test tematického celku	1	

VZDELÁVACIA OBLASŤ ČLOVEK A HODNOTY
PREDMETY
ETICKÁ VÝCHOVA
NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Vzdelávacia oblasť Človek, 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 v kusovej orientácii a pri formovaní postojov človeka.

Etická výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ETICKÁ VÝCHOVA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet etická výchova poskytuje žiakom informácie dôležité pre rozvoj ich osobnosti. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete umožňujú poznávať seba samého, vedú k úcte k sebe samému a iným, prírode a spoločnosti, pomáhajú budovať hodnotový rebríček a základné etické hodnoty osobnosti. Učivo je usporiadané do tematických celkov. Pri výbere učiva sme pristupovali vzhľadom na jeho možnosti využitia v bežnom živote a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Predmet vedie žiakov k správnemu využívaniu a pochopeniu komunikácie, prosociálnemu správaniu, pozitívnemu hodnoteniu seba a druhých. Využíva k tomu základné	

princípy humanistickej výchovy sebarealizácie, sebarozvoja a sebauplatnenia osobnosti s využitím empatického a asertívneho správania. Predmet je previazaný najmä s vyučovacími predmetmi občianska náuka a sociálna komunikácia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania etickej výchovy majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu a riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s rôznou literatúrou počnúc dostupnými učebnicami, rôznymi pracovnými hárkami, končiac článkami na internete. Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu etická výchova proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je, aby žiaci nadobudli komunikačné spôsobilosti, ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, konštruktívnej diskusie, odmietanie manipulácie a kultivované vyjadrovanie citov potrebné na vzájomné spolužitie. Súčasne si osvoja pravidlá konštruktívnej kritiky a rozvinú svoje sebaoceňovanie a sebaovládanie, pričom za najvyššiu hodnotu budú uznávať život človeka a všetko, čo ho aktívne rozvíja. V kontexte rodiny pochopia pravidlá vzájomného spolužitia, prejavia ochotu aktívne participovať na jej fungovaní a uznajú dôležitosť prirodzenej autority. Významnou zložkou ich rozvoja je akceptácia inakosti v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov či odlišných kultúr, ruka v ruke s pochopením dôležitosti nezávislosti od vecí, drog, sexu a vplyvu médií. V rámci prípravy na partnerský život porozumejú skutočným hodnotám priateľstva, lásky, manželstva a rodiny, pričom si uvedomia riziká spojené s predčasným sexuálnym životom a osvoja si poznatky o metódach regulácie počatia. V neposlednom rade sa dôraz kladie na to, aby žiaci dokázali rešpektovať etické zásady v práci a uplatňovali prosociálne správanie ako jednu zo základných podmienok plnohodnotného a naplneného života.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- porozumie základným pojmom a princípom etiky a morálky,
- rozlišuje medzi hodnotami, normami, právami a povinnosťami,
- uvedomuje si význam osobných a spoločenských hodnôt pre život jednotlivca a spoločnosti,
- pozná význam sebapoznania, sebaúcty a sebareflexie pre osobnostný rozvoj,
- rozvíja schopnosť samostatne posudzovať etické situácie a hľadať vhodné riešenia,
- chápe význam zodpovednosti za vlastné rozhodnutia, správanie a konanie,
- rozvíja schopnosť kriticky a primerane hodnotiť vlastné postoje a postoje iných ľudí,
- uvedomuje si význam etického správania v rodine, škole, spoločnosti a budúcom pracovnom prostredí.
- prejavuje úctu k sebe samému a k iným ľuďom,
- rešpektuje dôstojnosť, odlišnosť a jedinečnosť každého človeka,

- rozvíjať empatiu a schopnosť vcítiť sa do situácie druhého,
- počúva, primerane komunikuje a vyjadruje svoje názory bez ponižovania alebo urážania druhých,
- rozvíja toleranciu voči názorovým, kultúrnym, osobnostným a sociálnym odlišnostiam,
- odmieta prejavy násilia, šikanovania, diskriminácie, nenávisti a ponižovania,
- osvojuje si zásady slušného, ohľaduplného a prosociálneho správania,
- prijíma zodpovednosť za svoje správanie a jeho dôsledky,
- rozvíja schopnosť spolupracovať, pomáhať druhým a prispievať k pozitívnej atmosfére v kolektíve,
- vytvára si postoje podporujúce čestnosť, spravodlivosť, solidaritu a rešpekt.
- lepšie poznáva svoje silné a slabé stránky,
- uvedomuje si vlastné emócie, potreby a hodnoty,
- primerane vyjadruje svoje pocity a potreby,
- rozvíja zdravé sebavedomie a sebaúctu,
- zvláda konfliktné a záťažové situácie,
- rozvíja schopnosť sebareflexie a prijímať konštruktívnu spätnú väzbu,
- komunikuje otvorene, slušne a rešpektujúco,
- rozlišuje medzi asertívnym, pasívnym a agresívnym spôsobom komunikácie,
- uplatňuje zásady aktívneho počúvania,
- rieši konflikty pokojne a konštruktívne,
- rozlišuje medzi tým, čo je výhodné, a tým, čo je zároveň morálne správne,
- prijíma rozhodnutia s ohľadom na seba aj na druhých,
- uplatňuje zásady etického správania v každodennom živote.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Komunikácia	**6**	Rozlišovať a charakterizovať neverbálnu komunikáciu, Popísať verbálnu komunikáciu, Vysvetliť význam spätnej väzby, Popísať zásady vedenia dialógu, vysvetliť význam interwiev.
Neverbálna komunikácia	1	
Verbálna komunikácia	1	
Spätná väzba	1	
Spôsobilosť viesť dialóg	1	
Interview	1	
Interview	1	
Poznanie a pozitívne hodnotenie seba a druhých	**6**	Vysvetliť pojem pozitívne hodnotenie. Vysvetliť pojem silné a slabé stránky. Ovládať spôsoby sebaovládania. Vysvetliť pojem medziľudských vzťahov.
Pozitívne hodnotenie seba a druhých	2	
Poznanie vlastných silných a slabých stránok	1	
Sebaovládanie a sebavýchova	2	
Optimalizácia medziľudských vzťahov	1	
Medziľudské vzťahy, riešenie problémov	**4**	Popísať spôsoby riešenia problémov. Vysvetliť pojmy. Popísať význam empatie. Vysvetliť vplyv citov na správanie.
Tvorivosť a iniciatíva pri riešení problémov	1	
Flexibilita a originalita	1	
Empatia	1	
Empatia v sociálnych vzťahoch	1	
Prosociálne správanie	**4**	Charakterizovať prosociálne správanie.
Spolupráca, pomoc, darovanie	1	

Prosociálne správanie	1	Popísať význam spolupráce a pomoci. Popísať význam vzorov. Charakterizoval pozitívne a negatívne vzory.
Vzory- úloha vzorov	1	
Pozitívne a negatívne vzory	1	
Dobré vzťahy v rodine	**4**	Charakterizovať podmienky pre vytváranie dobrých vzťahov. Popísať rôzne problémové situácie. Vysvetliť spôsoby ich riešenia.
Vytváranie dobrých vzťahov	1	
Zlepšovanie vzťahov v rodine	1	
Vzťahové situácie	1	
Riešenie problémov	1	
Pohľad etiky na priateľstvo, lásku, manželstvo a sexualitu	**5**	Vysvetliť rozdiely medzi mužom a ženou. Popísať vlastnosti pre partnerský vzťah. Vysvetliť právny a náboženský pohľad na rodinu.
Biologické rozdiely medzi mužom a ženou	1	
Psychosexuálne rozdiely	1	
Voľba partnera	2	
Rôzne pohľady na rodinu	1	
Život, fyzické a psychické zdravie ako etická hodnota	**4**	Vysvetliť význam psychohygieny. Popísať práva a povinnosti v rodine.
Psychohygiena všedného dňa	1	
Životospráva	1	
Práva a povinnosti v rodine	1	
Povinnosti voči rodine	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:

- orientuje sa v problematike psychohygieny,
- orientuje sa v právach a povinnostiach v rodine,
- analyzuje konkrétne etické problémy a dilemy z každodenného života,
- rozvíja schopnosť kritického myslenia pri posudzovaní informácií, názorov a spoločenských javov,
- upevňuje si úctu k vlastnej osobe a k dôstojnosti každého človeka,
- prejavuje toleranciu a rešpekt voči ľuďom s odlišnými názormi, schopnosťami, životným štýlom či hodnotami,
- rozvíja empatiu, solidaritu a ochotu pomôcť druhým,
- preberá zodpovednosť za svoje rozhodnutia a konanie,
- uvedomuje si význam čestnosti, spravodlivosti a dôvery v medziľudských vzťahoch,
- odmieta prejavy násilia, diskriminácie, šikanovania, manipulácie a neúcty,
- rozvíja schopnosť sebakontroly a primeraného reagovania v náročných situáciách,
- buduje si pozitívny vzťah k spolupráci a rešpektovaniu pravidiel spoločného života.
- realisticky hodnotí svoje silné stránky a oblasti, v ktorých sa potrebuje zlepšovať,
- rozvíja zdravé sebavedomie a primeranú sebadôveru,
- pracuje na svojom osobnostnom raste a stanovovať si primerané osobné ciele,
- rozvíja emocionálnu stabilitu a schopnosť zvládať záťažové situácie,
- orientuje sa v procese sebareflexie; kriticky vyhodnocuje vlastné konanie, analyzuje príčiny svojich chýb a navrhuje konkrétne kroky na nápravu alebo zlepšenie svojho budúceho správania,

- rozvíja schopnosť prijímať kritiku a spätnú väzbu bez zbytočne negatívnych reakcií,
- rozpoznáva etickú dilemu v konkrétnej situácii,
- pomenuje hodnoty a princípy, ktoré sú v danej situácii v konflikte,
- zvažuje rôzne možnosti riešenia etického problému.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Filozofické zovšeobecnenie osvojených hodnôt a zásad	**5**	Vysvetliť pojem ľudská hodnota. Vedieť uviesť príklady ľudských hodnôt. Zostaviť rebríček vlastných hodnôt. Vysvetliť pojem morálka. Porovnať mravné zásady ľudí v spoločnosti. Vysvetliť pojem svedomie. Uviesť príklady zo života v súvislosti s pojmami čisté svedomie, výčitky svedomia atď.
Hodnoty	2	
Mravné zásady	1	
Morálka	1	
Svedomie	1	
Svetonázor a akceptácia ľudí s iným svetonázorom	**8**	Vysvetliť pojem svetonázor. Uviesť rôzne príklady vysvetlenia vzniku života na Zemi. Vymenovať a stručne charakterizovať niektoré druhy náboženstiev. Poukázať na vzťah náboženstva a vývoj ľudskej spoločnosti. Vysvetliť pojem optimalizácia ľudských vzťahov a empatia v približovaní náboženských javov.
Svetonázor	2	
Rôzne pohľady na zrod človeka	1	
Vznik ľudskej spoločnosti	1	
Vznik sveta	1	
Náboženstvá	2	
Vzájomné vzťahy medzi ľuďmi s rôznym svetonázorom	1	
Život, psychické a fyzické zdravie ako etická hodnota	**7**	Charakterizovať záťažové situácie. Porovnať vlastné prežívanie záťažových situácií so spolužiakmi. Popísať rôzne spôsoby riešenia záťažových situácií podľa vlastných skúseností. Definovať pojem stres. Uviesť príklady prejavov stresu zo svojho života. Uviesť príklady odbúravania stresu. Poukázať na dôležitosť úpravy životného štýlu v súčasnosti
Záťažové situácie	3	
Riešenie záťažových situácií	3	
Stres	1	

Česť, pravda, poznanie a kultúra ako etická hodnota	**5**	Vymenovať vlastnosti čestného človeka. Zaradiť čestnosť do svojho hodnotového rebríčka. Poukázať na význam poznania v živote človeka. Zhodnotiť úroveň svojho poznania. Uviesť príklady ľudí, ktorých úroveň poznania povzniesla celé ľudstvo na dnešnú úroveň. Vysvetliť pojem kultúra. Poukázať na význam kultúry pre každého človeka. Priradiť kultúre miesto vo svojom živote
Česť človeka ako ľudská hodnota	2	
Poznanie ako ľudská hodnota	2	
Kultúra ako ľudská hodnota	1	
Etika práce, etika a ekonomika	**8**	Vysvetliť potrebu sebarealizácie a sebauspokojenia človeka v práci. Vymenovať motivačné činitele v práci. Zostaviť motivačné činitele do rebríčka podľa vlastného uváženia. Popísať časti etiky podnikania. Charakterizovať optimálne vzťahy medzi nadriadenými a podriadenými. Vysvetliť pojem spoločensky zodpovedné podnikanie. Uviesť príklady z praxe na spoločensky zodpovedné podnikanie. Vymenovať možnosti využitia zisku na pomoc iným. Uviesť príklady z praxe.
Práca, zmysel života	2	
Motivácia v práci	1	
Etika podnikania (etika cnosti, povinnosti, zodpovednosti, úžitku)	2	
Spoločensky zodpovedné podnikanie	2	
Zisk z hľadiska etiky a využitia zisku na pomoc iným	1	

Náboženská výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Základom predmetu náboženská výchova v škole je skutočnosť, že má prenikať do prostredia kultúry a vstúpiť do vzťahu s ostatným poznaním. Má sprítomňovať evanjelium v osobnom procese systematickej a kritickej asimilácie kultúry. Poslaním predmetu je pozvať žiakov na cestu hľadania zmyslu vlastnej existencie v pochopení, že sú súčasťou veľkého plánu v rukách Boha – Stvoriteľa, s hodnotou, ktorá je vyjadrená v obeti Ježiša Krista – Vykupiteľa a s určením pre život pod vedením Ducha Svätého – Posvätiteľa. Predmet má vychovávať osobnosť, ktorá si je vedomá vlastnej hodnoty, vie sa prijať, vie zadefinovať svoje silné a slabé stránky, dokáže žiť ako jednotlivec, v	

spoločenstve a spoločnosti a svoju životnú cestu si volí s orientáciou na kresťanské hodnoty vychádzajúce z Biblie. Vedie ku etickým a prosociálnym postojom a pomáha nadobudnúť sociálne zručnosti ako sú komunikácia, empatia, kritika, atď. Predmet náboženská výchova má predkladať kresťanské posolstvo a kresťanskú udalosť s tou istou serióznosťou a hĺbkou, s akou iné disciplíny predkladajú svoje poznatky. Neumiestňuje sa však ako niečo doplnkové, ale v potrebnom interdisciplinárnom dialógu. Tento dialóg sa má odohrávať na danej úrovni, v ktorej každá disciplína stvárňuje osobnosť žiaka. Predmet náboženská výchova pomocou tohto interdisciplinárneho dialógu kladie základy, posilňuje, rozvíja a dopĺňa výchovné pôsobenie školy. U dospievajúcich v predmete náboženská výchova možno hovoriť o prechode od Boha myšlienok k Bohu života. O Bohu dokážu premýšľať v subjektívnych abstraktných pojmoch – láska, dôvera, pochybnosť, strach. Uvažujú o ňom ako o osobe (personifikácia) a do popredia vystupuje potreba Boha, ktorý je stály a s ktorým je možné mať vzťah, ktorého láska je nemenná a ktorý dáva moc Ducha Svätého. Viera dospievajúcich sa má stať osobnou vierou a Boha majú poznať ako toho, kto ich pozná a prijíma. Vstupujúc do osobného vzťahu s Bohom skrze vieru, stáva sa Boh pre nich najvýznamnejšou osobou. Vo vyučovaní náboženskej výchovy možno dospievajúcim pomôcť objaviť vo svojom živote Ježiša Krista, nadobudnúť správny vzťah k sebe, k druhým ľuďom a k Bohu. Náboženská výchova sa vyučuje ako voliteľný predmet v alternácii s etickou výchovou.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Výučba predmetu sa zameriava na pozitívne ovplyvnenie hodnotovej orientácie žiakov tak, aby sa z nich stali slušní ľudia s vysokým morálnym kreditom, ktorých hodnotová orientácia bude prínosom pre ich osobný a rodinný život i pre celú spoločnosť. V tomto duchu predmet učí mladých ľudí kriticky myslieť, nenechať sa manipulovať a hlbšie porozumieť sebe, iným ľuďom i svetu, v ktorom žijú. Prostredníctvom tohto poznania žiaci akceptujú vlastnú hodnotu a zmysel svojej existencie, pričom zároveň prijímajú vlastnú zodpovednosť za svoj život, rozhodovanie a konanie.

Hodiny predmetu zároveň vytvárajú priestor otvorenej a zrozumiteľnej komunikácie, kde môže prísť ku stretnutiu žiaka s Bohom a k prehlbovaniu viery mladého človeka. Žiaci vďaka tomu zhodnotia potrebu náboženstva pre svoj život a postupne dozrievajú v hodnotách, ktoré sú v súlade s evanjeliom a smerujú k všeobecnému dobru. Dôležitým pilierom tohto duchovného rastu je, že si osvoja orientovanie v Biblii a jej používanie ako prostriedku stretávania sa s Bohom v každodennom živote.

Z hľadiska integrácie do širšieho vzdelávania výučba predmetu nadväzuje na ďalšie spoločenskovedné predmety, čo žiakom umožňuje ozrejmiť si morálny pohľad na mnohé témy otvorenej spoločenskej diskusie. Na základe učenia Cirkvi dokážu tvorivo a zodpovedne pristupovať k riešeniu aktuálnych etických problémov. V neposlednom rade vysvetlia a pochopia východiská kresťanskej etiky a sú schopní porovnať ju s etikou iných náboženstiev, kultúr, či s nenáboženskou etikou.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- poznáva a rozvíja svoju hodnotovú orientáciu založenú na úcte k človeku, dôstojnosti ľudskej osoby, zodpovednosti a rešpekte voči druhým,
- uvedomuje si vlastnú hodnotu, dôstojnosť a zmysel svojej existencie,
- vníma svoj život ako hodnotu a uvedomuje si zodpovednosť za svoje rozhodnutia, postoje a konanie,
- rozvíja osobný vzťah k Bohu a vytvára priestor na prehlbovanie svojej viery,
- poznáva základné pravdy kresťanskej viery a chápe ich význam pre život človeka,
- orientuje sa v Biblii, pozná jej základnú štruktúru a využíva ju ako zdroj poznania, inšpirácie a prostriedok stretávania sa s Bohom,

- rozumie základným posolstvám evanjelia a ich významu pre každodenný život,
- rozvíja schopnosť otvorene, slušne a zrozumiteľne komunikuje o otázkach viery, hodnotách, životných postojoch a medziľudských vzťahoch,
- rešpektuje názor, presvedčenie a náboženské vyznanie iných ľudí a zároveň primerane vyjadruje vlastné názory a postoje,
- rozvíja kritické myslenie a rozlišuje medzi pravdivými a manipulatívnymi informáciami,
- rozumie sebe, svojim potrebám, hodnotám, rozhodnutiam a vzťahom k iným ľuďom,
- chápe význam medziľudských vzťahov, rodiny, priateľstva, solidarity, odpustenia a vzájomnej pomoci,
- osvojuje si základné princípy kresťanskej etiky a chápe ich význam pri rozhodovaní a konaní,
- aplikuje kresťanské morálne hodnoty a zásady pri riešení každodenných životných situácií,
- rozvíja schopnosť samostatne posudzovať aktuálne etické a spoločenské problémy a zaujať k nim zodpovedný postoj,
- porovnáva kresťanskú etiku s etickými princípmi iných náboženstiev, kultúr a nenáboženských svetonázorov,
- uvedomuje si význam tolerancie, rešpektu, spravodlivosti, solidarity a všeobecného dobra pre život jednotlivca i spoločnosti,
- prijíma zodpovednosť za svoje konanie a jeho dôsledky voči sebe, druhým ľuďom i spoločnosti,
- rozvíja postoje vedúce k slušnému, čestnému, zodpovednému a morálne hodnotnému spôsobu života,
- tvorivo a zodpovedne pristupuje k riešeniu etických a životných situácií v súlade s hodnotami evanjelia,
- uvedomuje si význam náboženstva a viery pri hľadaní zmyslu života, životnej orientácie a osobného šťastia,
- dozrieva v hodnotách, ktoré sú v súlade s evanjeliovým posolstvom a prispievajú k dobru jednotlivca, rodiny i celej spoločnosti,
- prepája poznatky z predmetu náboženstvo s poznatkami z ďalších spoločenskovedných predmetov a využíva ich pri orientácii v spoločenskom a kultúrnom prostredí,
- rozvíjaschopnosť spolupracovať, vedie kultivovaný dialóg a podieľa sa na vytváraní pozitívnych medziľudských vzťahov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Hľadanie cesty	**8**	Definovať komunikáciu a vymenovať druhy komunikácie. Vnímať neverbálne prejavy komunikácie druhých. Uplatniť spoločensky vhodné spôsoby komunikácie vo formálnych a neformálnych vzťahoch. Zdôvodniť dôležitosť správnej komunikácie pre medziľudské vzťahy. Nájsť analógiu medzi komunikáciou a modlitbou. Zdôvodniť potrebu modlitby. Pomenovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka.
Človek tvor komunikatívny, Vzťahy, rodina, priatelia, spolužiaci	1	
Boh, Modlitba – komunikácia s Bohom	1	
Trojrozmernosť človeka, Harmónia tela, duše a ducha;	1	
Zmysel života, Človek – jeho otázky a hľadanie odpovedí	1	
Odkrývanie zmyslu života	1	
Náboženstvo	1	
Etymológia slova náboženstvo	1	
Rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva	1	

		Rozvíjať svoj telesný, duševný a duchovný rozmer. Vysvetliť zmysel života človeka v kontexte Svätého písma (Ef 1,5; 1 Jn 4,8-16; 1 Kor 13,1-3) a na podklade učenia Katolíckej cirkvi. Dávať svojmu správaniu a životu zmysel. Zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva.. Vysvetliť pojmy religionistika, monoteizmus, polyteizmus.
Boh v ľudskom svete	**7**	Použiť metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností. Rozlíšiť aktívne a pasívne počúvanie. Ohodnotiť význam počúvania v komunikácii. Počúvať aktívne a so záujmom. Interpretovať príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela a Márie ako príklady skúsenosti zdieľania Boha s človekom. Uviesť iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom. Definovať svedomie (KKC 1796). Zdôvodniť potrebu formovania svedomia (KKC 1783-1785). Vysvetliť všeobecne platné pravidlá pri neistom rozhodovaní sa podľa svedomia (KKC 1959). Rozlíšiť prirodzený a ľudský zákon. Určiť prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu (KKC 1959). Vnímať životné situácie, ktoré si vyžadujú zodpovedné rozhodnutie vzhľadom k sebe, k druhým ľuďom a k svetu. Pozitívne oceniť rozhodnutie pre mravne dobrý skutok.
Metafora, Metaforická biblická reč – obrazná reč viery	1	
Metafora – Boh povedal	1	
Abrahám, Mária, Samuel	1	
Morálne svedomie	1	
Formovanie svedomia	1	
Tomáš Morus	1	
Dekalóg ako pomoc na ceste pri uskutočňovaní svojho ľudstva	1	
Byť človekom	**6**	Definovať učenie cirkvi o ľudskej osobe (KKC 357). Obhájiť dôstojnosť ľudského života od počatia.
Ohraničenosť človeka	1	
Ľudská osoba	1	
Pôvod dôstojnosti človeka	1	

Ježišovo ľudstvo	1	Vážiť si hodnotu ľudského života. Uvedomiť si dar vlastnej existencie. Definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471,480). Obhájiť historickosť Ježiša Krista. Kriticky posúdiť informácie v médiách.
Historické pramene dokumentujúce historickosť Ježiša z Nazareta Ježišovo ľudstvo	1	
Ponímanie Ježiša Krista v evanjeliách	1	
Na ceste osobnosti – šance a riziká	**4**	Porovnať a rozlíšiť pojmy osoba a osobnosť. Vymenovať znaky zrelej osobnosti. Vie zaradiť obdobie, v ktorom sa nachádza, do vývinového obdobia osobnosti. Vymenovať a zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti (drogy, gemblérstvo...). Ohraničiť pravdivosť legendy voči historickým faktom. Vysvetliť zmysel vzniku kresťanských stredovekých legiend. Interpretovať zmysel symbolickej reči legendy o sv. Krištofovi. Vysvetliť znaky a pravdivosť kresťanských stredovekých legiend. Objaviť v legende o sv. Krištofovi výzvu pre hľadanie a naplnenie zmyslu svojho života.
Osobnosť, vývoj osobnosti	1	
Deformácia osobnosti, závislosti	1	
Legenda a jej symbolická výpoveď	1	
Sv. Krištof – pútnik hľadajúci zmysel života	1	
Boh a človek	**3**	Opísať schopnosť človeka vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok. Vytvárať plnohodnotné vzťahy. Definovať sviatosti. Disponovať sa pre prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach spôsobom, ktorý oslovuje zmysly človeka. Nájsť analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy.
Sviatosti	1	
Aktuálne pôsobenie Boha v živote človeka od narodenia až po smrť	1	
Človek žijúci vo vzťahoch ako obraz trojice	1	

		Definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC.
Človek v spoločenstve	**5**	Vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine. Zdôvodniť dôležitosť kultivovanej sexuality. Na základe Božieho obrazu človeka ako muža a ženy vie oceniť vzťah medzi mužom a ženou a zdôvodniť rovnoprávnosť ich životných rolí. Oceniť hodnotu otcovstva a materstva Upevniť vedomie zodpovednosti za vlastné správanie, za svoju budúcnosť. Vymenovať škálu povolaní v cirkvi, povolanie. Vysvetliť z pohľadu služby človeku. Vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť. Demonštrovať ľudský, náboženský a kresťanský dôvod potreby slávenia v živote človeka aj ľudského spoločenstva. Vnímať slávnosť ako hodnotu, ktorá dáva životu hlbší rozmer. Zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov. Aktívne sa podieľať na slávení liturgie vo farskom spoločenstve.
Boží obraz človeka ako muža a ženy	1	
Sexualita ako dar a úloha, sociálne role muža a ženy, Rizikové sexuálne správanie, povolanie ako služba ľuďom	1	
Manželstvo, Kňazstvo, Zasvätený život	1	
Podstata slávenia v spoločenstve, vzťah k času, k ľudskému spoločenstvu, k transcendentnu, zmysel slávenia kresťanskej nedele	1	
Deň Pána a deň pre človeka, Sviatky, Farské spoločenstvo	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:

- prehlbuje svoje poznanie základných právd kresťanskej viery a biblického posolstva,
- rozvíja schopnosť premýšľať o zmysle života, hodnotách, slobode, zodpovednosti a osobnej identite,
- poznáva význam Ježiša Krista a jeho učenia pre život človeka,
- chápe význam svedomia, morálnych hodnôt a osobnej zodpovednosti pri rozhodovaní,

- rozlišuje medzi hodnotami, ktoré podporujú dôstojnosť človeka, a hodnotami či postojmi, ktoré ju ohrozujú,
- rozvíja schopnosť vytvárať zdravé medziľudské vzťahy založené na úcte, dôvere, odpustení, solidarite a vzájomnej pomoci,
- vníma hodnotu ľudského života a dôstojnosti každého človeka bez ohľadu na jeho názory, schopnosti, pôvod či životnú situáciu,
- formuje si pozitívny vzťah k rodine, priateľstvu, spolužitiu a zodpovednosti za vlastné rozhodnutia,
- rozvíja schopnosť viesť kultivovaný dialóg o náboženských, etických a spoločenských otázkach,
- rešpektuje odlišné názory a náboženské presvedčenie druhých ľudí,
- aplikuje kresťanské hodnoty v konkrétnych životných situáciách,
- rozvíja kritické myslenie pri posudzovaní informácií, spoločenských javov a životných postojov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Moje hodnoty	**4**	Vysvetliť pojem hodnota, usporiada vlastný rebríček hodnôt. Posúdiť podiel výberu hodnôt na tvorbu životného štýlu. Porovnať na konkrétnych príkladoch rôzne životné štýly v spoločnosti.
Hodnoty	2	
Reflexia vlastného rebríčka hodnôt	1	
Životný štýl	1	
Hodnoty života	**7**	Zdôvodniť snahu človeka v každej dobe, hľadať odpovede na základné nemenné existenciálne otázky. Vysvetliť chápanie mýtu – jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu o stvorení sveta a človeka. Vysvetliť rozdiel medzi mýtusom a logosom. Opísať historické pozadie vzniku obidvoch správ o stvorení sveta. Zdôvodniť snahu človeka v každej dobe, hľadá odpovede na základné nemenné existenciálne otázky. Vysvetliť chápanie mýtu – jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu o stvorení sveta a človeka. Vysvetliť rozdiel medzi mýtusom a logosom, opísať historické pozadie vzniku obidvoch správ o stvorení
Obraz sveta v mýte a v logu Biblická správa o stvorení (Gn 1,1-2,4)	1	
Veda a viera- dve nezávislé odvetvia hľadajúce pravdu	1	
Etika životného prostredia z kresťanského pohľadu, človek ako spoločenstvo osôb	1	
Manželstvo – jeho zmysel a význam z pohľadu štátu a cirkvi	1	
Liturgia sviatosti manželstva, manželský sľub	1	
Plodnosť, hodnota života	1	
Riešenie problémovej úlohy – príbeh s mravnou dilemou (potrat)	1	

		sveta a človeka vo Svätom písme. Porovnať vedu a vieru ako dve cesty vedúce k pravde, vnímať súvislosti medzi lokálnymi a globálnymi problémami a vlastnú zodpovednosť vo vzťahu k prostrediu. Vysvetliť symbolické úkony liturgie sviatosti manželstva, vysvetliť kresťanský pohľad na hodnotu individuálneho ľudského života.
Šírenie kresťanských hodnôt v Európe	**7**	Vymenovať a definovať znaky cirkvi. Zdôvodniť potrebu autority, porovnať hierarchiu s anarchiou. Vysvetliť hierarchické usporiadanie v cirkvi. Opísať biblické obrazy cirkvi. Opísať šírenie kresťanstva sv. Pavlova. Vnímať prepojenie židovskej a helenistickej kultúry vďaka sv. Pavlovi. Charakterizovať legendu ako literárny útvar. Ohraničiť pravdivosť legendy, opísať počiatky vzniku mníšstva. Poznať cirkev v jej dejinnom zápase pri uskutočňovaní Ježišovho odkazu. Pomenovať prvky konzumného spôsobu života v súčasnosti. Si má uvedomiť dôsledky osvietenstva, sekularizmu a konzumizmu na život súčasného človeka. Zaujať vlastný kritický postoj k pozitívnym aj negatívnym javom v spoločnosti a v cirkvi.
Hierarchia v cirkvi, Autorita	1	
Reflexia vlastného postoja k autoritám, Biblické obrazy cirkvi: Hierarchia v cirkvi, Autorita, Reflexia vlastného postoja k autoritám	1	
Biblické obrazy cirkvi: Boží ľud na ceste, ovčinec, roľa, stavba, vinica, telo	1	
Šírenie kresťanstva, prenasledovanie kresťanov (sv. Pavol), Legendy o mučeníkoch a symbolický význam legendy	1	
Milánsky edikt a jeho dôsledky, Vznik mníšstva (sv.Benedikt)	1	
Kresťanské korene Európy a kríza hodnôt v súčasnosti	1	
Sekularizmus, konzumizmus	1	
Kresťanské hodnoty v spoločnosti	**3**	Zdôvodniť spoločenskosť človeka. Definovať úlohu cirkvi a politiky, rozlíšiť úlohu cirkvi a úlohu politiky. Vymenovať rozdiely medzi štátom a cirkvou.
Človek ako súčasť celku, Úloha cirkvi, úloha politiky	1	
Vzťah štátu a cirkvi v dejinách	1	
Konštantínovský obrat, investitúra, pápežský štát, francúzska revolúcia a jej dôsledky pre vzťah cirkvi a štátu, obdobie totality, súčasný vzťah cirkvi a štátu v SR (KKC 1878-1912)	1	

		Vymenovať pozitívne prvky demokratického systému a jeho riziká. Oceniť prínos štátu a cirkvi pre dobro jednotlivca a spoločnosti. Uviesť príklady pre vlastné možnosti ovplyvnenia spoločenského diania v obci, štáte, vo farnosti a v cirkvi.
Pramene plnohodnotného života	**7**	Definovať modlitbu z KKC, zdôvodniť potrebu modlitby. Vymenovať podmienky dobrej modlitby. Pomenovať ťažkosti na ceste modlitby. Rozlíšiť rôzne druhy modlitieb. Prehĺbiť vlastné hľadanie Boha a vstúpiť do vzťahu s ním v modlitbe. Vysvetliť štruktúru modlitby Otče náš. Charakterizovať jednotlivé prosby modlitby Otče náš. Vyjadriť svoj postoj k zázrakom. Opísať zázraky vyliečenia v príbehoch prírodných a antických národov, zázraky v kresťanstve a vysvetlí biblické chápanie zázraku. Vysvetliť význam sviatostného života pre svoj duchovný život. Vedieť vnímať sviatosti ako dotyk Ježišovej prítomnosti v dnešnej dobe. Analyzovať negatívne vplyvy okultizmu.
Modlitba ako mlčanie pred Bohom	2	
Cesta z vonkajšieho do vnútorného sveta (KKC 2563)	1	
Modlitba Otče náš	1	
Ježiš vypočuje modlitbu (zázraky)	1	
Sviatosti	1	
Ježišove uzdravenia cez ruky a gestá, vysluhovateľa sviatosti	1	
Plnosť života	**5**	Uviesť rozdielne pohľady na starobu a chorobu v súčasnej spoločnosti, porovnať ich s kresťanským učením a vyvodiť závery pre svoj život. Definovať sviatosť pomazania chorých. Pomenovať príčiny najčastejšieho nepochopenia sviatosti pomazania chorých u veriacich. Poznať a vedieť sa orientovať v obradoch kresťanského
Právo na dôstojné umieranie, Paliatívna liečba	1	
Možnosti a hranice paliatívnej liečby, Kresťanský zmysel utrpenia	1	
Mravný aspekt eutanázie (KKC 2276-2279), Sviatosť pomazania chorých	1	
Smrť klinická, biologická, Obrady kresťanského pohrebu	1	
Učenie cirkvi o posmrtnom živote: osobitný súd, nebo, očistec, peklo, Nový Jeruzalem	1	

		pohrebu a rozoznať v nich znamenia kresťanskej viery vo vzkriesenie mŕtvych. Zdôvodniť túžbu po nesmrteľnosti, ktorú v sebe nosí každý človek. Interpretovať učenie cirkvi o smrti a posmrtnom živote. Vysvetliť eschatologické pojmy (nesmrteľná duša, osobitný a posledný súd, posmrtný život, odpustky). Vnímať paradox smrti a nového života. Definovať reinkarnáciu. Porovnať a vysvetliť učenie cirkvi o večnom živote s učením iných náboženstiev. Oceniť kresťanské posolstvo nádeje o posmrtnom živote. Vyvodiť závery pre svoj život z apokalyptického rozmeru sveta z pohľadu kresťanstva.

VZDELÁVACIA OBLASŤ ČLOVEK A SPOLOČNOSŤ

PREDMETY

DEJEPIS

OBČIANSKÁ NÁUKA

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Základným predpokladom dôležitosti a významu tejto oblasti je človek ako zóonpolitikon, 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.

Dejepis

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU DEJEPIS

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Dejepis spolu s občianskou náukou tvorí vzdelávaciu oblasť spoločenskovedných predmetov. V interaktívnych vzťahoch predstavuje jeden z významných prostriedkov procesu humanizácie žiakov. Tí si v ňom postupne osvojujú kultúru spoločenskej komunikácie a demokratické spôsoby svojho konania na základe oboznamovania sa s historickým procesom ako jedným zo základných predpokladov komplexného poznávania sveta a ľudskej spoločnosti. Hlavnou funkciou dejepisu je kultivovanie historického vedomia žiaka ako celistvej osobnosti. Jej súčasťou je predovšetkým postupné poznávanie takých historických udalostí, javov a procesov v priestore a čase, ktoré zásadným spôsobom ovplyvnili vývoj slovenskej spoločnosti a premietli sa do obrazu našej prítomnosti. Kladie dôraz na dejiny 19. a 20.storočia, v ktorých môžeme nájsť z väčšej časti korene súčasných spoločenských javov a problémov. Takto vedie žiakov k úcte k vlastnému národu, k rozvíjaniu vlastenectva ako súčasti kultivovania ich historického vedomia, v ktorom rezonuje i úcta k iným národom a etnikám.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vzdelávania v tejto oblasti je prehĺbiť poznanie historického vývoja ľudstva od praveku až po súčasnosť, pričom dôraz sa kladie na poznávanie historického vývoja v synchrónnej súvislosti svetových a národných dejín. V procese vzdelávania sa žiaci učia uplatňovať pluralitu názorov a postojov pri historickej interpretácii a formovať si vlastný názor na historický proces, ktorý bude podložený argumentmi v duchu hodnôt humanizmu a demokracie. Celkovým zámerom je formovanie kritického historického povedomia, ktoré žiakom umožní lepšie sa orientovať v spleti politických, ekonomických, sociálnych a kultúrnych faktov, s ktorými sa budú počas svojho života stretávať.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v historickom čase, priestore a periodizácii dejín,
- charakterizuje politický, spoločenský a kultúrny odkaz starovekého Grécka a Ríma, porovnať spoločenské systémy Sparty a Atén (vrátane antickej demokracie) a hodnotí ich vplyv na európsky vývoj,
- vysvetľuje príčiny a dôsledky sťahovania národov, opisuje pohyb slovanských kmeňov a charakterizuje sociálnu štruktúru stredovekej feudálnej spoločnosti,
- hodnotí význam Veľkej Moravy, prínos byzantskej misie Konštantína a Metoda a na základe práce s mapou opisuje začleňovanie Slovenska do vznikajúceho uhorského štátu,
- analyzuje zrod modernej doby prostredníctvom príčin a dôsledkov zámorských objavov, nových myšlienkových prúdov (humanizmus, renesancia, reformácia, osvietenstvo) a priebehu i dosahu Veľkej francúzskej revolúcie,
- vysvetľuje podstatu osvietenského absolutizmu v habsburskej monarchii a analyzuje reformy Márie Terézie a Jozefa II. a ich prínos pre modernizáciu krajiny,
- orientuje sa v procese formovania moderného slovenského národa, charakterizuje fázy slovenského národného obrodenia, politické programy, prínos štúrovcov a význam Matice slovenskej a slovenských gymnázií,

- objasňuje príčiny, priebeh a dôsledky prvej svetovej vojny, hodnotí vplyv revolúcie v Rusku a vstupu USA na jej priebeh a vysvetľuje povojnové usporiadanie Európy (Versailleský systém),
- orientuje sa v okolnostiach vzniku Československej republiky (1918) v kontexte rozpadu Rakúsko-Uhorska, charakterizuje ciele a význam domáceho i zahraničného odboja (M. R. Štefánik, T. G. Masaryk, E. Beneš) a opisuje jej medzivojnový politický systém.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Pravek a starovek	**3**	Vymenovať a zaradiť historické pramene. Charakterizovať časovú a priestorovú periodizáciu dejín. Vysvetliť funkciu jednotlivých pomocných vied historických. Vysvetliť periodizáciu praveku. Charakterizovať najvýznamnejšie medzníky v dejinách praveku.
Ako to vyzerá v historickej dielni	1	
Periodizácia dejín	1	
Historické pramene	1	
Starovek	**6**	Vysvetliť pojem demokracia; porovnať a vysvetliť odlišnosť spoločenských systémov Atén a Sparty. Charakterizovať znaky gréckej kultúry. Vymenovať grécke pamiatky. Zhodnotiť vplyv starovekého Grécka a Rímskej ríše na politický a kultúrny vývoj v Európe.
Prehľad starovekých dejín	1	
Staroveké Grécko a Rím – prehľad	1	
Antická demokracia	1	
Antická vzdelanosť	1	
Antická kultúra	1	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	1	
Stredovek	**6**	Charakterizovať štruktúru stredovekej spoločnosti. Definovať pojem sťahovanie národov; vysvetliť jeho príčiny a dôsledky. Opísať pohyby slovanských kmeňov počas sťahovania národov. Charakterizovať historické osobnosti Veľkej Moravy, zhodnotiť význam príchodu a pôsobenia Konštantína a Metoda na Veľkej Morave. Charakterizovať proces formovania uhorského štátu. Na základe práce s mapou opísať geografické začleňovanie Slovenska do uhorského štátu.
Feudalizmus, stredoveký štát, sociálna štruktúra stredovekej spoločnosti	1	
Pravlasť Slovanov, slovanské kmene	1	
Veľká Morava	1	
Byzantská misia	1	
Začlenenie Slovenska do uhorského štátu	1	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	1	

Novovek	**10**	Vymenovať a vysvetliť príčiny zámorských objavov. Vysvetliť dôsledky zámorských objavov pre Európu i novoobjavené krajiny. Uviesť príčiny Veľkej Francúzskej revolúcie a vymenovať jej etapy. Opísať priebeh revolúcie. Vymenovať osobnosti revolúcie a vysvetliť ich význam. Vymenovať a vysvetliť dôsledky revolúcie pre Francúzsko a Európu.
Človek a myslenie v novoveku	1	
Medzníky novovekých dejín - zámorské objavy	1	
Zrod modernej doby	1	
Reformácia a protireformácia	1	
Priemyselná revolúcia	1	
Osvietenstvo	1	
Veľká francúzska revolúcia	2	
Viedenský kongres	1	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	1	
Slováci v habsburskej monarchii	**4**	Vymenovať a vysvetliť reformy Márie Terézie a Jozefa II.
Habsburgovci na uhorskom tróne, turecká expanzia	1	
Osvietenský absolutizmus	1	
Reformy Márie Terézie a Jozefa II.	1	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	1	
Moderný slovenský národ	**6**	Vysvetliť predpoklady začiatkov formovania moderného slovenského národa. Vymenovať a charakterizovať fázy slovenského národného obrodenia. Analyzovať politický program Slovákov. Zhodnotiť život a dielo štúrovcov. Charakterizovať prejavy Bachovho absolutizmu, vysvetliť jeho príčiny a dôsledky. Opísať činnosť Matice slovenskej.
Slovenské národné obrodenie	3	
Slováci v revolúcii 1848/1849	1	
Slováci v porevolučných a matičných rokoch	1	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	1	
Moderná doba – Prvá svetová vojna	**15**	Vysvetliť príčiny a zámienku 1.svetovej vojny. Opísať priebeh vojny na hlavných európskych frontoch. Zhodnotiť význam udalostí v Rusku a USA na priebeh vojny. Zhodnotiť dôsledky 1.svetovej vojny na udalosti vo svete a Európe. Vysvetliť usporiadanie Európy po vojne.
Zápas o veľmocenské postavenie	1	
Imperializmus	1	
Príčiny 1. svetovej vojny	1	
Trojspolok, Dohoda	1	
Priebeh 1. svetovej vojny	3	
Udalosti v Rusku – revolúcia	2	
Výsledky a dôsledky 1. svetovej vojny	2	
Versailleský systém	1	
Nová mapa Európy	1	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	2	
Moderná doba- Československá republika	**16**	Zdôvodniť postoj Slovákov a Čechov k vypuknutiu vojny.
Slovenská spoločnosť počas 1. svetovej vojny	1	
Idea vzniku Československa	1	

Osobnosti: T. G. Masaryk, M. R. Štefánik, E. Beneš	1	Vysvetliť ciele domáceho a zahraničného odboja a zhodnotiť jeho význam. Zhodnotiť význam pôsobenia jednotlivých osobností domáceho a zahraničného odboja. Vysvetliť príčiny rozpadu Rakúsko-Uhorska a vzniku 1.ČSR. Vysvetliť politický systém v medzivojnovom Československu.
Zahraničný odboj počas 1. svetovej vojny	2	
Domáci odboj počas 1. svetovej vojny	2	
Vznik Československej republiky	2	
Politický systém v medzivojnovom Československu	2	
Referáty a prezentácie	2	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	3	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v medzinárodnom postavení a vnútornom vývoji prvej ČSR, charakterizuje jej národnostné zloženie, politickú a hospodársku situáciu a dianie v povojnovom Rusku,
- definuje a porovnáva totalitné a diktátorské režimy v Európe (fašizmus, nacizmus, stalinizmus v ZSSR), vysvetľuje príčiny ich vzniku (vrátane vplyvu svetovej hospodárskej krízy) a opisuje situáciu v Nemecku po nástupe Hitlera k moci,
- charakterizuje ciele zahraničnej politiky Nemecka a politiku appeasementu pred druhou svetovou vojnou, pričom presne definuje pojmy fašizmus, rasizmus, xenofóbia a antisemitizmus,
- vysvetľuje príčiny a podstatu Hitlerovho plánu na rozbitie Československa a analyzuje dôsledky Mníchovskej dohody, Viedenskej arbitráže a vyhlásenia autonómie Slovenska,
- objasňuje príčiny vypuknutia druhej svetovej vojny, význam Paktu Ribbentrop-Molotov, chronologický priebeh vojny v jej fázach a výsledky konferencií Veľkej trojky,
- definuje pojem holokaust a kriticky hodnotí riešenie židovskej otázky na území vtedajšej Slovenskej republiky,
- charakterizuje slovenský štát (1939 – 1945) z hľadiska jeho vnútornej a zahraničnej politiky a hospodárskeho fungovania,
- vysvetľuje ciele slovenského domáceho i zahraničného odboja a zhodnocuje politický a vojenský význam Slovenského národného povstania pre obnovenie Československa,
- orientuje sa v povojnovom bipolárnom usporiadaní sveta (studená vojna), opisuje formovanie sovietskeho bloku, integráciu západného bloku a priebeh reforiem v socialistických krajinách,
- analyzuje kľúčové medzníky československých dejín po roku 1945: porážku demokracie v roku 1948, pokus o reformu v roku 1968, normalizáciu, Nežnú revolúciu v roku 1989 a následnú cestu k rozdeleniu federácie a vzniku samostatnej Slovenskej republiky.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Medzivojnové Československo	**4**	Charakterizovať medzinárodné postavenie 1. ČSR.
Medzinárodné postavenie 1. ČSR	1	
Politická a hospodárska situácia v 1. ČSR	1	

Národnostná otázka v 1. ČSR	1	Charakterizovať národnostné zloženie obyvateľstva v ČSR. Charakterizovať udalosti v povojnovom Rusku.
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	1	
Totalitné a diktátorské režimy v Európe	**4**	Definovať pojem fašizmus; vysvetliť príčiny jeho vzniku. Charakterizovať ciele zahraničnej politiky Talianska. Definovať pojem nacizmus; vysvetliť príčiny jeho vzniku. Opísať udalosti v Nemecku po nástupe Hitlera k moci.
Svetová hospodárska kríza	1	
Totalitný režim v ZSSR	1	
Taliansky fašizmus	1	
Nemecký nacizmus	1	
Medzivojnová situácia pred 2.svetovou vojnou	**5**	Charakterizovať ciele zahraničnej politiky Nemecka. Definovať pojmy fašizmus, rasizmus, xenofóbia a antisemitizmus. Vysvetliť príčiny a podstatu Hitlerovho plánu rozbiť ČSR. Charakterizovať dôsledky Mníchovskej dohody a Viedenskej arbitráže.
Zahraničná politika Nemecka	1	
Politika appeasementu	1	
Rozbitie Československa - Mníchovský diktát	1	
Viedenská arbitráž, autonómia Slovenska	1	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	1	
Druhá svetová vojna	**5**	Vymenovať a vysvetliť príčiny vypuknutia 2.svetovej vojny. Vysvetliť príčiny a dôsledky podpísania Paktu o neútočení. Charakterizovať priebeh vojny v jej fázach. Definovať pojem holokaust. Zhodnotiť význam konferencií Veľkej trojky.
Príčiny vojny, pakt Ribbentrop – Molotov	1	
Priebeh vojny - 1. a 2. fáza	1	
Priebeh vojny - 3. a 4. fáza	1	
Holocaust	1	
Výsledky vojny	1	
Slovenská republika (1939-1945)	**7**	Charakterizovať slovenský štát – vnútorná a zahraničná politika, hospodárstvo. Charakterizovať riešenie židovskej otázky na území Slovenského štátu. Charakterizovať ciele domáceho a zahraničného odboja; zhodnotiť význam SNP.
Charakteristika Slovenskej republiky	1	
Riešenie židovskej otázky	1	
Domáci odboj	1	
Zahraničný odboj	1	
Slovenské národné povstanie	1	
Obnovenie Československej republiky	1	
Upevňovanie a preverovanie vedomostí	1	
Svet po 2.svetovej vojne	**3**	Charakterizovať príčiny vzniku studenej vojny. Zhodnotiť príčiny a dôsledky uvoľňovania medzinárodného napätia. Opísať priebeh formovania sovietskeho bloku. Vysvetliť proces reforiem vo východnom bloku.
Bipolárny svet, studená vojny	1	
Politická a hospodárska integrácia východného bloku	1	
Politická a hospodárska integrácia západného bloku	1	
Československo po 2.svetovej vojne	**5**	
Porážka demokracie v Československu	1	

Pokus o reformu systému v Československu	1	Vysvetliť okolnosti porážky demokracie v Československu v roku 1948. Analyzovať pokus o reformu politického systému v roku 1968. Zhodnotiť priebeh normalizácie v 70-ych rokoch. Analyzovať okolnosti a príčiny „nežnej revolúcie“. Opísať postup cesty k slovenskej štátnosti.
Od normalizácie k nežnej revolúcii	1	
Revolúcia 1989	1	
Rozdelenie Československa a vznik SR	1	

Občianska náuka

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU OBČIANSKA NÁUKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet občianska náuka oboznamuje žiakov so základmi vybraných spoločenských vied dôležitých pre ich orientáciu v etických, estetických, psychologických, sociálno-právnych, politických a filozofických otázkach a vedie ich k poznávaniu seba a druhých, k pochopeniu vzájomných vzťahov medzi jednotlivcom a spoločnosťou v duchu demokracie, slobody a humanity. Predmet sa významnou mierou podieľa na mravnom, občianskom a intelektuálnom rozvoji žiakov, posilňuje ich všeobecné vzdelanie a prispieva k ich príprave na život. Obsah je tvorený vybranými poznatkami zo spoločenských disciplín: etika, estetika, psychológia a sociálna psychológia, náuka o štáte, práve, sociológia, politológia.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu občianska náuka je, aby žiaci štúdiom tohto predmetu získali prehľado štruktúre vybraných spoločenskovedných disciplín, rozvíjali svoje schopnosti formulovať a klásť otázky v príslušných vedných disciplínach a v oblastiach spoločenského života, posudzovali ich rôzne riešenie, rozvíjali tolerantnú výmenu názorov, vytvárali si vlastné názory na základné otázky a postoje k nim, získali dôležité hodnoty a etické normy, súvisiace so životom a zdravím, rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou, ekonomickým životom a prácou, posilnili rozvíjanie morálneho úsudku a zmyslu pre zodpovednosť, vedeli na primeranej úrovni vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami, oboznámili sa so základmi etikety a spoločenského správania, so všeobecnými zásadami kultivovaného spoločenského života, oboznámili sa so základnými formami a druhmi umenia, poukázali na vývoj estetických vzťahov človeka k prostrediu ako aj potrebu estetiky v každodennom živote človeka, obohatili sa o poznatky psychologickej vedy, jej humanizujúceho poslania pri vysvetľovaní príčin a dôsledkov ľudského snaženia a konania, oboznámili sa o základných psychických dispozíciách, ich vplyve a pôsobení a poznanie seba samého a svojho miesta v sociálnych vzťahoch, získali vedomosti o poslaní štátu a práva, úlohe práva a zákonitosti v demokratickej spoločnosti ľudských právach a základných slobodách, ako aj poučenie o právach a povinnostiach občana – spotrebiteľa, získali prehľad o obsahu sociológie a jej význame pre všeobecné vzdelanie moderného človeka, oboznámili sa so základnými poznatkami politológie, o právnom štáte, občianstve človeka a štátnej moci.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	tretí

<table>
<tr><th colspan="3">Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník</th></tr>
<tr><td colspan="3">žiak:
pozná podstatu ľudskej psychiky,
chápe proces socializácie ľudskej bytosti,
osvojí si základné znaky a symboly štátu,
ovláda ľudské práva a slobody, ich podstatu a zmysel.</td></tr>
<tr><th colspan="3">Rozpis učiva predmetu</th></tr>
<tr><th>Názov tematického celku/témy</th><th>Počet vyučovacích hodín</th><th>Výkonové štandardy</th></tr>
<tr><td>Človek ako jedinec</td><td>7</td><td rowspan="6">Poznať pojem psychológie.
Ovládať vývin psychiky.
Charakterizovať osobnosť, temperament, schopnosti, motívy a postoje.
Poznať pojem zdravie, duševná hygiena, dôsledky stresu.
Vysvetliť ako zvládať stres, predchádzať stresu, záťaži.
Charakterizovať racionálnu životosprávu.</td></tr>
<tr><td>Podstata ľudskej psychiky, psychológia</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Psychické javy osobnosti</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Vývin psychiky a učenie</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Psychológia osobnosti</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Psychologické zdravie a stres</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Človek a spoločnosť</td><td>9</td><td rowspan="7">Objasniť význam procesu socializácie ľudskej bytosti.
Rozoznať a popísať sociálne role, ktoré vo svojom živote prežíva.
Pochopiť postavenie jedinca v skupine a uviesť dôsledky predsudkov a nerešpektovania odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín.
Vysvetliť vznik, vývoj rodiny v spoločnosti s vývojom spoločnosti a popísať funkcie rodiny.
Pochopiť prepojenie štátu a rodiny navzájom a vysvetliť rozdiely v jednotlivých typoch rodín.
Vysvetliť znaky a druhy sociálnych deviácií, charakterizovať mechanizmy sociálnej kontroly.
Identifikovať prejavy krízy v spoločnosti a ich riešenia aj na príkladoch z histórie.
Identifikovať prejavy intolerancie v spoločnosti a ich riešenia.</td></tr>
<tr><td>Proces socializácie, sociálny status, sociálne role</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Sociálna skupina, druhy sociálnych skupín</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Rodina, funkcie a typy rodiny</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Sociálna deviácia, sociálna kontrola</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Prejavy tolerancie, intolerancie</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Občan a štát</td><td>12</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Znaky štátu a štátne symboly</td><td>2</td></tr>
</table>

Formy štátu	2	Osvojiť si a správne pochopiť základné znaky právneho štátu vo svete. Vysvetliť a charakterizovať formy štátnych zriadení v dejinách. Objasniť podstatu a význam politického pluralizmu pre život v štáte. Vysvetliť systém horizontálnej a vertikálnej deľby moci v štáte. Charakterizovať podstatu priamej demokracie. Rozlíšiť a charakterizovať spôsoby volieb a charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb. Popísať parlamentný systém v SR, Ústavu SR a systém fungovania EÚ.
Horizontálna a vertikálna deľba moci	1	
Demokracia a jej znaky – priama demokracia	2	
Politický systém, voľby a volebné systémy, parlamentný systém SR	2	
Ústava SR	2	
Systém EÚ	1	
Ľudské práva a slobody	**5**	Poznať pojmy právo a slobody. Opísať vývoj ľudských práv. Rozlišovať generácie ľudských práv. Ovládať práva a povinnosti dieťaťa. Vysvetliť ochranu ľudských práv v Európskom systéme ochrany.
Ľudské práva a slobody, ich podstata a zmysel	1	
Generácie ľudských práv, prostriedky ochrany ľudských práv	2	
Ochrana práv dieťaťa	1	
Globálne prostriedky ochrany práv a slobôd, medzinárodné súdne dvory	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- charakterizuje pojem práva, právneho štátu,
- pomenuje globálne problémy sveta,uvedomuje si možnosti eliminácie dôsledkov pôsobenia globálnych problémov,
- rozumie výrazom humanitárnej pomoci.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Človek – občan	**16**	Charakterizovať pojem práva, opísať právny štát. Rozlišovať právne normy. Charakterizovať jednotlivé odvetvia práva.
Právo a iné normatívne systémy	4	
Typy právne kultúry	3	
Korupcia	1	
Orgány ochrany práva	5	

Práva spotrebiteľa	3	Vysvetliť pojem korupcia. Popísať štruktúru, organizáciu a fungovanie orgánov ochrany práv. Popísať štruktúru, organizáciu a fungovanie súdov a prokuratúry. Charakterizovať činnosti advokátov, notárov, polície a mediátorov. Popísať práva spotrebiteľa a spôsoby ochrany spotrebiteľských práv.
Globálne témy v dnešnom svete	**11**	Vyhľadať informácie o globálnych problémoch vo svete a objektívne ich zhodnotiť. Pomenovať globálne problémy sveta. Rozlišovať fakty od mýtov. Uviesť možnosti eliminácie dôsledkov pôsobenia globálnych problémov.
Globalizácia	2	
Ekonomická kríza	2	
Globálny obchod	2	
Chudoba, detská práca, obchodovanie s ľuďmi	2	
Vojenské konflikty, migrácia, terorizmus	3	
Humanitárna a rozvojová pomoc	**6**	Vysvetliť prepojenie medzi ľudskými právami a humanitárnym právom. Načrtnúť etiku humanitárnej akcie. Plánovať a aplikovať humanitárny projekt.
Ľudské práva a humanitárna práva	2	
Humanitárna pomoc, rozvojová pomoc	2	
Dobročinnosť a dobrovoľníctvo	2	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná a chápe základné identifikačné znaky filozofie, vedy, náboženstva a umenia.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Filozofia a jej atribúty - dejinno-filozofický exkurz	**25**	Charakterizovať pojem filozofia. Poznať pojem ontológia, gnozeológia. Vysvetliť vzťah a uviesť základné identifikačné znaky filozofie, vedy, náboženstva a umenia.
Filozofia v živote človeka, funkcie filozofie	2	
Mýtus a filozofia, predpoklady vzniku filozofie	3	
Filozofické disciplíny	3	
Filozofia, veda, náboženstvo, umenie, ideológia	3	
Periodizácia dejín filozofie (antická, stredoveká...), ich profilová charakteristika	7	

Základné myšlienkové domény európskeho filozofického myslenia: - myslenie orientované na poznanie sveta (Parmenides, Herakleitos, Aristoteles)	7	Uviesť rozdielne znaky filozofie a mýtu. Uviesť témy resp. problémy pre jednotlivé obdobia filozofie. Poznať a pochopiť nevyhnutnosť postupnosti poznania. Ovládať vývoj filozofie. Interpretovať dejiny filozofického myslenia. Identifikovať a analyzovať problémy, otázky v rámci uvedených myšlienkových domén.
Religionistika	**8**	Rozlíšiť medzi jednotlivými prvkami náboženstva a vysvetliť ich význam. Určiť základné znaky svetových náboženstiev. Identifikovať prejavy náboženskej neznášanlivosti. Rozoznať prejavy sektárskeho myslenia.
Náboženstvo a jeho atribúty: prvky náboženstva, náboženská viera, symboly, praktiky a prejavy	3	
Kresťanstvo a svetové náboženstvá	3	
Alternatívne náboženské prejavy (nové náboženské hnutia)	2	

VZDELÁVACIA OBLASŤ ČLOVEK A PRÍRODA
PREDMETY
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 predmety chémia.

Predmety poskytujú informácie o základnom systéme živej prírody ako predpokladu formovania prírodovednej gramotnosti žiakov.

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

Hlavným cieľom predmetu je poskytnúť žiakom ucelený systém teoretických vedomostí a kognitívnych zručností z oblasti chémie, ktoré sú nevyhnutným základom pre ich ďalší odborný rast a bezpečnú prácu v odbore.

V rovine teoretických poznatkov žiaci získavajú základné predstavy o štruktúre látok, ich stavebných časticiach a podstate chemických dejov. Kľúčovým aspektom je osvojenie si základných chemických pojmov, symbolov a názvov, čo žiakom zaručuje bezproblémovú orientáciu v odbornej literatúre počas štúdia i v budúcej praxi. Žiaci sa učia dôkladne poznať vlastnosti látok a ich teoretickú aplikáciu v konkrétnych odborových postupoch. Súčasťou teoretickej prípravy je tiež dôkladné osvojenie si zásad bezpečnosti a hygieny v chemickom laboratóriu, ktoré tvorí základ pre bezpečnú prácu s chemickými prípravkami.

Tieto vedomosti sa premietajú do cieľových zručností, vďaka ktorým žiaci dokážu porozumieť chemickej symbolike i názvosloviu a s istotou ich používať. Rovnako sa naučia spoľahlivo orientovať v periodickej sústave prvkov, čo im pomáha predvídať správanie a vlastnosti zlúčenín. V rámci teoretického uplatňovania poznatkov dokážu vysvetliť princípy a priebeh vybraných chemických pokusov, vďaka čomu lepšie porozumejú chemickým reakciám, s ktorými sa stretnú vo svojom študijnom odbore.

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

Rozpis učiva predmetu

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

Predmet chémie, chémia prírodná veda	1	Charakterizovať chémiu ako prírodnú vedu.
Všeobecná chémia	**23**	Vysvetliť stavbu atómu a orientovať sa v periodickej sústave prvkov. Určiť druh chemickej väzby, oxidačné čísla a vytvoriť názvy a vzorce základných anorganických zlúčenín. Pripraviť a vypočítať koncentráciu roztokov. Zapísať chemické reakcie a vysvetliť faktory ovplyvňujúce ich priebeh. Rozlíšiť oxidačno-redukčné reakcie, kyseliny, zásady a neutralizáciu. Dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci v chemickom laboratóriu a poskytnúť základnú prvú pomoc pri úrazoch spôsobených chemickými látkami.
Atómy, štruktúra zloženie	1	
Protónové číslo, izotopy, rádioaktivita	1	
Elektrónový obal atómu, názvoslovie chemických prvkov	1	
Periodický zákon, periodická sústava prvkov	1	
Umiestnenie prvku v tabuľke a valenčné elektróny	1	
Vznik chemickej väzby, iónová väzba	1	
Elektronegativita, polárna väzba, kovalentná väzba	1	
Kovová väzba, katióny, anióny	1	
Oxidačné číslo, názvy a vzorce binárnych zlúčenín	1	
Názvy a vzorce hydroxidov, bezkyslíkatých kyselín	1	
Názvy a vzorce kyslíkatých kyselín	1	
Názvy a vzorce solí	1	
Roztoky, výpočty koncentrácie roztokov	1	
Cvičenie príprava roztokov	1	
Zápisy chemických reakcií chemickými vzorcami	1	
Termochémia, reakčné teplá, exotermické a endotermické reakcie	1	
Rýchlosť chemických reakcií, vplyvy pôsobiace na rýchlosť	1	
Faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií	1	
Redoxné reakcie, oxidácia, redukcia	1	
Cvičenie - pozorovanie priebehu rôznych reakcií	1	
Autoprotolýza vody, relatívna sila kyselín a zásad	1	
Neutralizácia, hydrolýza	1	
Cvičenie – prvá pomoc pri popáleninách kyselinami a zásadami význam	1	
Anorganická chémia v potravinárstve	**9**	Charakterizovať vlastnosti, výskyt a využitie nekovov. Opísať význam vodíka, kyslíka, ozónu a vody. Vysvetliť vplyv CFC látok na ozónovú vrstvu. Charakterizovať dusík, dusičnany, halogény a síru. Opísať využitie kyseliny chlorovodíkovej, chloridu sodného a kyseliny sírovej.
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	Vysvetliť vplyv chemických látok na životné prostredie a význam batérií a akumulátorov.
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	
Počet vyučovacích hodín za ročník	33	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • charakterizuje organickú chémiu, vlastnosti uhlíka a chemické väzby, • rozlišuje základné skupiny organických zlúčenín a pozná ich vlastnosti, význam a využitie, • vysvetlí význam uhľovodíkov a ich derivátov v praxi, • charakterizuje prírodné látky (sacharidy, lipidy, bielkoviny, enzýmy, vitamíny, nukleové kyseliny) a ich biologický význam, • vysvetlí vznik a vlastnosti tukov, sacharidov a bielkovín, • pozná význam enzýmov, hormónov, vitamínov a alkaloidov pre organizmus, • rozlišuje plasty, prídavné a cudzorodé látky a posúdi ich vplyv na zdravie a životné prostredie, • uplatňuje získané poznatky pri hodnotení významu organických látok v bežnom živote a zdravej výžive.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonový štandard
Organická chémia	**18**	Charakterizovať základné pojmy organickej chémie. Rozlišovať základné skupiny organických zlúčenín a ich vlastnosti. Vysvetliť význam organických zlúčenín v prírode, technike a každodennom živote. Charakterizovať sacharidy, lipidy, bielkoviny, enzýmy, vitamíny a nukleové kyseliny z hľadiska stavby, funkcie a významu. Vysvetliť biologický význam tukov, sacharidov, bielkovín, hormónov a enzýmov. Posúdiť význam zdravej výživy a vplyv prídavných, cudzorodých látok a alkaloidov na ľudský organizmus. Uplatňovať získané poznatky pri riešení úloh z bežného života a pri ochrane zdravia a životného prostredia.
Pojem organická chémia	1	
Vlastnosti uhlíka v organických zlúčeninách	1	
Väzby v organickej chémii.	1	
Uhľovodíky, zdroje uhľovodíkov.	1	
Halogénderiváty uhľovodíkov, alkoholy, fenoly	1	
Aldehydy, ketóny, karboxylové kyselín	1	
Makromolekulové látky.	1	
Heterocyklické zlúčeniny	1	
Prírodné látky	1	
Organické zlúčeniny v praxi	1	
Sacharidy	1	
Lipidy	1	
Bielkoviny	1	
Enzýmy	1	
Farbivá	1	
Alkaloidy	1	
Cudzorodé látky	1	
Plasty	1	
Základy biochémie	**15**	

Biochémia v systéme chemických vied	1	Charakterizovať biochémiu ako súčasť chemických vied a vysvetliť jej význam. Charakterizovať lipidy, sacharidy, bielkoviny a nukleové kyseliny z hľadiska zloženia, vlastností, rozdelenia a biologického významu. Vysvetliť vznik tukov esterifikáciou, rozlíši tuky a oleje. Charakterizovať aminokyseliny, peptidickú väzbu a rozdelenie bielkovín, uvedie ich výskyt a význam. Vysvetliť význam vitamínov, enzýmov a hormónov pre správne fungovanie organizmu a uvedie ich zdroje. Posúdiť význam prídavných látok v potravinách a vysvetliť účinky alkaloidov na ľudský organizmus.
Lipidy charakteristka, biologický význam tukov, rozdelenie	1	
Tuky a oleje – esterifikácia, vlastnosti	1	
Sacharidy – vznik, rozdelenie	1	
Biologicky významné sacharidy	1	
Bielkoviny – aminokyseliny, peptidická väzba	1	
Rozdelenie bielkovín, výskyt bielkovín	1	
Nukleové kyseliny	1	
Bielkoviny a civilizačné ochorenia - celiakia	1	
Vitamíny – charakteristika, rozdelenie, význam	1	
Zdroje vitamínov, vitamíny v cereálnych výrobkoch	1	
Enzýmy – charakteristika, význam	1	
Prídavné látky	1	
Hormóny – endokrinná sústava	1	
Alkaloidy – fyziologický účinok toxikománia	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 má svoje významné miesto, pričom popri funkcii všeobecného vzdelávania plní aj dôležitú prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania. Všeobecným cieľom je výchova premýšľavého človeka, ktorý bude vedieť efektívne používať matematiku v rôznych životných situáciách: v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, v osobnom živote, v budúcom zamestnaní aj vo voľnom čase. V študijných odboroch, ktoré majú vyššie nároky na matematickú prípravu, sa toto vzdelávanie v školskom vzdelávacom programe rozširuje v súlade s náročnosťou daného odboru, napríklad pri riešení praktických úloh v štatistických a ekonomických problémoch súvisiacich s odbornou zložkou. Matematické vzdelávanie v tomto zmysle výdatne prispieva k rozvoju samostatného a logického myslenia žiakov a vedie ich k pochopeniu kvantitatívnych vzťahov v prírode i spoločnosti. Poslaním vyučovania je vybaviť žiakov poznatkami užitočnými v každodennom živote, ktoré im pomáhajú chápať technické či ekonomické súvislosti a sú nevyhnutné pre ich odborné vzdelávanie. Žiaci sa učia aplikovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení praktických úloh, pričom si osvojujú dôležitú potrebu overovať správnosť dosiahnutých výsledkov a pri spracovaní zadaní využívať dostupné komunikačné technológie. Ucelený systém matematických poznatkov tak poskytuje žiakom spoľahlivý základ potrebný na úspešné zvládnutie odborných predmetov príslušného študijného odboru, na uplatnenie v praxi a na ich ďalšie vzdelávanie. Na dosiahnutie týchto cieľov je kľúčové budovať u žiakov pozitívny vzťah k predmetu a sprostredkovať im primerané vedomosti z kľúčových matematických oblastí vrátane ich praktického využitia. Zvládnutím predpísaných výkonových a obsahových štandardov tak absolvent získava spoľahlivý predpoklad pre úspešný výkon svojho budúceho povolania.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Ciele predmetu matematika v študijnom odbore sú zamerané na komplexný rozvoj osobnosti žiaka, pričom tento predmet plní dôležitú všeobecno-vzdelávaciu aj odbornú funkciu. Hlavným zámerom je vychovať premýšľavého človeka, ktorý dokáže matematiku efektívne využívať v rôznych životných situáciách – od osobného života a voľného času až po budúce zamestnanie a ďalšie štúdiu. Vzdelávací proces smeruje k rozvoju samostatného, logického a kritického myslenia, pričom žiakov učí argumentovať, komunikovať a spolupracovať v skupine pri riešení problémov. Žiaci si osvojujú ucelený systém poznatkov z algebry, geometrie, štatistiky a finančnej matematiky, ktoré im umožňujú chápať kvantitatívne vzťahy v prírode i spoločnosti, ako aj technické a ekonomické súvislosti ich odboru. Dôležitým praktickým cieľom je, aby žiaci vedeli efektívne numericky počítať, pracovať s rôznymi jednotkami a správne vyhodnocovať informácie z grafov, diagramov a tabuliek. Matematické vzdelávanie kladie dôraz na schopnosť aplikovať získané vedomosti pri riešení úloh z praxe, potrebu overovať správnosť výsledkov a využívať pri tom dostupné komunikačné technológie. V neposlednom rade sa predmet snaží o vybudovanie pozitívneho vzťahu k matematike a vedie žiakov k schopnosti čítať s porozumením odborné texty, čím vytvára nevyhnutný základ pre úspešné zvládnutie odborných predmetov a výkon budúceho povolania.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1,5
Počet vyučovacích hodín za ročník	49,5
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník
žiak: • orientuje sa v rôznych oboroch čísel a charakterizuje vlastnosti reálnych čísel, • aplikuje poznatky o percentách na riešenie úloh z finančnej matematiky, ako sú úroky, pôžičky a sporenie, • upravuje matematické výrazy a mnohočleny, pričom ovláda algoritmus na vyjadrenie premennej zo vzorca, • rieši lineárne rovnice, nerovnice a ich sústavy pomocou ekvivalentných úprav, • zostrojuje graf lineárnej funkcie a popisuje jej vlastnosti na základe grafického znázornenia, • vypočítava obvody a obsahy trojuholníkov a základných rovinných útvarov s využitím Pytagorovej vety.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Čísla, premenné, výrazy, finančná gramotnosť	**15**	Charakterizovať pojem reálneho čísla. Opísať vlastnosti reálneho čísla. Poznať pojmy: prirodzené, celé, racionálne, iracionálne číslo. Rozoznať skrátený a rozvinutý zápis čísla v desiatkovej a inej sústave. Vysvetliť vzťah medzi jednotkami, pojmy kurzy a meny peňazí. Používať odhad a rádový odhad výsledku, vypĺňanie formulárov s číselnými údajmi a práca s údajmi vyjadrenými v percentách, v mocninách. Aplikovať poznatky o percentách na úlohách: úroky, pôžičky, sporenie, splácanie, tvorba ceny. Tvoriť a zapísať výrazy pomocou konštánt, premenných a znakov počtových operácii. Rozlišovať postupy pri úpravách výrazov na tvar vhodný na výpočet hodnôt výrazu prostriedkami VT. Ovládať algoritmus na vyjadrenie vybranej premennej z daného vzorca. Poznať základy elementárnej finančnej matematiky v domácnosti a odbornej praxi,
Prirodzené a celé čísla	1	
Zlomky a desatinné čísla	2	
Racionálne čísla, reálne čísla, operácie s nimi	2	
Mocniny, ich úprava	1	
Odmocniny, ich úprava	1	
Výrazy , operácie s nimi	2	
Výpočet premennej zo vzorca	1	
Mnohočleny, operácie s nimi	1	
Percentá	2	
Finančná gramotnosť-úroky	2	

		zľavy, poistenia a rôzne typy daní.
Funkcie, rovnice, nerovnice a sústavy	**20**	Definovať pojem funkcie, definičný obor, obor hodnôt. Zostrojiť graf lineárnej funkcie v súradnicovej sústave. Popísať vlastnosti funkcie na základe ich grafu. Hľadať vhodný model lineárnych závislosti v úlohách z odbornej a hospodárskej praxe (prevody peňazí. kúpa nejakého výrobku,...). Ovládať ekvivalentné úpravy pri riešení rovníc a nerovníc. Rozvíjať schopnosti výberu vhodnej voľby premennej pri matematizácii reálnej situácii. Osvojiť si algoritmus riešenia slovnej úlohy. Vyhodnocovať kriticky informácie kvantitatívneho charakteru a spätne interpretovať podľa zadania slovnej úlohy.
Pojem rovnice, skúška správnosti	2	
Riešenie lineárnych rovníc	1	
Lineárna nerovnice, intervaly	3	
Sústava lineárnych rovníc s 2 neznámymi	2	
Slovné úlohy na rovnice a nerovnice	2	
Lineárna funkcia	2	
Definičný obor, obor hodnôt	1	
Graf lineárnej funkcie.	2	
Vlastnosti lineárnej funkcie	2	
Slovné úlohy na lineárne rovnice	3	
Geometria a meranie	**15**	Charakterizovať trojuholník. Rozlišovať druhy trojuholníkov. Riešiť pravouhlý trojuholník s využitím algebrických metód. Riešiť úlohy na obvody a obsahy základných rovinných útvarov. Aplikovať poznatky napr. kúpa pozemku, cena maľovania bytu.
Trojuholník - charakteristika, vzorce na obsah a obvod	2	
Typy trojuholníkov podľa strán, uhlov	2	
Výška, ťažnica trojuholníka	2	
Pravouhlý trojuholník	1	
Pytagorova veta	1	
Slovné úlohy na trojuholník	3	
Obvod a obsah rovinných útvarov- štvorec, obdĺžnik, kružnica, rovnobežníky	4	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1,5
Počet vyučovacích hodín za ročník	49,5
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v kvadratických funkciách, pozná pojem parabola a definuje jej vrchol, maximum a minimum,
- vyrieši kvadratické rovnice a nerovnice vrátane ich grafického znázornenia,
- charakterizuje goniometrické funkcie v pravouhlom trojuholníku a určuje ich hodnoty pre orientovaný uhol,
- využíva sínusovú a kosínusovú vetu pri riešení praktických úloh v trojuholníku,
- ovláda vzorce na výpočet povrchov a objemov telies a aplikuje ich v slovných úlohách,
- porovnáva ceny materiálov a hľadá vhodné modely závislostí v úlohách z hospodárskej praxe.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	**20**	Opísať vlastnosti kvadratickej funkcie. Poznať pojmy: parabola, vrchol funkcie, maximum a minimum. Zostrojiť graf kvadratickej funkcie. Rozvíjať algoritmické myslenie a modelovanie problémov z praxe. Tvoriť a zapísať kvadratické rovnice pomocou konštánt, premenných a znakov počtových operácií. Rozlišovať postupy pri riešení kvadratických rovníc. Riešiť slovné úlohy na kvadratické rovnice.
Opakovanie pojmu funkcia	2	
Definičný obor	1	
Obor hodnôt	1	
Lineárna funkcia	2	
Kvadratická funkcia-definícia	2	
Graf kvadratickej funkcie	3	
Kvadratické rovnice	3	
Kvadratické nerovnice	3	
Grafické riešenie kvadratických rovníc	3	
Geometria a meranie	**30**	Definovať goniometrické funkcie v pravouhlom trojuholníku. Hľadať vhodný model závislosti v úlohách z odbornej a hospodárskej praxe. Ovládať riešenie pravouhlého trojuholníka pomocou goniom. funkcií. Vedieť algoritmus riešenia slovnej úlohy Charakterizovať teleso. Poznať vzorce na výpočet povrchov telies. Poznať vzorce na výpočet objemov telies. Porovnať ceny rovnakých materiálov v rôznych obchodoch.
Goniometrické funkcie v pravouhlom trojuholníku	3	
Riešenie pravouhlého trojuholníka	3	
Sínusová veta	4	
Cosínusová veta	4	
Goniometrická funkcia sin x orientovaného uhla	2	
Goniometrická funkcia cos x orientovaného uhla	2	
Goniometrická funkcia tangens	2	
Goniometrická funkcia cotangens	2	
Telesá, ich povrchy a objemy	4	
Slovné úlohy na povrchy telies	2	
Slovné úlohy na objemy telies	2	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1,5
Počet vyučovacích hodín za ročník	49,5
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v kombinatorike, pozná jej pravidlá a rieši úlohy na variácie, permutácie a kombinácie,
- aplikuje základný vzorec pravdepodobnosti na výpočet náhodných javov v konkrétnych príkladoch,

- vyhodnocuje štatistické súbory a počíta charakteristiky, ako sú aritmetický priemer, modus a medián,
- interpretuje pojmy z vektorovej algebry a geometricky znázorňuje operácie s vektormi,
- zapisuje parametrické a všeobecné rovnice priamky v rovine,
- zisťuje vzájomnú polohu dvoch priamok a vypočítava vzdialenosť bodu od priamky.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika- kombinatorika	**15**	Opísať vlastnosti kombinácií, variácií, permutácií. Vytvárať kombinácie, variácie, permutácie zo súborov. Navrhnúť vhodný princíp na vypisovanie všetkých možností. Vysvetliť pojem faktoriál. Riešiť kombinatorické úlohy pomocou vzorcov pre výpočet variácií, permutácií, kombinácií alebo použitím kombinatorického pravidla súčtu a súčinu.
Pojem kombinatoriky	1	
Variácie bez opakovania	2	
Variácie s opakovaním	2	
Permutácie bez opakovania	2	
Kombinačné číslo	1	
Permutácie	2	
Kombinácie s opakovaním	1	
Kombinácie bez opakovania	1	
Vlastnosti kombinačných čísel	1	
Pascalov trojuholník	1	
Binomická veta	1	
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika- pravdepodobnosť	**5**	Na konkrétnych príkladoch poznať a určiť náhodný jav, istý jav, nemožný jav a opačný jav. Aplikovať základný vzorec na výpočet pravdepodobnosti v príkladoch.
Náhodný jav, náhodný pokus	1	
Pojem pravdepodobnosti	1	
Vlastnosti pravdepodobnosti	1	
Náhodná veličina	1	
Charakteristika náhodnej veličiny	1	
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika- štatistika	**10**	Na konkrétnych príkladoch určiť štatistický súbor, štatistickú jednotku, štatistický znak. Určiť rozsah daného štatistického súboru. Urobiť triedenie štatistického súboru podľa kvalitatívneho alebo kvantitatívneho znaku. Spracovať tabuľku pre početnosť, relatívnu početnosť aj v percentách. Počítať štatistické charakteristiky: aritmetický, geometrický priemer. Určiť v štatistickom súbore modus a medián.
Štatistický súbor, štatistická jednotka, štatistický znak	2	
Istý, nemožný jav	1	
Početnosť	1	
Aritmetický priemer, geometrický priemer	2	
Modus, medián	2	
Slovné úlohy	2	
Geometria a meranie- vektorová algebra	**10**	Na konkrétnych príkladoch vysvetliť obsah pojmu vektor, umiestnenie vektora.
Súradnicová sústava, body	2	
Vektor, umiestnenie vektora, veľkosť vektora	2	
Operácie s vektormi ,veľkosť vektora	2	

Kolmosť vektorov	1	Geometricky interpretovať súčet a rozdiel vektorov. Geometricky interpretovať súčin reálneho čísla a vektorov. Určiť súradnice vektora určeného dvojicou bodov, vypočítať veľkosť vektora, uhol vektorov a ich súčin.
Uhol vektorov	1	
Skalárny súčin	2	
Geometria a meranie-analytické vyjadrenie priamky v rovine	**10**	Zapísať parametrické rovnice priamky v rovine. Zapísať všeobecnú rovnicu priamky v rovine. Určiť vzájomnú polohu priamky a bodu v rovine. Zistiť vzájomnú polohu dvoch priamok v rovine. Vypočítať súradnice spoločných bodov. Riešiť zložitejšie úlohy pomocou analytickej geometrie.
Parametrické vyjadrenie priamky	2	
Všeobecná rovnica priamky	2	
Vzájomná poloha bodu a priamky	2	
Vzájomná poloha bodu a priamky	2	
Vzdialenosť bodu od priamky	2	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1,5
Počet vyučovacích hodín za ročník	49,5
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v aritmetických a geometrických postupnostiach a vie zapísať ich členy rekurentne i vzorcom,
- rieši praktické úlohy na splácanie pôžičiek a úvery s využitím vlastností postupností,
- rozlišuje medzi jednoduchými výrokmi a hypotézami a určuje ich pravdivostnú hodnotu,
- uplatňuje logické spojky pri tvorbe zložených výrokov a ovláda pravidlá pre ich negáciu,
- objavuje chyby v argumentácii a usudzovaní pri práci s odbornými textami,
- rozvíja svoje kritické myslenie a snaží sa o logické zdôvodňovanie a zovšeobecňovanie tvrdení.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Postupnosti	**30**	V jednoduchých prípadoch zvoliť vhodnú reprezentáciu daného vzťahu, porozumieť tabuľkám a grafickým reprezentáciám. Vzťah opísaný slovne zapísať ako postupnosť čísel. Vzťah opísaný slovne znázorniť graficky. Modelovať reálne problémy a úlohy matematickým jazykom
Pojem postupnosti, konečná a nekonečná postupnosť	3	
Spôsoby určenia postupnosti, vlastnosti postupnosti	3	
Aritmetická postupnosť	3	
Vety o aritmetickej postupnosti	4	
Geometrická postupnosť	3	
Vety o geometrickej postupnosti	4	
Slovné úlohy na postupnosti	5	
Využitie postupnosti v praxi	5	

		a interpretovať výsledky riešenia matematického problému do reálnej situácie. Z grafu postupnosti odčítať s dostatočnou presnosťou hodnoty postupnosti a naopak zaznačiť známu hodnotu do grafu. Z grafu postupnosti alebo jej hodnôt určených tabuľkou rozhodnúť o raste, klesaní, maximum, ohraničenosti postupnosti. Riešiť jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie grafu postupnosti alebo jeho tvorbu. Zapísať postupnosť vzorcom pre n - tý člen aj rekurentne. Určiť ľubovoľný člen postupnosti. Určiť vlastnosti aritmetickej a geometrickej postupnosti. Vypočítať n-tý člen a súčet prvých n-členov aritmetickej postupnosti, ak je dané a1, d. Vypočítať n-tý člen a súčet prvých n-členov geometrickej postupnosti, ak je dané a1, q. Riešiť slovné úlohy pomocou vzťahov aritmetickej a geometrickej postupnosti (vkladné knižky, sporenie, úvery, splácanie pôžičiek).
Logika, dôvodenie, dôkazy	**20**	Určiť, či daná vetná konštrukcia je výrokom. Správne vnímať logické spojky v rôznych prostrediach. Tvoriť zložené výroky a zistiť štruktúru výrokov zložených z malého počtu jednoduchých výrokov pomocou logických spojok. Vysvetliť rozdiel medzi implikáciou a ekvivalenciou. Utvoriť negáciu výroku pomocou pravidiel pre negáciu výrokov. Objaviť chyby v argumentácii a usudzovaní. V jednoduchých prípadoch vysloviť kontra príklad všeobecných tvrdení.
Úvod do logiky - výrok, hypotéza	2	
Jednoduché výroky – pravdivostná hodnota	2	
Negácia výroku	2	
Zložené výroky	2	
Základné logické spojky	2	
Slovné logické úlohy	2	
Úsudok, tvrdenie	1	
Posudzovanie správnosti tvrdenia	2	
Zovšeobecnenie jednoduchých tvrdení	1	
Kritické myslenie v textoch	2	
Rozvoj kritického myslenia na príkladoch	2	

		Pracovať s jednoduchými návodmi, odbornými textami a ukážkami nariadení vrátane posúdenia správnosti z nich odvodených tvrdení. Zovšeobecniť jednoduché tvrdenia.

Informatika

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU INFORMATIKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Informatické vzdelávanie má svoje významné miesto v odbornom školstve. Popri funkcii všeobecného vzdelávania plní aj dôležitú prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania, keďže podporuje prácu s údajmi, digitálnu komunikáciu a procesy automatizácie v rôznych odboroch. Všeobecným cieľom informatického vzdelávania je výchova premýšľavého a digitálne gramotného človeka, ktorý bude vedieť bezpečne, efektívne a tvorivo používať informačné technológie v rôznych životných situáciách: v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, v osobnom živote, v budúcom zamestnaní aj vo voľnom čase. Informatika v tomto smere aktívne rozvíja analytické, syntetické, logické, samostatné a algoritmické myslenie žiakov, ich schopnosť zovšeobecňovať, hľadať vhodné riešenia problémov a overovať ich priamo v praxi. Poslaním vyučovania informatiky je viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov, princípov spracovania informácií, dátových tokov a modelovania procesov v prírode, spoločnosti a v odborných činnostiach. Týmto spôsobom sa buduje zdravá informatická kultúra a podporuje aktívne digitálne občianstvo, čo zahŕňa rešpektovanie právnych a etických zásad, autorských práv, licenčných podmienok, ochrany osobných údajov a kybernetickej bezpečnosti v online prostredí. Toto komplexné poslanie sa na škole nedosahuje izolovane, ale prostredníctvom úzkeho prepojenia s inými disciplínami. Predmet informatika aktívne kooperuje s ostatnými zložkami vzdelávania cez aplikovanie informačných technológií vo vyučovaní iných predmetov, realizáciu medzipredmetových projektov, celoškolských programov a pri celkovom riadení školy. Takéto prepojenie umožňuje žiakom vidieť technológie v širších technických, ekonomických a prevádzkových súvislostiach. Na stimulovanie rozvoja poznávacích schopností, cieľavedomosti, samostatnosti a tvorivosti sa uplatňujú moderné pedagogické metódy, formy a prostriedky. Uprednostňujú sa vyučovacie stratégie, v ktorých žiak vystupuje ako aktívny subjekt v procese vyučovania, ktorý má možnosť spolurozhodovať a úzko spolupracovať. Rola učiteľa sa v tomto procese stáva rolou motivátora, ktorý žiaka povzbudzuje, vedie k čo najlepším výkonom a systematicky podporuje jeho aktivity, či už všeobecné, alebo zamerané na jeho špecifický záujem v rámci študijného odboru. Dostupné digitálne technológie poskytujú pre toto vyučovanie široký priestor na zvyšovanie motivácie a realizáciu zmysluplných praktických projektov. Špecifickým cieľom vyučovania informatiky je poskytnúť žiakom ucelený súbor vedomostí a zručností, ktoré im umožnia stať sa produktívnymi a plnohodnotnými členmi modernej informačnej a znalostnej spoločnosti. V rámci výučby si žiaci systematicky utvrdzujú základné pojmy, osvojujú si kľúčové postupy a učia sa efektívne využívať základné prostriedky informatiky. Vzdelávanie sa zameriava na praktickú prácu v prostredí bežných aplikačných programov, vyhľadávanie informácií na pamäťových médiách či v sieti a na aktívnu sieťovú komunikáciu. Súbežne s rozvojom digitálnych zručností sa dôraz kladie na rozvíjanie schopností kooperácie, tímovej komunikácie a formovanie osobnosti žiaka. Výučba cieľavedome podporuje tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, sebakritickosť a vôľu k neustálemu sebavzdelávaniu, pričom žiaci nadobúdajú aj dôležité schopnosti potrebné pre výskumnú prácu. Neoddeliteľnou súčasťou formovania budúcich profesionálov v	

hotelierstve je budovanie rešpektu k intelektuálnemu vlastníctvu, ochrane autorstva informatických produktov a celkové využívanie prostriedkov informačnej civilizácie s prísnym rešpektovaním právnych a etických zásad.
V oblasti komunikatívnych a sociálnych interakčných spôsobilostí predmet pripravuje žiakov na to, aby dokázali sprostredkovať informácie vhodným a zrozumiteľným spôsobom prostredníctvom videa, textu, hovoreného slova, diagramov či interaktívnych prezentácií. Žiaci si rozvíjajú schopnosť jednoznačne vyjadriť a obhájiť svoj vlastný názor či záver, pričom sa opierajú o relevantné dáta a overené zdroje. Dôležitou súčasťou prípravy je rozvoj kritického myslenia pri hodnotení informácií z médií, internetu a sociálnych sietí, čo zahŕňa systematické overovanie faktov a pôvodu dát. Absolventi sa učia správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich logické závery i praktické dôsledky, a to všetko pri zachovaní etických a zákonných noriem zaobchádzania s informáciami.
V rovine schopnosti riešiť problémy sa vzdelávanie orientuje na včasné rozpoznávanie komplikácií pri práci s údajmi a systémami. Žiaci na to využívajú dostupné metódy, ako sú pozorovanie, meranie, experimentovanie, protokolovanie, vizualizácia či algoritmické a grafické prostriedky. Učia sa jednoznačne formulovať zistené problémy, špecifikovať ich presné požiadavky a definovať akceptačné kritériá pre ich úspešné vyriešenie. V prípade zlyhania pôvodných postupov sú systematicky vedení k vyhľadávaniu a navrhovaniu alternatívnych metód a nástrojov vrátane online zdrojov a moderných AI asistentov. Každé navrhnuté riešenie kriticky posudzujú z hľadiska správnosti, jednoznačnosti, efektívnosti a bezpečnosti, pričom porovnávajú alternatívy a volia primerané kompromisy. Celý proces riešenia – od zhromažďovania, triedenia a posudzovania podporných informácií až po finálne výsledky – sa učia dôsledne dokumentovať. Osvojovanie vedomostí prebieha špirálovito s primeranou propedeutikou, čo vedie k postupnej automatizácii praktických zručností. Žiaci sa učia suverénne používať rôzne spôsoby reprezentácie informácií a dát v podobe textu, tabuliek, grafov, diagramov či schém s príslušnou symbolikou. Zároveň si rozvíjajú priestorovú orientáciu, digitálnu predstavivosť v rámci používateľských rozhraní a sieťových topológií, a formujú svoje algoritmické myslenie prostredníctvom aktívnej práce s návodmi, ich tvorby, testovania a optimalizácie. Celý tento ucelený systém poznatkov poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti potrebné na úspešné zvládnutie odborných predmetov príslušného študijného odboru a pre výkon ich budúceho povolania.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Hlavným cieľom vyučovacieho predmetu informatika je poskytnúť žiakom ucelený súbor vedomostí a zručností, ktoré im umožnia stať sa produktívnymi a plnohodnotnými členmi modernej informačnej a znalostnej spoločnosti. V rámci výučby si žiaci systematicky utvrdzujú základné pojmy, osvojujú si kľúčové postupy a učia sa efektívne využívať základné prostriedky informatiky. Vzdelávanie sa zameriava na praktickú prácu v prostredí bežných aplikačných programov, vyhľadávanie informácií na pamäťových médiách či v sieti a na aktívnu sieťovú komunikáciu. Súbežne s rozvojom digitálnych zručností sa dôraz kladie na rozvíjanie schopností kooperácie, tímovej komunikácie a formovanie osobnosti žiaka. Výučba cieľavedome podporuje tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, sebakritickosť a vôľu k neustálemu sebavzdelávaniu, pričom žiaci nadobúdajú aj dôležité schopnosti potrebné pre výskumnú prácu. Neoddeliteľnou súčasťou formovania budúcich profesionálov v hotelierstve je budovanie rešpektu k intelektuálnemu vlastníctvu, ochrane autorstva informatických produktov a celkové využívanie prostriedkov informačnej civilizácie s prísnym rešpektovaním právnych a etických zásad.
V oblasti komunikatívnych a sociálnych interakčných spôsobilostí predmet pripravuje žiakov na to, aby dokázali sprostredkovať informácie vhodným a zrozumiteľným spôsobom prostredníctvom videa, textu, hovoreného slova, diagramov či interaktívnych prezentácií. Žiaci si rozvíjajú schopnosť jednoznačne vyjadriť a obhájiť svoj vlastný názor či záver, pričom sa opierajú o relevantné dáta a overené zdroje. Dôležitou súčasťou prípravy je rozvoj kritického myslenia pri hodnotení informácií z médií, internetu a sociálnych sietí, čo zahŕňa systematické overovanie faktov a pôvodu dát. Absolventi sa učia správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich logické závery i praktické dôsledky, a to všetko pri zachovaní etických a zákonných noriem zaobchádzania s informáciami.

V rovine schopnosti riešiť problémy sa vzdelávanie orientuje na včasné rozpoznávanie komplikácií pri práci s údajmi a systémami. Žiaci na to využívajú dostupné metódy, ako sú pozorovanie, meranie, experimentovanie, protokolovanie, vizualizácia či algoritmické a grafické prostriedky. Učia sa jednoznačne formulovať zistené problémy, špecifikovať ich presné požiadavky a definovať akceptačné kritériá pre ich úspešné vyriešenie. V prípade zlyhania pôvodných postupov sú systematicky vedení k vyhľadávaniu a navrhovaniu alternatívnych metód a nástrojov vrátane online zdrojov a moderných AI asistentov. Každé navrhnuté riešenie kriticky posudzujú z hľadiska správnosti, jednoznačnosti, efektívnosti a bezpečnosti, pričom porovnávajú alternatívy a volia primerané kompromisy. Celý proces riešenia – od zhromažďovania, triedenia a posudzovania podporných informácií až po finálne výsledky – sa učia dôsledne dokumentovať. Osvojovanie vedomostí prebieha špirálovito s primeranou propedeutikou, čo vedie k postupnej automatizácii praktických zručností. Žiaci sa učia suverénne používať rôzne spôsoby reprezentácie informácií a dát v podobe textu, tabuliek, grafov, diagramov či schém s príslušnou symbolikou. Zároveň si rozvíjajú priestorovú orientáciu, digitálnu predstavivosť v rámci používateľských rozhraní a sieťových topológií, a formujú svoje algoritmické myslenie prostredníctvom aktívnej práce s návodmi, ich tvorby, testovania a optimalizácie.

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 bezpečnej, hygienickej a ergonomickej práce s digitálnymi technológiami,
- porozumie princípom spracovania, digitalizácie, kódovania, prenosu a kompresie informácií a vhodne volí nástroje na prácu s údajmi,
- orientuje sa v oblasti hardvéru, softvéru, operačných systémov a počítačových sietí a prakticky ich využíva,
- efektívne využíva internet, elektronickú komunikáciu a online služby, vyhľadáva informácie a dodržiava zásady netikety a bezpečnosti,
- vytvára a upravuje textové, tabuľkové, grafické, multimediálne a prezentačné výstupy s využitím vhodných digitálnych nástrojov,
- rozvíja algoritmické, logické a problémové myslenie, navrhuje postupy riešenia a identifikovať a opravuje chyby,
- bezpečne a zodpovedne využíva AI a odborné aplikačné systémy v hotelierstve a gastronómii, najmä pri rezerváciách, evidencii hostí, platbách a skladovom hospodárstve,
- uplatňuje zásady digitálnej bezpečnosti, etiky, autorského práva a ochrany údajov a samostatne prezentuje výsledky svojej práce.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Bezpečnosť, hygiena a organizácia práce v učebni informatiky	**1**	Popísať a dodržiavať pravidlá bezpečnosti pri práci v učebni informatiky. Charakterizovať a dodržiavať psychohygienu pri práci v učebni informatiky.
Bezpečnostné a hygienické predpisy pre prácu s elektrickými zariadeniami; zásady a pravidlá práce v učebni informatiky; ergonómia práce s počítačom	1	
Informácie okolo nás	**2**	Vysvetliť význam pojmov informácia, znalosť, údaj, jednotky informácie,
Informácia, údaj, digitalizácia, kódovanie, šifrovanie, kompresia údajov	1	

Prevody medzi dvojkovou a desiatkovou číselnou sústavou; prenos údajov medzi aplikáciami	1	digitalizácia, kódovanie, šifrovanie, komprimácia. Poznať princípy kódovania rôznych typov informácie. Vysvetliť princíp digitalizácie v závislosti od typu informácie. Poznať princíp komprimácie dát, používať komprimačný program. Previesť číslo z desiatkovej sústavy do dvojkovej sústavy a naopak. Poznať druhy aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie). Vybrať vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácie, vedieť zdôvodniť výber. Poznať vlastnosti (výhody, nevýhody) bežných formátov dokumentov v závislosti od typu informácie. Demonštrovať možnosti prenosu častí rôznych typov dokumentov medzi rôznymi aplikáciami.
Princípy fungovania DT	**5**	Interpretovať pojmy: hardvér, softvér, počítač. Popísať princíp práce počítača a vymenovať a popísať časti PC. Rozlíšiť vstupné a výstupné zariadenia a popísať ich parametre. Vysvetliť pojem počítačová sieť, sieťové prvky. Charakterizovať výhody a architektúru počítačových sietí. Vymenovať druhy sietí. Charakterizovať softvér podľa oblastí použitia. Vysvetliť základné vlastnosti a funkcie používaného OS. Používať prostredie inštalovaného OS. Spravovať zariadenia, priečinky a súbory.
Hardvér – princíp práce počítača, základné časti PC, pamäťové médiá, vstupné a výstupné zariadenia	2	
Počítačová sieť – architektúra, rozdelenie	1	
Softvér – charakteristika a rozdelenie podľa oblastí použitia	1	
Prostredie operačného systému (súbory, priečinky), inštalácia (programov a zariadení), dátové súbory	1	
Komunikácia prostredníctvom DT	**6**	Popísať históriu internetu. Rozlíšiť pojmy - adresa, URL, poskytovateľ služieb, služby,
Internet – história a základné pojmy, fungovanie, služby internetu, Web 2.0 a Web 3.0	1	

Elektronická komunikácia; neinteraktívna komunikácia: e-pošta, diskusné fórum, wiki systém blog; interaktívna komunikácia: chat, videokonferencia	1	server-klient, protokol, štandard. Interpretovať pojmy webová stránka, webový systém, webový prehliadač, katalóg, Web 1.0, Web 2.0, Web 3.0 (spoločné a rozdielne znaky). Vymenovať služby internetu a charakterizovať ich použitie. Poznať princípy a demonštrovať použitie e-pošty na konkrétnom klientovi. Vytvoriť diskusné fórum, blog. Charakterizovať elektronický obchod a vymenovať a charakterizovať elektronické platby. Poznať a dodržiavať pravidlá netikety. Poznať rôzne spôsoby vyhľadávania informácie (index, katalóg). Efektívne vyhľadávať (požadované) informácie na webe. Spoznať spôsoby ochrany PC zapojeného v sieti a vymenovať možnosti zabezpečenia na internete. Vytvoriť vlastnú webovú prezentáciu využitím služieb internetu.
Elektronický obchod; elektronické platby	1	
Pravidlá správania sa na internete: netiketa	1	
Webová stránka, webové systémy na tvorbu obsahu; web vyhľadávače a katalógy	1	
Vytvorenie vlastnej webstránky	1	
Informácie okolo nás: Multimédiá	**7**	Rozlíšiť pojmy bitmapová a vektorová grafika. Vymenovať grafické formáty a uviesť základné rozdiely medzi nimi. Vymenovať programy na spracovanie bitmapovej a vektorovej grafiky. Používať vybraný grafický program (aplikáciu), napr. Canva. Vysvetliť pojem "multimédiá" a vymenovať multimediálne zložky. Pochopiť princíp ukladania obrázkov a videa. Popísať spôsoby doručenia multimédií k používateľovi.
Grafika - bitmapová, vektorová; grafické formáty	1	
Prostredie grafického editoru a práca v ňom	2	
Multimédiá a multimediálne zložky, multimediálny hardvér a softvér	1	
Úprava digitálnej fotografie	1	
Tvorba jednoduchého videa - od nahrávky po postprodukciu	1	
Praktické precvičovanie a prezentácia realizovaných úloh	1	

		Upraviť digitálnu fotografiu v grafickom programe (aplikácii). Vyhotovenie digitálneho videa multimediálnym nástrojom a jeho spracovanie v programe (aplikácii) na spracovanie videí.
Informácie okolo nás: Textový procesor	**8**	Charakterizovať prostredie textového procesoru (MS Word). Vymenovať základné typografické pravidlá a charakterizovať pojmy šablóna, motív, štýl. Vybrať vhodnú šablónu a upraviť ju. Upraviť motívy a štýly v textovom dokumente - formátovať textový dokument. Používať spôsoby formátovania písma, odseku, strany (nastavenie okrajov). Používať odrážky, číslovanie, stĺpce. Nastaviť číslovanie strán, hlavičku a pätu strany, zlomy sekcií. Dokázať vložiť do textu a naformátovať objekty (obrázok, WordArt, odkaz, poznámku pod čiarou). Dokázať vytvoriť jednoduchú tabuľku.
Textový procesor (MS WORD) - princíp práce a typografické pravidlá pri písaní (písma a symboly)	1	
Nastavenie strany, formátovanie a úpravy (motívy, štýly, okraje, riadkovanie, odsek, zlom strany, sekcia, číslovanie strán)	2	
Odrážky a číslovanie, stĺpec	1	
Obrázky a objekty v dokumente; WordArt	1	
Jednoduchá tabuľka v textovom procesore	1	
Poznámka pod čiarou, automatický obsah, komentár, revízia dokumentu	1	
Praktické precvičovanie a prezentácia realizovaných úloh	1	
Informácie okolo nás: Tabuľkový procesor	**11**	Charakterizovať prostredie tabuľkového procesoru (MS Excel). Charakterizovať pojmy "bunka", "riadok", "stĺpec", "hárok", "vzorec", "funkcia". Vložiť a editovať údaje, kopíroval bunky a formátoval ich. Používať podmienený formát. Využiť finančné a matematické funkcie pri tvorení tabuľky. Vyhotoviť zložitejšiu tabuľku so vzorcami, funkciami a podmieneným formátovaním. Vybrať vhodný typ grafu a vytvoriť graf na základe údajov v tabuľke.
Tabuľkový procesor (MS Excel) - princíp práce, základné pojmy: bunka, riadok, stĺpec, hárok; vkladanie a editovanie údajov, kopírovanie a formátovanie bunky	1	
Tvorba vzorcov a výpočty v tabuľke	1	
Základné funkcie MS Excel	2	
Podmienený formát	1	
Relatívne a absolútne adresovanie	1	
Praktické precvičovanie a prezentácia realizovaných úloh	1	
Vytváranie a úprava grafov	2	
Hromadná korešpondencia - vytvorenie jednoduchej databázy v MS Excel	1	
Hromadná korešpondencia - vytvorenie listov	1	

		Vytvoriť zdroj údajov pre hromadnú korešpondenciu. Vyhotoviť listy/obálky pomocou hromadnej korešpondencie.
Informačná spoločnosť	**6**	Popísať riziká informačných technológií, charakterizovať pojmy "malvér", "hacker", "phishing", "netstalking". Uviesť príklady zneužitia elektronickej komunikácie a navrhnúť, ako im predchádzať. Charakterizovať pojmy etika a právo v oblasti informatiky. Interpretovať autorské práva na softvér, licencie (freeware, shareware, demoverzia, multilicencia, open source). Vysvetliť pojmy "upgrade", "registrácia softvéru", "elektronický podpis", "elektronická dokumentácia". Vysvetliť detekovanie počítačových vírusov a prevenciu pred nimi. Popísať prácu s antivírusovým programom. Charakterizovať e-learning. Vysvetliť základné pojmy a vymenovať výhody a nevýhody e-learningu. Vyhľadať vzdelávania, ktoré využívajú digitálne technológie. Uviesť vplyv digitálnych technológií na spoločnosť. Vymenovať príklady využitia digitálnych technológií v škole a v praxi.
Informatika v rôznych oblastiach života	1	
Zneužitie digitálnych technológií a elektronickej komunikácie	1	
Právna ochrana programov a licencie na používanie softvéru	1	
Počítačové vírusy a antivírusové programy	1	
E-learning, jeho výhody a nevýhody	1	
Vplyv digitálnych technológií na spoločnosť, ich využitie a nové trendy	1	
Postupy, riešenie problémov, algoritmické myslenie	**4**	Definovať pojmy „algoritmus“, „program“, „programovanie“ a „algoritmické myslenie“. Vymenovať základné etapy tvorby programu. Vysvetliť význam algoritmu a opísať postup od zadania problému po vytvorenie a overenie programu. Zoradiť jednotlivé kroky riešenia jednoduchého problému do správnej postupnosti.
Algoritmus a algoritmické myslenie; etapy tvorby programu	1	
Analýza problému, navrhnutie algoritmického riešenia	1	
Zápis algoritmu, vyhľadanie a oprava chýb	1	
Druhy programovacích jazykov	1	

		analyzovať jednoduchý problém, navrhnúť a zapísať algoritmické riešenie, overiť jeho správnosť, identifikovať a opraviť chyby a charakterizovať základné druhy programovacích jazykov a etapy tvorby programu.
Informácie okolo nás: Digitálne technológie v odbore	**5**	Definovať základné pojmy „AI“, „chatbot“ a „virtuálny asistent“ a uviesť príklady ich využitia v hotelierstve a gastronómii. Vysvetliť význam rezervačného systému a PMS pre chod ubytovacieho zariadenia. Vysvetliť pojmy „databáza hostí“ a „CRM“ a uviesť ich význam pre starostlivosť o zákazníka. Založiť, vyhľadať a aktualizovať profil hosťa a zaevidovať údaje o pobyte alebo využitých službách. Zaevidovať objednávku, priradiť cenu a spôsob platby a vytvoriť príslušný doklad. Definovať pojmy „skladová karta“, „príjem“, „výdaj“, „zásoba“, „inventúra“, „manko“ a „prebytok“ a vysvetliť ich význam. Vytvoriť skladovú kartu a zaevidovať príjem, výdaj a aktuálny stav zásob.
Moderné a inteligentné technológie v hotelierstve a gastronómii: AI systémy, chatboty a virtuálni asistenti	1	
Hotelové rezervačné systémy a systémy správy ubytovania (PMS)	1	
Evidencia hostí, zákaznícke databázy a CRM systémy	1	
Gastronomické objednávkové, pokladničné, fakturačné a platobné systémy	1	
Skladové hospodárstvo a evidencia zásob v hotelovej a gastronomickej prevádzke	1	
Informácie okolo nás: Prezentačný softvér	**11**	Charakterizovať prostredie prezentačného programu (MS PowerPoint/Canva). Popísať postup tvorby prezentácie. Vybrať vhodnú šablónu a motív a upraviť ich podľa potreby. Používať úpravy prezentácie, animovanie objektov, prechody a časovanie snímok. Vytvoriť prezentáciu podľa zadanej témy a odprezentovať ju pred publikom.
Prezentačný softvér - jeho prostredie a základné funkcie	2	
Pravidlá a postup tvorby prezentácie (text, obrázky, objekty)	1	
Šablóny návrhov a farebné schémy (motívy)	1	
Úpravy prezentácie: animovanie objektov, prechody a časovanie snímok	1	
Interaktívna navigácia postupu prezentácie	1	
Vytvorenie vlastnej prezentácie podľa zadania	2	
Ročníkový projekt: Prezentácia na zadanú tému; odprezentovanie prezentácie pred publikom	3	

VZDELÁVACIA OBLASŤ ZDRAVIE A POHYB

PREDMETY

TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA

ZDRAVOTNÁ TELESNÁ VÝCHOVA

Charakteristika vzdelávacej oblasti

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

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

Žiaci počas štúdia získajú kompetencie, ktoré súvisia s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo, pohybový rozvoj, zdatnosť a zdravie, ktoré určujú kvalitu budúceho života v dospelosti. Osvoja si:

- postupy ochrany a upevnenia zdravia,
- princípy predchádzania civilizačných ochorení,
- metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti,
- v prípade žiakov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím aj princípy úpravy zdravotných porúch.

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

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

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

Telesná a športová výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TELESNÁ A ŠPORTOVÁ PRÍPRAVA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Vyučovací predmet telesná a športová výchova plní vo vzdelávaní stredoškolákov nezastupiteľnú rolu, pričom sa zameriava na komplexný rozvoj fyzickej aj duševnej stránky osobnosti. Hlavným poslaním predmetu je, aby žiaci nadobudli kľúčové spôsobilosti súvisiace so starostlivosťou o svoje telo a s aktívnym pestovaním zdravého životného štýlu. V rámci tejto vzdelávacej oblasti sa žiaci učia samostatne plánovať vhodné spôsoby rozvoja svojich individuálnych pohybových schopností, ktoré následne aj prakticky realizujú s cieľom cieľavedome zlepšovať svoju pohybovú výkonnosť, telesnú zdatnosť a psychickú odolnosť. Dôležitým teoretickým aj praktickým rozmerom vyučovania je viesť žiakov k hlbokému porozumeniu tomu, ako špecifické pohybové činnosti pozitívne pôsobia na ľudský organizmus a ako môžu slúžiť ako účinná prevencia pred vznikom civilizačných chorôb. Pri samotnej športovej činnosti žiaci aktívne a správne aplikujú pravidlá vybraných športových disciplín, čím si zároveň rozvíjajú zmysel pre fair play, disciplínu, empatiu a tímovú kooperáciu. Celé športové vzdelávanie je koncipované tak, aby mladí ľudia dokázali všetky nadobudnuté vedomosti a praktické návyky z oblasti prevencie a ochrany zdravia prirodzene a trvalo využívať v každodennom bežnom živote. Predmet taktiež stavia na rozvoji pozitívneho a aktívneho prístupu k vlastnému telu, športu a celoživotnej pohybovej aktivite.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Vyučovací predmet telesná a športová výchova plní vo vzdelávaní žiakov strednej školy nezastupiteľnú rolu, pričom sa zameriava na komplexný rozvoj fyzickej aj duševnej stránky osobnosti. Hlavným cieľom predmetu je, aby žiaci nadobudli kľúčové spôsobilosti súvisiace so starostlivosťou o svoje telo a s aktívnym pestovaním zdravého životného štýlu. V rámci tejto vzdelávacej oblasti sa žiaci učia samostatne plánovať vhodné spôsoby rozvoja svojich individuálnych pohybových schopností, ktoré následne aj prakticky realizujú s cieľom cieľavedome zlepšovať svoju pohybovú výkonnosť, telesnú zdatnosť a psychickú odolnosť. Dôležitým teoretickým aj praktickým rozmerom vyučovania je viesť žiakov k pochopeniu toho, ako špecifické pohybové činnosti pozitívne pôsobia na organizmus a ako môžu slúžiť ako účinná prevencia pred vznikom civilizačných chorôb. Pri samotnej športovej činnosti žiaci aktívne a správne aplikujú pravidlá vybraných športových disciplín, čím si zároveň rozvíjajú zmysel pre fair play, disciplínu a tímovú kooperáciu. Celé športové vzdelávanie je koncipované tak, aby mladí ľudia dokázali všetky nadobudnuté vedomosti a praktické návyky z oblasti prevencie a ochrany zdravia prirodzene a trvalo využívať v každodennom bežnom živote.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	66
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • chápe význam pohybovej aktivity pre jeho zdravie, • pozná aktivity, ktoré prispievajú k udržaniu zdravia, • ovláda cvičenia na správne držanie tela a vie ich primerane použiť, • pozná definíciu zdravia, zdravotného stavu, zdravotného oslabenia, • ovláda zásady rozvoja kĺbovej pohyblivosti a ohybnosti chrbtice, • zvláda pohybové činnosti v priestore,	

- pozná účinok joggingu, chôdze, behu, cvičení v prírode a pohybu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj.
- aplikuje princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách,
- pozná pravidlá športových hier,
- chápe rozdiel medzi individuálnym a kolektívnym výkonom,
- pri športovej činnosti aplikuje zásady fair play,
- ovláda herné činnosti jednotlivca v jednotlivých športových hrách.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**10**	Vysvetliť význam pohybovej aktivity. Opísať základné pravidlá jednotlivých športov. Aplikovať zásady fair play. Vysvetliť pojem hygiena a definovať jej význam pre zdravie človek. Vysvetliť vplyv pohybových aktivít pri udržiqvaní zdravia. Aplikovať postupy prvej pomoci v praxi. Definovať zdravie, zdravotný stav, zdravotné oslabenie. Ovládať cvičenia na správne držanie tela a vedieť ich primerane použiť. Zvládnuť pohybové činnosti v priestore. Porozumieť zásadám rozvoja kĺbovej pohyblivosti a ohybnosti chrbtice.
Teoretická príprava	2	
Základná gymnastika	3	
Zdravotne orientované cvičenia	2	
Cvičenia na držanie tela	1	
Tanečné kroky a poskoky	1	
Strečing	1	
Zdravý životný štýl	**6**	Opísať základné atribúty zdravého životného štýlu. Ovládať všestranne rozvíjajúce cvičenia a vedieť ich primerane použiť. Porozumieť účinku joggingu, chôdze, behu, cvičení v prírode a pohybu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj.
Všestranne rozvíjajúce cvičenia	2	
Jogging	1	
Chôdza s behom	1	
Cvičenia v prírode	2	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**17**	Používať pohybové schopnosti na dosiahnutie maximálneho výkonu. Demonštrovať svoju fyzickú zdatnosť. Charakterizovať vybrané atletické disciplíny.
Diagnostika VPV	1	
Prostriedky atletiky	8	
Kondičná gymnastika	5	
Aerobik	1	
Rope skipping	2	

		Prakticky vyskúšať a zvládnuť techniku vybraných atletických disciplín. Opísať princípy rozvoja pohybových schopností. Uvedomiť si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách. Preukázať úroveň rozvoja výbušnej sily dolných končatín.
Športové činnosti pohybového režimu	**33**	Vysvetliť pravidlá športových hier. Zvládnuť individuálny zápas so súperom. Chápať postoj k súperovi prezentovať schopnosť predvídať priamym alebo sprostredkovaným spôsobom. Chápať podstatu herného športového výkonu. Chápať rozdiel medzi individuálnym a kolektívnym výkonom. Charakterizovať HČJ a definovať ich význam v hre. Prakticky vyskúšať techniku HČJ. Vykonať ukážku vybraných HČJ aplikovať zásady fair play v hre. Demonštrovať vytváranie adekvátnej kombinácie pohybových činností a prezentovať úroveň myslenia s výsledným efektom vyradenia súpera hry. Prakticky vyskúšať techniku vybraných gymnastických prvkov. Prezentovať naučené pohybové činnosti. Aplikovať gymnastické prvky do zostavy.
Stolný tenis	1	
Basketbal	6	
Volejbal	4	
Futbal	7	
Vybíjaná	4	
Florbal	7	
Športová gymnastika	4	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná definíciu zdravia, zdravotného stavu, zdravotného oslabenia,
- chápe význam starostlivosti o vlastné telo,

- ovláda zdravotne orientované cvičenia a cvičenia na správne držanie tela,
- chápe pojmom telesná zdatnosť a telesná výkonnosť,
- pozná rozdelenie pohybových schopností - sila, rýchlosť, vytrvalosť, kondičné pohybové schopnosti, koordinačné schopnosti, rovnováha, stabilita a labilita tela.
- ovláda princípy rozvoja pohybových schopností.
- zhodnotí a diagnostikuje svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť ako aj pulzovú frekvenciu,
- chápe podstatu herného športového výkonu,
- aplikuje pravidlá športových hier,
- ovláda herné činnosti jednotlivca v jednotlivých športových hrách,
- aplikuje zásady fair play pri športovej činnosti,
- ovláda techniku vybraných gymnastických prvkov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**7**	Vysvetliť význam starostlivosti o vlastné telo. Definovať zdravie, zdravotný stav a zdravotné oslabenie. Vysvetliť aké pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia. Ovládať zdravotne orientované cvičenia a cvičenia na správne držanie tela. Ovládať základy rozvoja kĺbovej pohyblivosti. Identifikovať telesné, psychické, duševné a sociálne aspekty pohybu, športu vo vzťahu k športu.
Teoretická príprava	2	
Zdravotne orientované cvičenia	1	
Cvičenia na držanie tela	1	
Strečing	1	
Relaxačné cvičenia	1	
Cvičenia na lavičkách	1	
Zdravý životný štýl	**6**	Opísať základné atribúty zdravého životného štýlu. Porozumieť účinku joggingu, chôdze a behu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj. Používať pohybové schopnosti a zručnosti na prekonanie prekážkovej dráhy.
Všestranne rozvíjajúce cvičenia	2	
Jogging	1	
Chôdza s behom	2	
Prekážková dráha	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**20**	Vysvetliť pojmy telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť. Poznať rozdelenie pohybových schopností - sila, rýchlosť, vytrvalosť, kondičné pohybové schopnosti, koordinačné schopnosti, rovnováha, stabilita a labilita tela. Demonštrovať svoju fyzickú zdatnosť.
Teoretická príprava	1	
Diagnostika VPV	1	
Prostriedky atletiky	12	
Posilňovacie cvičenia s vlastným telom	2	
Posilňovacie cvičenia s náčiním	1	
Aerobik	1	
Rope skipping	2	

		Hodnotiť a diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť ako aj pulzovú frekvenciu. Charakterizovať vybrané atletické disciplíny. Prakticky vyskúšať a zvládnuť techniku vybraných atletických disciplín. Poznať princípy rozvoja pohybových schopností. Poznať metódy a zásady rozvoja sily rôznych svalových skupín. Preukázať úroveň výbušnej sily dolných končatín.
Športové činnosti pohybového režimu	**33**	Vysvetliť pravidlá športových hier. Zvládnuť individuálny zápas so súperom. Chápať postoj k súperovi a prezentovať schopnosť predvídať priamym alebo sprostredkovaným spôsobom. Chápať podstatu herného športového výkonu. Chápať rozdiel medzi individuálnym a kolektívnym výkonom. Charakterizovať HČJ a definovať ich význam v hre. Prakticky vyskúšať techniku HČJ. Vykonať ukážku vybraných HČJ aplikovať zásady fair play v hre. Vykonať ukážku zvolených herných činností jednotlivca s výsledným efektom dosiahnutia bodu, gólu. Demonštrovať vytváranie adekvátnej kombinácie pohybových činností a prezentovať úroveň myslenia s výsledným efektom vyradenia súpera hry. Prakticky vyskúšať techniku vybraných gymnastických prvkov. Prezentovať naučené pohybové činnosti. Aplikovať gymnastické prvky do zostavy.
Stolný tenis	2	
Basketbal	6	
Volejbal	8	
Futbal	4	
Vybíjaná	3	
Športová gymnastika	5	
Bedminton	3	
Netradičné športy	2	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná definíciu zdravia, zdravotného stavu, zdravotného oslabenia,
- aplikuje teoretické vedomosti a praktické zručnosti zo športu do prevencie chorôb,
- ovláda pomenovať vznik civilizačných porúch zdravia a ich prevenciu,
- pozná základné atribúty správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- ovláda správnu predstavu o vplyve kondičných cvičení na organizmus,
- zvyšuje svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť,
- pozná princípy rozvoja pohybových schopností,
- aplikuje metódy a zásady rozvoja sily rôznych svalových skupín,
- hodnotí a diagnostikuje svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť ako aj pulzovú frekvenciu,
- ovláda HČJ s cieľom výsledného efektu - dosiahnuť gól, bod, kôš,
- aplikuje pravidlá športových hier,
- aplikuje zásady fair play pri športovej činnosti,
- ovláda techniku vybraných gymnastických prvkov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**6**	Definovať význam zdravia pre jednotlivca a spoločnosť. Aplikovať teoretické vedomosti a praktické zručnosti zo športu do prevencie chorôb, ako najúčinnejší a najefektívnejší spôsob starostlivosti o vlastné zdravie. Opísať vznik civilizačných porúch zdravia a ich prevenciu. Vedieť význam pohybových aktivít pre zdravie. Charakterizovať vplyv pohybu na opornú a pohybovú sústavu.
Teoretická príprava	1	
Zdravotne orientované cvičenia	1	
Cvičenia na držanie tela	1	
Strečing	1	
Relaxačné a dýchacie cvičenia	1	
Cvičenia na lavičkách	1	
Zdravý životný štýl	**7**	Opísať základné atribúty zdravého životného štýlu. Porozumieť účinku joggingu, chôdze a behu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj. Používať pohybové schopnosti a zručnosti na prekonanie prekážkovej dráh. Ovládať základy správnej výživy a zdravého životného štýlu. Ovládať cvičenia v prírode
Všestranne rozvíjajúce cvičenia	1	
Jogging	2	
Chôdza s behom	2	
Pohybové hry	1	
Cvičenia v prírode	1	

Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**18**	Vysvetľovať a uplatňovať základné hygienické a bezpečnostné návyky. Charakterizovať a zvládnuť cvičenia a prostriedky atletiky. Vedieť si vytvoriť správnu predstavu o vplyve kondičných cvičení na organizmus. Vedieť správnu predstavu o objeme a intenzite, o pohybovom zaťažení. Vedieť metódy a zásady rozvoja sily rôznych svalových skupín. Zvyšovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť.
Teoretická príprava	1	
Diagnostika VPV	1	
Prostriedky atletiky	9	
Posilňovacie cvičenia s vlastným telom	2	
Posilňovacie cvičenia s náčiním	1	
Aerobik	2	
Rope skipping	2	
Športové činnosti pohybového režimu	**35**	Aplikovať pravidlá športových hier. Zvládnuť individuálny zápas so súperom. Chápať postoj k súperovi a prezentovať schopnosť predvídať priamym alebo sprostredkovaným spôsobom. Chápať podstatu herného športového výkonu. Chápať rozdiel medzi individuálnym a kolektívnym výkonom. Zvládnuť HČJ s cieľom výsledného efektu - dosiahnuť gól, bod, kôš. Prakticky vyskúšať techniku vybraných gymnastických prvkov. Stoj na rukách preskok. Prezentovať naučené gymnastické prvky. Aplikovať zásady fair playv hre.
Volejbal	5	
Basketbal	7	
Športová gymnastika	6	
Florbal	5	
Netradičné športy	3	
Bedminton	2	
Vybíjaná	2	
Stolný tenis	2	
Futbal	3	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- chápe nebezpečenstvo závislosti, ich biologické a sociálne následky (fajčenie, alkohol, drogy) a elimináciu rizika.
- ovláda relaxačné a dýchacie cvičenia.
- aplikuje relaxačné a dýchacie cvičenia,
- pozná základy správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zvyšuje svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť,

- ovláda cvičenia a prostriedky atletiky,
- aplikuje metódy a zásady rozvoja sily rôznych svalových skupín.
- ovláda HČJ s cieľom výsledného efektu - dosiahnuť gól, bod, kôš,
- aplikuje pravidlá športových hier,
- dodržiava zásady fair play pri športovej činnosti,
- diferencuje a uplatňuje pôsobenie veľkosti sily vzhľadom na svoju kondíciu a kondíciu svojich spolužiakov,
- ovláda vybrané gymnastické prvky.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**3**	Vysvetliť nebezpečenstvo závislosti, ich biologické a sociálne následky (fajčenie, alkohol, drogy) a elimináciu rizika. Definovať význam pohybových aktivít pre zdravie a dôležitosť začlenenia do každodenného života. Ovládať zdravotne orientované cvičenia na fit lopte. Ovládať relaxačné a dýchacie cvičenia. Porozumieť významu strečingu. Ovládať metódy strečingu. Ovládať cvičenia na jednotlivé svalové skupiny.
Teoretická príprava, BOZP	1	
Cvičenia na držanie tela	1	
Strečing	1	
Zdravý životný štýl	**5**	Ovládať základy správnej výživy a zdravého životného štýlu. Porozumieť účinku joggingu na telesný, funkčný rozvoj na osvojenie si potreby pravidelnej pohybovej aktivity v dennom režime. Používať pohybové schopnosti a zručnosti na prekonanie prekážkovej dráhy. Porozumieť účinku chôdze a behu na telesný, funkčný a psychomotorický rozvoj. Ovládať relaxačné a dýchacie cvičenia. Ovládať cvičenia v prírode a vedieť ich primerane využiť.
Všestranne rozvíjajúce cvičenia	1	
Jogging	1	
Chôdza s behom	1	
Prekážková dráha	1	
Cvičenia v prírode	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**9**	Opísať cvičenia a prostriedky atletiky. Zvládnuť cvičenia a prostriedky atletiky.
Prostriedky atletiky	4	
Rope skipping	2	
Posilňovacie cvičenia s vlastným telom	1	
Posilňovacie cvičenia s náčiním	1	

Diagnostika VPV	1	Vysvetliť správnu predstavu o objeme, intenzite a o pohybovom zaťažení pri športovej činnosti. Ovládať cvičenia kondičného charakteru. Vysvetliť správnu predstavu o objeme a intenzite, o pohybovom zaťažení pri rope skippingu. Ovládať rôzne druhy preskokov cez švihadlo. Ovládať metódy a zásady rozvoja sily rôznych svalových skupín. Používať pohybové schopnosti na dosiahnutie maximálneho výkonu. Demonštrovať svoju fyzickú zdatnosť.
Činnosti pohybového režimu	**16**	Rešpektovať pravidlá stolného tenisu. Zvládnuť individuálny zápas so súperom. Aplikovať zásady fair play v hre. Diferencovať a uplatniť pôsobenie veľkosti sily vzhľadom na svoju kondíciu a kondíciu svojich spolužiakov. Aplikovať pravidlá v hre. Ovládať podstatu a súvislosť medzi HČJ. Ovládať a použiť HČJ. Prakticky vyskúšať techniku vybraných gymnastických prvkov. Prezentovať naučené gymnastické prvky.
Stolný tenis	1	
Vybíjaná	1	
Volejbal	3	
Basketbal	3	
Futbal	1	
Florbal	2	
Športová gymnastika	3	
Bedminton	1	
Netradičné športy	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná problematiku poskytovania PP, problematiku pohybu vo vzťahu k zdraviu a navrhuje riešenia,
- ovláda poskytovanie prvej pomoci,
- vytvorí a demonštruje vlastný pohybový program, ako súčasť zdravého životného štýlu,
- pozná a aplikuje vplyv prírodných síl na vykonávanie vybraných športových činností,
- ovláda pohybové situácie v priestore a čase,

- ovláda individuálny zápas so súperom,
- pozná a v hre aplikuje pravidlá športových hier,
- dodržiava zásady fair play pri športovej činnosti,
- aplikuje HČJ a herné kombinácie s cieľom výsledného efektu - dosiahnuť kôš, gól.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**3**	Diskutovať o problematike poskytovania PP, problematike pohybu vo vzťahu k zdraviu a navrhovať riešenia. Definovať význam pohybových aktivít pre zdravie a dôležitosť ich začlenenia do každodenného života. Ovládať zdravotne orientované cvičenia na fit lopte. Demonštrovať relaxačné a dýchacie cvičenia. Aplikovať metódy cvičenia strečingu na jednotlivé svalové skupiny.
Teoretická príprava, BOZP	1	
Zdravotne orientované cvičenia	1	
Cvičenia na držanie tela, strečing	1	
Zdravý životný štýl	**4**	Ovládať základy zdravého životného štýlu. Porozumieť účinku chôdze a behu na telesný, funkčný a psychomotorický rozvoj. Vytvoriť a demonštrovať vlastný pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu. Demonštrovať základné zručnosti zvolených pohybových hier. Poznať a aplikovať vplyv prírodných síl na vykonávanie vybraných športových činností. Ovládať cvičenia v prírode a vedieť ich primerane využiť
Všestranne rozvíjajúce cvičenia	1	
Chôdza s behom	2	
Cvičenia v prírode	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**8**	Poznať a zvládnuť cvičenia a prostriedky atletiky. Aplikovať osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností. Ovládať rôzne druhy preskokov cez švihadlo. Poznať a prakticky ovládať cvičenia pre rozvoj sily rôznych svalových skupín.
Diagnostika VPV	1	
Prostriedky atletiky	2	
Rope skipping	2	
Posilňovacie cvičenia s vlastným telom	2	
Posilňovacie cvičenia s náčiním	1	

		Rozvíjať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť prostredníctvom aerobiku. Ovládať pohybové situácie v priestore a čase. Vykonávať pohyb s rôznym zaťažením a zhodnotiť svoju motorickú úroveň. Aplikovať pohybové schopnosti na dosiahnutie maximálneho výkonu a demonštrovať svoju fyzickú zdatnosť.
Športové činnosti pohybového režimu	**15**	Rešpektovať pravidlá známych športových hier. Zvládnuť individuálny zápas so súperom. V hre aplikovať zásady fair play. Diferencovať a uplatniť pôsobenie veľkosti sily vzhľadom na svoju kondíciu a kondíciu svojich spolužiakov. Ovládať podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými činnosťami. Ovládať a aplikovať herné činnosti jednotlivca v hre. Zvládnuť HČJ a herné kombinácie s cieľom výsledného efektu - dosiahnuť kôš, gól.
Stolný tenis	1	
Vybíjaná	1	
Volejbal	2	
Basketbal	2	
Futbal	2	
Florbal	3	
Bedminton	1	
Netradičné športy	3	

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, tretí, 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.	**4**	Poznať význam zdravotne orientovaných pohybových aktivít a chápanie ich úloh pri podpore zdravia a správneho pohybového režimu. Poznať základné zásady bezpečnosti a správania sa pri pohybových aktivitách vo vode.
Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV.	1	
Organizácia a druhy cvičení na ZTV, zásady bezpečnosti.	1	
Teoretický popis plaveckých štýlov. Kontrola plav. Štýlov	1	
Kontrola plávania na 50 M, voľné plávanie	1	
Prsia	**11**	Zvládať základnú techniku plaveckého spôsobu prsia vrátane správnej práce paží, nôh a koordinácie s dýchaním. Dokázať plávať primeranú vzdialenosť s využitím osvojenej techniky a dodržiavať zásady bezpečnosti vo vode.
Teória plaveckého štýlu prsia, voľné precvičenie.	1	
Dýchanie pri štýle prsia pod vodou, precvičenie plaveckého štýlu.	1	
Zdokonalenie plaveckého štýlu prsia. Otužovanie sauna	1	
Plávanie štýlom prsia 100m v 3 sériách.	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom– 1000m, otužovanie – sauna.	1	

Voľné plávanie, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom– 1000m, otužovanie – sauna	1	
Prsia 10 x 50m intervalové plávanie.	1	
Otužovanie – sauna, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	2	
Teória plaveckého štýlu prsia, voľné precvičenie.	1	
Kraul	**9**	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu kraul, najmä správnu prácu paží, nôh a koordináciu dýchania s pohybom. Dokázať využiť osvojenú techniku pri súvislom plávaní primeranom svojim schopnostiam.
Kraul nácvik prace nôh a rúk na suchu a vo vode.	1	
Voľné precvičenie plaveckého štýlu kraul.	1	
Zdokonalenie techniky kraul, plávanie 50 m.	1	
Posilňovacie cvičenia v o vode a pod vodou.	1	
Kraul plávanie na 500m.	1	
Kondičné plávanie kraulom.	1	
Kraul 5x 50m, posilňovacie cvičenia pod vodou.	1	
Voľné plávanie plaveckými štýlmi prsia a kraul.	1	
Prsia a kraul, kombinácia plaveckých štýlov, 100m x 5,	1	
Znak	**9**	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu znak vrátane správnej polohy tela, práce paží, nôh a koordinácie pohybu. Dokázať aplikovať osvojenú techniku pri plávaní primeranom svojim individuálnym možnostiam.
Teória plaveckého štýlu znak, nácvik na suchu, voľné plávanie	1	
Nácvik plaveckého štýlu znak v malej vode.	1	
Zdokonalenie plaveckého štýlu znak vo veľkej vode.	1	
Znak plávanie 50m x 5	1	
Precvičenie prebratých plaveckých štýlov a ich zdokonalenie.	1	
Hodnotenie plaveckých štýlov, technika.	1	
Hry vo vode, uvoľňovacie cvičenia.	1	
Hodnotenie výkonnosti v plaveckých štýloch.	1	
Voľné plávanie	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- osvojí si 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. 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**	

Teória plaveckého štýlu znak, nácvik na suchu, voľné plávanie	1	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu znak vrátane správnej polohy tela, práce paží, nôh a koordinácie pohybu. Aplikovať osvojenú techniku pri plávaní primeranom svojim individuálnym možnostiam.
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	
Odborný predmet ekonomika patrí k ťažiskovým predmetom a reflektuje potreby trhu práce v oblasti regionálneho rozvoja a agroturizmu. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Jeho výučba je orientovaná do 1., 2., 3., 4. a 5. ročníka štúdia. Obsah učiva v predmete je štruktúrovaný do tematických celkov (tém a podtém). V prvých dvoch ročníkoch žiaci získajú prehľad o systéme ekonomických vied, hospodárskych systémoch, osvoja si základné ekonomické pojmy, nadobudnú informácie o trhu a trhovom mechanizme, konkurencii. V ďalších tematických celkoch získajú poznatky o národnom hospodárstve, podnikaní, podnikoch , právnych formách podnikania. Všetky témy prepájajú všeobecnú ekonomiku so špecifikami regionálneho rozvoja, vidieckeho turizmu a kladú dôraz na pochopenie regiónu ako hospodárskeho priestoru. V 3. ročníku si žiaci okrem problematiky majetku podniku a základných ekonomických činností podniku - zásobovania, personálnej činnosti, činností výrobného, odbytového a ubytovacieho strediska osvoja aj špecifiká prevádzky a ubytovania vo vidieckom prostredí. Obsahom učiva v 4. ročníku sú pojmy náklady, výnosy podniku, žiaci sa oboznámia s ich členením, výsledkom hospodárenia, finančným hospodárením, získavaním a investovaním finančných zdrojov a taktiež získajú poznatky o cene a cenotvorbe v stravovacích a ubytovacích zariadeniach. Získajú aj základné informácie z daňovej sústavy a zdaňovania v SR. aj platobným stykom a jeho tradičnými aj modernými formami. V 5.ročníku získajú žiaci prehľad aj o finančnom trhu, o službách bánk, poisťovníctve, hospodárskom cykle a základných makroekonomických ukazovateľoch, ekonomickej úlohe štátu a jeho hospodárskej politike, menovej politike a finančnom trhu, vnútornom a zahraničnom obchode. Učivo je rozšírené o problematiku ekonomiky agroturistického zariadenia, regionálnej politiky, podpory agroturizmu zo strany štátu, čerpania fondov EÚ pre rozvoj vidieka ako možnosti financovania. Pri výbere učiva sme prihliadali na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Ťažiskom vyučovania nebude len opis ekonomických javov a procesov, ale aj uvádzanie žiakov do problémových situácií a hľadanie optimálnych riešení. Vo vyučovaní využijeme najmä poznatky z praxe - riešením konkrétnych úloh z praxe využijeme skúsenosti žiakov z odborného výcviku. Pre spojenie teórie s praxou žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu do vybraného hotela. žiakov budeme neustále oboznamovať aj s novými právnymi predpismi. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, právna náuka, marketing, technika obsluhy, administratíva a korešpondencia a odborný výcvik. Využitie medzipredmetových vzťahov je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania ekonomiky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme	

prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s ekonomickou tematikou a využitie prostriedkov IKT.
Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu ekonomika proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Hlavným cieľom predmetu ekonomika je vybaviť žiakov ekonomickým myslením a praktickými zručnosťami potrebnými pre podnikanie a prácu v sektore služieb, so špeciálnym zreteľom na využitie lokálneho potenciálu vidieka, podporu regionálnych produktov a udržateľný rozvoj agroturizmu. Okrem všeobecných poznatkov z predmetu sa osobitná pozornosť venuje pochopeniu, že hotel nie je izolovaný celok, ale súčasť územného rozvoja, keďže agroturizmus je rastúci segment, v ktorom sa regionálna ekonomika a lokálna produkcia prepájajú s gastronómiou a ubytovacími službami. Žiaci sa naučia vysvetliť základné ekonomické princípy fungovania trhu s dôrazom na regionálne špecifiká a lokálne trhy, definovať právne formy podnikania vhodné pre vidiecku oblasť, vrátane špecifík samostatne hospodáriaceho roľníka (SHR) a predaja z dvora, analyzovať štruktúru národného hospodárstva a určiť postavenie agroturizmu a poľnohospodárstva v jeho rámci, ovládať podnikové činnosti – zásobovacia, výrobná, odbytová, ubytovacia s dôrazom na využívanie lokálnych zdrojov a krátkych dodávateľských reťazcov, interpretovať finančné riadenie podniku, vrátane možností čerpania dotácií, grantov a fondov EÚ určených špeciálne pre rozvoj vidieka a podporu regionálnej značky, pochopiť ekonomickú stránku činnosti podniku a mechanizmus tvorby cien v hotelierstve a gastronómii s ohľadom na sezónnosť a regionálnu diferenciáciu, objasniť význam regionálnych značiek a lokálnych produktov pre konkurencieschopnosť podniku v agroturizme, rozvíjať pozitívny vzťah k regiónu a lokálnej kultúre prostredníctvom propagácie lokálnej gastronómie a tradícií, podporovať podnikavosť a kreativitu pri hľadaní nových foriem využitia voľného času na farmách, formovať etické postoje v podnikaní vo vzťahu k zamestnancom, hosťom (špecifiká komunikácie) a životnému prostrediu na vidieku.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozlišuje základné ekonomické pojmy, analyzuje rozdiely medzi ekonómiou a ekonomikou, mikroekonómiou a makroekonómiou a porovnáva typy ekonomík,
- klasifikuje potreby klientov cestovného ruchu, identifikuje ich druhy a vysvetľuje rozdiely medzi jednotlivými segmentmi klientely,
- charakterizuje statky, služby a výrobný proces, rozlišuje výrobné faktory, interpretuje význam práce, kapitálu a prírodných zdrojov a uvádza príklady ich využitia,
- analyzuje fungovanie trhu, vysvetľuje vzťahy medzi ponukou, dopytom, cenou a konkurenciou, interpretuje trhovú rovnováhu a posudzuje význam lokálnych trhov pre rozvoj regiónu,
- vysvetľuje štruktúru národného hospodárstva, klasifikuje agroturizmus v rámci hospodárstva, hodnotí prepojenie poľnohospodárstva a cestovného ruchu a posudzuje jeho prínos pre vidiecke hospodárstva.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné ekonomické pojmy a kategórie	**14**	Vysvetliť rozdiely medzi pojmami ekonómia a ekonomika. Charakterizovať predmet skúmania mikroekonómie a makroekonómie. Rozlišovať pojmy ekonomika otvorená, uzavretá, tieňová, nedostatková, prebytková. Charakterizovať pojem potreby a druhy potrieb. Definovať základné typy potrieb klientov v cestovnom ruchu Vysvetliť rozdiely v potrebách medzi rôznymi segment segmentmi klientely. Uviesť príklad ku jednotlivým druhom potrieb. Rozlišovať statky a služby. Uviesť príklad na jednotlivé druhy statkov a služieb. Popísať výrobný proces. Menovať základné výrobné faktory. Charakterizovať pojem práca. Uviesť príklady na prírodné zdroje. Definovať pojem kapitál. Charakterizovať výstupy z výrobného procesu. Uviesť základné rozdiely medzi výrobkom a tovarom. Charakterizovať peniaze a ich formy. Vysvetliť funkcie peňazí. Charakterizovať deľbu práce a jej vývinové formy. Poznať pojmy kooperácia a špecializácia. Vymenovať súčasné formy deľby práce.
Ekonómia a ekonomika	4	
Potreby a ich uspokojovanie	2	
Špecifikácia potrieb v cestovnom ruchu	1	
Výrobný proces	5	
Peniaze	1	
Deľba práce	1	
Hospodárske systémy	**3**	Charakterizovať hospodárstvo a jeho základné jednotky. Definovať farmu a penzión v kontexte podnikania. Vysvetliť ekonomickú podstatu prepojenia farmy a penziónu ako synergického celku.
Základné hospodárske jednotky, miesto farmy a penziónu ako hospodárskej jednotky	1	
Základné ekonomické otázky	1	
Typy ekonomík	1	

		Porovnať hospodárske činnosti hospodárskych jednotiek. Vysvetliť vzťahy medzi základnými hospodárskymi jednotkami. Menovať základné ekonomické otázky. Charakterizovať typy ekonomík.
Trh a trhový mechanizmus	**12**	Charakterizovať trh, uviesť jednotlivé typy trhov. Vymenovať a popísať subjekty trhu a i postavenie na trhu. Menovať prvky trhu. Vysvetliť fungovanie trhového mechanizmu. Vymenovať príklady lokálnych produktov. Vysvetliť význam skrátených dodávateľských reťazcov a vplyv lokálneho trhu na ekonomiku regiónu. Objasniť pojmy ponuka, dopyt a nakresliť krivky ponuky a dopytu. Menovať činitele ovplyvňujúce výšku ponuky a dopytu. Vysvetliť posun krivky ponuky a dopytu. Charakterizovať cenu. Pochopiť pojmy trhová rovnováha a nerovnováha. Nakresliť graf rovnováhy dopytu a ponuky. Objasniť rovnovážnu cenu a trhovú cenu. Vysvetliť pojem konkurencia a jej význam v trhovej ekonomike. Popísať jednotlivé druhy konkurencie. Porovnať konkurencieschopnosť lokálneho produktu v porovnaní s masovými priemyselnými výrobkami. Vysvetliť význam kooperácie vo vidieckom cestovom ruchu. Posúdiť prínos regionálneho trhu pre rozvoj cestovného ruchu v danej destinácií.
Trh, trhový mechanizmus	3	
Regionálny trh lokálnych produktov	1	
Ponuka	2	
Dopyt	2	
Konkurencia	2	
Formy konkurencie na vidieku	2	
Národné hospodárstvo a jeho štruktúra	**4**	Definovať pojem národné hospodárstvo.
Národné hospodárstvo	2	

Miesto agroturizmu v odvetvovej štruktúre národného hospodárstva	1	Uviesť štruktúru národného hospodárstva podľa vybraných kritérií. Nakresliť schému riadenia národného hospodárstva. Klasifikovať agroturizmus ako hybridnú formu podnikanie v rámci sektorovej štruktúry národného hospodárstva. Vysvetliť prepojenie medzi poľnohospodárskou prvovýrobou a službami cestovného ruchu. Demonštrovať na príklade, ako agroturizmus prispieva k diverzifikácii príjmov vidieckych hospodárstiev. Popísať reprodukčný proces.
Reprodukčný proces	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:

- vysvetľuje podstatu podnikania, rozlišuje formy podnikateľských subjektov, interpretuje právne normy a posudzuje práva, povinnosti a riziká podnikania vo vidieckom prostredí,
- charakterizuje proces vzniku, fungovania a zániku podniku, analyzuje jeho ekonomickú samostatnosť, právnu subjektivitu, zložky a funkcie.,
- klasifikuje jednotlivé formy podnikania, porovnáva živnosti, obchodné spoločnosti, družstvá a samostatne hospodáriaceho roľníka a hodnotí ich špecifiká v podmienkach poľnohospodárstva,
- analyzuje transformačný proces podniku, rozlišuje vstupy a výstupy v gastronómii, hotelierstve a agroturizme a vysvetľuje význam výrobných faktorov a podnikových činností,
- klasifikuje dlhodobý a krátkodobý majetok podniku, zaraďuje konkrétne prostriedky do príslušných kategórií a charakterizuje význam pracovnej sily a jednotlivých druhov práce.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Podnik a podnikanie	**10**	Definovať podnikanie a jeho základné znaky. Definovať pojmy samostatne hospodáriaci roľník a predaj z dvora. Uviesť základné právne normy upravujúce podnikanie. Charakterizovať subjekty podnikania a rozlišovať pojmy fyzická osoba podnikateľ a právnická osoba.
Podnikanie	3	
Špecifiká podnikania na vidieku – samostatne hospodáriaci roľník, predaj z dvora	1	
Podnik – znaky, zložky a funkcie	6	

		Popísať práva a povinnosti podnikateľa. Vysvetliť legislatívne a hygienické špecifiká, ktoré musí splniť výrobca pri priamom predaji. Opísať založenie a vznik podniku. Vysvetliť pojem obchodný register, obchodné meno. Opísať zrušenie a zánik podniku. Charakterizovať podnik. Vysvetliť ekonomickú samostatnosť a právnu subjektivitu podniku. Uviesť zložky a funkcie podniku. Charakterizovať typy podnikov podľa vybraných kritérií. Posúdiť riziká podnikania na vidieku.
Právne formy podnikania	**10**	Popísať živnostenské podnikanie. Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy živností. Definovať pojem samostatne hospodáriaci roľník a vymenovať podmienky na jeho registráciu. Objasniť rozdiel medzi samostatne hospodáriaci roľník a inými formami podnikania. Charakterizovať verejnú obchodnú spoločnosť. Charakterizovať komanditnú spoločnosť. Charakterizovať spoločnosť s ručením obmedzeným. Charakterizovať akciovú spoločnosť. Charakterizovať družstvo a poľnohospodárske družstvo. Porovnať poľnohospodárske družstvo s inými formami podnikania. Vysvetliť špecifiká vlastníctva v poľnohospodárskom družstve. Na modelovom príklade rozpoznať či ide o bežné družstvo alebo subjekt s väzbou poľnohospodársku prvovýrobu. Vysvetliť pojmy tiché spoločenstvo a združenie osôb na spoločné podnikanie.
Živnosti	2	
Samostatne hospodáriaci roľník	1	
Obchodné spoločnosti	4	
Družstvo a špecifiká poľnohospodárskych družstiev	1	
Osobitné formy podnikania	2	

Podnikový transformačný proces a jeho faktory	**13**	Popísať transformačný proces. Určiť základné fázy transformačného procesu. Vysvetliť rozdiel medzi vstupmi a výstupmi v daných prevádzkach. Rozlišovať medzi hmotnými a nehmotnými vstupmi a výstupmi v gastronómii a hotelierstve. Vymenovať elementárne a dispozitívne výrobné faktory. Menovať základné podnikové činnosti. Charakterizovať a rozčleniť dlhodobý majetok podniku. Vysvetliť podstatu krátkodobého majetku a rozčleniť ho. Vysvetliť kolobeh krátkodobého majetku. Vymenovať zložky dlhodobého a krátkodobého majetku špecifické pre agroturizmus. Zatriediť konkrétne vybavenie farmy do príslušných kategórií majetku. Definovať pojmy pracovná sila, práca. Charakterizovať vybrané druhy práce.
Transformačný proces	3	
Transformačný proces, jeho vstupy a výstupy v gastronomickom a ubytovacom zariadení	1	
Dlhodobý majetok	2	
Krátkodobý majetok	2	
Špecifiká majetku agroturistického podniku	1	
Pracovná sila	4	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v podstate a členení majetku podniku z časového hľadiska a ovláda kolobeh krátkodobého majetku vrátane klasifikácie rôznych druhov zásob,
- rozumie procesom obstarávania, oceňovania, opotrebovania, odpisovania, využívania, obnovy a vyraďovania dlhodobého majetku v podniku,
- rieši proces zásobovania od nákupu, cez skladovanie a evidenciu zásob s príslušným tokom dokumentov až po ich výdaj do spotreby, pričom zohľadňuje využitie lokálnych zdrojov a udržateľnosť,
- orientuje sa v personálnych činnostiach, ovláda fázy personálneho plánovania i získavania zamestnancov a vypracuje opis pracovného miesta v gastronómii s ohľadom na sezónnosť v regionálnom turizme,
- ovláda problematiku odmeňovania, štruktúru mzdy, mzdové formy a legislatívne zvýhodnenia, rozlišuje hrubú a čistú mzdu a vysvetlí legislatívny rámec sociálneho a zdravotného poistenia,

- charakterizuje osobitosti spoločného stravovania, navrhnuje usporiadanie výrobného strediska, uplatňuje materiálové normy a receptúry pri tvorbe výrobného plánu a riadi výdaj jedál,
- chápe význam lokálnej gastronómie pri tvorbe produktov stravovacích zariadení a jej potenciál pri zvyšovaní pridanej hodnoty pre regionálny rozvoj,
- ovláda organizáciu práce a formy predaja v odbytovom stredisku, pozná pracovné operácie a úlohy personálu obsluhy vrátane bezpečnosti pri práci a postupu pri vyúčtovaní s hosťom,
- charakterizuje rôzne typy ubytovacích zariadení, organizuje prácu v hoteli na jednotlivých úsekoch od rezervácie cez príchod až po odchod hosťa,
- posudzuje špecifiká ubytovania na vidieku a prínosy agroturistiky pre rozvoj regiónu, pričom navrhuje a organizuje vhodné voľnočasové a animačné aktivity pre hostí.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vecná stránka činnosti podniku a zásobovanie	**20**	Charakterizovať majetok podniku a klasifikovať ho z časového hľadiska. Analyzovať procesy obstarávania, oceňovania, opotrebovania a odpisovania dlhodobého majetku. Vysvetliť kolobeh krátkodobého majetku a špecifikovať jednotlivé druhy zásob aj s ohľadom na agroturizmus. Navrhnúť kritéria výberu dodávateľa so zameraním na lokálne zdroje a udržateľnosť dodávateľského reťazca. Poznať doklady evidencie zásob, tok dokumentácie v procese od nákupu až po výdaj do spotreby.
Úvodná hodina, oboznámenie sa s tematickým plánom a kritériami	1	
Majetok podniku- charakteristika	1	
Členenie majetku z hľadiska časového a formy	1	
Dlhodobý majetok- charakteristika, členenie	1	
Obstaranie dlhodobého majetku	1	
Oceňovanie dlhodobého majetku	1	
Opotrebenie dlhodobého majetku	1	
Odpisovanie dlhodobého majetku	1	
Využívanie, obnova a vyraďovanie dlhodobého majetku	1	
Krátkodobý majetok- podstata a členenie	1	
Kolobeh krátkodobého majetku	1	
Členenie zásob	1	
Charakteristika zásobovania, ciele zásobovania	1	
Zásobovacie činnosti, úlohy zásobovania	1	
Obstarávanie zásob, kritéria výberu dodávateľa	1	
Zásobovanie z lokálnych zdrojov	1	
Skladovanie zásob, zásady, funkcie a druhy skladov	1	
Evidencia zásob, doklady	1	
Tok dokladov v procese zásobovania	1	
Výdaj zásob do spotreby	1	
Personálna činnosť a odmeňovanie pracovníkov	**14**	Vysvetliť podstatu personálnej činnosti a ľudských zdrojov v podniku. Charakterizovať etapy personálneho plánovania a vypracovať opis pracovného miesta v gastronómii. Posúdiť vplyv sezónnych výkyvov na získanie a stabilizáciu pracovnej sily
Personálna činnosť- základné pojmy	1	
Personálne plánovanie	1	
Analýza práce, opis pracovného miesta a špecifikácia požiadaviek	1	
Získavanie zamestnancov- zdroje	1	
Pracovná sila a sezónnosť v regionálnom turizme	1	
Odmeňovanie zamestnancov	1	
Mzda, mzdové formy	1	
Základné mzdové formy	1	
Doplnkové mzdové formy	1	

Mzdové zvýhodnenia	1	v kontexte regionálneho rozvoja. Vysvetliť štruktúru mzdy. Rozlišovať mzdové formy vrátane legislatívnych mzdových zvýhodnení. Poznať pojmy hrubá a čistá mzda. Interpretovať legislatívne rámce sociálneho, zdravotného postenia a splatnosti mzdy.
Hrubý mzda, čistá mzda	1	
Splatnosť mzdy	1	
Sociálne poistenie	1	
Zdravotné poistenie	1	
Výroba, výrobné stredisko	**12**	Vysvetliť podstatu výroby a charakterizovať ciele výrobnej činnosti. Charakterizovať produkt stravovacieho zariadenia. Vymenovať osobitosti výroby v prevádzke spoločného stravovania a lokálnej gastronómií. Opísať priestorové usporiadanie výrobného strediska. Vymenovať pracovníkov výrobného strediska a vysvetliť náplň ich práce. Charakterizovať materiálové spotrebné normy a individuálne receptúry. Charakterizovať a zostaviť výrobný plán. Vysvetliť organizáciu práce vo výrobnom stredisku a organizáciu výdaja jedál. Interpretovať potenciál lokálnej gastronómie pri zvyšovaní pridanej hodnoty finálneho produktu.
Podstata a ciele výrobnej činnosti	1	
Produkt stravovacieho zariadenia	1	
Osobitosti výroby v prevádzke spoločného stravovania	1	
Priestorové usporiadanie výrobného strediska	1	
Pracovníci vo výrobnom stredisku	1	
Materiálové spotrebné normy	1	
Vlastné výrobné postupy	1	
Výrobný plán, vypracovanie výrobného plánu	1	
Organizácia práce vo výrobnom stredisku	1	
Výdaj jedál z výrobného strediska	1	
Racionalizácia výroby jedál	1	
Lokálna gastronómia	1	
Odbytové stredisko	**10**	Charakterizovať význam a úlohy odbytového strediska. Uviesť členenie odbytových stredísk podľa funkcie a vymenovať druhy odbytových stredísk. Vysvetliť organizáciu práce v odbytových strediskách. Charakterizovať predaj s obsluhou a ostatné formy predaja. Vymenovať pracovné operácie a pracovníkov v odbytovom
Úlohy a význam odbytového strediska	1	
Druhy zariadení spoločného stravovania	1	
Organizácia práce v odbytovom stredisku	1	
Formy predaja v odbytovom stredisku	1	
Predaj s obsluhou	1	
Ostatné formy predaja	1	
Pracovné operácie v odbytovom stredisku	1	
Pracovníci obsluhy, pravidlá hygieny a bezpečnosti pri práci	1	
Vyúčtovanie s hosťom	1	
Špecifické aspekty vidieckeho agroturistického odbytového strediska	1	

		stredisku a stručne ich charakterizovať. Uviesť pravidlá hygieny a bezpečnosti pri práci. Popísať postup pri vyúčtovaní a charakterizovať odvod tržieb.
Ubytovacie stredisko	**10**	Vymenovať základné typy ubytovacích zariadení a popísať úlohy jednotlivých úsekov. Vysvetliť význam ubytovacích služieb pre cestovný ruch a objasniť špecifické rozdiely medzi mestským hotelom a ubytovaním na vidieku. Aplikovať poznatky o organizácii práce pri riešení modelových situácií. Porovnať prínosy a riziká agroturistiky pre rozvoj regiónu a analyzovať dopyt hostí po rôznych formách voľnočasových aktivít. Posúdiť úroveň kvality animácie v agroturizme na základe zvolených kritérií.
Význam a úlohy ubytovacích zariadení v cestovnom ruchu	1	
Základná terminológia- druhy ubytovacích zariadení	1	
Organizácia práce v hoteli	1	
Členenie ubytovacieho strediska v hoteli	1	
Personálne obsadenie	1	
Rezervovanie ubytovania- jeho význam, postup	1	
Pracoviská zabezpečujúce príchod, pobyt hosťa	1	
Činnosti pri odchode hosťa	1	
Špecifiká ubytovania na vidieku, organizácia voľného času na vidieku	1	
Animácia v agroturizme, remeselné dielne, jazda na koni, samozber	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- analyzuje náklady, výnosy a výsledok hospodárenia podniku, rozlišuje druhy nákladov, interpretuje význam kalkulácie ceny a hodnotí možnosti zvyšovania zisku a efektívnosti podnikania,
- vysvetľuje princípy financovania podniku, porovnáva interné a externé zdroje financovania, hodnotí možnosti využitia úverov, lízingu, dotácií a navrhuje riešenia financovania podnikateľských zámerov,
- analyzuje cenotvorbu v pohostinských, hotelových a agroturistických zariadeniach, vysvetľuje faktory ovplyvňujúce ceny, porovnáva cenové stratégie konkurencie a navrhuje cenové ponuky s ohľadom na ziskovosť podniku,
- charakterizuje platobný styk a finančné vzťahy podniku s okolím, rozlišuje formy hotovostných a bezhotovostných platieb, vypĺňuje základné platobné doklady a hodnotí výhody moderných spôsobov platenia,
- vysvetľuje podstatu verejných financií a daňovej sústavy slovenskej republiky, rozlišuje druhy daní, analyzuje vzťahy podniku k štátnemu rozpočtu a aplikuje postupy pri vypracovaní daňových dokumentov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy

Ekonomická stránka činnosti podniku	**13**	Vysvetliť podstatu nákladov. Rozčleniť náklady z účtovného hľadiska a podľa nákladových druhov. Vysvetliť význam a položky kalkulačného vzorca. Vysvetliť výnosov. Charakterizovať výsledok hospodárenia a spôsob jeho výpočtu. Vymenovať možnosti použitia zisku. Vysvetliť rozdiel medzi priamymi a nepriamymi nákladmi. Rozlišovať medzi fixnými a variabilnými nákladmi. Stanoviť náklady na založenie podniku a možnosti znižovania nákladov. Vysvetliť podstatu výnosov a ich zdroje v podniku. Uviesť členenie výnosov a možnosti zvyšovania výnosov. Charakterizovať výsledok hospodárenia a spôsob jeho výpočtu. Vymenovať možnosti použitia zisku.
Náklady podniku	7	
Výnosy podniku	3	
Výsledok hospodárenia podniku	1	
Ekonomika agroturistického zariadenia	2	
Základy financovania podniku	**13**	Vysvetliť základné pojmy súvisiace s financovaním podniku. Uviesť členenie finančných zdrojov podľa účelu, vlastníctva, doby splatnosti a zdroja plynutia. Charakterizovať vklady vlastníkov, formy vkladu, akcie. Vysvetliť podstatu úverov ako externého finančného zdroja. Vymenovať rôzne druhy a možnosti dlhodobých úverov. Vymenovať možnosti krátkodobého financovania a vysvetliť jeho podstatu. Charakterizovať dotácie. Objasniť princíp fungovania Spoločnej poľnohospodárskej politiky (SPP) a úlohu Pôdohospodárskej platobnej agentúry (PPA). Porovnať podmienky rôznych typov dotácií (napr. podpora
Finančné zdroje podniku	1	
Interné finančné zdroje – zisk, odpisy, ostatné interné finančné zdroje	3	
Externé finančné zdroje – vklady vlastníkov, úvery, dotácie	3	
Granty a dotácie pre rozvoj vidieka	1	
Čerpanie fondov EÚ pre rozvoj vidieka	1	
Osobitné formy financovania	2	
Financovanie podniku, finančné plánovanie	2	

		mladého farmára verzus. podpora komunitného rozvoja. Vypracovať „Grantovú kartu projektu“: stanoviť cieľ, cieľovú skupinu, rozpočet a aktivity pre fiktívnu žiadosť o dotáciu na agroturistickú farmu. Vysvetliť podstatu faktoringu, forfaitingu, lízingu a porovnať nákupy na úver a na lízing. Vysvetliť význam financovania podniku a zákaldné pravidlá financovania.
Cena a cenová politika v hotelierstve	**15**	Uviesť základnú právnu normu upravujúcu cenový systém v SR a vysvetliť jej štruktúru. Vysvetliť reguláciu cien. Opísať ako sa uskutočňuje cenová evidencia a poskytujú cenové informácie. Vymenovať hlavné orgány cenovej kontroly. Vymenovať druhy cien, porovnať a charakterizovať ich. Uviesť príklady tvorby cien v hotelových a reštauračných podnikoch. Uviesť základné položky tvorby ceny v pohostinských a hotelových zariadeniach. Uviesť príklady nákladov pohostinských a hotelových zariadení zohľadňovaných pri tvorbe ceny. Stanoviť postup kalkulácie ceny jedla v pohostinskom zariadení. Stanoviť postup kalkulácie ceny nápoja v pohostinskom zariadení. Stanoviť postup tvorby ceny ubytovacích a doplnkových služieb. Definovať pojmy sezónnosť (hlavná, vedľajšia, mimo sezóna), regionálna diferenciácia a yield management“. Vysvetliť, prečo sa ceny ubytovania líšia v závislosti od regiónu a vplyv fixných/variabilných nákladov na cenu.
Legislatívna úprava tvorby cien	3	
Druhy cien	2	
Tvorba cien pohostinských a hotelových služieb	9	
Regionálna diferenciácia cien, sezónnosť v cenotvorbe v agroturizme	1	

		Porovnať cenové ponuky konkurenčných agroturistických fariem v regióne a analyzovať, aké faktory (poloha, vybavenie, služby) ovplyvňujú ich cenotvorbu. Kriticky posúdiť efektívnosť „balíčkových cien“ (napr. víkendový pobyt + jazda na koni zdarma) z pohľadu ziskovosti farmy. Navrhnúť cenník pre agroturistickú farmu pre letnú sezónu a mimosezónne zľavnené balíčky.
Platobný styk	**8**	Opísať vzťahy podniku s okolím. Definovať platobný styk. Rozčleniť platobný styk podľa územia a formy Charakterizovať jednotlivé formy platobného styku. Uviesť výhody a nevýhody jednotlivých foriem platobného styku. Vyplniť doklady súvisiace s hotovostným platobným stykom a bezhotovostným platobným stykom. Uviesť spôsob založenia účtu a náklady na zavedenie bežného účtu. Opísať moderné spôsoby platenia a rozlíšiť platobné karty.
Platobný styk	1	
Hotovostný, bezhotovostný, kombinovaný platobný styk	5	
Moderné formy platobného styku	2	
Zdaňovanie podnikov – daňová sústava	**17**	Vysvetliť pojem verejné financie a vzťahy podniku k štátnemu rozpočtu. Vymenovať typy rozpočtov a ich odlišnosti. Charakterizovať základné a vedľajšie daňové pojmy Charakterizovať vedľajšie daňové pojmy. Opísať daňovú sústavu v SR. Vysvetliť rozdiel medzi priamymi a nepriamymi daňami a uviesť príklady. Vysvetliť spôsoby výpočtu a platenia daní.
Daňová sústava Slovenskej republiky, základné daňové pojmy	4	
Priame a nepriame dane	12	
Miestne dane a ich význam pre rozvoj infraštruktúry v regióne	1	

		Vymenovať, charakterizovať a uviesť príklady priamych a nepriamych daní. Uviesť príklady miestnych daní a ich význam pre rozvoj infraštruktúry v regióne. Vyplniť daňové priznanie.
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2	
Počet vyučovacích hodín za ročník	60	
Ročník výučby	piaty	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		

žiak:

- vysvetľuje fungovanie bankovej sústavy, charakterizuje úlohy Národnej banky Slovenska a komerčných bánk, analyzuje bankové operácie a interpretuje význam bankových služieb pre podnikateľov,
- charakterizuje poistný trh a druhy poistenia, vysvetľuje princípy sociálneho, zdravotného, životného a neživotného poistenia a posudzuje ich význam pri riadení rizík,
- analyzuje ekonomickú úlohu štátu v zmiešanej ekonomike, interpretuje makroekonomické ukazovatele, vysvetľuje príčiny a dôsledky inflácie a nezamestnanosti a hodnotí vplyv legislatívy a podpory agroturizmu na rozvoj vidieka,
- charakterizuje vnútorný a zahraničný obchod, porovnáva jednotlivé formy obchodovania, vysvetľuje význam regionálnych produktov, farmárskych trhov a cestovného ruchu pre ekonomický rozvoj,
- vysvetľuje podstatu menovej politiky a finančného trhu, rozlišuje nástroje menovej politiky, charakterizuje finančné inštitúcie a analyzuje význam finančných trhov pre fungovanie národného hospodárstva.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Podnikanie a banky – banková sústava	**15**	Vysvetliť princíp fungovania bánk, pojem úrok. Opísať dvojstupňovú bankovú sústavu v SR a uviesť hlavné ciele jej subjektov. Vysvetliť postavenie, funkcie a orgány Národnej banky Slovenska. Vysvetliť dohľad nad finančným trhom. Vysvetliť význam komerčných bánk a vymenovať ich funkcie. Charakterizovať aktívne, pasívne a neutrálne operácie bánk a uviesť príklady. Opísať postup pri poskytovaní úveru.
Banková sústava –podstata a členenie	1	
Centrálna banka	3	
Komerčné banky	10	
Podnikateľ na vidieku a banka	1	

		Vymenovať najznámejšie typy bánk a vysvetliť ich hlavné zameranie. Charakterizovať vzťah podnikateľa na vidieku a banky, uviesť príklady vzájomného vzťahu. Identifikovať platený a prijatý úrok. Vymenovať postup založenia účtu.
Poisťovníctvo	**8**	Vysvetliť základné pojmy ako poistný trh, poistenie a riziko. Popísať klasifikáciu poistenia a poisťovacie činnosti. Vysvetliť životné a neživotné poistenie. Vysvetliť sociálne a zdravotné poistenie.
Základné pojmy v poisťovníctve	3	
Druhy poistenia	5	
Ekonomická úloha štátu v zmiešanej ekonomike	**12**	Popísať hospodársky cyklus a jeho fázy, príčiny a dôsledky cyklického vývoja ekonomiky. Vysvetliť meranie výkonnosti ekonomiky. Charakterizovať hrubý domáci produkt a hrubý národný produkt. Vysvetliť pojem nezamestnanosť a uviesť jej príčiny a dôsledky. Vypočítať mieru nezamestnanosti. Vysvetliť pojem inflácia, jej príčiny a dôsledky. Uviesť jednotlivé druhy inflácie. Pochopiť ekonomickú úlohu štátu v zmiešanej ekonomike. Vysvetliť hospodársku politiku štátu a jej základné nástroje. Vymenovať základné zákony upravujúce agroturizmus a definovať pojem „ekologická poľnohospodárska výroba“. Objasniť, aké podmienky musí splniť farmár, aby mohol poberať štátnu dotáciu na agroturistiku a certifikáciu „BIO“. Identifikovať administratívne kroky pri začatí činnosti
Hospodársky cyklus	2	
Makroekonomické ukazovatele	1	
Hrubý domáci produkt, hrubý národný produkt	2	
Nezamestnanosť	2	
Inflácia	2	
Ekonomická úloha štátu	2	
Podpora agroturizmu zo strany štátu, legislatívna podpora ekologického poľnohospodárstva,...	1	

		(ohlasovacia povinnosť, hygiena, certifikácia prevádzky). Posúdiť vplyv legislatívnych noriem na rozvoj vidieka.
Vnútorný obchod	**5**	Charakterizovať obchod, kúpnu zmluvu jej účastníkov. Rozčleniť druhy obchodu podľa vybraných kritérií. Opísať subjekty a fázy zahraničného obchodu. Popísať veľkoobchod a jeho členenie. Charakterizovať Cash and Carry. Popísať etapy prác vo veľkoobchodnom sklade. Popísať maloobchod a jeho členenie. Definovať pojem „regionálna značka a vymenovať základné podmienky pre „predaj z dvora“. Porovnať prínosy farmárskych trhov oproti klasickým obchodným reťazcom pre rozvoj vidieka.
Obchod, členenie obchodu. Funkcie obchodného podniku	1	
Veľkoobchod a jeho členenie Cash and Carry.	1	
Maloobchod a jeho členenie. Maloobchodný predaj v predajniach a mimo predajní.	1	
Regionálna značka a lokálny produkt	1	
Predaj z dvora, farmárske trhy	1	
Zákon o ochrane spotrebiteľa	**2**	Charakterizovať zákon o ochrane spotrebiteľa. Uviesť nástrahy nákupu cez internet. Navrhnúť možné spôsoby ochrany spotrebiteľa pred nekalými praktikami a možnosti riešenia sporov.
Nákup cez internet. Možnosti riešenia sporov	2	
Zahraničný obchod	**8**	Vysvetliť podstatu a predmet zahraničného obchodu. Vymenovať základné ukazovatele významu cestovného ruchu (podiel na HDP, zamestnanosť v sektore služieb). Vysvetliť pojem „multiplikačný efekt“ v cestovnom ruchu. Porovnať prínosy masového turizmu a agroturizmu z hľadiska dlhodobej ekonomickej stability a ekologickej záťaže. Vysvetliť právnu úpravuv zahraničnom obchode. Opísať operácie v zahraničnom obchode. Opísať subjekty zahraničného obchodu.
Pojem a podstata zahraničného obchodu	1	
Význam exportu služieb prostredníctvom cestovného ruchu a agroturizmu pre slovenskú ekonomiku	1	
Právna úprava a operácie v zahraničnom obchode	2	
Subjekty a fázy zahraničného obchodu	2	
Zahraničnoobchodná politika	2	

		Popísať fázy zahraničného obchodu. Vysvetliť zahraničnoobchodnú politiku.
Menová politika a finančný trh	**10**	Charakterizovať základné pojmy – mena, peniaze. Vysvetliť vývoj peňazí a vymenovať ich funkcie. Vysvetliť pojem menová sústava a uviesť príklady. Vysvetliť základné pojmy súvisiace s menovou politikou- devalvácia, revalvácia, menový kurz. Vymenovať medzinárodné menové inštitúcie a ich ciele. Vysvetliť pojem finančný trh. Stručne charakterizovať zložky finančného trhu. Uviesť príklady nebankových finančných inštitúcií a vysvetliť ich postavenie na trhu. Vymenovať, s čím sa obchoduje na finančných trhoch. Vysvetliť podstatu burzy a uviesť príklady členenia búrz.
Menová politika	5	
Finančný trh	5	

Účtovníctvo

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ÚČTOVNÍCTVO	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Úlohou odborného predmetu účtovníctvoje osvojiť si odbornú terminológiu z účtovníctva, získať zručnosti vo vedení podvojného a jednoduchého účtovníctva. Žiaci sa naučia ovládať podstatu sústavy podvojného účtovníctva, metodiku a postupy účtovania, podstatu jednoduchého účtovníctva a analýzu finančnej situácie účtovnej jednotky na základe podkladov z účtovníctva. Žiaci sa ďalej naučia základy podvojného účtovníctva, účtovanie rozličných účtovných prípadov v podnikateľských účtovných jednotkách, logické zdôvodnenie zvoleného postupu, podstatu, vzájomné vzťahy a súvislosti medzi jednotlivými zložkami účtovného informačného systému, problematiku účtovnej dokumentácie a účtovných záznamov v účtovných knihách, ktoré si prehĺbia pri riešení súvislých príkladov. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu zahŕňajú zoznámenie so základnými účtovnými pojmami a vzťahmi, účtovnými dokladmi a platnou legislatívou, ktorá upravuje podnikanie a vedenie účtovníctva na území SR. Pri výbere učiva sme pristupovali s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu, aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Do obsahu predmetu môže vyučujúci zahrnúť praktické príklady, ktorých zaradenie závisí od charakteru preberaného učiva. Samotný obsah učiva je potrebné priebežne aktualizovať v súlade s platnými všeobecne záväznými právnymi predpismi (zákon o účtovníctve, daňové zákony, opatrenia	

Ministerstva financií SR ohľadom rámcovej účtovej osnovy a postupov účtovania, účtovných závierok a ďalšie právne normy).
Vyučovanie prebieha v učebni. Žiaci si precvičujú získané teoretické vedomosti pri riešení jednotlivých praktických príkladov.
Efektívna výučba odborného predmetu účtovníctvo si vyžaduje venovať zvýšenú pozornosť medzipredmetovým vzťahom. Predmet úzko súvisí s obsahom učiva predmetov ekonomika, a aplikovaná informatika.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Hlavným cieľom vyučovacieho predmetu účtovníctvo v odbornom vzdelávaní je poskytnúť žiakom ucelený systém teoretických vedomostí a praktických zručností v oblasti finančnej evidencie, legislatívy a hospodárenia podniku. V rámci všeobecných cieľov predmetu sa vzdelávanie zameriava na hlboké osvojenie si podstaty sústavy podvojného aj jednoduchého účtovníctva. Žiaci získavajú zručnosti z metodiky a komplexných postupov vedenia účtovnej evidencie a učia sa samostatne vytvárať analýzy finančnej situácie účtovnej jednotky na základe dôsledného spracovania účtovných podkladov.
Tieto základy sú rozvíjané prostredníctvom špecifických výstupných cieľov vyučovania, ktoré smerujú k dokonalému ovládaniu podvojného účtovníctva vrátane účtovania rozličných hospodárskych operácií v podnikateľských účtovných jednotkách. Žiaci sú vedení k tomu, aby dokázali každý zvolený postup logicky a odborne zdôvodniť. Mimoriadny dôraz sa počas celého štúdia kladie na dôsledné dodržiavanie platnej legislatívy Slovenskej republiky, ktorá komplexne upravuje vedenie účtovníctva pre podnikateľské subjekty. V praktickej rovine sú žiaci schopní uplatňovať získané vedomosti najmä pri vypracovávaní účtovnej dokumentácie, bežných účtovných záznamov a vykonávaní zápisov v účtovných knihách. Získané zručnosti im umožňujú efektívne analyzovať finančnú situáciu podniku na základe bežného účtovníctva a účtovnej závierky. Absolventi tak bezpečne ovládajú riešenie jednotlivých účtovných prípadov vzhľadom na nadobudnuté teoretické základy a dokážu ich úspešne aplikovať pri riešení súvislých a komplexných účtovných príkladov.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná právnu úpravu účtovníctva a vysvetlí význam a úlohy účtovníctva,
- vysvetľuje pojem majetok a zdroje krytia majetku a charakterizuje ich,
- pozná podstatu a význam účtovnej dokumentácia,
- pozná podstatu jednoduchého účtovníctva a zásady vedenia jednoduchého účtovníctva,
- definuje súvahu a výsledovku, charakterizuje účtovanie na jednotlivých typoch účtov,
- charakterizuje účtovú osnovu a účtový rozvrh,
- vysvetľuje základné účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnej sústave účtovníctva.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné pojmy a vzťahy	**6**	Vysvetliť význam a úlohy účtovníctva. Charakterizovať odbory ekonomických informácií. Poznať právnu úpravu – zákon 431/2002 Zb. z. o účtovníctve.
História účtovníctva a právna úprava účtovníctva	1	
Základné pojmy v účtovníctve	1	
Význam, úlohy účtovníctva a zásady vedenia účtovníctva	2	
Účtovný informačný systém	2	

Majetok a jeho zdroje krytia	**14**	Vysvetliť pojem majetok a členenie majetku. Vysvetliť dlhodobý a krátkodobý majetok a jeho členenie. Vysvetliť vlastné a cudzie zdroje krytia majetku. Vysvetliť kolobeh majetku. Charakterizovať hospodárke operácie a účtovné prípady. Vysvetliť pojmy aktíva a pasíva. Charakterizovať a rozlíšiť inventúru od inventarizácie. Vypočítať, vyriešiť praktické príklady.
Pojem, formy a zloženie majetku	1	
Dlhodobý a krátkodobý majetok	1	
Praktické príklady	2	
Vlastné a cudzie zdroje krytia majetku	1	
Praktické príklady	2	
Aktíva a pasíva	1	
Praktické príklady	2	
Kolobeh majetku	1	
Hospodárske a účtovné operácie	1	
Praktické príklady	1	
Súpis majetku - inventúra a inventarizácia	1	
Dokumentácia účtovných prípadov, účtovné zápisy a účtovné knihy	**5**	Vysvetliť podstatu a význam účtovnej dokumentácie. Uviesť druhy a náležitosti dokladov. Vysvetliť spracovanie, obeh a úschovu dokladov. Poznať praktické vypĺňanie účtovných dokladov.
Podstata, význam a druhy účtovných dokladov	1	
Náležitosti účtovných dokladov	1	
Spracovanie, obeh a úschova účtovných dokladov	1	
Praktické vyplňovanie účtovných dokladov	2	
Základy jednoduchého účtovníctva	**9**	Vysvetliť podstatu jednoduchého účtovníctva a zásady vedenia jednoduchého účtovníctva. Charakterizovať účtovné knihy. Otvoriť vybrané účtovné knihy. Vysvetliť uschovávanie účtovnej dokumentácie. Otvoriť knihu pohľadávok a záväzkov. Charakterizovať pomocné účtovné knihy. Vysvetliť podstatu účtovnej uzávierky a závierky.
Podstata a zásada vedenia jednoduchého účtovníctva	1	
Účtovné knihy v jednoduchom účtovníctve, ich uschovávanie a ochrana	1	
Peňažný denník	1	
Kniha pohľadávok a záväzkov	1	
Pomocné účtovné knihy - dlhodobý majetok	1	
Pomocné účtovné knihy - zásoby, ceniny, rezervy	1	
Pomocné účtovné knihy – mzdový list	1	
Účtovná závierka a uzávierka	2	
Základy podvojného účtovníctva	**30**	Definovať súvahu a výsledovku. Špecifikovať vznik súvahových účtov. Vysvetliť pojem účet – jeho podstatu, funkciu a formu. Vedieť otvoriť účet. Vymenovať zásady účtovania na súvahových účtoch. Vyjadriť podvojnosť účtovania. Vypočítať obraty a zostatky na jednotlivých účtoch.
Súvaha – obsah, formy, účel	1	
Druhy súvah	1	
Praktické príklady – zostavenie súvahy	1	
Praktické príklady - výpočet ZI	1	
Praktické príklady	1	
Súvaha v pohybe	1	
Typické zmeny súvahových stavov	1	
Praktické príklady	2	
Účet a jeho podstata	1	
Druhy účtov	1	
Účel, podstata a vznik súvahových účtov	1	
Praktické príklady	1	

Účtovanie účtovných prípadov na súvahových účtoch	1	Formulovať vznik a účtovanie nákladov. Vyjadriť uzatváranie nákladových účtov. Charakterizovať vznik a účtovanie výnosov. Vysvetliť uzatváranie výnosových účtov. Reprodukovať zistenie výsledku hospodárenia. Posúdiť správnosť účtovných zápisov. Vypočítať, vyriešiť praktické príklady.
Vyčíslenie obratov a zostatok na súvahových účtoch	1	
Praktické príklady	2	
Účtovanie na výsledkových účtoch	1	
Praktické príklady	1	
Vznik a účtovanie nákladov, uzatváranie nákladových účtov	1	
Praktické príklady	1	
Vznik a účtovanie výnosov, uzatváranie výnosových účtov	1	
Praktické príklady	1	
Zisťovanie výsledku hospodárenia	1	
Praktické príklady	1	
Súvislý príklad	5	
Základné účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnej sústave účtovníctva	**35**	Vysvetliť a charakterizovať účtovú osnovu, účtový rozvrh. Vysvetliť účtovné zápisy. Popísať hlavnú knihu a denník. Popísať časové účtovné zápisy. Formulovať základné účtovanie peňazí a peňazí v hotovosti v pokladničnej knihe. Vyjadriť základné účtovanie na účte Peniaze na ceste. Vysvetliť základné účtovanie na účte Ceniny. Vysvetliť základné účtovanie na účte Bankové účty. Rozlíšiť základné účtovanie na účte Krátkodobé a dlhodobé bankové úvery. Účtovať pohľadávky a záväzky. Formulovať zúčtovacie vzťahy z obchodného styku. Diferencovať syntetickú a analytickú evidenciu.
Účtovná osnova a účtovný rozvrh, základné triedenie účtov	2	
Účtovné zápisy, hlavná kniha	1	
Časové účtovné zápisy	1	
Oprava chybných účtovných zápisov	2	
Kontrola správnosti účtovných zápisov	1	
Praktické príklady	2	
Základné účtovanie peňazí a peniaze v hotovosti	1	
Praktické príklady	2	
Syntetická a analytická evidencia	1	
Praktické príklady	2	
Peniaze na ceste	1	
Praktické príklady	1	
Ceniny	1	
Praktické príklady	1	
Peniaze na bankových účtoch	1	
Praktické príklady	1	
Krátkodobé bankové úvery	1	
Praktické príklady	1	
Praktické príklady účtovania o peniazoch	2	
Účtovanie obchodných vzťahov	1	
Základné účtovanie pohľadávok – kúpno-predajné vzťahy	1	
Praktické príklady	2	
Základné účtovanie záväzkov – kúpno-predajné vzťahy	1	
Praktické príklady	2	
Syntetická a analytická evidencia	1	
Praktické príklady	2	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	

Počet vyučovacích hodín za ročník	90	
Ročník výučby	piaty	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • charakterizuje účtovanie dlhodobého majetku podniku, • účtuje na účtoch nákladov, výnosov, • účtuje na účtoch účtovej triedy 3 – zúčtovacie vzťahy, • charakterizuje účtovanie zásob, • charakterizuje účtovnú uzávierku a závierku, • vypočíta výsledok hospodárenia podniku.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Opakovanie učiva IV. ročníka	**8**	Charakterizovať majetok a zdroje krytia. Vysvetliť zásady vedenia účtovnej dokumentácie. Charakterizovať jednoduché účtovníctvo. Aplikovať základy podvojného účtovníctva. Riešiť základné účtovné prípady.
Opakovanie	8	
Účtová trieda 0 - Dlhodobý majetok	**18**	Charakterizovať spôsoby oceňovania a obstarávania dlhodobého majetku. Účtovať o odpisoch dlhodobého majetku metodikou rovnomerného a zrýchleného odpisovania. Účtovať o vyraďovaní dlhodobého majetku. Vypočítať, vyriešiť praktické príklady.
Charakteristika a členenie dlhodobého majetku	1	
Oceňovanie dlhodobého majetku	1	
Obstaranie majetku – kúpou	1	
Praktické príklady	1	
Obstaranie DM – darovanie, vlastná činnosť,....	1	
Praktické príklady	1	
Účtovanie poskytnutých preddavkov	1	
Praktické príklady	2	
Opotrebenie dlhodobého majetku	1	
Metodika výpočtu odpisov – rovnomerné odpisovanie	1	
Zrýchlené odpisovanie	1	
Praktické príklady	2	
Vyraďovanie majetku z používania - predaj	1	
Vyraďovanie DM – darovanie, preradenie, ...	1	
Praktické príklady	2	
Náklady a výnosy	**14**	Účtovať o prevádzkových, finančných a daňových nákladoch, špecifikovať náklady. Účtovať o prevádzkových, finančných a daňových výnosoch, urobiť rozbor výnosov.
Náklady – prevádzkové	1	
Náklady – finančné	1	
Náklady – dane z príjmu	1	
Riešenie príkladov	2	
Výnosy z hospodárskej činnosti	1	
Výnosy – finančné	1	
Riešenie príkladov	2	

Výpočet výsledku hospodárenia z bežného obdobia	1	Vyčísliť hospodársky výsledok z bežnej činnosti a celkový výsledok hospodárenia. Vypočítať, vyriešiť praktické príklady.
Časové rozlíšenie nákladov	1	
Časové rozlíšenie výnosov	1	
Riešenie príkladov	2	
Zúčtovacie vzťahy	**16**	Účtovať o pohľadávkach. Účtovať o záväzkoch. Účtovať o záväzkoch a pohľadávkach voči zamestnancom. Účtovať o zamestnancoch a sociálnom zabezpečení. Účtovať o záväzkoch voči inštitúciám zdravotného a sociálneho poistenia. Účtovať o sociálnom fonde. Účtovať o daniach. Vypočítať, vyriešiť praktické príklady.
Obsah účtovej triedy 3 – zúčtovacie vzťahy	1	
Zúčtovacie vzťahy z obchodného styku	1	
Ostatné záväzky voči zamestnancom - 333	1	
Praktické príklady	1	
Ostatné pohľadávky voči zamestnancom - 335	1	
Praktické príklady	1	
Zúčtovanie so zamestnancami – zúčtovanie miezd	1	
Zúčtovanie s inštitúciami ZP a SP	1	
Účtovanie o sociálnom fonde	1	
Praktické príklady	2	
Zúčtovanie daní – priamych 341, 342	1	
Praktické príklady	1	
Zúčtovanie daní – nepriamych 343	1	
Praktické príklady	2	
Zásoby	**12**	Rozčleniť zásoby podniku. Charakterizovať spôsoby oceňovania zásob. Preukázať schopnosť účtovania o materiáli spôsobom A a spôsobom B. Demonštrovať účtovanie o obstarávaní a spotrebe. Vypočítať, vyriešiť praktické príklady.
Členenie zásob v účtovníctve	1	
Oceňovanie zásob v účtovníctve	1	
Účtovanie zásob spôsobom „A“	1	
Účtovanie zásob spôsobom „B“	1	
Účtovanie nakupovaných zásob	1	
Obstaranie materiálu a tovaru nákupom	1	
Praktické príklady	2	
Výdaj materiálových zásob zo skladu	1	
Reklamácie materiálu a tovaru	1	
Účtovanie inventarizačných rozdielov	1	
Materiál a tovar na ceste	1	
Účtovná uzávierka a účtovná závierka	**7**	Charakterizovať účtovnú uzávierku a závierku. Vypočítať a rozdeliť výsledok hospodárenia. Vyplniť príslušné účtovné a daňové výkazy.
Podstata a obsah účtovnej uzávierky	1	
Podstata a obsah účtovnej závierky	1	
Výsledok hospodárenia	1	
Zistenie výsledku hospodárenia	1	
Rozdelenie výsledku hospodárenia	1	
Praktické príklady	2	
Súvislý príklad	**15**	Riešiť súvislý prípad.
Riešenie súvislého príkladu	15	

Administratíva a korešpondencia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDENCIA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu
Úlohou odborného predmetu administratíva a korešpondencia je osvojiť si odbornú terminológiu z techniky administratívy a obchodnej a úradnej korešpondencie, získať zručnosti v písaní na počítači. Žiaci sa naučia ovládať desaťprstovú hmatovú metódu, dodržiavať platné normy pri vyhotovovaní písomností a formálnej úprave textu a vypracovávať vecne, štylisticky a gramaticky správne písomnosti z hospodárskej praxe. Žiaci sa ďalej naučia používať kancelárske pomôcky, využívať všetky možnosti, ktoré poskytuje počítač. Obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu zahŕňajú zoznámenie s kancelárskou technikou a s osobným počítačom, nácvik desaťprstovej hmatovej metódy na počítači, osvojenie si základných administratívnych pojmov, vypracovanie vybraných administratívnych písomností obchodného i úradného charakteru, oboznámenie s technickými normami, ktoré ich upravujú, ako aj implementáciu týchto vedomostí a zručností do praxe (vytváranie základných obchodných, personálnych a osobných písomností). Pri výbere učiva sme pristupovali s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu, aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Vyučovanie prebieha v učebni administratívy a korešpondencie, učebni výpočtovej techniky a učebni informatiky. Presnosť a rýchlosť písania si žiaci nacvičujú a zdokonaľujú pomocou výukového softvéru ATF, textového editora MS Word a internetu. Využívané sú cvičenia na zvyšovanie presnosti písania a zvládnutie písania v požadovanej rýchlosti. Žiaci si precvičujú vytváranie administratívnych písomností po formálnej i obsahovej stránke. Pri vyučovaní sa trieda delí na skupiny v zmysle platných predpisov Ministerstva školstva Slovenskej republiky. Efektívna výučba odborného predmetu administratíva a korešpondencia si vyžaduje venovať zvýšenú pozornosť medzipredmetovým vzťahom. Predmet úzko súvisí s obsahom učiva predmetov informatika, slovenský jazyk a literatúra, cudzie jazyky, ako aj ostatných odborných predmetov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. 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
Hlavným cieľom výchovy a vzdelávania vo vyučovacom predmete administratíva a korešpondencia je umožniť žiakom získať kľúčové a odborné kompetencie v oblasti komunikačných schopností, ako aj ústnych a písomných spôsobilostí. Predmet sa zameriava na efektívne využívanie informačno-komunikačných technológií, rozvoj písomnej komunikácie v materinskom aj cudzom jazyku a súbežne podporuje rozvoj manuálnych zručností a tvorivých schopností žiakov. V rámci tohto procesu si žiaci osvojujú základnú odbornú terminológiu z oblasti administratívy, ako aj obchodnej a úradnej korešpondencie. Kľúčovou praktickou zručnosťou, ktorú počas štúdia nadobudnú, je ovládanie desaťprstovej hmatovej metódy písania na klávesnici počítača a zvládnutie rozličných moderných techník spracovania textu. Vzdelávanie ďalej systematicky rozvíja zručnosti v editovaní textov a v obsluhe bežných, jednoduchých kancelárskych strojov a prístrojov, ktoré sú nevyhnutné pre plynulý chod každej modernej kancelárie. Žiaci sa učia samostatne a precízne vypracovávať rôznorodé úradné a obchodné písomnosti, pričom rozvíjajú svoju schopnosť vyhotovovať štruktúrované tabuľky v textovom editore WORD a tabuľkovom editore EXCEL. Mimoriadny dôraz sa kladie na dôsledné dodržiavanie platných noriem pri písaní a formálnej úprave textu. Výsledkom vzdelávacieho procesu je schopnosť žiakov vypracovávať vecne, gramaticky, štylisticky a formálne správne dokumenty,

ktoré sú zároveň psychologicky účinné a spĺňajú všetky náležitosti profesionálnej administratívnej komunikácie v praxi.

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- chápe nutnosť klávesnicovej gramotnosti,
- ovláda desaťprstovú hmatovú metódu písania na klávesnici počítača,
- ovláda ergonomické zásady pri práci s PC,
- disponuje zručnosti v oblasti osobitnej úpravy textu,
- ovláda manipuláciu s bežnými kancelárskymi pomôckami,
- pozná moderné prostriedky pre automatizované spracovanie textov,
- ovláda platné normy pri vypracovaní tabuliek,
- orientuje sa v nástrojoch textového editora (Word) na tvorbu tabuliek,
- ovláda platné normy pri písaní a formálnej úprave písania adries, odvolávacích údajov a hesla veci,
- ovláda písanie niektorých znakov v cudzom jazyku a písanie cudzojazyčných textov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do kancelárskeho písania	**2**	Dodržiavať organizačné pokyny. Chrániť PC pred poškodením. Dodržiavať ergonomické zásad s PC.
Organizačné pokyny, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci s PC	1	
Význam klávesnicovej gramotnosti, ergonomické zásady	1	
Nácvik písania na PC	**18**	Pripraviť pracovný priestor pred prácou. Pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia. Ovládať klávesy správnym prstom. Písať rytmicky. Nahmatať bez zrakového kontaktu základnú polohu prstov. Vedieť naspamäť polohu písmen na klávesnici. Ovládať písmená správnym prstom bez zrakového kontaktu s klávesnicou. Vedieť pravidla použitia spojovníka a pomlčky pri písaní textu. Vedieť význam preraďovača. Zachovať postupnosť krokov pri písaní veľkých písmen.
Klávesnica PC, základná poloha prstov na strednom rade, nácvik písmen na strednom rade	3	
Nácvik písania písmen na hornom a dolnom rade	10	
Nácvik písania veľkých písmen, pravý a ľavý preraďovač, zámka preraďovača, bodka	2	
Nácvik slov, slovných cvičení a viet	3	

		Vedieť funkciu zámky preraďovača.
Nácvik písmen na číselnom rade, nácvik znamienok	**16**	Nahmatať bez zrakového kontaktu polohu prstov na základnom rade. Vedieť naspamäť polohu písmen na číselnom rade. Ovládať písanie prebratých písmen správnymi prstami bez zrakového kontaktu s klávesnicou.
Nácvik písania písmen na číselnom rade	9	
Nácvik písania písmen ň, ä	1	
Nácvik mäkčeňa a dĺžňa	1	
Nácvik interpunkčných znamienok	2	
Podčiarkovacie znamienko	1	
Nácvik textu s prebratými číslicami a znamienkami	2	
Nácvik písania číslic, značiek a číselných údajov	**7**	Ovládať správny prstoklad pri písaní arabských číslic. Vedieť dve možnosti písania číslic na klávesnici. Vedieť uplatniť zásady písania značiek symbolom alebo slovom v texte. Uplatniť zásady písania matematických značiť symbolom alebo slovom. Ovládať zásady písania údajov, dátumov, chemických mocnín a indexov v texte. Vedieť tvoriť a prečítať zložitejšie rímske číslice. Aplikovať získané vedomosti a zručnosti z písania číslic a znakov v odpise súvislého textu.
Nácvik písania arabských číslic	2	
Nácvik písania paragrafu, priemeru, matematických značiek, zmiešaných čísel	1	
Písanie časových údajov a dátumov	2	
Chemické značky, rímske číslice	1	
Nácvik textu s prebratými číslicami	1	
Nácvik osobitnej úpravy textu	**5**	Ovládať rôzne spôsoby zvýrazňovania textu na PC. Vedieť v texte vybrať dôležité informácie, ktoré je potrebné zvýrazniť. Použiť špeciálne efekty v prostredí MS Word. Zvládnuť nastavenie a používanie tabulátorov v programe Word. Upraviť text do stĺpcov. Aplikovať získané vedomosti v odpise textu.
Zvýrazňovanie textu	1	
Špeciálne efekty s písmom v MS WORD	1	
Písanie do stĺpcov pomocou tabulátorov	1	
Vyhotovovanie tabuliek WORD	1	
Vyhotovovanie tabuliek WORD – praktický príklad	1	
Kancelárska technika	**2**	Vymenovať základné vybavenie kancelárie technickými prostriedkami. Ovládať základy manipulácie s reprografickými, reprodukčnými, spojovacími zariadeniami.
Technické vybavenie kancelárie	1	
Bežné kancelárske pomôcky	1	

		Uviesť príklady hospodárneho zaobchádzania s kancelárskymi prostriedkami.
Normalizovaná úprava písomností	**7**	Poznať STN 016910 Úprava písomností písaných počítačom. Ovládať a aplikovať zásady písania adries v listoch a na obálky. Ovládať a aplikovať zásady písania odvolacích údajov a hesla veci.
Písomný styk a jeho význam, rozdelenie písomností. Platné normy pre úpravu písomností	1	
Veľkosť papiera a obálok	1	
Všeobecné zásady písania adries	1	
Písanie adries na obálky	1	
Písanie adries v listoch	1	
Odvolacie údaje	1	
Heslo veci	1	
Upevňovanie presnosti a zvyšovanie rýchlosti písania	**5**	Ovládať samostatne prácu s textom. Dodržiavať desaťprstovú hmatovú metódu. Postupovať podľa pokynov k zadaniam praktických cvičení. Ovládať a využívať klávesové skratky pre písanie niektorých znakov.
Príprava na rôzne texty ekonomického charakteru	1	
Nácvik textov ekonomického charakteru	1	
Nácvik niektorých znakov v cudzích jazykoch	1	
Cudzojazyčné texty anglické, nemecké	2	
Písomné práce	**4**	Odpísať text v časovom limite 10 minút. Snažiť sa o rýchlosť a presnosť pri odpise textu. Vypracovať obchodný list podľa STN. Vypracovať zadanie na personálnu písomnosť podľa STN.
Odpis textu v časovom limite 10 minút	2	
Spracovanie zadania – osobitná úprava textu	1	
Spracovanie zadania – normalizovaná úprava písomností	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:

- orientuje sa v ergonomických zásadách pri práci s PC,
- ovláda platné normy pri písaní a formálnej úprave písania obchodných listov,
- ovláda platné normy pri písaní a formálnej úprave žiadostí občanov,
- ovláda platné normy pri písaní a formálnej úprave personálnych písomností,
- vypracuje vecne, gramaticky, štylisticky a formálne správne a psychologicky účinné obchodné listy, žiadosti a písomnosti personálneho charakteru.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**1**	Dodržiavať organizačné pokyny.
Organizačné pokyny, BOZP, upevňovanie hmatovej istoty na PC	1	

		Dodržiavať bezpečnostné zásady pri práci s PC. Uplatňovať desaťprstovú hmatovú metódu pri písaní na PC.
Normalizovaná úprava obchodných listov	**6**	Vymenovať formáty papiera a obálok. Ovládať všeobecné zásady písania adries. Upraviť adresy na obálke a v listoch. Ovládať rozdiely v písaní adries na obálky a v listoch. Dodržiavať zásady písania jednotlivých častí obchodného listu.
Zásady písania adries, odvolacích údajov, hesla veci	1	
Oslovenie, vlastný text listu	1	
Pozdrav, odtlačok pečiatky, podpis	1	
Prílohy, rozdeľovník, päta listu	1	
Štruktúra obchodného listu	1	
Úprava obchodného listu – spracovanie zadania	1	
Úprava obchodných listov	**9**	Ovládať rozdelenie písomností v obchodnom styku. Ovládať štruktúru a náležitosti v jednotlivých druhoch OL. Pri úprave listov dodržiavať STN 016910. Aplikovať normalizovanú úpravu pri vypracovaní jednotlivých druhov obchodných písomností. Definovať a rozlíšiť pravidelné a nepravidelné písomnosti. Identifikovať základné povinnosti zmluvných strán pri uzatváraní kúpnej zmluvy. Popísať spôsob používania rôznych metód platenia.
Rozdelenie písomností v obchodnom styku, dopyt	1	
Ponuka	1	
Objednávka	1	
Potvrdenie objednávky	1	
Dodací list, faktúra	1	
Platobné doklady	1	
Rozdelenie nepravidelných písomností, urgencia	1	
Reklamácia	1	
Upomienka	1	
Úprava písomností na nepredtlačených listových papieroch. Žiadosti a podania občanov a podnikateľov	**3**	Poznať zásady úpravy a štylizácie žiadosti občanov a podnikateľov. Aplikovať získané vedomosti, schopnosti a zručnosti pri vypracovaní žiadosti podľa zadania.
Úprava a štylizácia žiadostí občanov a podnikateľov	1	
Nácvik žiadostí občanov a podnikateľov	2	
Personálne písomnosti	**10**	Poznať význam personálnych písomností. Získať praktické zručnosti pri ich štylizácii a písaní. Vypracovať žiadosť do pracovného pomeru. Poznať náležitosti a zásady štylizácie životopisu. Vypracovať rôzne druhy životopisov.
Písomnosti pri prijímaní do pracovného pomeru, pracovný inzerát	1	
Žiadosť o prácu ako odpoveď na pracovný inzerát	1	
Žiadosť o prácu ako informatívny list	1	
Motivačný list	1	
Životopis	2	
Žiadosť o prácu, vypracovanie príloh - praktický príklad	1	

Pracovná zmluva	1	Poznať náležitosti pracovnej zmluvy. Poznať rôzne druhy písomností pri skončení pracovného pomeru. Uviesť príklady, ako dnes prijaté rozhodnutie môže ovplyvniť budúce príležitosti.
Dohody o prácach mimo pracovného pomeru	1	
Písomnosti pri skončení pracovného pomeru	1	
Písomné práce	**4**	Aplikovať získané vedomosti a zručnosti pri vypracovaní vybratých písomností.
Úprava obchodného listu - spracovanie zadania	1	
Vypracovanie obchodného listu podľa zadania	1	
Žiadosť občanov – spracovanie zadania	1	
Personálna písomnosť – spracovanie zadania	1	

Hotelový a gastronomický manažment

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOTELOVÝ A GASTRONOMICKÝ MANAŽMENT	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet hotelový a gastronomický manažment patrí k ťažiskovým predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Výučba predmetu je orientovaná do 3., 4. a 5. ročníka štúdia a jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy). Odborný predmet hotelový a gastronomický manažment poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti úzko súvisiace so zabezpečovaním riadenia, plánovania, organizovania, vedenia ľudí a kontroly v podniku. Predmet poskytuje študentom komplexný pohľad na riadenie prevádzok v cestovnom ruchu, pričom prepája teoretické manažérske princípy s praktickými požiadavkami modernej hotelovej a gastronomickej praxe. V 3. ročníku sa žiaci zameriavajú na teoretické základy manažmentu ako procesu riadenia. Učivo zahŕňa vývoj manažérskych prístupov, analýzu podnikateľského prostredia, proces rozhodovania, strategické a taktické plánovanie a tvorbu efektívnych organizačných štruktúr. V 4. ročníku sa výučba orientuje na operatívne riadenie a špecifiká služieb. Študenti sa oboznamujú s personálnym a gastronomickým manažmentom, cenotvorbou a systémami riadenia kvality. Dôraz je kladený na súčasné trendy modernizácie prevádzok, pričom program osobitne reflektuje špecifiká manažmentu vidieckych ubytovacích zariadení (multitasking, udržateľnosť, budovanie osobného vzťahu s hosťom) a regionálnu i zážitkovú gastronómiu ako nástroje na tvorbu autentického senzorického zážitku. V 5. ročníku si študenti prehlbujú vedomosti o hotelierstve, jeho historickom vývoji, typológii a štruktúre produktov. Program vrcholí vypracovaním podnikateľského plánu, ktorý syntetizuje získané poznatky do komplexného projektu. Študenti pri jeho tvorbe aplikujú princípy ekonomickej efektívnosti, aktuálne právne predpisy a zohľadňujú špecifické potreby daného regiónu. Celý obsah predmetu je nastavený tak, aby bol primeraný schopnostiam žiakov a zohľadňoval aktuálne požiadavky podnikateľskej sféry, pričom zachováva proporcionalitu medzi teoretickým vzdelávaním a praktickou aplikovateľnosťou v odbore Ťažiskom vyučovania nebude len opis ekonomických javov a procesov, ale aj uvádzanie žiakov do problémových situácií a hľadanie optimálnych riešení. Vo vyučovaní využijeme najmä poznatky z praxe - riešením konkrétnych úloh z praxe využijeme skúsenosti žiakov z odborného výcviku. Pre spojenie teórie s praxou žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu do vybraného hotela. žiakov budeme neustále oboznamovať aj s novými právnymi predpismi.	

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi ekonomika, marketing, geografia cestovného ruchu, etická výchova, spoločenská komunikácia, dejepis, administratíva a korešpondencia, účtovníctvo, technika obsluhy, právna náuka, animácia v hoteli, odborný výcvik. Využitie medzipredmetových vzťahov je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania ekonomiky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s ekonomickou tematikou.
Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa rôzne formy hodnotenia –ústna (min. 2 x za polrok). Pri hodnotení žiakov bude kladený dôraz na hĺbku porozumenia učiva, na schopnosť aplikovať poznatky v praxi, na samostatnosť a tvorivosť. Písomné testy sa píšu po skončení jednotlivých tematických celkov. Projekty, referáty a skupinové práce budú hodnotené predovšetkým ústne, dôležitou súčasťou bude tiež vlastné sebahodnotenie.
Výučba bude prebiehať v bežnej triede formou frontálneho skupinového vyučovania. Teoretické vyučovanie bude doplnené absolvovaním odbornej exkurzie (vybrané ubytovacie zariadenie, fastfood zariadenie).

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je pripraviť absolventov, ktorí disponujú komplexným súborom odborných vedomostí, praktických zručností a profesionálnych postojov nevyhnutných pre úspešný manažment v hotelierstve a gastronómii. V kognitívnej rovine si žiaci osvoja teoretické základy manažérskych funkcií, strategického plánovania a rozhodovacích procesov, pričom nadobudnuté poznatky dokážu kriticky aplikovať pri analýze podnikateľského prostredia a identifikácii aktuálnych trendov v odvetví. Osobitný dôraz je kladený na pochopenie špecifík riadenia vidieckych ubytovacích zariadení a princípov regionálnej a zážitkovej gastronómie, čím žiaci získavajú hlbší vhľad do problematiky autentického cestovného ruchu.
V rovine praktických zručností je výučba zameraná na schopnosť žiakov samostatne navrhovať a realizovať komplexné projekty, akými sú tvorba podnikateľských plánov, kalkulácie cien, optimalizácia organizačných štruktúr či plánovanie prevádzkových činností. Žiaci sa učia efektívne pracovať s odbornou terminológiou, využívať moderné nástroje manažmentu a pružne reagovať na požiadavky trhu pri zachovaní vysokej kvality služieb.
Dôležitou súčasťou výchovného pôsobenia predmetu je formovanie pozitívnych profesijných postojov a hodnotovej orientácie žiakov. Študenti sú vedení k zodpovednému prístupu k hosťovi, ktorý je založený na empatii, kreativite a orientácii na nadštandardný zážitok. Predmet kladie dôraz na etiku podnikania, environmentálnu uvedomelosť a úctu k zachovaniu regionálnych tradícií. Absolventi predmetu tak získavajú nielen technickú zdatnosť, ale aj schopnosť tímovej spolupráce, krízového manažmentu a kreatívneho riešenia problémov, čo z nich robí žiadaných odborníkov schopných adaptovať sa na dynamicky sa meniace prostredie domáceho i medzinárodného cestovného ruchu.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v podstate, vzniku, vývoji a hlavných smeroch manažmentu, vrátane amerického, japonského, európskeho prístupu a Baťovej sústavy riadenia,

- definuje pojem riadenie, rozlišuje riadený a riadiaci prvok a vymenuje základné funkcie manažmentu,
- vysvetlí podstatu kontroly, jej druhy a definuje význam informácií a informačného systému pri riadení podniku,
- orientuje sa v rozhodovacom procese, charakterizuje ho a porovnáva základné druhy a metódy rozhodovania,
- rozlišuje taktiku a stratégiu v manažmente a vysvetľuje proces tvorby, implementácie a kontroly stratégie,
- charakterizuje interné a externé prostredie podniku a dokáže navrhnúť SWOT analýzu pre konkrétne zariadenie,
- orientuje sa v pojmoch organizácia a organizačná štruktúra podniku, vysvetlí princípy ich tvorby a dokáže načrtnúť organizačnú štruktúru,
- vysvetlí podstatu centralizácie a decentralizácie v podniku, ich výhody, nevýhody a uplatnenie v podnikových činnostiach,
- charakterizuje osobnosť manažéra, jeho vlastnosti, kategórie a definuje spôsoby manažérskej komunikácie a štýly vedenia ľudí,
- orientuje sa v základoch personálneho manažmentu, definuje motiváciu, jej faktory a vysvetlí.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Podstata a vývoj manažmentu	**13**	Definovať a charakterizovať pojem manažment. Vysvetliť začiatky teórie manažmentu, vedieť rozlíšiť a diskutovať o rôznych teóriách riadenia. Zhodnotiť význam jednotlivých teórií. Správne vysvetliť a uviesť hlavné smery moderného manažmentu. Popísať jednotlivé prístupy k riadeniu v americkom, japonskom a európskom manažmente. Vysvetliť podstatu Baťovej sústavy riadenia.
Manažment - jeho podstata, vznik a vývoj	1	
Začiatky teórie manažmentu - Taylor	1	
Fayol - teória administratívneho riadenia	1	
Weber, Ford - predstavitelia klasického manažmentu	2	
Elton Mayo - neoklasická teória manažmentu	1	
Americký manažment	2	
Japonský manažment	1	
Porovnanie amerického a japonského manažmentu	1	
Európsky manažment	2	
Baťova sústava riadenia	1	
Manažment ako proces	**15**	Vysvetliť pojem riadenie. Popísať riadený a riadiaci prvok. Vymenovať základné funkcie manažmentu. Vysvetliť pojem kontrola, vymenovať druhy kontroly. Charakterizovať pojem rozhodovací proces. Uviesť základné druhy rozhodovacích procesov a porovnať ich.
Podstata a obsah riadenia	1	
Subjekty a objekty riadenia	1	
Manažérske funkcie - plánovanie	1	
Organizovanie – manažérska funkcia	1	
Vedenie	1	
Štýly vedenia	1	
Kontrola	1	
Manažment ako rozhodovací proces	1	
Základné druhy rozhodovacích procesov	1	
Základné metódy rozhodovania	1	
Nepretržitosť procesu manažmentu	1	

Rozhodovanie a informácie	1	Vysvetliť pojem informácia a informačný systém pri riadení.
Druhy informácií	1	
Informačný systém podniku	1	
Podnikateľské riziko	1	
Stratégia a taktika v manažmente	**11**	Charakterizovať a popísať pojmy stratégia, taktika, strategický manažment. Rozlíšiť taktiku a stratégiu v manažmente. Popísať a charakterizovať interné, externé prostredie. Uviesť príklad silných a slabých stránok podniku, určiť hrozby a možnosti. Analyzovať prostredie podniku. Popísať proces tvorby stratégie, charakterizovať jednotlivé typy stratégií, vysvetliť implementáciu a kontrolu stratégie.
Stratégia, taktika - základné pojmy	1	
Strategický manažment - fázy	1	
Prostredie podniku - externé/ konkurenčné	1	
Prostredie podniku - externé/ globálne	1	
Prostredie podniku - interné	1	
SWOT analýza	1	
Návrh SWOT analýzy vlastného zariadenia	1	
Formulovanie stratégií	1	
Typy stratégií	1	
Implementácia stratégie	1	
Kontrola v strategickom manažmente	1	
Organizácia a organizačná štruktúra podniku	**12**	Popísať a vysvetliť pojmy organizácia, organizovanie. Definovať organizačnú činnosť podniku. Charakterizovať pojem organizačná štruktúra. Vysvetliť základné princípy tvorby organizačnej štruktúry podnikov. Uviesť a charakterizovať jednotlivé formy a typy organizačných štruktúr. Načrtnúť ľubovoľnú organizačnú štruktúru. Vysvetliť pojem centralizácia a decentralizácia, popísať ich výhody, nevýhody. Uviesť činnosti v podniku, pri ktorých sa uplatňuje centralizácia resp. decentralizácia. Popísať riadiaci aparát podniku a jeho orgány.
Organizovanie, organizácia, organizačná štruktúra, základné pojmy	1	
Základné princípy tvorby organizačných štruktúr - diferenciácia a integrácia	1	
Formy a typy organizačných štruktúr	3	
Široká a nízka organizačná štruktúra	1	
Vysoká a štíhla organizačná štruktúra	1	
Centralizácia a decentralizácia v podniku	1	
Orgány a riadiaci aparát podniku	1	
Cieľovo-programové organizačné štruktúry v hoteli	1	
Vybrané problémy organizácie a organizačných štruktúr v hotelierstve	1	
Organizačný poriadok	1	
Manažéri ako subjekt manažmentu	**15**	Definovať pojem manažér, zoradiť manažérov do jednotlivých kategórií a uviesť vzťahy v akých vystupujú v podniku. Popísať vlastnosti dobrého manažéra.
Manažéri - charakteristika	1	
Osobnosť manažéra	1	
Klasifikácie manažérov	1	
Vzťahy medzi manažérmi a podriadenými	1	
Manažérska komunikácia	1	
Výchova a vzdelávanie manažérov	1	
Vedenie ľudí, spôsoby vedenia ľudí	1	

Štýly vedenia ľudí	1	Porovnať kladné a možné záporné vlastnosti manažérov. Popísať možnosti výchovy a vzdelávania manažérov. Uviesť spôsoby manažérskej komunikácie. Vysvetliť štýly vedenia ľudí. Analyzovať jednotlivé štýly a navrhnúť optimálny štýl vedenia ľudí pre konkrétnu situáciu. Charakterizovať pojem personálny manažment, jeho obsah a úlohy. Definovať pojmy motivácia, faktory motivácie. Uviesť a charakterizovať motivačné teórie.
Test osobnosti - manažérska hra	1	
Základy personálneho manažmentu	1	
Obsah personálneho manažmentu	1	
Nové trendy v personálnom manažmente	1	
Motivácia pracovníkov, faktory motivácie	1	
Maslowova teória, teórie X,Y,Z	2	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v personálnom manažmente, jeho úlohách, obsahu a špecifikách v hotelierstve, vrátane procesov plánovania, získavania a výberu zamestnancov,
- charakterizuje systém odmeňovania, význam delegovania, školenia, výcviku a hodnotenia zamestnancov, pričom ovláda práva a povinnosti na pracovisku,
- orientuje sa v histórii, pravidlách a vývoji slovenskej i svetovej gastronómie a stravovacích zvyklostiach rôznych kultúr a náboženstiev,
- charakterizuje regionálnu a zážitkovú gastronómiu, koncept „farm to table“ a nové trendy, ako sú wellness, etnoštýl a SlowFood,
- orientuje sa v postavení FastFoodu, princípoch franchisingu, organizácii gastronomického úseku a pracovných náplniach jeho zamestnancov,
- rozlišuje otvorený a uzavretý systém stravovania (školské, závodné, ústavné stravovanie) a uvádza ich konkrétne príklady,
- orientuje sa v procese tvorby, význame a štruktúre podnikateľského plánu pre malý alebo stredný podnik,
- navrhuje organizačnú štruktúru, personálne obsadenie, marketing a financovanie malého podniku,
- orientuje sa v manažmente kvality, štandardoch kvality ubytovacieho zariadenia a v možnostiach posudzovania kvality (napr. Mystery shopping),
- vysvetlí hlavné zásady TQM, normy ISO a využívanie informačných systémov a technológií v ubytovacom zariadení.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Personálny manažment	**19**	Charakterizovať pojem personálny manažment.
Funkcie a obsah personálneho manažmentu	1	
Subjekty personálneho manažmentu	1	

Špecifiká personalistiky v hoteli	1	Vysvetliť jeho úlohy a obsah, objasniť dôležitosť personalistiky v hotelierstve. Vysvetliť spôsob plánovania, získavania pracovníkov, uviesť zdroje pracovníkov. Definovať pojmy motivácia, faktory motivácie. Charakterizovať systém a zásady odmeňovania. Pochopiť význam delegovania. Popísať spôsoby školenia a výcviku zamestnancov. Oboznámiť sa s právami a povinnosťami na pracovisku ubytovacieho zariadenia.
Plánovanie zamestnancov - pracovná náplň a špecifikácia požiadaviek na zamestnanca	1	
Získavanie zamestnancov - interné a externé zdroje	1	
Výber zamestnancov, metódy výberu	1	
Uvedenie prijatých zamestnancov na pracovisko	1	
Motivácia a stimulácia zamestnancov	2	
Odmeňovanie zamestnancov - základné a doplnkové formy mzdy	1	
Základné pravidlá pre účinné odmeňovanie	1	
Motivácia verzus demotivácia	1	
Delegovanie	1	
Školenie a výcvik zamestnancov	1	
Hodnotenie zamestnancov	2	
Personálny manažment a právne predpisy	1	
Vypracovanie náplne práce a špecifikácie požiadaviek pre vybranú profesiu	2	
Gastronomický manažment	**26**	Charakterizovať pojem gastronómia, správne popísať jej pravidlá a funkcie. Vysvetliť počiatky gastronómie, stručne charakterizovať vývoj svetovej gastronómie a vývoj gastronómie na Slovensku. Popísať a vysvetliť gastronómiu vybraných krajín. Charakterizovať stravovacie zvyklosti rôznych kultúr a náboženstiev. Popísať regionálnu a zážitkovú gastronómiu. Poznať regionálne jedlá a vytvoriť regionálneho menu. Popísať koncept „farm to table“. Diskutovať o nových trendoch v gastronómii - etno štýl, štýl wellness, SlowFood. Popísať FastFood, vysvetliť jeho postavenie v systéme spoločného stravovania. Uviesť príklady zariadení FastFood na Slovensku aj v zahraničí. Zúčastniť sa exkurzie vo vybranom FF zariadení. Charakterizovať franchising, jeho výhody, nevýhody.
Gastronómia - pojem, jej funkcie, pravidlá	1	
Stručný vývoj gastronómie vo svete	1	
História a súčasnosť slovenskej gastronómie	1	
Medzinárodná gastronómia a jej členenie	1	
Francúzska gastronómia	1	
Čínska gastronómia	1	
Ázijská, japonská gastronómia	1	
Talianska gastronómia	1	
Španielska gastronómia	1	
Gastronómia krajín Škandinávie	1	
Balkánska gastronómia, ruská gastronómia	1	
Gastronómia anglicky hovoriacich krajín	1	
Orientálna gastronómia	1	
Nové trendy v gastronómii - štandard HORECA, etnoštýl, wellness	1	
Regionálna, zážitková gastronómia	1	
Fast food a jeho postavenie v systéme spoločného stravovania	1	
Vznik a charakteristika zariadení rýchleho občerstvenia	1	
Mc Donald´s a jeho štandardy, Delivery system	1	
Systém KFC, Pizzerie	1	
Franchising a jeho podstata	1	
Franchisingová zmluva	1	
Gastronomický úsek - organizácia práce a činitele ovplyvňujúce organizáciu gastronomického úseku	1	
Význam a úlohy organizácie gastronomického úseku	1	

Organizačné schémy gastronomického úseku	1	Vysvetliť organizáciu gastronomického úseku. Pomenovať pracovníkov gastronomického úseku a uviesť ich pracovné náplne.
Pracovníci gastronomického úseku a pracovné náplne vybraných manažérov	1	
Evidencia dochádzky zamestnancov a harmonogramy pracovných zmien zamestnancov	1	
Stravovanie systémy	**5**	Charakterizovať otvorený a uzavretý systém stravovania. Popísať závodné, školské a ústavné stravovanie a jeho formy. Uviesť príklady jednotlivých foriem stravovania.
Otvorený systém, uzavretý systém	1	
Školské stravovanie	1	
Závodné stravovanie a stravovanie zamestnancov	1	
Ústavné (liečebné) stravovanie	1	
Stravovanie dôchodcov a stravovanie v ozbrojených silách	1	
Projekt malého a stredného podnikania	**10**	Opísať tvorbu podnikateľských zámerov a plánov. Charakterizovať pojem podnikateľský plán a vysvetliž jeho význam. Zostaviť štruktúru podnikateľského plánu. Popísať a zostaviť podnikateľský plán. Navrhnúť organizačnú štruktúru a personálne obsadenie. Navrhnúť financovanie malých podnikov. Popísať marketing malého podniku.
Organizačno–právne normy malých podnikov v oblasti hotelierstva a gastronómie	2	
Štruktúra a obsah podnikateľského plánu	1	
Podnikateľský plán a jeho význam	1	
Štruktúra podnikateľského plánu	1	
Návrh podnikateľského plánu	5	
Manažment kvality	**6**	Charakterizovať štandardy kvality a objasniť spôsoby hodnotenia a kontrolu kvality v ubytovacom zariadení. Vysvetliť pojem kvalita, charakterizovať kvalitu produktu hotela. Charakterizovať normy ISO. Vysvetliť pojem a hlavné zásady TQM. Vysvetliť pojem IS, charakterizovať požiadavky na informačné technológie. Pochopiť využívanie IS v ubytovacom zariadení.
Kvalita produktu hotela	1	
Posudzovanie kvality	1	
Preventívna stratégia riadenia kvality	1	
ISO normy kvality radu 9000	1	
TQM - komplexné riadenie kvality	1	
Mystery shopping	1	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	90
Ročník výučby	piaty

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník
žiak:

- orientuje sa v histórii, vývoji, význame a súčasnom stave hotelierstva vo svete a na Slovensku, vrátane typológie ubytovacích zariadení,
- charakterizuje špecifiká manažmentu vidieckych ubytovacích zariadení, ich prevádzkové oblasti, riziká a rozdiely oproti mestským hotelom,
- orientuje sa v produkte hotelierstva, klasifikácii ubytovacích zariadení, životnom cykle produktu a význame doplnkovej ponuky pri tvorbe komplexného zážitku,
- vysvetlí vplyv veľkosti hotela na organizáciu práce a pomenúva pracovníkov ubytovacieho strediska vrátane ich pracovných náplní,
- ovláda pracovné operácie Front Office (príchod, pobyt, odchod hosťa, rezervačné a registračné systémy) a úseku Housekeeping (upratovanie a kontrola izieb),
- charakterizuje zásady starostlivosti o hosťa (vrátane VIP hostí, detí a telesne postihnutých) a uplatňuje pravidlá spoločenského správania a vystupovania,
- orientuje sa v procese založenia hotela, právnych aspektoch, náležitostiach zmlúv a v plánovaní v hotelierstve a gastronómii,
- vysvetlí možnosti financovania podniku z interných i externých zdrojov, vrátane podpory podnikania cez eurofondy, SBA či podporné programy,
- orientuje sa v príčinách vzniku a fungovaní medzinárodných hotelových reťazcov, franchisingu, outsourcingu a moderných systémoch riadenia (Yield a Revenue management),
- vysvetlí základy finančného manažmentu, členenie nákladov a výnosov, hospodárenie hotela, význam účtovníctva, cenotvorbu a finančnú analýzu v riadení.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Hotelierstvo ako súčasť CR	**11**	Charakterizovať vznik a vývoj hotelierstva vo svete a na Slovensku. Vysvetliť typológiu hotelov. Vymenovať špecifické kategórie vidieckych ubytovacích zariadení. Identifikovať kľúčové prevádzkové oblasti manažéra na vidieka. Vysvetliť rozdiel medzi mestským hotelom a vidieckym zariadením. Objasniť význam budovania osobného vzťahu s hosťom. Analyzovať špecifické rizika manažmentu na vidieku. Charakterizovať nové trendy v hotelierstve. Uviesť trendy v dopyte a ponuke hotelov a ostatných ubytovacích zariadení.
Vznik a vývoj hotelierstva vo svete	2	
Vznik a vývoj hotelierstva a na Slovensku	1	
Charakteristika a význam ubytovacích zariadení	1	
Typológia a členenie hotelov	1	
Osobitosti činnosti htotelov	1	
Špecifiká manažmentu vidieckych ubytovacích zariadení	1	
Stratégia prežitia malých a stredných hotelov na Slovensku	1	
Trendy v hotelierstve – podľa dopytu a ponuky	2	
Súčasný stav v hotelierstve na Slovensku	1	
Produkt hotela	**37**	Vysvetliť základné pojmy. Rozlišovať jednotlivé kategórie a triedy ubytovacích zariadení.
Základné pojmy v oblasti ubytovacích činností	1	
Charakteristika produktu hotela a jeho vlastnosti	1	

Produkt hotela a vidieckych ubytovacích zariadení	1	Charakterizovať produkt hotelierstva, zdôvodniť význam služieb. Vysvetliť rozdiel v koncepcii medzi mestským hotelom a vidieckym zariadením. Objasniť význam doplnkovej ponuky pri tvorbe komplexného zážitku. Porovnať životný cyklus produktu hotela a vidieckeho zariadenia. Získať základné poznatky o jednotlivých službách cestovného ruchu. Vysvetliť vplyv veľkosti hotela na organizáciu práce. Uviesť hlavné činitele organizácie práce v hoteloch. Pomenovať pracovníkov v ubytovacom stredisku a ich pracovnú náplň. Uviesť pracovné operácie spojené s príchodom, pobytom a odchodom hosťa. Opísať pracovný postup pri upratovaní hotelovej izby a jej kontrola. Charakterizovať základné zásady starostlivosti o hosťa. Uviesť možnosti kvalitného poskytovania služieb pre deti, V.I.P. hostí a telesne postihnutých. Uviesť služby poskytované v ubytovacom zariadení. Vysvetliť prevádzkovú a finančnú evidenciu v hoteli. Charakterizovať zmenárenské služby. Uviesť a charakterizovať rezervačné systémy.
Spôsoby zabezpečenia služieb, outsourcing	1	
Spôsoby predaja a distribúcie produktu hotela	1	
Klasifikácia ubytovacích zariadení určujúca kvalitu produktu	1	
Hotel a jeho organizácia	1	
Činitele ovplyvňujúce organizačnú štruktúru a organizáciu práce v hoteli	1	
Organizačná štruktúra malého, stredného a veľkého hotela	1	
Pracovné náplne zamestnancov v TOP manažmente hotela	1	
Ubytovací úsek hotela - členenie ubytovacieho úseku	1	
Front office- činnosti na úseku príjmu hosťa	1	
Pracovníci front office a ich pracovné náplne	1	
Rezervovanie ubytovania - postup	1	
Overbooking	1	
Rezervovacie a registračné systémy v hoteli, globálne distribučné systémy	1	
Príchod hosťa, registrácia - check in	1	
Pobyt hosťa - starostlivosť o hosťa	1	
Vyúčtovanie a odchod hosťa	1	
Platené, neplatené a doplnkové služby	1	
Housekeeping - úsek hotelových izieb	1	
Pracovníci housekeepingu a ich pracovné náplne	1	
Pracovný postup pri upratovaní hotelovej izby	1	
Kontrola hotelových izieb	1	
Základná prevádzková, finančná evidencia v hoteli, zmenárenské služby	1	
Starostlivosť o hosťa poskytovaná V.I.P., deťom	1	
Zvláštna starostlivosť poskytovaná telesne postihnutým	1	
Spoločenské správanie a vystupovanie	1	
Stravovací úsek hotela, funkcie	1	
Štandardy vybavenia jednotlivých stredísk stravovacieho úseku	1	
Pracovné činnosti na úseku skladového hospodárstva	2	
Pracovné činnosti vo výrobnej časti hotela	3	
Pracovná náplň zamestnancov stravovacieho úseku	2	
Podnikateľské plánovanie v hotelierstve a v gastronómii	**20**	Definovať podnikanie v hotelierstve. Charakterizovať rozhodnutia o podnikaní, popísať kroky pri založení podniku.
Vznik a založenie hotela	1	
Východiská rozhodovania o podnikaní	1	
Právne aspekty založenia hotela	1	

Rozhodnutie o podnikaní - investičné a finančné	1	Uviesť náležitosti zmlúv. Popísať postup/kroky pri výbere druhu zariadenia. Charakterizovať plánovanie v riadení. Pochopiť proces plánovania. Charakterizovať a uviesť možnosti financovania podniku, zdroje financovania podniku. Uviesť možnosti podpory podnikania pomocou eurofondov, SBA.
Výber druhu zariadenia	1	
Kroky pri založení podniku	1	
Zmluvy v podnikaní ubytovacích zariadení	1	
Plánovanie v hotelierstve a gastronómii	1	
Postup tvorby plánov a metódy plánovania	1	
Financovanie činnosti hotela - finančné zdroje	1	
Interné zdroje	1	
Externé zdroje	1	
Úvery, žiadosť o úver	1	
Osobitné formy financovania	1	
Eurofondy	1	
Príspevky v rámci vládnych programov	1	
Podpora malého a stredného podnikania	1	
Podnikateľské inkubátory a centrá prvého kontaktu	1	
Podporný úverový program	1	
Mikropôžičkový program	1	
Medzinároneé hotelové reťazce	**10**	Uviesť najznámejšie hotelové reťazce a spoločnosti. Charakterizovať typy hotelov. Charakterizovať franchising v ubytovacích zariadeniach.
Hotelové reťazce - príčiny vzniku	1	
Dôvody a spôsoby združovania sa hotelov	1	
Najznámejšie hotelové reťazce vo vybraných krajinách	3	
Výhody a nevýhody hotelových reťazcov	1	
Franchising v medzinárodnom hotelovom priemysle	1	
Outsourcing ako systém riadenia hotelov	1	
Yield management	1	
Revenue management	1	
Finančné zdroje v hoteli	**12**	Charakterizovať obsah finančného manažmentu a vysvetliť jeho podstatu a význam v hoteli. Vysvetliť hospodárenie podniku. Vysvetliť význam účtovníctva a finančnej analýzy v riadení hotela. Charakterizovať náklady v gastronomických a ubytovacích zariadeniach. Rozčleniť náklady. Uviesť význam tvorby ceny. Vysvetliť význam ceny a popísať cenovú politiku v riadení. Vysvetliť dôležitosť finančnej analýzy v podniku.
Podstata, funkcie a obsah finančného manažmentu	1	
Hospodárenie podniku	1	
Účtovníctvo	1	
Náklady v gastronomickom a ubytovacom zariadení a ich členenie	1	
Výnosy gastronomických a ubytovacích zariadení	1	
Ekonomické výsledky podnikania	1	
Finančná analýza	1	
Manažment cien a cenotvorba	1	
Dane a poplatky	1	
Financovanie hotela, zdroje financovania	1	
Zdroje financovania	1	
Investovanie	1	

Marketing

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU MARKETING	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet marketing objasňuje žiakom dôležitosť marketingu v trhovej ekonomike a jeho uplatnenie v podnikaní v oblasti hotelierstva a gastronómie so špecifickým zameraním na vidiecky cestovný ruch a agroturizmus. Spolu s ostatnými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Cieľom je pochopiť uplatnenie marketingu v praxi a využívanie marketingových nástrojov pri zabezpečovaní ponuky produktu cestovného ruchu v lokálnom a vidieckom prostredí. Žiaci sa oboznámia so vznikom marketingu, s jeho históriou, so základnými pojmami v marketingu, so systémom marketingového prieskumu a s jeho využitím v praxi k prezentácii produktu spoločného stravovania a cestovného ruchu. Pri edukácii sa kladie dôraz na zvládnutie uplatnenia jednotlivých nástrojov marketingu, na marketingové plánovanie a cielený marketing v podmienkach regionálneho rozvoja vidieka. Predmet vedie žiakov k tomu, aby dokázali zvoliť najvhodnejšie nástroje a techniky podpory predaja, nástroje reklamy a práce s verejnosťou a zároveň aby uskutočnili analýzu nákupného správania sa spotrebiteľov. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s vyučovacími predmetmi ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, anglický jazyk. Predmet má podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa stratégie vyučovania, pri ktorých má žiak možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ žiaka motivuje, povzbudzuje a vedie k čo najlepším výkonom, podporuje jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru, ako je napríklad práve dynamicky sa rozvíjajúci vidiecky cestovný ruch. Pri výučbe sa používa metóda diskusie, riadeného rozhovoru, brainstorming. Využívajú sa aj prostriedky informačno-komunikačných technológií. Hodnotenie žiakov je založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia vychádza z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Výučba prebieha v bežnej triede.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o teórii marketingu so zameraním na špecifiká služieb v hotelierstve, gastronómii a vidieckom cestovnom ruchu. Oboznámiť ich so základnými princípmi marketingu a marketingovej stratégie, pretože od toho sa odvíja úspešnosť podnikateľských subjektov na trhu, vrátane tých pôsobiacich v oblasti vidieka, kde sa prepája ubytovacia a stravovacia činnosť s lokálnymi zážitkami. Zároveň chceme formovať logické myslenie, rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných marketingových pojmoch, naučia sa predvídať dianie na trhu, správne používať marketingové nástroje, ovplyvňovať trh a aplikovať marketing v službách, pričom kladieme dôraz na budovanie silnej identity a úspešné presadenie sa ubytovacích a gastronomických subjektov v mestskom i vidieckom prostredí.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	60
Ročník výučby	piaty
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • orientuje sa v podstate, vzniku, cieľoch a vývojových etapách marketingu, vrátane jeho spoločenského významu a uplatnenia v podnikaní, • charakterizuje marketingové prostredie podniku, pričom analyzuje vzájomné súvislosti medzi mikroprostredím (interným aj externým) a makroprostredím,	

- orientuje sa v nástrojoch marketingového mixu, vysvetľuje pojem marketingová stratégia a definuje špecifické faktory, ktoré odlišujú vidiecky marketingový mix od mestského,
- vysvetlí podstatu segmentácie trhu a prieskumu trhu, navrhuje vlastný dotazník či anketu a popíše nákupné správanie spotrebiteľov,
- navrhuje ucelený marketingový mix pre novú službu vidieckeho cestovného ruchu a uskutoční rozbor silných a slabých stránok (SWOT analýzu) podniku a konkurencie,
- orientuje sa v pojme produkt, jeho úrovniach a životnom cykle, pričom definuje špecifiká produktu v hotelierstve, pohostinstve a vidieckych prevádzkach,
- charakterizuje cenovú politiku podniku, faktory určovania cien, metódy tvorby cien a cenové stratégie v službách vidieckeho cestovného ruchu,
- orientuje sa v podstate distribúcie a distribučnej politiky, graficky znázorní distribučné cesty a navrhuje vhodné odbytové trasy,
- vysvetlí fungovanie komunikačného mixu (reklama, podpora predaja, PR, osobný predaj) a navrhne koncept pre regionálny branding a budovanie identity,
- orientuje sa v marketingovom plánovaní, informačných tokoch a informačnom systéme podniku, pričom popíše algoritmus tvorby marketingového plánu a charakterizuje BCG maticu.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do marketingu	**4**	Definovať pojem marketing, určiť jeho úlohu v ekonomike. Spoznať ciele a úlohy marketingu v podnikaní. Charakterizovať vývojové etapy marketingu. Diskutovať o spoločenskom význame marketingu.
Úvod do marketingu – základné pojmy, charakteristika	1	
Vznik a vývojové etapy marketingu	1	
Úlohy a ciele marketingu	1	
Spoločenský význam marketingu	1	
Marketingové prostredie podniku	**4**	Definovať marketingové prostredie podniku. Opísať z čoho sa skladá. Vysvetliť ako spolu súvisí mikro a makro prostredie podniku.
Marketingový systém – ciele marketingového systému, marketingové prostredie podniku	1	
Makroprostredie	1	
Mikroprostredie – externé	1	
Mikroprostredie – interné	1	
Marketingový mix	**4**	Uviesť zloženie marketingového mixu. Objasniť súvislosť marketingového mixu a marketingových nástrojov. Vysvetliť pojem marketingová stratégia. Opísať základné marketingové stratégie. Vymenovať špecifické faktory, ktoré odlišujú vidiecky marketingový mix od mestského.
Nástroje marketingového mixu	1	
Výrobková a cenová politika	1	
Distribučná a komunikačná politika	1	
Marketingový mix vidieckej destinácie	1	
Segmentácia trhu, prieskum trhu	**8**	Charakterizovať spotrebiteľský trh.
Trh a cielený marketing	1	

Segmentácia trhu, segmentácia trhu a cieľové skupiny na vidieku	1	Vysvetliť segmentáciu trhu. Vysvetliť rozdiel medzi masovým trhom a špecifickými cieľovými skupinami, ktoré vyhľadávajú vidiecky cestovný ruch. Určiť vhodnú cieľovú skupinu pre konkrétnu vidiecku službu na základe jej vlastností a očakávaní zákazníkov. Navrhnúť ucelený marketingový mix pre novú službu vidieckeho cestovného ruchu. Uskutočniť rozbor silných a slabých stránok vlastného podniku a konkurencie. Vysvetliť podstatu prieskumu trhu. Navrhnúť vlastný dotazník, anketu. Popísať a analyzovať nákupné správania spotrebiteľov.
Prieskum trhu	2	
Zdroje získavania informácií	1	
Analýza podniku a jeho okolia	1	
Zber a spracovanie prvotných marketingových údajov	1	
Charakteristika spotrebiteľa	1	
Produkt	**8**	Charakterizovať pojem produkt v marketingu. Rozlišovať úrovne produktu. Klasifikovať produkty. Definovať špecifiká produktu hotelierstva, pohostinstva a vidieckych prevádzok. Vysvetliť funkcie obalu a etikety. Definovať, čo ovyplyvnuje rozhodnutie o obale a etikete. Opísať rozhodovanie manažmentu o produktovej politike. Načrtnúť životný cyklus produktu. Diskutovať o tvorbe nového produktu. Porovnať proces vývoja nového produktu v hotelierstve s procesom vývoja nového gastronomického produktu na vidieku a identifikovať hlavné odlišnosti. Priradiť konkrétny vidiecky gastronomický produkt k fáze jeho životného cyklu a na základe toho navrhnúť vhodné marketingové opatrenie.
Podstata a vlastnosti produktu	1	
Marketingová klasifikácia produktu- podľa produktu a typu zákazníkov	1	
Produktová politika- rozhodnutie o použití značky	1	
Rozhodnutie o obale a etiketách	1	
Životný cyklus produktu	1	
Vývoj nového produktu, postup pri vývoji nového výrobku	1	
Produkt hotelierstva a pohostinstva, vývojové trendy	1	
Stratégie vývoja a životný cyklus vidieckych produktov v segmente gastronómie	1	

Cena	**7**	Definovať pojem cena v marketingu, opísať cenovú politiku. Charakterizovať faktory tvorby ceny. Vyjadriť vlastnými slovami spôsoby a metódy tvorby ceny. Identifikovať cenové stratégie. Vymenovať faktory určovania cien pre vidiecky cestovný ruch. Vysvetliť vplyv makroprostredia na rozhodovanie o cenovej stratégii podniku na vidieku. Kriticky zhodnotiť efektívnosť zvolenej cenovej stratégie podniku v kontexte jeho dlhodobej udržateľnosti na vidieckom trhu.
Podstata ceny	1	
Faktory určovania cien	1	
Metódy tvorby ceny	2	
Pružná diferenciácia cien	1	
Cenové stratégie	1	
Strategická tvorba cien v gastronomických službách a v službách vidieckeho cestovného ruchu	1	
Distribúcia	**9**	Definovať pojem distribúcia v marketingu. Graficky znázorniť distribučné cesty produktov. Charakterizovať distribučnú politiku podniku. Navrhnúť odbytové cesty. Opísať logistiku distribúcie. Charakterizovať riadenie a organizáciu predaja.
Distribúcia- podstata	1	
Distribučná politika	1	
Distribučné kanály	1	
Výhody a nevýhody priamej odbytovej cesty	1	
Výhody a nevýhody nepriamej odbytovej cesty	1	
Distribučné stratégie a logistika distribúcie	1	
Veľkoobchod a členenie veľkoobchodu	1	
Maloobchod a členenie maloobchodu	1	
Prvky maloobchodného mixu	1	
Marketingová komunikácia	**9**	Vysvetliť marketingovú komunikáciu a prvky marketingovej komunikácie. Uviesť nástroje komunikačného mixu. Navrhnúť reklamu a reklamnú kampaň pre vybrané produkty cestovného ruchu a gastronómie. Pochopiť a objasniť využívanie publicrelations pri komunikácii s verejnosťou. Vysvetliť realizáciu akcie podpory predaja. Opísať osobný predaj. Definovať pojem „regionálny branding“ a vymenovať hlavné prvky identity vidieckeho regiónu.
Podstata marketingovej komunikácie	1	
Komunikačný mix a nástroje	1	
Reklama, prostriedky reklamy, reklamná kampaň	1	
Reklamný plán a rozpočet	1	
Podpora predaja	1	
Nástroje, metódy a techniky podpory predaja	1	
Práca s verejnosťou (PR)	1	
Proces predaja a osobný predaj	1	
Branding a budovanie identity regiónu	1	

		Vysvetliť strategický význam regionálnej identity pri odlíšení od konkurenčných vidieckych destinácií. Navrhnúť základný koncept značky pre vybraný vidiecky región, vrátane sloganu, kľúčových hodnôt a návrhu propagačných aktivít.
Marketingový výskum a marketingový informačný systém	**5**	Definovať pojem informácia. Vysvetliť význam informácií pre podnik. Popísať informačné toky. Vysvetliť informačný systém v marketingu. Vypracovať SWOT analýzu vybraného podniku.
Informácie, analýza informácií	1	
Marketingový informačný systém a informačné toky	1	
Analýza podniku, jeho okolia a konkurencie	1	
Analýza zákazníka	1	
Analýza potenciálu regiónu	1	
Marketingové plánovanie	**2**	Charakterizovať plánovanie v podniku, jeho význam. Popísať algoritmus tvorby marketingového plánu. Vymenovať a popísať druhy marketingových plánov. Charakterizovať BCG maticu.
Marketingový plán a jeho tvorba	1	
Druhy marketingových plánov, BCG matica	1	

Potraviny a výživa

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet Potraviny a výživa rozvíja, rozširuje a prehlbuje učivo chémie. Jeho obsah je rozdelený do tematických celkov (téma a pod témy). Vedomosti a zručnosti získané pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením, rozdelením požívatín, fyziológiou ľudského organizmu, biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o požívatinách, ich hodnote, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách, koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny, legislatívy, fyziológii ľudského organizmu, látkovom a energetickom metabolizme, civilizačných ochoreniach a ich liečbe výživou, alternatívnych spôsoboch stravovania alebo aj o aplikovanej výžive. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch, ako aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopnosti žiakov. 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, manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s biologickou, energetickou a výživovou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať a uplatňovať ich vo vlastnej výžive a viesť ich k hospodárnemu využívaniu potravín. Odborný program je medzi predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi – odborný výcvik, technika prípravy pokrmov, technika obsluhy a chémia.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	

Cieľom vyučovacieho predmetu Potraviny a výživa je poskytnúť žiakom ucelený súbor vedomostí a informácií o potravinách, ich kvalite, zložení, rozdelení, skladovaní. Úlohou je oboznámiť žiakov s energetickou, biologickou, výživovou hodnotou potravín, so zásadami racionálnej výživy, propagovaním, dodržiavaním potravinárskej legislatívy, správnej výživy a jej uplatňovaním v životospráve, hospodárneho využitia potravín, vzťahu k osobnej hygiene a hygiene prostredia, o fyziológii ľudského organizmu, energetickom a látkovom metabolizme človeka, vplyve výživy na vznik civilizačných ochorení, alternatívnych formách stravovania a aplikovanej výžive.

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- definuje základné pojmy o potravinách a vysvetľuje ich biologickú, energetickú hodnotu a funkciu hlavných živín v tele,
- ovláda zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnostné predpisy a legislatívne požiadavky pri práci s potravinami,
- orientuje sa v zložení, triedení a využití živočíšnych produktov, ako sú mlieko, vajcia a rôzne druhy mäsa,
- charakterizuje nutričný význam, spôsoby konzervovania a spracovania rastlinných potravín, tukov, ovocia a zeleniny,
- klasifikuje nealkoholické a alkoholické nápoje, pochutiny a koreniny, pričom chápe ich vplyv na ľudský organizmus,
- identifikuje správne označovanie výrobkov, záručné doby a dodržiava podmienky skladovania na prevenciu chýb potravín.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu	**1**	Popísať význam, úlohy a ciele predmetu.
Význam a ciele predmetu	1	
Potraviny	**8**	Definovať základné pojmy o potravinách a vysvetliť rozdiel medzi ich biologickou a energetickou hodnotou. Identifikovať funkciu hlavných živín (bielkoviny, sacharidy, tuky, voda) v organizme a preukázať tieto vedomosti v písomnom teste.
Potraviny - vymedzenie pojmov	1	
Biologická hodnota potravín	1	
Energetická hodnota potravín	1	
Zloženie potravín	1	
Bielkoviny	1	
Sacharidy	1	
Tuky a voda	1	
Písomný test	1	
Hygiena potravín	**4**	Popísať osobnú a prevádzkovú hygienu. Objasniť Zákon o potravinách. Pomenovať alimentárne nákazy. Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami. Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy.
Hygiena - pojem, členenie na osobnú, prevádzkovú hygienu pracovného prostredia a hygienu vody	1	
Zákon o potravinách - Potravinový kódex, HACCP	1	
Alimentárne nákazy a otravy - vznik, šírenie, druhy, hlavné príznaky	1	
Hygienické normy a predpisy v potravinárstve	1	
Mlieko a mliečne výrobky	**5**	Charakterizovať mlieko.

Mlieko - význam a výroba, zloženie mlieka	1	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive. Popísať výrobu mliečnych výrobkov. Objasniť skladovanie a hodnotenie mlieka.
Kyslo-mliečne výrobky - význam, výroba	1	
Smotana a maslo - význam, výroba	1	
Syry - výroba, rozdelenie	1	
Skladovanie, hodnotenie kvality mlieka a výrobkov	1	
Vajcia	**2**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam vajec vo výžive. Popísať rôzne spôsoby konzervovania vajec. Objasniť použitie vajec v kuchyni.
Zloženie, význam a biologická hodnota vajec	1	
Skladovanie vajec, skúšanie čerstvosti, hodnotenie kvality vajec	1	
Mäso a mäsové výrobky	**8**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mäsa vo výžive. Popísať rôzne spôsoby konzervovania, chyby a uskladnenia mäsa. Objasniť použitie mäsa v kuchyni.
Rozdelenie a zloženie mäsa	1	
Zrenie mäsa	1	
Hovädzie, teľacie mäso	1	
Bravčové, baranie mäso	1	
Mäsové výrobky – druhy	1	
Hydina, zverina	1	
Ryby - význam, druhy	1	
Konzervovanie, skladovanie mäsa, hodnotenie kvality, chyby mäsa a mäsových výrobkov	1	
Obilniny	**4**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive. Objasniť použitie obilnín v kuchyni. Uviesť príklady mlynských, pekárskych a cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní. Uviesť základné kypriace prostriedky a ich význam.
Obilniny - zloženie, druhy, priemyselné spracovanie	1	
Mlynské výrobky, cestoviny - výroba, druhy, skladovanie, chyby	1	
Pekárske výrobky - chlieb, pečivo	1	
Hodnotenie kvality, chyby pekárenských výrobkov, kypriace prostriedky	1	
Strukoviny	**2**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive. Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín. Objasniť použitie strukovín v kuchyni.
Význam, zloženie a druhy strukovín	1	
Konzervovanie, skladovanie a chyby strukovín	1	
Zemiaky	**2**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive. Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov. Objasniť použitie zemiakov v kuchyni.
Význam, zloženie, rozdelenie zemiakov	1	
Skladovanie, hodnotenie kvality, použitie zemiakov	1	
Cukor	**3**	Popísať význam cukru a ostatných sladidiel. Vymenovať vlastnosti, druhy sladidiel.
Význam, vlastnosti, druhy cukru	1	
Med - zloženie a rozdelenie	1	
Ostatné sladidlá	1	
Tuky	**3**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam tukov vo výžive.
Druhy a zloženie tukov	1	

Získavanie rastlinných a živočíšnych tukov	1	Popísať rôzne spôsoby výroby, uskladnenia a chyby tukov. Objasniť použitie tukov v kuchyni.
Margaríny a chyby tukov	1	
Zelenina	**4**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive. Popísať spôsoby uskladnenia zeleniny. Vymenovať chyby zeleniny. Objasniť použitie zeleniny v kuchyni.
Význam zeleniny v stravovaní ľudí	1	
Zloženie zeleniny	1	
Rozdelenie zeleniny	1	
Uskladňovanie a konzervovanie zeleniny, hodnotenie kvality a chyby zeleniny	1	
Ovocie	**3**	Uviesť zloženie, rozdelenie, význam a chyby ovocia. Popísať rôzne spôsoby uskladnenia ovocia. Objasniť použitie ovocia v kuchyni.
Význam, zloženie a rozdelenie ovocia	1	
Uskladňovanie, konzervovanie a výrobky z ovocia	1	
Hodnotenie kvality a chyby ovocia	1	
Huby	**2**	Uviesť zloženie, druhy húb. Popísať spôsoby konzervovania húb. Vymenovať výrobky z húb.
Druhy a zloženie háb	1	
Konzervovanie húb	1	
Výrobky kvasného priemyslu	**4**	Uviesť zloženie, rozdelenie piva, liehovín, vína, octu, droždia. Popísať rôzne spôsoby výroby a uskladnenia. Objasniť vplyv alkoholu na ľudský organizmus.
Pivo - suroviny, výroba, chyby, skladovanie	1	
Víno - hrozno, výroba, chyby, skladovanie	1	
Liehoviny	1	
Pochutiny - ocot, droždie	1	
Nealkoholické nápoje	**3**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam nealkoholických nápojov. Popísať rôzne spôsoby výroby a ich uskladnenia.
Minerálne vody - druhy a zloženie	1	
Prírodné šťavy - druhy a zloženie	1	
Sirupy, limonády - druhy a zloženie	1	
Pochutiny	**3**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam pochutín vo výžive. Popísať rôzne spôsoby výroby a uskladnenia pochutín.
Význam pochutín vo výžive	1	
Káva, čaj - druhy a zloženie, výroba	1	
Kakao, čokoláda - zloženie, biologická hodnota, výroba	1	
Koreniny	**2**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam korenín vo výžive. Popísať rôzne spôsoby výroby a uskladnenia korenín.
Druhy a zloženie korenín	1	
Plody, semená, listy	1	
Soľ, horčica, kypriace prostriedky, potravinárske farbivá	**2**	Uviesť význam a vlastnosti soli a horčice. Charakterizovať soľ a ocot. Objasniť ich význam v kuchyni.
Soľ, horčica	1	
Potravinárske farbivá	1	
Záručné doby, označenie a hygiena balenie potravín	**1**	Uviesť záručné doby a označovanie potravinárskych výrobkov.
Záručné doby, Označovanie a hygiena balenia potravín	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:

- chápe vzájomné prepojenie orgánových sústav a hormonálnej regulácie pri riadení látkového metabolizmu,
- orientuje sa v procesoch trávenia, vstrebávania a premeny základných živín (bielkovín, sacharidov, tukov) v tele,
- posudzuje význam vitamínov, vlákniny a pitného režimu pre zdravie a prevenciu civilizačných ochorení,
- analyzuje vplyv racionálnej výživy, porúch príjmu potravy a životného štýlu na fyzický a psychický stav človeka,
- charakterizuje špecifiká alternatívneho stravovania a zásady liečebnej výživy pri konkrétnych ochoreniach,
- identifikuje osobitosti výživy v rôznych životných etapách, od detstva až po starobu, vrátane obdobia tehotenstva.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Nervová, vylučovacia a dýchacia sústava v procese	**4**	Vysvetliť a popísať činnosť nervovej, vylučovacej a dýchacej sústavy v procese latkového metabolizmu.
Nervová sústava - činnosť NS v procese látkového metabolizmu	1	
Vplyv nervovej sústavy na vylučovanie tráviacich štiav, na premenu a výmenu látok	1	
Vylučovacia sústava - činnosť vylučovacej sústavy v procese látkového metabolizmu	1	
Dýchacia sústava - činnosť dýchacej sústavy v procese látkového metabolizmu	1	
Hormonálna sústava	**4**	Vysvetliť význam a funkciu hormónov v látkovej premene. Vymenovať a charakterizovať hormonálne žľazy. Uviesť význam podmozgovej a štítnej žľazy, nadobličiek, pankreasu, vaječníkov a semenníkov. Vymenovať hormóny, ktoré produkujú jednotlivé hormonálne žľazy a objasniť činnosť týchto hormónov.
Význam a funkcia hormónov	1	
Podmozgová žľaza - význam, činnosť	1	
Štítna žľaza, prištítne telieska - význam, činnosť	1	
Nadobličky, Langerhansove ostrovčeky pankreasu - význam, činnosť	1	
Tráviaca sústava	**5**	Vysvetliť činnosť tráviacej sústavy. Charakterizovať trávenie a vstrebávanie produktov trávenia.
Činnosť tráviacej sústavy, trávenie a vstrebávanie	1	
Orgány tráviacej sústavy- funkcie	1	
Ústna dutina	1	
Žalúdok, pečeň, pankreas	1	

Tenké a hrubé črevo	1	Vymenovať jednotlivé orgány tráviacej sústavy. Popísať funkciu ústnej dutiny, žalúdka, pečene, tenkého a hrubého čreva a pankreasu v procese trávenia.
Látkový a energetický metabolizmus	**3**	Charakterizovať pojem latkový a energetický metabolizmus. Popísať premenu bielkovín, sacharidov a tukov v procese látkového metabolizmu.
Premena bielkovín	1	
Premena cukrov	1	
Premena tukov, metabolizmus	1	
Vitamíny vo výžive	**2**	Vysvetliť význam a funkcie vitamínov A,D,E,K,B,C vo výžive. Vymenovať hlavné zdroje týchto vitamínov v potravinách.
Vitamíny A,D,E,K - význam a funkcie vo výžive	1	
Vitamíny B skupiny Vitamín C - význam a funkcie vo výžive	1	
Správna výživa a zdravie	**4**	Charakterizovať racionálnu výživu a vymenovať jej zásady. Vysvetliť výživové odporúčané dávky. Popísať význam vlákniny vo výžive. Objasniť vplyv nevyváženej stravy na zdravie človeka. Charakterizovať ochorenie anorexia a bulímia. Vysvetliť podstatu denného pitného režimu a vplyv konzumácie alkoholu na ľudský organizmus.
Racionálna výživa a jej zásady, výživové odporúčané dávky	1	
Vláknina v zdravej výžive	1	
Nevyvážená výživa, hlad, anorexia	1	
Denný pitný režim, alkohol a jeho vplyv na ľudský organizmus	1	
Civilizačné ochorenia a ich liečba výživou	**4**	Vymenovať a charakterizovať najčastejšie civilizačné ochorenia. Popísať zásady výživy v prevencii srdcovo-cievnych ochorení, obezity, zvýšeného cholesterolu, cukrovky, rakoviny, alergií a ďalších ochorení a ich liečbu výživou.
Srdcovo-cievne ochorenia- charakteristika, prevencia a liečba výživou	1	
Obezita- charakteristika, prevencia a liečba výživou	1	
Cholesterol, cukrovka - charakteristika, prevencia a liečba výživou	1	
Rakovina, alergie a iné civilizačné choroby - charakteristika, liečba výživou	1	
Alternatívne spôsoby stravovania	**3**	Vymenovať alternatívne spôsoby stravovania. Charakterizovať a popísať vegetariánstvo, makrobiotickú stravu, delenú stravu a konzumáciu biopotravín.
Vegetariánstvo	1	
Makrobiotická strava	1	
Delená strava, biopotraviny a iné spôsoby stravovania	1	
Aplikovaná výživa	**4**	Popísať výživu tehotných a dojčiacich žien, výživu detí a mládeže. Vysvetliť výživu starých ľudí.
Výživa tehotných, dojčiacich žien	1	
Výživa detí, mládeže	1	
Výživa starých ľudí	1	
Liečebná výživa, diéty v liečebnej výžive	1	

		Charakterizovať liečebnú výživu. Vymenovať a popísať diéty podávané v liečebnej výžive.

Geografia cestovného ruchu

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU GEOGRAFIA CESTOVNÉHO RUCHU	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet geografia cestovného ruchu patrí objasňuje teritoriálne aspekty vzájomného prepojenia cestovného ruchu a jednotlivých krajín. Spolu s ostatnými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Cieľom predmetu je komplexné hodnotenie potenciálu krajiny pre cestovný ruch, klasifikácia oblastí cestovného ruchu s ohľadom na druhy, sezónnosť cestovného ruchu, potenciál regiónov a vidieka a zásady ochrany potenciálu krajiny. Geografia cestovného ruchu má interdisciplinárny charakter, využíva poznatky z iných odvetví geografie a mimo geografických disciplín, prírodných vied, balneológie, klimatológie, ekológie, ekonomických vied, štatistiky, demografie, urbanizmu, sociológie, historických vied.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu je poskytnúť študentom komplexný teoretický i praktický základ v oblasti cestovného ruchu a jeho geografických, ekonomických a sociálnych súvislostí. V rámci výučby si študenti osvoja základné pojmy cestovného ruchu a geografie cestovného ruchu a naučia sa porozumieť vplyvu kľúčových činiteľov vonkajšieho prostredia na rozvoj turizmu v jednotlivých krajinách. Predmet im poskytne všeobecný prehľad o štátoch sveta nielen z geografického, ale aj z ekonomického, politického, demografického a sociologického hľadiska. Dôraz sa kladieme na spoznávanie gastronomických špecifík rôznych svetadielov, regiónov a vidieckych oblastí. Žiaci získajú zručnosti potrebné na efektívnu prácu s mapami, atlasmi, odbornými bedekrami, cestovnou literatúrou a digitálnymi zdrojmi, čo v nich prebudí trvalý záujem o hlbšie štúdium svetových kultúr a gastronómie. Predmet zároveň formuje ekologické myslenie a environmentálnu zodpovednosť, podporuje rozvoj ľudskej empatie, tolerancie a rešpektu voči iným kultúram v duchu motta „jednota v rôznorodosti“. Celkovo predmet vytvára silné predpoklady pre úspešné celoživotné vzdelávanie a prípravu na nadväzujúce štúdium na vysokej škole.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	66
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • pozná základné geografické pojmy súvisiace s cestovným ruchom, • orientuje sa v základných geografických charakteristikách Slovenska a Európy z pohľadu cestovného ruchu, • lokalizuje významné turistické oblasti a regióny Slovenska a Európy na mape, • charakterizuje základné prírodné, kultúrne, historické a spoločenské predpoklady cestovného ruchu, • rozlišuje jednotlivé formy a druhy cestovného ruchu podľa ich charakteru a lokalizácie, • chápe význam prírodných a kultúrnych daností konkrétneho regiónu pre rozvoj cestovného ruchu, • pozná špecifiká cestovného ruchu vo vidieckych oblastiach Slovenska a Európy,	

- uvedomuje si význam miestnych tradícií, kultúrneho dedičstva, gastronómie a regionálnych produktov pre cestovný ruch,
- vyhľadá a interpretuje základné geografické informácie z máp, atlasov a dostupných informačných zdrojov.
- charakterizuje vybraný región Slovenska alebo Európy z hľadiska jeho turistického potenciálu,
- identifikuje prírodné a kultúrno-historické atraktivity vo svojom regióne a v ďalších regiónoch Slovenska,
- využíva geografické poznatky pri tvorbe jednoduchého návrhu výletu alebo poznávacieho zájazdu,
- porovnáva možnosti cestovného ruchu vo vybranom mestskom a vidieckom priestore,
- vyhľadávainformácie o turistických možnostiach konkrétnej obce, mesta alebo regiónu a vhodne ich prezentovať,
- porovnáva turistický potenciál vybraných regiónov Slovenska a Európy,
- vytvára si pozitívny vzťah k svojmu regiónu, Slovensku a jeho prírodnému a kultúrnemu dedičstvu,
- rozvíja záujem o spoznávanie slovenských a európskych regiónov a ich špecifík,
- uvedomuje si význam ochrany prírody a kultúrnych pamiatok pre budúcnosť cestovného ruchu,
- chápe význam zodpovedného a udržateľného cestovného ruchu, najmä vo vidieckych a prírodne hodnotných oblastiach,
- rešpektuje regionálne rozdiely, tradície a kultúrnu rozmanitosť Slovenska a Európy,
- uvedomuje si význam miestnych komunít, tradícií a regionálnych produktov pre rozvoj cestovného ruchu.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné pojmy	**8**	Pochopiť význam CR, jeho históriu a štruktúru, vysvetliť pojem cestovný ruch. Vymenovať a charakterizovať hlavné druhy a formy CR. Uviesť príklady ponuky CR. Diskutovať o činiteľoch ovplyvňujúcich ponuku v CR. Charakterizovať služby CR. Pochopiť význam tradícii a folklóru ako súčasť vidieckeho turizmu Charakterizovať a pochopiť význam agroturistiky a farmárskeho turizmu.
Charakteristika a história CR	1	
Druhy a formy CR	1	
Subjekt a objekt CR	1	
Vidiecky cestovný ruch	1	
Regionálne rozdiely cestovného ruchu	1	
Služby CR	1	
Tradície a folklór ako súčasť vidieckeho turizmu	1	
Agroturistika a farmársky turizmus	1	
Oblasti cestovného ruchu na Slovensku	**22**	Vymenovať regióny cestovného ruchu na Slovensku. Charakterizovať špecifiká jednotlivých regiónov. Vysvetliť danosti a perspektívy jednotlivých lokalít pre ďalší rozvoj CR.
Regionalizácia CR – vymedzenie regiónov CR na Slovensku + regionálna gastronómia a chuť regiónov	22	

Prírodné a spoločenské danosti cestovného ruchu Slovenska	**7**	Vymenovať prírodné a spoločenské podmienky Slovenska pre CR. Vysvetliť jedinečnosť a geografickú príťažlivosť Slovenska v CR. Popísať pozitíva a negatíva CR SR v porovnaní s inými krajinami Európy. Charakterizovať ekoturistiku a popísať ako chrániť prírodu v regiónoch a vidieckych oblastiach.
Prírodné podmienky CR na Slovensku	2	
Kultúrnohistorické podmienky CR na Slovensku a identita regiónov	2	
Objekty, vidiecke regióny Slovenska zapísané v UNESCO	1	
Regionálna gastronómia na Slovensku ako turistická atrakcia	1	
Ekoturistika a ochrana prírody v regiónoch a vidieckych oblastiach	1	
Geografia a cestovný ruch strednej Európy	**6**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu, početnosti a vybavenosti stredísk. Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu. Popísať najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín strednej Európy.
Česko, Poľsko	1	
Maďarsko, Rakúsko	1	
Nemecko, Švajčiarsko	1	
Najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín strednej Európy	2	
Regionálna gastronómia krajín strednej Európy	1	
Geografia a cestovný ruch južnej Európy	**10**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu, početnosti a vybavenosti stredísk. Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu.
Portugalsko, Španielsko	1	
Francúzsko, Monako	1	
Taliansko	1	
Slovinsko, Chorvátsko,	1	
Macedónsko, Čierna Hora	1	
Albánsko, Grécko	1	
Najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín južnej Európy	1	
Regionálna gastronómia krajín južnej Európy	1	
Horské vidiecke regióny južnej Európy	1	
Vinárske regióny južnej Európy	1	

		Popísať najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín južnej Európy. Popísať vinárske regióny južnej Európy.
Geografia a cestovný ruch západnej Európy	**5**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu, početnosti a vybavenosti stredísk. Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu. Popísať najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín západnej Európy.
Veľká Británia, Írsko	1	
Belgicko, Luxembursko	1	
Holandsko	1	
Najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín západnej Európy	1	
Regionálna gastronómia krajín západnej Európy	1	
Geografia a cestovný ruch severnej Európy	**5**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu, početnosti a vybavenosti stredísk. Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu. Popísať najatraktívnejšie regióny krajín severnej Európy. Vymenovať a charakterizovať ekoturistiku v severnej Európe.
Nórsko, Dánsko	1	
Švédsko, Fínsko, Island	1	
Najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín severnej Európy	1	
Regionálna gastronómia krajín severnej Európy	1	
Ekoturistika v severnej Európe	1	
Geografia a cestovný ruch východnej Európy	**7**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu,
Krajiny Pobaltia	1	
Bielorusko	1	
Rusko	1	
Ukrajina, Moldavsko	1	

Rumunsko, Bulharsko	1	početnosti a vybavenosti stredísk. Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu. Popísať a vymenovať najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín východnej Európy.
Najatraktívnejšie vidiecke regióny krajín východnej Európy	1	
Regionálna gastronómia krajín východnej Európy	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná základné geografické charakteristiky sveta z pohľadu cestovného ruchu,
- orientuje sa na mape sveta a dokáže lokalizovať významné turistické regióny a destinácie,
- charakterizuje prírodné, kultúrne, historické a spoločenské predpoklady cestovného ruchu vo vybraných regiónoch sveta,
- pozná významné prírodné a kultúrno-historické atraktivity svetového cestovného ruchu,
- rozlišuje hlavné turistické regióny sveta a chápe ich špecifiká,
- chápe súvislosť medzi geografickou polohou, prírodnými podmienkami, kultúrou a rozvojom cestovného ruchu,
- pozná rôzne formy cestovného ruchu typické pre jednotlivé regióny sveta,
- rozlišuje možnosti rozvoja cestovného ruchu v mestských a vidieckych oblastiach,
- chápe význam regiónu a jeho špecifických prírodných a kultúrnych zdrojov pre cestovný ruch,
- uvedomuje si význam miestnych tradícií, kultúry a spôsobu života pre vytváranie turistickej ponuky,
- pozná základné princípy udržateľného cestovného ruchu a ich význam pre jednotlivé regióny sveta.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Geografia a cestovný ruch Ázie	**7**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu, početnosti a vybavenosti stredísk.
Západná Ázia a Južná Ázia	1	
Juhovýchodná Ázia a Stredná Ázia	1	
Východná Ázia	1	
Vidiecke regióny v Ázie a ich turistický potenciál	1	
Regionálna gastronómia v Ázii	1	

Tradície v Ázii	2	Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu Vymenovať a popísať tradície v Ázii.
Geografia a cestovný ruch Afriky	**11**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu, početnosti a vybavenosti stredísk. Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu Vymenovať a popísať africký vidiek a safari turizmus.
Severná Afrika	2	
Západná a Východná Afrika	2	
Stredná Afrika	2	
Južná Afrika	2	
Africký vidiek a safari turizmus	2	
Regionálna gastronómia Afriky	1	
Geografia a cestovný ruch Ameriky	**10**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu, početnosti a vybavenosti stredísk. Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu
Kanada	1	
USA	3	
Mexiko	1	
Latinská Amerika	1	
Južná Amerika	1	
Severná Amerika – vidiecke regióny a prírodný turizmus	1	
Južná Amerika – vidiecke oblasti a ekoturistika	1	
Regionálna gastronómia Severnej a Južnej Ameriky	1	

		Vymenovať a popísať vidiecke oblasti a regióny v Severnej a Južnej Amerike.
Geografia a cestovný ruch Austrálie a Oceánie	**5**	Charakterizovať jednotlivé krajiny z hľadiska geografickej polohy, morfológie, územnej atraktívnosti, intenzity turizmu, početnosti a vybavenosti stredísk. Vymenovať a charakterizovať základné oblasti CR danej krajiny. Vymenovať zaujímavé atraktivity a strediská CR, dopravnú dostupnosť. Popísať základné suroviny, pokrmy, nápoje, stravovacie zvyklosti, názvoslovie pokrmov a nápojov danej oblasti/regiónu Vymenovať a popísať cestovný ruch vo vidieckych regiónoch a regionálnu gastronómiu.
Austrália, Nový Zéland	2	
Oceánia	1	
Austrália a Oceánia – cestovný ruch vo vidieckych regiónoch	1	
Regionálna gastronómia Austrálie a Oceánie	1	

Právna náuka

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU PRÁVNA NÁUKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Vyučovací predmet právna náuka má poskytnúť žiakom základné poznatky z oblasti podnikateľskej činnosti právnických a fyzických osôb. Cieľom predmetu je získať prehľad o právnych predpisoch upravujúcich problematiku súvisiacu s obsahom prípravy a prakticky ich uplatniť. Študenti odboru hotelová akadémia získavajú poznatky o manažovaní penziónov v regiónoch, kde je kľúčovým produktom agroturizmus. Osobitný dôraz sa preto kladie na špecifiká podnikania v regiónoch a na vidieku, legislatívne zvláštnosti spojené s agroturizmom, predajom lokálnych produktov, ochranou spotrebiteľa a bezpečnosťou pri špecifických aktivitách (jazda na koni, kontakt so zvieratami, a pod.) Vyučujúci pri preberaní tematických celkov je značnou mierou odkázaný na využitie právnych predpisov, ktoré tieto problematiky obsahujú a stále upravujú. Musí sledovať a využiť dostupné informačné prostriedky na rozšírenie vlastných poznatkov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu právna náuka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o podnikateľskej činnosti a právnych predpisoch, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Cieľom je tiež naučiť žiakov orientovať sa v právnych normách upravujúcich regionálny rozvoj, špecifické formy podnikania na vidieku (napr. samostatne hospodáriaci roľníci) a právnu ochranu regionálnych značiek. Žiaci získajú poznatky o právnych predpisoch v oblasti občianskeho, obchodného, pracovného práva, práva v cestovnom ruchu a agroturizme a práva Európskej únie.	
Organizácia vyučovania predmetu	

Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	30
Ročník výučby	piaty

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- charakterizuje základné pojmy teórie práva, rozumie princípom právneho štátu,
- charakterizuje štruktúru Ústavy SR, deľbu štátnej moci a postavenie súdnictva a prokuratúry v systéme SR,
- orientuje sa v systéme súkromného práva, vrátane účastníkov občianskoprávnych vzťahov, typov spoluvlastníctva a dedičských skupín,
- analyzuje vznik záväzkového práva a dokáže rozlíšiť jednotlivé typy zmlúv v rámci občianskeho práva vrátane opravných prostriedkov v súdnom konaní,
- orientuje v prameňoch obchodného práva a špecifikách právnej úpravy podnikania na vidieku a v agroturizme,
- aplikuje poznatky o obchodných záväzkových vzťahoch pri uzatváraní zmlúv s lokálnymi dodávateľmi a posudzovaní náhrady škody,
- orientuje v problematike ochrany spotrebiteľa v agroturizme, pozná zodpovednosť za škodu pri špecifických aktivitách a dodržiava zásady hygienického minima,
- pozná náležitosti pracovnej zmluvy, spôsoby skončenia pracovného pomeru a formy mzdy podľa Zákonníka práce,
- interpretuje právne predpisy Európskej únie so zameraním na regionálnu politiku a podporu rozvoja vidieka v rámci primárneho a sekundárneho práva.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné pojmy teórie práva	**3**	Charakterizovať právny štát, popísať právne normy. Vysvetliť právne vzťahy a popísať Zbierku zákonov.
Štát, pojem, funkcie	1	
Právne normy, vzťahy	1	
Zbierka zákonov	1	
Ústavné právo	**2**	Vysvetliť význam ústavy a popísať jej štruktúru. Popísať štátnu moc, zákonodarnú a výkonnú moc. Charakterizovať súdnictvo a prokuratúru, ich funkcie a postavenie v systéme orgánov SR.
Ústava SR, história, štruktúra	1	
Štátna moc, súdnictvo, prokuratúra	1	
Občianske právo	**6**	Uviesť predmet a pramene Občianskeho práva. Popísať účastníkov občianskoprávnych vzťahov. Popísať vlastnícke právo, typy spoluvlastníctva. Vysvetliť dedičské právo. Uviesť vznik záväzkového práva. Popísať typy zmlúv.
Predmet, pramene a účastníci občianskoprávnych vzťahov	1	
Vlastnícke právo, spoluvlastníctvo, dedičské právo	3	
Záväzkové právo, typy zmlúv	1	
Občianske súdne konanie, účastníci, opravné prostriedky	1	
Obchodné právo	**4**	

Predmet, pramene, zákl. pojmy. Obchodný zákonník	1	Popísať predmet a pramene obchodného práva. Charakterizovať Obchodný zákonník. Popísať živnostenské podnikanie. Charakterizovať obchodné záväzkové vzťahy. Vysvetliť uzatváranie zmlúv a uviesť typy zmlúv. Popísať náhradu škody.
Právna úprava podnikania na vidieku	1	
Obchodné záväzkové vzťahy, Uzatváranie zmlúv, typy zmlúv	1	
Zmluvné vzťahy s lokálnymi dodávateľmi	1	
Pracovné právo	**7**	Popísať predmet a pramene pracovného práva a charakterizovať účastníkov pracovnoprávnych vzťahov. Uviesť náležitosti pracovnej zmluvy. Vysvetliť spôsoby skončenia pracovného pomeru. Vysvetliť rozvrhnutie pracovného času. Rozlíšiť formy mzdy a popísať zrážky zo mzdy a náhradu mzdy.
Predmet a pramene pracovného práva. Účastníci pracovnoprávnych vzťahov	1	
Pracovný pomer, pracovná zmluva	1	
Skončenie pracovného pomeru	2	
Pracovný čas, dovolenka	1	
Odmeňovanie zamestnancov- formy mzdy, výplata a zrážky, náhrada mzdy	2	
Právo v cestovnom ruchu a agroturizme	**5**	Rozčleniť pramene práva v cestovnom ruchu. Popísať základné právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie. Vysvetliť pojem spotrebiteľské zmluvy v cestovnom ruchu. Popísať ochranu spotrebiteľa pri poskytovaní niektorých služieb cestovného ruchu. Charakterizovať spotrebiteľa a predávajúceho. Vymenovať štátne orgány a organizácie, ktoré sa venujú ochrane spotrebiteľa.
Pramene práva v cestovnom ruchu	1	
Špecifiká agroturizmu	1	
Regionálne značky kvality – právna ochrana lokálnych produktov	1	
Ochrana spotrebiteľa v agroturizme – zodpovednosť za škodu pri špecifických aktivitách – zmluvné zabezpečenie a poistenie	1	
Hygienické minimum a predaj z dvora	1	
Právo Európskej únie	**3**	Rozčleniť európske právo na primárne a sekundárne právo. Charakterizovať právne predpisy sekundárneho práva. Popísať právnu ochranu v Európskej únii.
Právne predpisy Európskej únie, upravujúce podporu vidieka a regionálnu politiku EÚ	3	

Spoločenská komunikácia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA	
Forma štúdia	denná

Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet je previazaný s odbornými predmetmi, občianskou náukou a etickou výchovou. Metódy, formy a prostriedky vyučovania spoločenskej komunikácie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých je žiak v procese výučby aktívny a má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ motivuje, povzbudzuje a vedie žiaka k čo najlepším výkonom, podporuje jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu a riadeného rozhovoru.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia v študijnom odbore hotelová akadémia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí z oblasti psychológie osobnosti, sociálnej psychológie a základných pravidiel spoločenského styku. Tieto vedomosti, zručnosti a kompetencie žiaci majú následne vedieť aplikovať v praktickom živote.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	66
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • rozumie pojmu osobnosť z psychologického hľadiska, chápe postavenie jedinca v skupine, • pozná spôsoby komunikácie, • orientuje sa v základných pravidlách obliekania sa ľudí v rôznych spoločenských situáciách, • používa rôzne prostriedky pri správnej rétorike.	
Rozpis učiva predmetu	

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Človek – tvor spoločenský	**7**	Vysvetliť pojem determinácia. Vysvetliť pojem osobnosť z psychologického hľadiska. Vysvetliť vzťahy medzi poznávaním osobnosti a jej vlastnosťami. Popísať štruktúru osobnosti a jej vlastností.
Determinácia psychiky človeka	2	
Sociálna a biologická determinácia	1	
Osobnosť človeka, charakteristika a štruktúra osobnosť	2	
Vlastnosti a poznávanie osobnosti, silné a slabé stránky osobnosti	2	
Postavenie jedinca v sociálnej skupine, spoločenská významnosť ľudí	**7**	Objasniť význam procesu socializácie ľudskej bytosti. Rozoznať a popísať sociálne role, ktoré vo svojom živote prežíva. Pochopiť postavenie jedinca v skupine.
Sociálna skupina	1	
Charakteristika, delenie	1	
Postavenie jedinca v sociálnej skupine	2	
Spoločenská významnosť ľudí	1	
Sociálne vzťahy, sociálny status, sociálne roly	2	
Jednotlivec a komunikácia	**9**	Vysvetliť pojmy sociálna komunikácia, verbálna a neverbálna komunikácia. Komunikovať jasne a zrozumiteľne v súlade s jazykovými normami. Vymenovať spôsoby neverbálnej komunikácie.
Sociálna komunikácia	2	
Verbálna a neverbálna komunikácia Reč tela	2 2	
Záťažové situácie, stres, frustrácia, deprivácia, konflikty	3	

		Vysvetliť pojmy stres, frustrácia, deprivácia, konflikt.
Človek v spoločnosti	**7**	Osvojiť si základné pravidlá obliekania sa ľudí v rôznych spoločenských situáciách. Vymenovať základné pravidlá spoločenského správania pri : návšteve kina, divadla, koncertu, reštaurácie. Poznať elektronické formy komunikácie a etiketu.
Oblečenie muža	1	
Oblečenie ženy	1	
Slávnostné oblečenie	1	
Kino, divadlo, koncert, reštaurácia, cestovanie	2	
Elektronické formy komunikácie, pravidlá efektívnej komunikácie	2	
Rétorika a prezentácia	**9**	Vysvetliť ako správne používať rôzne prostriedky pri správnej rétorike. Osvojiť si základné pravidlá správania sa: pri personálnom pohovore, na pracovisku.
Rétorika, technika reči	4	
Ako pôsobivo rečniť	2	
Príprava verejného prejavu	2	
Prezentácia vlastného prejavu	1	
Cesty k úspešnej kariére	**7**	Osvojiť si základné pravidlá správania sa: pri personálnom pohovore, na pracovisku.
Príprava na pohovor do zamestnania	2	
Personálny pohovor, nácvik	3	
Správanie sa na pracovisku	2	
Komunikácia so zákazníkom	**7**	Poukázať na negatíva a pozitíva v komunikácii so zákazníkom. Vysvetliť pojem asertivita.
Vnímanie neverbálnej komunikácie so zákazníkmi	3	
Asertivita pri komunikácii so zákazníkom	4	
Komunikácia a marketing v gastronomických zariadeniach	**6**	Vedieť zostaviť správne jedálny lístok. Navrhnúť a odprezentovať online prednášku o zdravej výžive. Poukázať na úlohu sociálnych médií v gastronómii.
Jedálne lístky, aktivity personálu, propagačné materiály	2	
Online prezentácia a komunikácia v gastronómii	2	
Sociálne médiá a ich rola v gastronómii, hodnotiace portály, Facebook, Instagram	2	
Praktická aplikácia komunikačných zručností	**7**	Vedieť používať rôzne komunikačné zručnosti vo svoj prospech.
Nácvik komunikačných zručností	2	
Praktická aplikácia komunikačných zručností	2	
Privítanie zákazníka, objednávka, obsluha,	2	
Aplikácia asertivity na styk so zákazníkom	1	

Aplikovaná informatika

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU APLIKOVANÁ INFORMATIKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Úlohou odborného predmetu aplikovaná informatika je získať zručnosti vo vedení jednoduchého, podvojného účtovníctva, miezd a personalistiky. Žiaci sa naučia podstatu sústavy podvojného účtovníctva, metodiku a postupy účtovania, podstatu jednoduchého účtovníctva pomocou účtovných programov. Žiaci sa ďalej naučia vedenie personalistiky a výpočet miezd v programe OLYMP.	

Pri výbere učiva sme pristupovali s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu, aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Do obsahu predmetu vyučujúci zahŕňa praktické príklady, ktorých zaradenie závisí od charakteru preberaného učiva. Samotný obsah učiva je potrebné priebežne aktualizovať v súlade s platnými všeobecne záväznými právnymi predpismi (Zákon o účtovníctve, daňové zákony, opatrenia Ministerstva financií SR ohľadom rámcovej účtovej osnovy a postupov účtovania, účtovných závierok a ďalšie právne normy).
Vyučovanie prebieha v učebni s výpočtovou technikou. Žiaci si precvičujú získané teoretické vedomosti pri riešení jednotlivých praktických príkladov. Predmet úzko súvisí s obsahom učiva predmetov účtovníctvo, ekonomika a aplikovaná ekonomika.
Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Osobitnú pozornosť treba venovať spojeniu teórie s praxou a uplatneniu priamej názornosti pomocou počítačových programov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Hlavným poslaním vyučovacieho predmetu aplikovaná informatika je prepojiť teoretické poznatky z ekonomických, administratívnych a technologických oblastí do uceleného súboru praktických zručností, pričom sa dôraz kladie na digitálne a automatizované spracovanie firemnej agendy. V rámci všeobecných výstupných cieľov predmet umožňuje žiakom osvojiť si praktické zručnosti pri efektívnom vykonávaní administratívnych prác a komplexnom riešení obchodných prípadov pomocou moderných softvérových aplikácií a informačných systémov. Žiaci získavajú spoľahlivé základy účtovania v sústave jednoduchého aj podvojného účtovníctva, pričom nadobúdajú nevyhnutné zručnosti pre systematické vedenie personálnej agendy a pre presný, legislatívne správny výpočet miezd zamestnancov.
Tieto kompetencie sa ďalej prehlbujú prostredníctvom špecifických výstupných cieľov vyučovania, ktoré žiakom poskytujú odborné vedomosti a zručnosti pre úspešné a plynulé vykonávanie odborných administratívnych činností v reálnom podnikovom prostredí. Žiaci sa systematicky zdokonaľujú v získavaní poznatkov a zručností pri komplexnom a samostatnom riešení obchodných prípadov. Zvládajú účtovanie rozličných typov hospodárskych operácií v podnikateľských účtovných jednotkách a učia sa každý zvolený postup logicky, vecne a odborne zdôvodniť. Nevyhnutnou podmienkou úspešného zvládnutia predmetu je dôsledné dodržiavanie platnej legislatívy Slovenskej republiky, ktorá upravuje vedenie účtovníctva pre podnikateľské subjekty. Osvojením si týchto dôležitých zručností žiaci spoľahlivo ovládajú riešenie rôznorodých praktických situácií a sú schopní získané vedomosti suverénne aplikovať pri samostatnom spracovaní komplexných a súvislých účtovných príkladov s využitím moderných IT nástrojov.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v základných pojmoch informatiky, počítačových systémoch, databázových systémoch a možnostiach využitia informačných technológií,
- ovláda zásady bezpečnosti a hygieny pri práci s informačnými a komunikačnými technológiami,
- využíva internet, počítačové siete a aplikačné softvéry vrátane špecializovaných programov pre cestovný ruch s podporou moderných a inteligentných technológií,
- vytvára digitálne výstupy v kancelárskych a multimediálnych aplikáciách (textové dokumenty, tabuľky, grafy, prezentácie, grafické návrhy a videopozvánky),
- aplikuje vedomosti pri spracovaní ekonomických a podnikateľských agend vrátane založenia firmy a evidencie údajov v informačných systémoch,

- ovláda základné účtovné operácie v jednoduchom účtovníctve, evidenciu pohľadávok, fakturáciu a spracovanie hotovostných a bezhotovostných platieb,
- vedie a spravuje skladovú evidenciu, vykonáva inventarizáciu a orientuje sa v postupoch účtovnej uzávierky a účtovnej závierky.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu	**10**	Aplikovať pravidlá bezpečnosti pri práci. Používať zásady hygieny pri práci. Poznať informácie. Definovať počítačové systémy. Opísať oblasti využitia informatiky. Vytvoriť pozvánku v grafickom editore. Vytvoriť videopozvánku prostredníctvom multimediálnej aplikácie. Použiť tabuľkový procesor MS Excel na vytvorenie tabuľky s údajmi a grafom. Preukázať znalosť použitia MS Word pri vytváraní ponukového listu. Vytvoriť prezentáciu prostredníctvom MS Power Point. Definovať funkcie databázových systémov. Aplikovať používanie Internetu a počítačových sietí.
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1	
Hygiena pri práci	1	
Informácie	1	
Počítačové systémy	1	
Oblasti využitia informatiky	1	
Grafické editory	1	
Multimediálne aplikácie	1	
Tabuľkový procesor MS Excel	1	
MS Word	1	
MS Power Point	1	
Program v cestovnom ruchu	**14**	Používať aplikačné softvéry v cestovnom ruchu s využitím moderných a inteligentných technológií.
Aplikačné softvéry v cestovnom ruchu s využitím moderných a inteligentných technológií	14	
Program ALFA +	**42**	Vysvetliť postup pri založení firmy. Objasniť postup pri zadávaní údajov do číselníkov. Účtovať v peňažnom denníku. Rozlišovať medzi hotovostnou a bezhotovostnou platbou. Účtovať v knihe pohľadávok. Vystaviť odoslanú faktúru. Zaúčtovať úhradu odoslanej faktúry rôznymi spôsobmi. Vytvoriť skladovú evidenciu a dodržať postupnosť.
Založenie firmy	2	
Číselníky	2	
Peňažný denník	2	
Pokladničné operácie peňažného denníka	2	
Bankové operácie peňažného denníka	2	
Interné doklady peňažného denníka	3	
Evidencia pohľadávok	3	
Fakturácia	3	
Evidencia záväzkov	2	
Príkaz na úhradu záväzku	2	
Skladová evidencia	2	
Založenie skladu	2	

Cenové úrovne skladových kariet	3	Vytvoriť sklady. Nastaviť cenové úrovne skladových kariet. Evidovať pohyby na sklade. Vykonať v programe inventarizáciu skladu. Vysvetliť postup pri spracovaní účtovnej uzávierky a závierky.
Skladové karty	3	
Príjemky, výdajky	3	
Inventarizácia skladu	3	
Závierka a uzávierka	3	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2	
Počet vyučovacích hodín za ročník	60	
Ročník výučby	piaty	

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v postupoch založenia firmy a v zadávaní údajov do ekonomických a mzdových informačných systémov,
- ovláda účtovanie základných účtovných prípadov vrátane pokladničných dokladov, bankových výpisov, odoslaných a došlých faktúr a interných dokladov,
- aplikuje postupy evidencie a účtovania dlhodobého a krátkodobého majetku a rozumie princípom fakturácie,
- vedie a spravuje skladové hospodárstvo a vyhodnocuje výsledky kontroly, uzávierky a tlače účtovných dokumentov,
- ovláda evidenciu zamestnancov, pracovných pomerov a dochádzky v mzdovom softvéri,
- vykonáva spracovanie miezd vrátane zadávania mzdových zložiek, zúčtovania preddavkov, výpočtu dovolenky a výplaty,
- využíva mzdové a účtovné aplikácie na tvorbu výstupov a orientuje sa v postupoch tlače a spracovania potrebných zostáv a dokumentov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Program OMEGA	**30**	Vysvetliť postup pri založení firmy. Definovať spôsob zadávania údajov do číselníkov. Účtovať pokladničné doklady. Vyjadriť spôsoby účtovania bankových výpisov. Účtovať odoslané faktúry. Osvojiť si účtovanie došlých faktúr. Vysvetliť účtovanie interných dokladov. Účtovať o dlhodobom majetku. Vyjadriť spôsoby účtovania krátkodobého majetku. Objasniť fakturáciu. Ozrejmiť vedenie skladového hospodárstva.
Založenie firmy	2	
Číselníky	2	
Účtovanie pokladničných dokladov	3	
Účtovanie výpisov z bankového účtu	3	
Účtovanie odoslaných faktúr	2	
Účtovanie došlých faktúr	2	
Účtovanie interného dokladu	3	
Účtovanie o dlhodobom majetku	3	
Účtovanie o krátkodobom majetku	2	
Fakturácia	3	
Skladové hospodárstvo	3	
Uzávierka a kontrola účtovníctva	2	

		Demonštrovať súvislosti medzi uzávierkou, kontrolou a tlačou dokumentov.
Program OLYMP	**30**	Vysvetliť postup pri založení firmy. Objasniť ako pridať nového zamestnanca. Zadať dochádzku zamestnanca. Vyjadriť zadávanie pracovných pomerov. Zadať zložky mzdy. Vypočítať mzdu. Zúčtovať preddavky. Prepočítať dovolenku a výplatu. Vysvetliť postup pri tlačení jednotlivých zostáv.
Založenie firmy	3	
Pridanie zamestnanca do personalistiky	4	
Pracovné pomery	3	
Pridávanie zložiek mzdy	4	
Mzdy a personalistika	3	
Dochádzka zamestnanca	3	
Mzda, výpočet	4	
Prepočet dovolenky a výplat	3	
Tlač dokumentov	3	

Sprievodcovská činnosť

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SPRIEVODCOVSKÁ ČINNOSŤ	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet sprievodcovská činnosť poskytuje prehľad o pojmoch sprievodcovských služieb, oboznamujú sa s charakteristikou osobnosti sprievodcu cestovného ruchu, psychologickými aspektmi jeho činnosti, so stručným náčrtom vývoja sprievodcovskej činnosti všeobecne a na Slovensku, s požiadavkami na vykonávanie funkcie sprievodcu v súčasnosti, s právnou úpravou vzťahu sprievodcu a cestovnej kancelárie, tiež s metodikou prípravy sprievodcu na zájazd, pobyt, vystupovaním a výkladom. Učivo sa ďalej zameriava na problematiku pracovnej agendy pred, počas a po ukončení zájazdu, pobytu, vrátane vyhodnotenia a vyúčtovania zájazdu, pobytu. Predmet sa v rámci inovatívnych prístupov zameriava na rozvoj kompetencií v oblasti regionálneho a vidieckeho cestovného ruchu. žiak si osvojuje schopnosť identifikovať a tvorivo interpretovať špecifický potenciál regiónov – ich históriu, tradície, ľudovú kultúru a prírodné bohatstvo. Dôraz sa kladie na formovanie sprievodcu ako kľúčového aktéra, ktorý dokáže autenticky prezentovať regionálnu identitu a podporovať udržateľný rozvoj vidieka. Súčasťou vyučovania je aj riešenie modelových situácií a úloh, ktoré umožňujú utvrdiť prebrané učivo. Počas štúdia žiaci vypracovávajú projekt zájazdu/pobytu vo vybranom regióne. Odborný predmet je previazaný s predmetmi ako dejepis, spoločenská komunikácia, ekonomika, technika obsluhy, občianska náuka, geografia cestovného ruchu, animácia v hoteli, právna náuka, administratíva a korešpondencia. Výučba bude prebiehať v klasickej učebni, v učebni s možnosťou videoprojekcie, alebo v počítačovej učebni.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom výučby je pripraviť študenta na profesionálny výkon profesie sprievodcu s dôrazom na historický kontext, legislatívny rámec a praktickú metodiku práce. Študent si osvojí vývoj sprievodcovských činností, pričom dokáže presne klasifikovať jednotlivé kategórie sprievodcov a ich kompetencie. Dôraz sa kladie na formovanie osobnosti sprievodcu, kde si žiak osvojuje schopnosť ako komunikovať s účastníkmi organizovaného cestovného ruchu, s obchodnými partnermi (pracovníkmi cestovných kancelárií, dodávateľmi služieb a pod.) rozvíjanie organizačných schopností, schopnosť operatívne riešiť nepredvídané situácie, a v neposlednej miere schopnosti odborného	

výkladu. Osobitná pozornosť je venovaná sprevádzaniu v regionálnom a vidieckom prostredí, kde žiak dokáže interpretovať miestne tradície, ľudovú kultúru a agroturizmus prostredníctvom zážitkových foriem. Absolvent je schopný pohotovo reagovať na mimoriadne udalosti a krízové situácie (ako straty dokladov či zranenia), navrhovať alternatívne riešenia a profesionálne prezentovať pridelený tematický okruh pred publikom.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	30
Ročník výučby	piaty
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • orientuje sa v terminológii, vývojových tendenciách a klasifikácii sprievodcovských služieb, • pozná náplň práce a kompetencie sprievodcu v systéme cestovného ruchu, • ovláda profesijnú etiku a normy spoločenského správania, • aplikuje efektívne komunikačné techniky na elimináciu bariér pri práci s rôznymi typológiami účastníkov, • rozumie legislatívnym, administratívnym a ekonomickým aspektom práce sprievodcu, • spracuje pracovnú agendu, vypracuje cenovú kalkuláciu a vykonať finančné vyúčtovanie služieb, • orietnuje sa v príprave zájazdu (itinerár, informačné minimum) so zameraním na špecifiká regiónu, vidieka a agroturistiky, pričom rešpektuje odlišnosti medzi masovým a lokálnym turizmom, • využíva získané poznatky pri zostavovaní sprievodcovského výkladu s implementáciou zážitkových prvkov a profesionálne ho prezentuje, identifikuje krízové faktory počas realizácie programu.	

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vývoj a súčasnosť sprievodcovskej činnosti	**5**	Poznať vývojové tendencie sprievodcovskej činnosti vo svete a na Slovensku.
Pravek	1	
Starovek	1	
Novovek	1	
Zrod moderného sveta	1	
Vývoj sprievodcovskej činnosti na Slovensku	1	
Klasifikácia sprievodcovskej činnosti	**4**	Vysvetliť pojem sprievodca a sprievodcovské služby. Osvojiť si klasifikáciu sprievodcovských služieb. Rozlišovať náplň práce medzi jednotlivými pracovnými pozíciami, ktoré poskytujú sprievodcovské služby.
Vymedzenie pojmu sprievodca a sprievodcovské služby	1	
Kategórie a typy sprievodcov	1	
Pracovné pozície poskytujúce sprievodcovské služby	2	
Aspekty činnosti sprievodcu	**7**	Ovládať podmienky a požiadavky na vykonávanie sprievodcovskej činnosti. Vymenovať vlastnosti, schopnosti a povinnosti sprievodcu. Poznať všeobecné normy a pravidlá spoločenského
Predpoklady a podmienky vykonávania činnosti	1	
Profil osobnosti sprievodcu a jeho povinnosti	1	
Vzdelávanie sprievodcov	1	
Spoločenský protokol sprievodcu	1	
Štýl práce sprievodcov	1	
Typológia účastníkov cestovného ruchu	2	

		správania, požiadavky na oblečenie, všeobecné zásady stolovania. Vymedziť štýly sprievodcovskej činnosti. Poznať typológiu účastníkov cestovného ruchu.
Protokol sprievodcu cestovného ruchu	**5**	Vymenovať zásady etického kódexu sprievodcu cestovného ruchu a vysvetliť význam etického správania. Identifikovať základné prvky verbálnej a neverbálnej komunikácie. Demonštrovať správne techniky komunikácie, ktoré eliminujú bariéry a podporujú interakciu s návštevníkmi. Analyzovať chyby v komunikácii a navrhnúť spôsoby ich nápravy.
Etika v poskytovaní služieb sprievodcovských služieb	1	
Verbálna komunikácia sprievodcu cestovného ruchu	2	
Neverbálna komunikácie sprievodcu cestovného ruchu	1	
Praktické cvičenie- modelové situácie	1	
Spolupráca s cestovnou kanceláriou	**3**	Poznať podmienky vykonávania sprievodcovskej činnosti v pracovnom pomere, prostredníctvom dohody a na živnosť. Vysvetliť spôsoby odmeňovania sprievodcov. Definovať pojem cestovné náhrady a vysvetliť princípy výpočtu cestovných náhrad. Vytvoriť vyúčtovanie služobnej cesty.
Právna úprava vzťahu sprievodcu a cestovnej kancelárie	1	
Odmeňovanie sprievodcov	1	
Cestovné náhrady	1	
Príprava sprievodcu na zájazd/pobytu	**9**	Vysvetliť postup prideľovania zájazdu a oboznámiť sa s činnosťou sprievodcu pri príprave na zájazd. Vymenovať dokumenty potrebné pred odchodom na zájazd. Vysvetliť význam a ovládať štruktúru informačného minima, náležitosti harmonogramu, itinerára sprievodcu a pracovného denníka. Poznať možnosti ubytovania, stravovania, trasy. Poznať obsah pracovnej agendy sprievodcu.
Pridelenie a prevzatie zájazdu/pobytu	1	
Príprava pred zájazdom- informačné minimum	1	
Typografická príprava	1	
Psychologická príprava	1	
Chronologická príprava- pracovný denník	2	
Trasovanie	1	
Harmonogram zájazdu a vlastný itinerár	2	
Pracovná agenda sprievodcu cestovného ruchu	2	
Povinnosti sprievodcu cestovného ruchu	**5**	

Všeobecné povinnosti sprievodcu	1	Vymenovať všeobecné a špecifické povinnosti sprievodcov počas putovného zájazdu, v závislosti od cieľového miesta, dopravného prostriedky a druhu udalosti.
Povinnosti sprievodcu počas putovného zájazdu	1	
Povinnosti sprievodcu počas pobytu v cieľovom mieste	1	
Povinnosti sprievodcu podľa dopravného prostriedku	1	
Povinnosti sprievodcu pri mimoriadnych udalostiach	1	
Sprievodcovská činnosť v regionálnom a vidieckom prostredí	**8**	Vysvetliť špecifiká práce sprievodcu v menej frekventovaných destináciách a na vidieku. Porovnať prácu sprievodcu v masovom turizme so sprievodcovstvom v regióne. Objasniť význam budovania siete kontaktov s lokálnymi aktérmi. Vysvetliť postup zabezpečenia logistiky v teréne. Vysvetliť požiadavky na obsah výkladu v prírodnom teréne, pri výklade viazaný na miestny zvyk či tradície. Charakterizovať špecifiká sprievodcovskej činnosti v agroturizme a gastronómii. Vysvetliť postup a techniku sprevádzania skupiny v pohybe. Navrhnúť zážitkový prvok ako súčasť bežnej prehliadky v regióne.
Špecifiká sprievodcovských služieb v regióne a na vidieku	1	
Spolupráca s miestnou samosprávou a poskytovateľmi služieb	1	
Organizačné zabezpečenie služieb v cieľovom mieste	1	
Sprevádzanie v prírodnom prostredí	1	
Sprevádzanie za ľudovou kultúrou a tradíciami	1	
Sprievodcovská činnosť v agroturizme a gastronómií	1	
Technika sprevádzania pri aktívnych formách turizmu	1	
Zážitkové formy sprevádzania v regióne	1	
Praktická činnosť žiaka ako sprievodcu	**8**	Vytvoriť profesionálny profil. Vypracovať itinerár zájazdu vrátane logistického zabezpečenia trasy. Zostaviť štruktúrovaný text sprievodcovského slova. Vypočítať náklady na zájazd a pripraviť vzor objednávky. Predviesť odborný výklad s dôrazom na verbálny prejav, správnu artikuláciu a neverbálnu komunikáciu. Identifikovať krízové faktory svojej trasy.
Pridelenie tematického okruhu žiakovi	1	
Marketingová seba prezentácia sprievodcu	1	
Tvorba itinerára a logistika trasy	1	
Tvorba sprievodcovského slova (výkladu)	1	
Ekonomická kalkulácia a objednávka služieb	1	
Praktická ukážka sprievodcovského slova (výkladu)	1	
Krízový manažment a „Plán B“	1	
Zhodnotenie sprievodcovskej činnosti učiteľom	1	
Prípadové štúdie	**6**	Navrhnúť riešenia vybraných vzniknutých situácií.
Strata cestovného pasu	1	
Zmena odletu lietadla	1	
Dopravná nehoda na prenajatom vozidle	1	

Fóbia z výšok	1	
Zabudnutá taška	1	
Zranenie počas zájazdu	1	
Poškodenie veci	1	

Kongresové služby

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU KONGRESOVÉ SLUŽBY	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet kongresové služby patrí k doplnkovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Predmet Kongresové služby má napomôcť získať vedomosti a schopnosti k organizovaniu širokého spektra kongresových podujatí. Cieľom predmetu je sprostredkovať ucelený súbor informácií o podstate, funkciách a trhu kongresového cestovného ruchu, klasifikácii a charakteristike kongresových podujatí, rozsahu kongresových služieb a materiálno-technických podmienkach ich poskytovania, organizovania kongresových podujatí od ich prípravy, cez realizáciu až po ukončenie a ekonomické vyhodnotenie. Predmet sa zameriava aj na osobitosti efektívnosti kongresového cestovného ruchu a na možnosti jej merania. Súčasťou predmetu je aj spoznanie súčasného stavu a očakávaných tendencií rozvoja kongresových podujatí na Slovensku i vo svete. Výučba prepája aj klasickú organizačnú prax s modernými trendmi zážitkovej ekonomiky a udržateľnosti. Dôraz sa kladie na využitie regionálneho potenciálu, kde sa žiak učí transformovať špecifiká vidieka, lokálnu gastronómiu a netradičné priestory (industriálne a historické pamiatky) do atraktívneho produktu cestovného ruchu. Predmet rozvíja strategické plánovanie, protokolárne zručnosti a schopnosť koordinovať logistiku podujatí v rôznorodom prostredí. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi ekonomika, geografia cestovného ruchu, sprievodcovská činnosť, cudzie jazyky, odborný výcvik, animácia v hoteli, hotelový a gastronomický manažment. Využitie medzipredmetových vzťahov je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti získaných vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Hlavným cieľom predmetu je pripraviť absolventa schopného samostatne naplánovať, zorganizovať a vyhodnotiť kongresové podujatia a spoločenské akcie v rôznorodých typoch prostredia. žiak sa naučí objasniť ekonomický a celospoločenský význam kongresových služieb, identifikovať špecifické druhy podujatí v segmente MICE a klasifikovať ich podľa typu či účelu. Výučba smeruje k osvojeniu si praktických zručností pri tvorbe komplexnej dokumentácie, rozpočtovaní a efektívnom využívaní informačných technológií v procese objednávania a propagácie. Dôraz sa kladie na aplikáciu pravidiel spoločenského a diplomatického protokolu, odbornú komunikáciu v cudzom jazyku a inovatívne využitie regionálneho potenciálu. žiak dokáže projektovať autentické motivačné programy vo vidieckych lokalitách a zabezpečiť logistiku podujatí v netradičných priestoroch, čím vytvára pridanú hodnotu pre rôzne skupiny klientov na konkrétnych miestach konania.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	30

<table>
<tr><td>Ročník výučby</td><td colspan="2">piaty</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník</td></tr>
<tr><td colspan="3">žiak:
orientuje sa v podstate a funkciách kongresového cestovného ruchu, rozumie jeho ekonomickému významu a špecifikuje jeho osobitosti v podmienkach regiónu,
ovláda metodiku a logickú postupnosť fáz organizovania podujatí a navrhne scenár, odborný i spoločenský program,
charakterizuje typy kongresových zariadení, navrhne komplexný balík služieb s materiálno-technickým zabezpečením podujatia
navrhuje inovatívne formy podujatí v netradičných priestoroch či „green“ podujatia, s efektívnym využitím regionálnej identity a potenciálu vidieka,
vypracuje komplexnú cenovú kalkuláciu kongresového podujatia a následne vyhodnocuje jeho ekonomickú efektívnosť pomocou relevantných štatistických ukazovateľov.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Rozpis učiva predmetu</td></tr>
<tr><td>Názov tematického celku/témy</td><td>Počet vyučovacích hodín</td><td>Výkonové štandardy</td></tr>
<tr><td>Kongresový cestovný ruch</td><td>5</td><td rowspan="6">Objasniť podstatu a funkcie kongresového cestovného ruchu.
Vymenovať služby spojené s kongresovým cestovným ruchom.
Vysvetliť ekonomickú efektívnosť kongresového cestovného ruchu.
Vymenovať svetové organizácie kongresového cestovného ruchu.</td></tr>
<tr><td>Podstata, funkcie a rozvoj kongresového cestovného ruchu</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Deľba kongresových služieb</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Medzinárodný trh kongresového cestovného ruchu</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Trh kongresového cestovného ruchu na Slovensku</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Medzinárodné organizácie kongresového cestovného ruchu</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Kongresové podujatia</td><td>3</td><td rowspan="4">Poznať formy a popísať charakteristiku, organizačnú a finančnú náročnosť jednotlivých podujatí.
Vysvetliť špecifiká kongresového cestovného ruchu v podmienkach regiónu a odlíšiť ho od mestského či rekreačného cestovného ruchu.</td></tr>
<tr><td>Klasifikácia kongresových podujatí- tradičné kongresové akcie, výstavné a veľtržné akcie</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Formy kongresových podujatí</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Špecifiká kongresového cestovného ruchu v regiónoch</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Kongresové zariadenia a materiálno-technické podmienky kongresových podujatí</td><td>9</td><td rowspan="5">Vymenovať základné typy kongresových zariadení a vysvetliť rozdiely medzi nimi.
Charakterizovať a navrhnúť balík služieb kongresového podujatia.
Vymenovať hlavných aktérov a objasniť vzájomné väzby ä medzi kľúčovými partnermi kongresového podujatia.</td></tr>
<tr><td>Typológia kongresových zariadení - kongresové centrum, konferenčný sál, konferenčné centrum, hotely, vysoké školy a univerzity, špecifické miesta</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Dopravné služby počas kongresového podujatia</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Ubytovacie služby počas kongresového podujatia</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Stravovacie služby počas kongresového podujatia</td><td>1</td></tr>
</table>

Doplnkový program a doplnkové služby kongresového podujatia	1	Identifikovať základnú a doplnkovú vybavenosť priestorov. Vysvetliť rozdiely v typoch sedenia. Vysvetliť význam kvalitných propagačných materiálov pri prezentácii zariadenia.
Subjekty zainteresované do kongresového podujatia	1	
Materiálne zabezpečenie vybraných kongresových zariadení na Slovensku a v regióne- základná a doplnková vybavenosť	1	
Varianty zasadacieho poriadku	1	
Práca s propagačnými materiálmi kongresových zariadení v regióne	1	
Organizácia kongresových podujatí	**6**	Vysvetliť postupnosť fáz organizovania kongresového podujatia a v každej fáze špecifikovať kľúčové organizačné, personálne a technické úlohy. Popísať základné funkcie kancelárie kongresového cestovného ruchu. Navrhnúť štruktúru odborného a spoločenského programu kongresu. Vytvoriť scenár podujatia so sprievodnými aktivitami pred a po kongrese s využitím regionálnej identity a potenciálu cieľového miesta. Vypracovať komplexnú cenovú kalkuláciu podujatia.
Fázy organizovania kongresových akcií	1	
Kancelária kongresového cestovného ruchu	1	
Odborný a spoločenský program	1	
Pred- a pokongresové aktivity	1	
Scenár kongresových podujatí	1	
Cenová kalkulácia kongresového podujatia	1	
Moderné trendy a regionálne aspekty v kongresovom cestovnom ruchu a MICE	**4**	Definovať špecifiká trhu MICE a identifikovať potreby segmentov v modernom cestovnom ruchu. Navrhnúť podujatie v netradičných priestoroch a zostaviť program motivačného podujatia s využitím regionálnej identity a potenciálu vidieckeho prostredia. Implementovať princípy udržateľnosti do plánovania podujatí a navrhnúť ekologické riešenia s využitím prírodných prvkov pri rešpektovaní ochrany životného prostredia.
Charakteristika a segmentácia trhu MICE	1	
Eventy v netradičných priestoroch		
Incentívne podujatia s regionálnym zameraním	1	
Zážitkové eventy	1	
Eco-friendy a Green podujatia	1	
Efektívnosť kongresových podujatí	**2**	Vysvetliť nevyhnutnosť merania ekonomickej efektívnosti kongresových podujatí.
Meranie efektívnosti	1	
Vybrané štatistické údaje z kongresového cestovného ruchu	1	

		Popísať vybrané štatistické ukazovatele cestovného ruchu.

Technika obsluhy

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNIKA OBSLUHY	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet technika obsluhyumožní žiakom získať a osvojiť si relevantné všeobecné i odborné poznatky z oblasti spoločenského správania a vystupovania v rozličných pracovných aktivitách, s osobitným zameraním na spoločenskú úroveň obsluhy a poskytovanie služieb. Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie - kvalifikovaného vedúceho pracovníka, schopného samostatne pracovať a riadiť oblasť spoločného stravovania, ako aj podnikať v hotelierstve a gastronómii v podmienkach trhového mechanizmu. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na techniku prípravy pokrmov, náuku o potravinách, ekonomiku, administratívu a korešpondenciu, cvičenia z techniky obsluhy hotelový a gastronomický manažment, marketing a odborný výcvik. Poskytuje kvalitný základ aj predmetom učiacim sa vo vyšších ročníkoch hlavne marketing, hotelový a gastronomický manažment, kongresové služby, aplikovaná informatika a sprievodcovská činnosť. Vyučovanie predmetu prebieha v 1., 2. a 3. ročníku a je doplnené odbornými exkurziami, organizovaním súťaží a výstav. V prvom ročníku je učivo zamerané na etiketu všedného dňa, komunikáciu, sociálnu psychológiu, gastronomický inventár, jednoduchú obsluhu, gastronomické pravidlá, servírovanie alkoholických a nealkoholických nápojov, ako aj na ponuku a expedíciu jedál a nápojov. V druhom ročníku je učivo koncipované na prehĺbenie a získanie podrobných informácií o dnes platných európskych štandardoch etikety. Žiaci sa učia technike obsluhy v spoločensko- zábavných strediskách a dopravných zariadeniach, osvoja si zvyklosti zahraničných hostí, uplatňovať systémy a spôsoby obsluhy pri poskytovaní kvalitných služieb, realizovať zložitú obsluhu a vyššiu formu zložitej obsluhy. žiak si osvojuje zručnosti potrebné pre prácu v špecifických podmienkach regionálnych stredísk, akými sú koliby, vínne pivnice či degustačné miestnosti. Učí sa spájať techniku obsluhy s lokálnymi tradíciami a animáciou vo vidieckom cestovnom ruchu, pričom kladie dôraz na autenticitu a zážitok hosťa. V treťom ročníku je učivo zamerané na získanie podrobných informácií o organizácií práce v hotelovej hale a ubytovacom stredisku, ale aj v netradičných podmienkach agroturistiky. Dôraz sa kladie na pochopenie rozdielov v prístupe k hosťovi: kým v hotelovom prostredí dominuje profesionalita a dodržiavanie pevných protokolov, v segmente penziónov a vidieka sa do popredia dostáva osobný prístup, lokálna identita a multifunkčnosť pracovníka. Žiaci sa učia pracovať s odbornou dokumentáciou, ovládať techniku servisu regionálnych špecialít a efektívne komunikovať v rôznych prevádzkových situáciách. Učivo sa ďalej zameriava na osobitosti obsluhy pri slávnostnom stolovaní a osobitných príležitostiach, organizovania spoločenských akcií, špecifická obsluha hostí zo zahraničia. Žiaci ďalej získajú základné vedomosti, zručnosti a návyky spoločenského správania, interkultúrnej komunikácie a diplomatického protokolu pri rôznych podmienkach a príležitostiach organizovaných v gastronomickom zariadení. Pri výučbe sa riešia environmentálne výchovné ciele implementované do ochrany životného prostredia. V rámci každého z tematických celkov si žiaci osvojujú požadované vedomosti a zručnosti aj prostredníctvom praktického precvičovania. Metódy formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť pri praktických zručnostiach. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, aby žiak bol aktívny subjekt v procese výučby, mal možnosť spolupracovať, spolurozhodovať, a hodnotiť seba i druhých. Učiteľ žiakov správne motivuje, povzbudzuje, vedie k najlepším výkonom. Vo vyšších ročníkoch plní funkciu konzultanta a využíva projektové vyučovanie. Stimulovanie poznávacích	

činností žiaka predpokladá vo vyučovaní proporcionálne zastúpenie a prepojenie teoretického poznania, praktických zručností, poznatkov z kurzov a zahraničných stáží. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka, ktorý bude tvorivo riešiť problémy v prevádzkach spoločného stravovania, posilní sa jeho samostatnosť, zodpovednosť, naučí sa tímovej práci. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu technika obsluhy a služieb patria aj ukážky excelentných zručností. Mnohé z nich (flambovanie, tranšírovanie, dochucovanie, miešané nápoje a iné) sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačovej techniky a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom komplexný súbor vedomostí, praktických zručností a kompetencii o stolovaní a službách v prevádzkových jednotkách spoločného stravovania. Žiaci majú mať trvalý záujem o štúdium nových trendov pri poskytovaní služieb a medzinárodné trendy uplatňovať v každodennej práci. Okrem dôkladného prehľadu o všetkých špecifikách a zásadách gastronomickej oblastí získať aj schopnosť samostatne pracovať a spolurozhodovať v rôznych situáciách obchodnej prevádzky, dokázať riešiť rozličné situácie, fungovať flexibilne, kreatívne, pracovať v tíme s vysokým pracovným nasadením, mať prehľad o odbornej inštitucionálnej základni, byť schopný neustále na sebe pracovať a sledovať meniace sa trendy v gastronómii, ovládať pozitívny prístup k riešeniu neštandardných situácií a tiež získať pocit stavovskej hrdosti. Významným vyučovacím cieľom bude aj posilnenie viacerých druhov gramotnosti žiaka, schopnosť spracovať textové informácie a použiť ich na riešenie praktických a konkrétnych problémov. Takisto klásť dôraz na praktické aspekty, priblíženie sa životu, presadzovať kontextuálne vedomosti.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v histórii pohostinstva a dôsledne dodržiava zásady hygieny a bezpečnosti pri práci v gastronomických zariadeniach,
- uplatňuje pravidlá spoločenskej etikety a efektívne komunikuje s rôznymi skupinami hostí.
- analyzuje typológiu osobnosti a využíva tieto poznatky pri profesionálnom prístupe k hosťovi a kolektívu,
- orientuje sa v pravidlách stolovania a ovláda správnu techniku konzumácie jedál a nápojov,
- identifikuje a správne používa základný i špeciálny gastronomický inventár a zabezpečuje jeho údržbu a evidenciu,
- realizuje prípravné práce na pracovisku a udržiava ho v čistote v súlade so systémom HACCP,
- ovláda techniku jednoduchej obsluhy, vrátane zručností pri nosení tanierov, podnosov a nastieraní stolov,
- orientuje sa v gastronomických pravidlách a samostatne zostavuje jedálne lístky, nápojové lístky a menu,
- interpretuje rozdelenie a sortiment nápojov a prakticky realizuje techniku ich podávania pri odporúčaných teplotách,
- interpretuje sortiment nealkoholických nápojov a ovláda technologické postupy výroby, prípravy a servisu rôznych druhov kávy a čaju,
- orientuje sa v sortimente piva, vína a liehovín, pozná ich chyby, slovenské vinárske oblasti a ovláda techniku ich podávania vrátane čapovania a dekantácie,
- uplatňuje zásady prípravy miešaných nápojov, navrhuje vlastné receptúry a zručne pracuje s barmanskými pomôckami a surovinami,
- vykonáva administratívne práce spojené s objednávkou, preberaním jedál a vyúčtovaním s hosťom cez registračnú pokladnicu.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu	**3**	Poukázať na význam predmetu pri príprave na budúce povolanie. Poznať históriu pohostinstva. Dodržiavať hygienické a bezpečnostné predpisy, aplikovať ich pri práci. Poznať inštitúcie a legislatívu súvisiace s hygienou, bezpečnosťou a ochranou spotrebiteľov.
Význam a ciele predmetu	1	
História pohostinstva	1	
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	1	
Jednotlivec – komunikácia	**6**	Poznať základy spoločenskej komunikácie pri styku s hosťom. Uplatniť zásady etikety v každodennom živote. Aplikovať spoločenské správanie pri pozdrave, privítaní a usadení hostí. Prispievať k vytváraniu kvalitných medziľudských vzťahov v kolektíve.
Význam spoločenského správania	1	
Spoločenská etiketa v správaní	1	
Pravidlá a zásady správania sa obsluhujúcich	1	
Rozhovor s hosťom	1	
Skupiny hostí podľa správania	1	
Pravidlá stolovania	1	
Osobnosť pracovníka v obsluhe	**4**	Vysvetliť pojem osobnosť a jej vlastnosti. Charakterizovať jednotlivé typológie osobnosti. Ovládať aktivačno-motivačné, vzťahovo-postojové, výkonové, samoregulačné a dynamické vlastnosti. Rozpoznať typológiu osobnosti Navrhnúť obsluhu podľa typológie osobnosti. Vymenovať osobné a charakterové vlastnosti profesionálneho vedúceho pracovníka.
Pojem osobnosť, charakteristika osobnosti	1	
Vlastnosti osobnosti, poznávanie osobnosti	1	
Typológia osobnosti	1	
Základné vlastnosti vedúceho pracovníka	1	
Stolovanie	**7**	Charakterizovať spoločenské zvyklosti pri konzumácií jedál. Objasniť základné spoločenské pravidlá správania sa pri stole a pri konzumovaní jedál a nápojov. Ovládať pravidlá používania rôznych druhov inventára.
Základné pravidlá stolovania	1	
Správanie hostí v jednotkách SS	1	
Správanie hostí sa hostí pri stole	1	
Používanie obrúskov, príborov	1	
Konzumovanie jedál a studených nápojov	1	
Konzumovanie teplých a miešaných nápojov	1	
Hlavné zásady obsluhy	1	

		Vymenovať hlavné zásady obsluhy a ich uplatnenie v praxi. Precvičiť základné zásady obsluhy.
Inventár	**13**	Poznať inventár na úseku obsluhy a požiadavky, ktoré má spĺňať. Vymenovať druhy stolov a navrhnúť rozloženie a použitie stolov. Priradiť inventár k jednotlivým jedlám a nápojom. Používať pri komunikácii odborné gastronomické názvy bežného a špeciálneho inventára. S plnou zodpovednosťou evidovať, čistiť udržiavať, skladovať a chrániť inventár.
Základné rozdelenie inventáru	1	
Stolový a sedací inventár	1	
Veľký stolový inventár- príbory	1	
Inventár na pokrmy	1	
Inventár na studené nápoje	1	
Inventár na studené nápoje	1	
Inventár na teplé nápoje	1	
Malý stolový inventár	1	
Reštauračná bielizeň	1	
Pomocný inventár	1	
Pomocné vozíky	1	
Požiadavky na inventár a jeho údržba	1	
Hmotná zodpovednosť	1	
Príprava a udržiavanie prevádzky	**6**	Odôvodniť chronologický postup a klasifikovať pravidelnosť vykonania prípravných prác. Uplatňovať v prevádzke program HACCP pri príprave inventára na servis jedál a nápojov. Klasifikovať činnosti súvisiace s prípravpu a udržiavaním pracoviska pred, počas prevádzky a po prevádzke.
Príprava pracoviska na prevádzku	1	
Prípravné práce	1	
Hygiena a upratovanie pracoviska	1	
Bežné a generálne upratovanie	1	
Udržiavanie pracoviska počas prevádzky	1	
Práce po skončení prevádzky	1	
Technika jednoduchej obsluhy	**13**	Definovať formy jednoduchej obsluhy. Popísať základné pravidlá a techniku rýchlej a bezpečnej obsluhy. Demonštrovať nastieranie stolov, nosenia tanierov, používanie podnosov a tácní, podávanie nápojov, debarasovanie.
Formy jednoduchej obsluhy	1	
Technika obsluhy	1	
Nosenie tanierov	2	
Nosenie podnosov a tácni	1	
Debarasovanie použitého inventára	1	
Základné pravidlá podávania nápojov	1	
Odporúčané teploty vybraných nápojov	2	
Výber vhodného inventáru a množstvá jednotlivých nápojov	2	
Nastieranie stolov	2	
Gastronomické pravidlá	**9**	Vysvetliť dôležitosť dodržiavania pravidiel správnej výživy. Charakterizovať gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka, nápojového lístka a menu.
Zásady racionálnej výživy, gastronomické pravidlá	1	
Podstata, funkcie a náležitosti jedálneho lístka	1	
Rozdelenie jedálnych lístkov	1	
Podstata, funkcie a náležitosti nápojových lístkov	1	
Druhy nápojových lístkov	1	

Gastronomické pravidlá pri zostavovaní menu	1	Poznať podstatu, funkcie a náležitosti jedálneho lístka, nápojového lístka, menu. Uviesť správne poradie jedál na jedálnom lístku, nápojovom lístku a menu. Zostaviť jedálny, nápojový a menu lístok.
Druhy menu	1	
Poradie chodov v menu a základné pravidlá výberu nápojov menu	2	
Jednoduchá obsluha	**16**	Charakterizovať význam a formy ponuky raňajok. Poznať rozdelenie jednoduchých raňajok a popísať prípravu pracoviska na podávanie raňajok. Charakterizovať význam desiaty, olovrantu a popísať prípravu pracoviska. Pripraviť odbytové stredisko na podávanie obedov a pri obsluhe realizovať manažérsky postup. Uviesť podávanie studených a teplých predjedál. Charakterizovať polievky a vymenovať spôsoby ich podávania. Popísať techniku podávania hlavných jedál so šalátom a kompótom. Rozdeliť múčniky a navrhnúť inventár na ich podávanie. Uplatniť špecifiká pri príprave odbytového strediska na večeru. Navrhnúť jedálny lístok na prvú a druhú večeru.
Raňajky – význam, druhy	1	
Jednoduché raňajky	1	
Zložité raňajky, raňajky podávané v hotelovej izbe	1	
Desiata	1	
Obed	1	
Podávanie studených predjedál	1	
Podávanie polievok	1	
Podávanie teplých predjedál	1	
Podávanie hlavných jedál	1	
Podávanie múčnikov a dezertov	1	
Podávanie nápojov	2	
Olovrant	1	
Večera – význam, druhy	1	
Jedálny lístok a menu lístok na večeru	1	
Práce po skončení prevádzky	1	
Nealkoholické a alkoholické nápoje	**18**	Poznať rozdelenie nealkoholických nápojov a ich sortiment. Vysvetliť proces výroby a určiť druhy kávy a čaju. Interpretovať spôsoby prípravy a podávania káv a čaju. Poznať teploty podávania alkoholických nápojov. Definovať suroviny na výrobu piva a popísať výrobu skladovanie a čapovanie piva. Predviesť techniku podávania fľaškového a čapovaného piva.
Rozdelenie nealkoholických nápojov	1	
Studené nealkoholické nápoje- sortiment	1	
Teplé nealkoholické nápoje- sortiment	1	
Káva- výroba, druhy, príprava a podávanie	1	
Čaj- výroba, druhy, príprava a podávanie	1	
Pivo- výroba, druhy a chyby	1	
Čapovanie piva	1	
Ošetrovanie pivných zariadení	1	
Víno- druhy, chyby a choroby vína	1	
Odporúčanie vín k jednotlivým jedlám	1	
Podávanie sudového a rozlievaného vína	1	
Podávanie fľaškového vína	1	
Dekantovanie vína	1	
Liehoviny- druhy a podávanie liehovín	1	

Miešané nápoje- história, význam a rozdelenie	1	Popísať výrobu, druhy, choroby a chyby vína. Vymedziť k jedlám vhodné vína. Vymenovať vinárske oblasti na Slovensku. Popísať skladovanie, choroby a chyby vína. Popísať spôsoby servírovania a predviesť techniku rôznych druhov vína. Popísať rozdelenie, skladovanie a demonštrovať techniku podávania liehovín. Vysvetliť význam, druhy a podávanie miešaných nápojov. Uviesť zásady, suroviny a pomôcky pri príprave miešaných nápojov. Vymyslieť a pripraviť miešané nápoje.
Spôsoby a zásady prípravy miešaných nápojov	1	
Pomôcky a suroviny a na prípravu miešaných nápojov	1	
Druhy miešaných nápojov a ich charakteristika	1	
Ponuka jedál	**2**	Analyzovať význam vizuálnej ponuky v odbytovom stredisku. Pripraviť ponukový vozík prehľadne a esteticky. Navrhnúť v reštaurácií najefektívnejší spôsob ponuky múčnikov a dezertov. Zručne narábať s prekladacími príbormi, dbať na čistotu práce, eleganciu a účelnosť.
Ponuka studených predjedál, múčnikov a dezertov z mís	1	
Ponuka studených predjedál, múčnikov a dezertov z vozíkov	1	
Expedícia pokrmov a nápojov	**2**	Uplatniť pravidlá pri preberaní jedál a zastupovať záujmy hosťa. Vykovať administratívne práce. Vysvetliť proces vyúčtovanie s hosťom, aké spôsoby vyúčtovania. Predviesť prácu s registračnou pokladnicou.
Objednávka, preberanie jedál	1	
Vyúčtovanie s hosťom	1	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	99	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v systémoch a spôsoboch obsluhy a navrhuje optimálnu organizáciu práce v odbytových strediskách, • navrhuje ponuku a realizuje obsluhu v baroch a iných zábavno-spoločenských zariadeniach vrátane miešania nápojov,		

- ovláda špecifiká kaviarenskej obsluhy a technologické postupy prípravy rôznych druhov káv s modernými prvkami,
- orientuje sa v sortimente a servise vín vo vinárňach, zvláda techniku dekantácie a správne páruje vína k pokrmom,
- ovláda techniku čapovania piva zo sudov a tankov a údržbu výčapného zariadenia,
- aplikuje techniku obsluhy v regionálnych a vidieckych zariadeniach so zameraním na tradičné podujatia,
- orientuje sa v špecifikách poskytovania stravovacích služieb v doprave, vrátane železničnej, leteckej a lodnej dopravy,
- rešpektuje a uplatňuje gastronomické zvyklosti hostí zo zahraničia s ohľadom na ich národnú mentalitu,
- realizuje zložitú obsluhu pri podávaní všetkých denných chodov a zručne narába s prekladacím príborom (forlégom),
- ovláda vyššie formy zložitej obsluhy, ako je flambovanie, tranšírovanie, filetovanie a dochucovanie pokrmov pri stole hosťa.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Spôsoby a systémy obsluhy	**12**	Popísať spôsob obsluhy a systém obsluhy. Charakterizovať a uplatniť ich v prax. Navrhnúť organizáciu práce v rámci týchto činností.
Spôsoby a systémy obsluhy- definícia	1	
Reštauračný spôsob obsluhy	1	
Kaviarenský spôsob obsluhy	1	
Slávnostné spôsoby obsluhy	1	
Systém hlavného čašníka	1	
Rajónový systém obsluhy	1	
Viedenský systém obsluhy	1	
Francúzsky systém obsluhy	1	
Banketový systém obsluhy	1	
Routový systém obsluhy	1	
Obsluha skupín	1	
Table d´hôte	1	
Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách	**7**	Navrhnúť postup prípravných prác v bare a určiť rozmiestnenie jednotlivých časti barového pultu. Uplatniť zásady spojené s obsluhou v bare. Vytvoriť sortiment jedál a nápojov v bare. Zdôvodniť postup servírovania pokrmov a nápojov v bare. Demonštrovať postup prípravy miešaných nápojov v bare a navrhnúť vlastné receptúry miešaných nápojov. Znázorniť špecifiká a spôsob obsluhy v ostatných zábavných strediskách.
Barový pult a jeho časti	1	
Príprava baru ba prevádzku	1	
Ponuka a obsluha v bare	1	
Jedálny a nápojový lístok v bare	1	
Príprava miešaných nápojov	1	
Ostatné spoločensko zábavné strediská- koliby a salaše	1	
Ostatné spoločensko a zábavné strediská- varieté a kabarety	1	
Obsluha v kaviarni a kaviarenskej herni	**7**	
Druhy kaviarní	1	

Zariadenie kaviarní a kaviarenskej herni	1	Poznať druhy kaviarní a navrhnúť zariadenie klasickej kaviarne a kaviarenskej herne. Vyselektovať kaviarenský inventár. Zostaviť kaviarenský lístok. Predviesť kaviarenský spôsob obsluhy a navrhnúť pre kaviareň vhodný systém obsluhy. Demonštrovať špecifiká kaviarenskej obsluhy v kaviarenských herni. Zvládnuť pracovný postup prípravy vybraných druhov káv. Navrhnúť a pripraviť kávu s uplatnením moderných prvkov.
Kaviarenský jedálny lístok	1	
Kaviarenský nápojový lístok	1	
Obsluha v kaviarni a kaviarenskej herni	1	
Technologické postupy prípravy kávy	1	
Podávanie rôznych druhov káv	1	
Obsluha vo vinárni	**8**	Poznať základné charakteristiky jednotlivých druhov vinární. Navrhnúť zariadenie do dennej, špeciálnej a nočnej vinárne. Zvládnuť prípravu pracoviska vo vinárňach. Pripraviť špeciálny inventár na servis fľašových vín. Zostaviť vínny lístok a ilustrovať ho obrázkami. Dodržiavať postupy pri servise vín a predviesť správny postup dekantácie vína. Poznať doplnkový sortiment vo vinárni. Rozlišovať vína v závislosti od druhu jedla a zdôvodniť výber vína k jedlám.
Druhy vinární	1	
Zariadenie a prípravné práce vo vinárni	1	
Jedálny a nápojový lístok vo vinárni	1	
Obsluha vo vinárni	1	
Servis nápojov vo vinárni	1	
Doplnkový sortiment vo vinárni	1	
Párovanie vín k jedlám	2	
Obsluha v pivární	**8**	Vysvetliť funkciu jednotlivých častí výčapného zariadenia. Demonštrovať postup čistenia výčapného zariadenia. Predviesť postup narážania piva a čapovania piva zo sudov a tankov. Identifikovať povinnosti výčapníka. Upresniť chyby, ktoré môžu nastať pri čapovaní piva. Rozlišovať druhy piva a navrhnúť pivá k jedlám.
Časti výčapného zariadenia	1	
Údržba výčapného zariadenie	1	
Narážanie piva	1	
Povinnosti výčapníka	1	
Čapovanie piva zo sudov a pivných tankov	1	
Chyby pri čapovaní	1	
Druhy piva	1	
Párovanie piva k jedlám	1	
Obsluha a organizácia akcií v regionálnych a vidieckych zariadeniach	**5**	

Charakteristika vidieckych spoločenských priestorov	1	Vysvetliť techniku a pravidlá obsluhy pri tradičných podujatiach. Navrhnúť postup obsluhy a organizáciu tematických večerov s folklórom. Analyzovať špecifiká exteriérového varenia a pečenia. Zostaviť štruktúru ponuky regionálnych nápojov a vysvetliť pravidlá ich profesionálneho servisu.
Technika obsluhy pri tradičných podujatiach-hody, zabíjačky, trhy, jarmoky	1	
Obsluha pri tematických večeroch s folklórom	1	
Obsluha pri exteriérovom varení a pečení	1	
Ponuka a servis regionálnych nápojov	1	
Obsluha v dopravných zariadeniach	**5**	Opísať zariadenie, ponuku a obsluhu bufetových a reštauračných vozňov. Popísať zabezpečenie stravovacích služieb na letiskách a lietadle. Charakterizovať povinnosti stewardov pred, počas a po lete. Navrhnúť sortiment jedál a nápojov pri poskytovaní služieb na lodi. Porovnať ponuku jedál a nápojov v dopravných prostriedkov.
Obsluha vo vlaku	1	
Obsluha v lietadle, podávanie jedál a nápojov	1	
Povinnosti letušiek	1	
Obsluha na lodi	1	
Obsluha v ostatných dopravných zariadeniach	1	
Zvyklosti hostí zo zahraničia	**9**	Charakterizovať stravovacie zvyklosti cudzincov. Uviesť stravovacie zvyklostí hostí z Európy. Popísať sortiment jedál a nápojov pre hostí z Európy. Uviesť stravovacie zvyklosti hostí z Ameriky. Popísať sortiment jedál a nápojov pre hostí z Ameriky. Uviesť stravovacie zvyklosti hostí z Ázie a Afriky. Popísať sortiment jedál a nápojov pre hostí z Ázie a Afriky.
Gastronomické zvyklosti zahraničných hostí-Nemecko	1	
Gastronomické zvyklosti zahraničných hostí-Francúzsko	1	
Gastronomické zvyklosti zahraničných hostí-Taliansko	1	
Gastronomické zvyklosti zahraničných hostí-Anglicko	1	
Gastronomické zvyklosti zahraničných hostí-Maďarsko, Rusko	1	
Gastronomické zvyklosti zahraničných hostí-Poľsko, Rakúsko	1	
Hostia z Ameriky	1	
Hostia z Ázie	1	
Hostia z Afriky	1	
Zložitá obsluha	**20**	Charakterizovať zložitú obsluhu a jej formy. Uviesť druhy zložitých raňajok a popísať prípravu pracoviska na podávanie raňajok. Precvičiť prípravu pracoviska a podávanie raňajok.
Predpoklady a formy zložitej obsluhy	1	
Druhy zložitých raňajok	1	
Príprava pracoviska a podávanie zložitých raňajok	1	
Raňajkový jedálny lístok	1	
Zložité obedy, príprava pracoviska	1	

Manažérsky postup pri realizácií zložitého obeda	1	Zostaviť raňajkový jedálny lístok. Charakterizovať zložitý obed. Popísať prípravu pracoviska na podávanie obedov. Precvičiť praktickú prípravu pracoviska na zložitý obed. Nacvičiť prácu s forlégom. Uviesť a precvičiť spôsoby podávania studených a teplých predjedál. Uviesť a precvičiť podávanie špeciálnych studených a teplých predjedál. Charakterizovať a predviesť postup podávania polievok, pokrmov z rýb, kôrovcov, múčnikov a dezertov.
Zostavovanie menu na zložitý obed	1	
Pravidlá prekladania	1	
Podávanie studených predjedál	1	
Podávanie špeciálnych studených predjedál	2	
Podávanie teplých predjedál	1	
Podávanie špeciálnych teplých predjedál	2	
Podávanie aperitívov	1	
Podávanie polievok	1	
Podávanie špeciálnych polievok	1	
Podávanie pokrmov z rýb a kôrovcov	1	
Podávanie múčnikov a dezertov	1	
Podávanie večerí	1	
Vyššia forma zložitej obsluhy	**18**	Vysvetliť zmysel dochucovania a miešania pokrmov pri stole hosťa. Opísať prípravu šalátov a koktailov pri stole hosťa. Vymenovať suroviny na dochucovanie polievok. Precvičiť techniku miešania a dochucovania pokrmov pri stole hosťa. Vysvetliť pojem flambovanie a cieľ flambovania. Ovládať pracovný postup flambovania a precvičiť flambovanie palaciniek a ovocia. Vymenovať funkcie tranšírovania a opísať správny postup pri tranšírovanie rýb a hydiny. Precvičiť postup tranšírovania kuraťa a filetovania pstruha. Charakterizovať fondue, barbecue, hot- pot a prípravu pracoviska. Poznať úpravu pracoviska k príprave miešaných nápojov na keridóne.
Pravidlá práce pri keridóne a príprava pracoviska	1	
Dochucovanie pokrmov	1	
Príprava dresingov a miešanie pokrmov	1	
Koktaily pripravené pri stole hosťa	1	
Polievky pripravované pri stole hosťa	1	
Flambovanie	1	
Príprava pracoviska na flambovanie	1	
Všeobecný postup a zásady pri flambovaní	1	
Receptúry flambovaných pokrmov	2	
Tranšírovanie	1	
Všeobecný postup a zásady pri tranšírovaní	1	
Tranšírovanie pokrmov	1	
Filetovanie, všeobecný postu a zásady pri filetovaní	1	
Filetovanie pokrmov	1	
Jedlá, ktoré si hostia pripravujú sami- fondue	1	
Jedlá, ktoré si hostia pripravujú sami- hot pot, barbecue	1	
Príprava miešaných nápojov	1	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2	
Počet vyučovacích hodín za ročník	66	
Ročník výučby	tretí	

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník
žiak: • orientuje sa v organizácii práce v hotelovej hale a ubytovacom stredisku a ovláda finančnú a prevádzkovú evidenciu, • navrhuje a realizuje služby roomservisu a etážového servisu v súlade s ubytovacím poriadkom, • analyzuje špecifiká rodinného manažmentu v penziónoch a zariadeniach vidieckeho cestovného ruchu, • plánuje a komplexne zabezpečuje slávnostné hostiny od tvorby rozpočtu až po ich vyhodnotenie, • navrhuje výzdobu a pripravuje slávnostné tabule pre rôzne typy spoločenských podujatí a banketov, • orientuje sa v organizácii a obsluhe pri mimoriadnych príležitostiach, ako sú recepcie, routy, koktail party či garden party, • ovláda progresívne formy zúčtovania s hosťom, vrátane bezhotovostných platieb, hotelových penzií a úverov, • organizuje materiálne, personálne a finančné zabezpečenie odborných akcií typu semináre, konferencie a kongresy, • aplikuje zásady diplomatického protokolu, spoločenskej etikety a pravidlá odievania pri oficiálnych rokovaniach, • orientuje sa v princípoch interkultúrnej komunikácie a ovláda špecifiká prevádzky v zariadeniach rýchleho občerstvenia.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Organizácia práce v hotelovej hale a ubytovacom stredisku	**10**	Charakterizovať ubytovacie zariadenie a rozlišovať jednotlivé druhy ubytovacích zariadení. Rozčleniť druhy služieb podľa komplexnosti uspokojenia služieb. Definovať pojem hotelová hala a poznať základné črty obsluhy v hotelovej hale. Poznať prevádzkovú, finančnú a zmenárenskú evidenciu. Stanoviť pracovnú náplň pracovníkov v ubytovacieho zariadenia. Navrhnúť optimálne riešenie roomservisu a demonštrovať pravidlá roomservisu. Zostaviť hotelový jedálny a nápojový lístok s uplatnením moderných prvkov vo výžive. Vytvoriť ubytovací poriadok.
Ubytovacie zariadenie a jeho druhy	1	
Základné pojmy ubytovacích služieb	1	
Hotelová hala, ubytovacia časť, stručná charakteristika	1	
Obsluha v hotelovej hale	1	
Hotelový lístok, visačka, technika etážového servisu	1	
Vedenie základnej evidencie	1	
Pracovníci ubytovacích stredísk a ich pracovná náplň	1	
Pravidlá obsluhy v roomservise	1	
Hotelový jedálny a nápojový lístok	1	
Hotelový poriadok	1	
Špecifiká ubytovania a obsluhy v zariadeniach vidieckeho cestovného ruchu	**8**	Vysvetliť charakteristiku penziónu ako rodinného typu podniku.
Penzión ako rodinný typ podniku	1	

Príjem a ubytovanie hosťa v penzióne	1	Identifikovať výhody a riziká rodinného manažmentu, budovania osobného vzťahu s hosťom a špecifiká firemnej kultúry v takomto zariadení. Opísať proces prijatia a ubytovania hosťa v penzióne Charakterizovať techniku obsluhy v penzióne. Analyzovať postupy pri servise regionálnych špecialít. Navrhnúť organizáciu obsluhy v exteriéri a pri netradičných podujatiach. Vysvetliť pravidlá a formy raňajkového servisu v penzióne a porovnať ich so servisom v ostatných odbytových strediskách. Zhodnotiť význam doplnkových služieb a predaja lokálnych produktov.
Špecifiká evidencie a administratívy	1	
Technika obsluhy v penzióne	1	
Servis regionálnych špecialít	1	
Obsluha v exteriéri a pri netradičných podujatiach	1	
Raňajkový servis v penzióne	1	
Doplnkové služby a predaj lokálnych produktov	1	
Slávnostné stolovanie	**15**	Poznať fázy prípravy hostín a vytvoriť objednávku na hostinu. Naplánovať rozpočet hostiny. Zostaviť slávnostné menu s prihliadnutím na druh hostiny. Navrhnúť ponuku mimoriadnych služieb pri slávnostnom stolovaní. Navrhnúť výzdobu slávnostnej tabule a zrealizovať prípravu miestností a slávnostných tabúľ Dodržiavať postup pri kladení a usporiadaní stolového inventára. Na praktických príkladoch vysvetliť základné znaky banketovej obsluhy. Dramatizovať povinností vedúceho banketu pri predstavovaní personálu. Ovládať servis jedál a nápojov pri bankete. Dodržiavať spoločenský protokol pri prípitkoch. Vystaviť účet za akciu so všetkými náležitosťami. Práce po skončení hostiny vykonať podľa vopred stanoveného plánu.
Príprava hostín a ich zabezpečenie	1	
Príprava objednávok	1	
Tvorba rozpočtu hostín	1	
Zostavovanie slávnostného menu	2	
Ponuka mimoriadnych služieb pri slávnostnom stolovaní	1	
Príprava miestnosti na slávnostné stolovanie	1	
Voľba tvaru slávnostných tabúľ, ich príprava	1	
Výzdoba slávnostnej tabule	1	
Kladenie a usporiadanie stolového inventára	1	
Organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní	1	
Podávanie jednotlivých chodov a nápojov	1	
Vyúčtovanie hostiny	1	
Práce po skončení hostiny	1	
Banket	1	

		Dramatizovať povinnosti vedúceho banketu pri vyhodnotení akcie.
Obsluha pri mimoriadnych príležitostiach	**8**	Charakterizovať a opísať rout a recepciu. Vysvetliť spôsob obsluhy pri route a recepcii. Charakterizovať a opísať koktail party, čašu vína, hudobné a filmové podujatie, garden party, bowle party, open bar. Precvičiť prípravu pracoviska podávanie jedál a nápojov pri osobitných príležitostiach.
Rout a recepcia	1	
Koktail párty	1	
Záhradná slávnosť	1	
Čaša vína	1	
Čaj o piatej	1	
Hudobné alebo filmové podujatia	1	
Výlet do prírody	1	
Bowle párty a openbar párty	1	
Formy zúčtovania s hosťom	**5**	Opísať spôsoby zúčtovania s hosťom. Charakterizovať hotovostný a bezhotovostný spôsob zúčtovania. Popísať platby šekom, kartou na úver. Vymenovať druhy hotelovej penzie a určiť rozsah poskytovaných služieb. Precvičiť prácu s registračnou pokladnicou.
Zúčtovanie s hosťom v hotovosti, bezhotovosti	1	
Iné formy zúčtovania s hosťom	1	
Progresívne formy zúčtovania	1	
Platobné karty, predaj na úver, hotelová penzia	1	
Práca s registračnou pokladnicou	1	
Organizovanie akcií	**5**	Charakterizovať jednotlivé druhy akcií. Charakterizovať materiálne, personálne a finančné zabezpečenie akcií. Popísať realizáciu a priebeh akcie. Opísať starostlivosť o hostí. Vysvetliť ukončenie, vyhodnotenie a závery akcie.
Semináre, konferencie, kongresy, sympóziá, spoločenské a rodinné podujatia	1	
Materiálne, personálne a finančné zabezpečenie akcií	1	
Realizácia a priebeh akcií	1	
Starostlivosť o hostí	1	
Ukončenie, vyhodnotenie a závery akcií	1	
Diplomatický protokol	**10**	Charakterizovať všeobecné zásady diplomacie a diplomatickej činnosti. Vyčleniť aktívne a pasívne vyslanecké právo. Popísať postup nadviazania diplomatických stykov. Opísať činnosť vnútorných a zahraničných orgánov pre styk. Definovať diplomatický zbor, diplomatické misie a diplomatov. Charakterizovať povinnosti a práva diplomatických zástupcov.
Všeobecné zásady diplomacie	1	
Diplomatická činnosť	1	
Aktívne a pasívne vyslanecké právo	1	
Naviazanie diplomatických stykov	1	
Vnútorné a zahraničné orgány pre styk	1	
Diplomatická misia	1	
Diplomatický zbor a personál	1	
Povinnosti a práva diplomatických zástupcov	1	
Význam a náplň diplomatického protokolu, protokolárne formality diplomatov	1	
Spoločenské zvyklosti a etiketa pri rokovaniach	1	

		Popísať spoločenské zvyklosti a etiketu pri diplomatických rokovaniach a poznať pravidlá odievania v spoločenskej etikete.
Interkultúrna komunikácia	**2**	Charakterizovať národnú mentalitu hostí. Pochopiť štýl komunikácie so zahraničnými hosťami. Posúdiť spôsoby konania zahraničných delegácií.
Národná mentalita, osobitosti a špecifiká jednotlivých národov	1	
Komunikácia medzi rozličnými typmi ľudí	1	
Obsluha v prevádzkach rýchleho občerstvenia	**3**	Na praktických príkladoch uviesť znaky a formy rýchleho občerstvenia. Demonštrovať spôsoby obsluhy vo vybraných typoch rýchleho občerstvenia a vytvoriť jedálny a nápojový lístok.
Znaky a formy rýchleho občerstvenia	1	
Obsluha vo vybraných typoch rýchleho občerstvenia	1	
Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka v prevádzkach rýchleho občerstvenia	1	

Technológia prípravy pokrmov

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet technológia prípravy pokrmov rozvíja, rozširuje a prehlbuje učivo potravín a výživy, technológie. 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 potravinách, hodnote potravín, o zásadách ich poznávania a správnej kombinácie, o zásadách osobnej hygieny a prevádzkovej hygieny v styku s potravinami. Žiaci si osvoja činitele, ktoré vplývajú na kvalitu pokrmov počas tepelnej úpravy a zmeny, ktoré nastanú počas spracovania potravín a surovín. Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín. Odborný predmet je medzi predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia, stolovanie a potraviny a výživa. Metódy, formy a prostriedky vyučovania technológie prípravy pokrmov majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou. Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu technológia prípravy pokrmov proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka.	

V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzi predmetových vzťahov.
K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu technológia prípravy pokrmov patria aj ukážky vybraných druhov pokrmov a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé pokrmy a ich príprava sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež prestavuje možnosti simulácie experimentov. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe, podľa metodických pokynov a klasifikovaní žiakov základných a stredných škôl 21/11 ministerstva školstva SR. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností pri príprave pokrmov, v kalkulácii pripravovaných pokrmov a nápojov, organizovania činnosti, metodiky a noriem prípravy pokrmov a nápojov, hospodárneho využívania potravín, energie, surovín, zariadenia, zostavovania jedálnych lístkov pri rešpektovaní gastronomických zásad, využívaní nových trendov v gastronómii a osobitostí cudzích kuchýň, pri uplatňovaní zásad hygieny a bezpečnosti pri práci v praxi, HACCP. Formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v zásadách hygieny, bezpečnosti práce a správnej manipulácie s potravinami,
- pozná základné technologické postupy, predbežnú prípravu potravín a zmeny vznikajúce pri ich spracovaní,
- rozpozná základné druhy polievok, príloh, omáčok, bezmäsitých pokrmov, múčnikov a studených pokrmov,
- charakterizuje jednotlivé druhy mäsa, rýb, hydiny a zveriny a pozná možnosti ich technologického spracovania,
- aplikuje základné zásady prípravy pokrmov a prepočítavania spotreby potravín,
- využíva získané poznatky pri voľbe vhodných surovín a technologických postupov pri príprave pokrmov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**4**	Pochopiť, aké úlohy bude plniť a aké ciele sa od neho budú vyžadovať. Oboznámiť sa s pracovným prostredím strediskom praktického vyučovania, odbornou učebňou. Vysvetliť význam hygieny kuchynských zariadení.
Úlohy a ciele učebného predmetu	1	
Základy hygieny v reštauračných prevádzkach	1	
Význam osobnej hygieny, bezpečnosť práce a prvá pomoc pri úrazoch	1	
Kvalita a hygiena potravinárskeho tovaru	1	

		Vysvetliť význam hygieny prevádzkových priestorov. Precvičiť sanitáciu kuchynských zariadení v odbornej učebni. Popísať význam osobnej hygieny. Popísať zloženie pracovného oblečenia. Vysvetliť význam čistoty pracovného oblečenia. Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Zvládnuť základne bezpečnostné predpisy. Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami.
Základné technologické postupy	**4**	Zvládnuť prepočítavanie spotreby potravín. Zvládnuť prepočítavanie spotreby potravín z rôznych receptúr na výrobu pokrmov Vysvetliť predbežnú prípravu jednotlivých druhov potravín. Vysvetliť zmeny a straty na potravinách. Popísať základné technologické postupy. Vysvetliť základné technologické úpravy. Vysvetliť spôsoby dohotovenia pokrmov.
Prepočítavanie spotreby potravín	1	
Predbežná príprava pokrmov, straty na potravinách	1	
Tepelné spracovanie potravín - varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie	1	
Tepelné spracovanie potravín - sous-vide, konfitovanie	1	
Jednoduché studené pokrmy	**8**	Uviesť druhy studených pokrmov a charakterizovať ich. Vysvetliť význam studených pokrmov. Objasniť dôležitosť estetickej úpravy. Popísať prípravu Uviesť rozdelenie, druhy jednoduchých šalátov a vysvetliť ich prípravu Uviesť druhy obložených chlebíkov a chuťoviek. Popísať ich prípravu
Význam druhy charakteristika, estetická úprava	2	
Základná technológia prípravy rôznych pokrmov	2	
Jednoduché šaláty, marinády, majonézy	2	
Obložené chlebíky a chuťovky	2	
Polievky	**8**	Uviesť rozdelenie polievok. Vysvetliť prípravu hnedých polievok. Uviesť rozdelenie a charakterizovať a popísať prípravu
Význam a rozdelenie polievok, príprava vývarov	1	
Hnedé polievky	1	
Závarky a vložky do polievok, zahusťovanie polievok	1	
Biele polievky	2	

Diétne polievky	1	Vysvetliť prípravu hnedých polievok. Vysvetliť spôsoby zahusťovania polievok a charakterizovať ich. Uviesť rozdelenie polievok.
Špeciálne polievky	2	
Prílohy	**6**	Uviesť prílohy z hľadiska racionálnej výživy. Popísať vhodnú tepelnú úpravu na prípravu racionálnych príloh. Uviesť rozdelenie, druhy príloh. Popísať ich prípravu
Význam a rozdelenie príloh	1	
Prílohy zo zemiakov	1	
Prílohy z ryže	1	
Prílohy zo zeleniny	1	
Príprava príloh z múky	1	
Príprava príloh zo strukovín a obilnín	1	
Omáčky	**6**	Uviesť význam omáčok. Vysvetliť rozdelenie omáčok a ich zloženie. Vysvetliť technologické postupy bežných druhov. Uviesť použitie omáčok.
Význam, druhy a rozdelenie	1	
Biele omáčky	1	
Hnedé omáčky	1	
Jemné omáčky	1	
Studené omáčky	1	
Špeciálne omáčky	1	
Bezmäsité pokrmy	**9**	Uviesť význam, druhy bezmäsitých pokrmov. Vysvetliť prípravu bezmäsitých pokrmov.
Význam, druhy bezmäsitých pokrmov	1	
Jedlá zo zemiakov	2	
Jedlá z ryže	1	
Jedlá zo zeleniny	1	
Jedlá z múky	1	
Jedlá z obilnín	1	
Jedlá z cestovín	1	
Jedlá zo strukovín	1	
Pokrmy z mäsa jatočných zvierat	**24**	Určiť druhy mäsa a význam. Uviesť rozdelenie hovädzieho mäsa. Popísať použitie častí hovädzieho mäsa a spôsoby technologického spracovania. Uviesť rozdelenie teľacieho mäsa. Popísať použitie častí teľacieho mäsa a spôsoby technologického spracovania. Uviesť rozdelenie bravčového mäsa. Popísať použitie častí bravčového mäsa a spôsoby technologického spracovania. Uviesť rozdelenie baranieho mäsa. Popísať použitie častí baranieho mäsa a spôsoby technologického spracovania. Uviesť rozdelenie jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa.
Charakteristika a rozdelenie jatočných zvierat	1	
Hovädzie mäso – rozdelenie, opracovanie	1	
Jedlá z hovädzieho mäsa	2	
Teľacie mäso – rozdelenie, opracovanie	1	
Jedlá z teľacieho mäsa	2	
Bravčové mäso – rozdelenie, opracovanie	1	
Jedlá z bravčového mäsa	2	
Baranie mäso – rozdelenie, opracovanie	1	
Jedlá z baranieho mäsa	2	
Jahňacie a kozľacie mäso – rozdelenie, opracovanie	1	
Jedlá z jahňacieho a kozľacieho mäsa	2	
Králičie mäso – rozdelenie, opracovanie	1	
Jedlá z králičieho mäsa	2	
Vnútornosti z jatočných zvierat	1	
Jedlá z vnútorností	1	
Mleté mäso	1	
Jedlá z mletého mäsa	2	

		Popísať použitie častí jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa a spôsoby technologického spracovania. Uviesť rozdelenie vnútorností. Popísať použitie častí a spôsoby technologického spracovania.
Sladkovodné a morské ryby	**6**	Uviesť význam, druhy, rozdelenie rýb. Popísať predbežnú prípravu rýb. Uviesť spôsoby prípravy pokrmov z rýb.
Význam, druhy, rozdelenie a úprava sladkovodných rýb	3	
Význam, druhy, rozdelenie a úprava morských rýb	3	
Hydina	**6**	Uviesť význam, rozdelenie, druhy, použitie, predbežnú prípravu hydiny. Popísať prípravu pokrmov.
Význam, druhy, rozdelenie hydiny	3	
Predbežná úprava a technologické postupy	3	
Zverina	**6**	Uviesť rozdelenie, druhy, predbežnú prípravu zveriny. Popísať prípravu pokrmov.
Význam, druhy, rozdelenie zveriny	3	
Predbežná úprava a technologické postupy	3	
Jednoduché múčniky	**12**	Uviesť druhy ciest. Popísať prípravu ciest a jednoduchých múčnikov.
Význam, rozdelenie a druhy jednoduchých múčnikov	2	
Múčniky z liateho, kysnutého cesta	2	
Múčniky zo zemiakového a tvarového cesta	2	
Múčniky z piškótového cesta	2	
Múčniky z treného cesta	2	
Múčniky z ovocia	2	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	3
Počet vyučovacích hodín za ročník	99
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v zložitejších technologických postupoch prípravy pokrmov,
- pozná zásady prípravy zložitých predjedál, polievok, omáčok a pokrmov na objednávku,
- rozpozná vhodné suroviny a spôsoby tepelnej úpravy pri príprave minútok a jedál na objednávku,
- aplikuje získané poznatky pri príprave múčnikov z rôznych druhov ciest a pri príprave krémov, kaší, nákypov a pudingov,
- charakterizuje typické suroviny, pokrmy a osobitosti slovenskej národnej a regionálnej gastronómie,
- využíva získané poznatky pri voľbe vhodných technologických postupov, dokončovaní a podávaní pokrmov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy

Zložitá úprava predjedál	**14**	Uviesť pokrmy v aspiku, rôsole. Popísať a precvičiť prípravu aspiku a rôsolu. Uviesť paštétové pokrmy. Popísať prípravu paštéty. Precvičiť prípravu paštéty. Uviesť druhy a popísať prípravu galantín. Precvičiť prípravu galantín. Uviesť plnené pokrmy. Popísať a precvičiť prípravu výrobkov.
Príprava a použitie aspiku	1	
Príprava a použitie rôsolu	1	
Pokrmy v aspiku a rôsole	1	
Mäsové paštéty	2	
Použitie paštét	2	
Vykosťovanie hydiny na galantínu	2	
Mäsové peny	2	
Príprava pien	**2**	
Použitie pien	1	
Zložitá úprava polievok a omáčok	**16**	Uviesť prípravu polievok, rozdelenie, význam, použitie. Precvičiť prípravu polievok. Uviesť národné a krajové, rozdelenie, použitie. Precvičiť prípravu polievok. Uviesť význam, rozdelenie a podávanie omáčok. Precvičiť prípravu omáčok. Uviesť národné a krajové omáčky.
Význam, rozdelenie, podávanie polievok	2	
Studené ovocné a mliečne polievky	2	
Pivová a vínová polievka	2	
Národné a krajové polievky	4	
Význam, rozdelenie, podávanie omáčok	2	
Národné a krajové omáčky	4	
Pokrmy na objednávku	**32**	Uviesť vhodné druhy mäsa a iných surovín na minútky. Uviesť predprípravu, prípravu, dokončovanie, podávanie minútok. Uviesť jedlá na prípravu minútok z hovädzieho mäsa. Uviesť jedlá na objednávku z teľacieho, bravčového mäsa, z hydiny, zveriny, z rýb, z húb, z vajec a zo syrov.
Vhodné druhy mäsa na minútky Význam a podávanie minútok	2	
Príprava jedál na objednávku pečením na panvici v alobale, na ražni, rošte a grile, vyprážaním	2	
Minútky pečené na anglický spôsob	2	
Jedlá na objednávku z hovädzieho mäsa	3	
Jedlá na objednávku z teľacie mäsa	3	
Jedlá na objednávku z bravčového mäsa	3	
Jedlá na objednávku z hydiny	3	
Jedlá na objednávku zo zveriny	3	
Jedlá na objednávku z rýb	3	
Jedlá na objednávku zo zeleniny	2	
Jedlá na objednávku z húb	2	
Jedlá na objednávku z vajec	2	
Jedlá na objednávku zo syrov	2	
Múčniky	**22**	Uviesť rozdelenie múčnikov. Popísať prípravu kysnutého, lístkového, odpaľovaného, lineckého, piškótového a zemiakového cesta. Popísať prípravu kaší, nákypov, pudingov, krémov, plniek, poliev.
Rozdelenie múčnikov	1	
Múčniky z kysnutého múčnika	3	
Múčniky z lístkového cesta	2	
Múčniky z odpaľovaného cesta	3	
Múčniky z lineckého a piškótového cesta	2	
Múčniky zo zemiakového cesta	3	
Šúľance, pirohy, knedličky	2	
Príprava kaší, nákypov	2	
Príprava pudingov	2	
Príprava krémov	2	

Slovenská národná gastronómia	**15**	Uviesť typické suroviny a polievky slovenskej kuchyne. Uviesť a popísať bezmäsité a mäsité jedlá slovenskej kuchyne. Uviesť a popísať bezmäsité jedlá slovenskej kuchyne Charakterizovať horehronskú kuchyňu, oravskú, liptovskú kuchyňu, prešporskú, záhorskú, Tekovskú, spišskú, zemplínsku, šarišskú kuchyňu.
Typické suroviny slovenskej kuchyne, slovenské polievky	2	
Slovenské bezmäsité a mäsité jedlá	2	
Slovenské múčniky	2	
Horehronská kuchyňa	1	
Oravská kuchyňa	1	
Liptovská kuchyňa	1	
Prešporská kuchyňa	1	
Záhorská kuchyňa	1	
Tekovská kuchyňa	1	
Spišská kuchyňa	1	
Zemplínska kuchyňa	1	
Šarišská kuchyňa	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v moderných trendoch gastronómie a stravovania,
- pozná nové a menej známe druhy potravín, ich vlastnosti, spracovanie a gastronomické využitie,
- rozpozná charakteristické znaky gastronómie vybraných národov a zásady diétneho stravovania,
- aplikuje poznatky o moderných technologických postupoch, zariadeniach, polotovaroch a spôsoboch spracovania potravín,
- využíva koreniny, bylinky, cereálie a ďalšie suroviny v súlade s ich vlastnosťami a gastronomickým použitím,
- využíva získané poznatky a zručnosti pri príprave pokrmov, kalkuláciách a práci v programe Bluegastro.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úprava morských živočíchov	**2**	Uviesť druhy a rozdelenie morských živočíchov. Charakterizovať najčastejšie používané morské živočíchy v gastronómii. Popísať predbežnú prípravu morských živočíchov. Vysvetliť vhodné spôsoby tepelnej úpravy morských živočíchov. Uviesť možnosti ich použitia pri príprave pokrmov.
Druhy morských živočíchov, rozdelenie	1	
Predpríprava a tepelná úprava morských živočíchov	1	
Úprava nových druhov zeleniny a ovocia	**2**	Uviesť menej známe druhy zeleniny a ovocia.
Menej známe druhy zeleniny a ich spracovanie	1	

Menej známe druhy ovocia a ich spracovanie	1	Charakterizovať ich vlastnosti a gastronomické využitie. Popísať predbežnú prípravu jednotlivých druhov zeleniny a ovocia. Vysvetliť vhodné spôsoby ich spracovania. Uviesť možnosti použitia menej známych druhov zeleniny a ovocia pri príprave pokrmov.
Nové trendy v stravovaní	**8**	Charakterizovať makrobiotickú stravu a uviesť jej základné zásady. Charakterizovať princípy oddelenej stravy. Vysvetliť význam biopotravín a zásady racionálneho stravovania. Vysvetliť princíp technológií cook&chill a sous-vide. Charakterizovať molekulárnu gastronómiu a uviesť príklady jej využitia. Charakterizovať zážitkovú gastronómiu. Vysvetliť význam a využitie finger food a front cooking. Charakterizovať carving a catering a uviesť možnosti ich využitia v gastronómii. Rozlíšiť jednotlivé moderné trendy v stravovaní a uviesť ich význam.
Makrobiotická strava	1	
Oddelená strava	1	
Bio potraviny, racionálna strava	1	
Cook&chill, sous-vide	1	
Molekulárna gastronómia	1	
Zážitková gastronómia	1	
Finger fond, front cooking	1	
Carving, catering	1	
Koreniny a cereálie	**2**	Uviesť druhy korenín, koreninových zmesí a byliniek. Charakterizovať ich vlastnosti a použitie pri príprave pokrmov. Vysvetliť zásady správneho používania a skladovania korenín. Uviesť význam a druhy cereálií. Popísať spôsoby spracovania a využitia cereálií v gastronómii.
Koreniny, koreninové zmesi, bylinky a ich použitie	1	
Význam, druhy a spracovanie cereálii	1	
Spracovanie a úprava pokrmov v moderných zariadeniach	**2**	Uviesť druhy moderných zariadení používaných na prípravu pokrmov. Charakterizovať funkcie jednotlivých zariadení. Vysvetliť možnosti ich využitia pri technologickom spracovaní potravín.
Rôzne druhy moderných zariadení na spracovanie pokrmov	1	
Funkcie a použitie moderných zariadení na prípravu pokrmov	1	

		Popísať zásady bezpečnej obsluhy moderných gastronomických zariadení. Vysvetliť význam moderných zariadení z hľadiska kvality, hospodárnosti a organizácie práce.
Spracovanie polotovarov a mrazených výrobkov	**2**	Vysvetliť význam polotovarov v gastronómii. Uviesť rozdelenie a druhy polotovarov. Charakterizovať mrazené výrobky a zásady ich skladovania. Popísať prípravu a použitie polotovarov. Vysvetliť zásady správneho rozmrazovania a následného spracovania mrazených výrobkov.
Význam a rozdelenie polotovarov	1	
Príprava a použitie polotovarov	1	
Gastronómia iných národov	**13**	Charakterizovať typické znaky a uviesť typické pokrmy francúzskej, českej, maďarskej, ruskej, talianskej, španielskej, mexickej, bulharskej, tureckej, gréckej, čínskej, japonskej kuchyne a kuchýň severských krajín. Uviesť typické suroviny, technologické postupy a spôsob podávania pokrmov vybraných národných kuchýň. Porovnať charakteristické znaky jednotlivých národných kuchýň.
Francúzska kuchyňa	1	
Česká kuchyňa	1	
Maďarská kuchyňa	1	
Ruská kuchyňa	1	
Talianska kuchyňa	1	
Španielska kuchyňa	1	
Mexická kuchyňa	1	
Bulharská kuchyňa	1	
Turecká kuchyňa	1	
Grécka kuchyňa	1	
Čínska kuchyňa	1	
Japonská kuchyňa	1	
Kuchyne severských krajín	1	
Diétne stravovanie	**2**	Charakterizovať liečebnú výživu a vysvetliť jej význam. Uviesť základné druhy diét. Vysvetliť zásady prípravy diétnych pokrmov. Charakterizovať bezlepkovú diétu. Uviesť vhodné a nevhodné suroviny pri bezlepkovej diéte. Popísať zásady prípravy bezlepkových pokrmov.
Charakteristika liečebnej výživy a druhy diét	1	
Bezlepková diéta	1	
Bluegastro	**33**	Charakterizovať možnosti využitia programu Bluegastro v gastronomickej prevádzke. Orientovať sa v základnom prostredí programu.
Nácvik zručností v programe bluegastro	33	

		Vyhľadávať a zadávať potrebné údaje v programe. Vytvárať a upravovať receptúry pokrmov. Zostavovať kalkulácie pripravovaných pokrmov. Prepočítavať spotrebu surovín podľa požadovaného počtu porcií. Evidovať suroviny a pracovať so skladovou evidenciou. Zostavovať jedálne lístky pomocou programu. Využívať program pri plánovaní a organizovaní gastronomickej výroby. Samostatne riešiť zadané úlohy v programe Bluegastro.

Animácia v hoteli

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ANIMÁCIA V HOTELI	
Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet animácia v hoteli patrí k doplnkovým odborným predmetom. Svojím obsahom nadväzuje na ekonomické a odborné vzdelávanie a rozvíja intelektuálne i komunikačné schopnosti žiakov. Výučba je cielene orientovaná do 5. ročníka štúdia. Hlavným poslaním predmetu je nadobudnutie vedomostí a zručností potrebných na organizovanie a stimulovanie aktívneho využívania voľného času návštevníkov. Žiaci sa učia prostredníctvom animačných aktivít hostí aktivizovať, zabaviť a sprostredkovať im nové dojmy a zážitky. Programy sú koncipované tak, aby napĺňali potreby hostí v oblasti športu, spoločenského kontaktu, tvorivosti, vzdelávania či meditatívnych činností. Významnou súčasťou obsahu je špecifikum vidieckeho prostredia a malých ubytovacích zariadení, kde animácia slúži ako nástroj na prezentáciu regionálnej identity. Žiaci si osvojujú metodiku tvorby zážitkových programov, s dôrazom na využitie prírodných prvkov a elimináciu rizík v exteriéri. Osoby zodpovedné za prípravu animačných programov musia disponovať vhodnými osobnostnými kvalitami, odbornou zdatnosťou a jazykovou vybavenosťou. Predmet pripravuje budúcich absolventov na prácu v tíme, či už v rámci veľkých stredísk cestovného ruchu, alebo v autentickom prostredí regionálnych penziónov, kde animácia výrazne prispieva k budovaniu imidžu a kvality celého produktu. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi ekonomika, geografia cestovného ruchu, spoločenská komunikácia, kongresové služby, sprievodcovské služby, cudzie jazyky, odborný výcvik. Využitie medzipredmetových vzťahov je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu je získať vedomosti a schopnosti na organizovanie a stimulovanie aktívneho využívania voľného času návštevníkov prostredníctvom animačných aktivít. Žiaci sa naučia tieto aktivity zapracovať do programov, ktoré využívajú potenciál vidieckeho prostredia. V súvislosti s tým získajú vedomosti, ako organizačne, materiálne a technicky zabezpečiť animáciu v interiéri aj v	

prírodnom prostredí. Dôraz sa kladie na rozvoj tvorivosti pri tvorbe zážitkových aktivít, pochopenie potrieb hostí v regióne a dodržiavanie bezpečnosti pri animácii v interiéri aj exteriéri.

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozumie potrebám a motivácii hostí v cestovnom ruchu a dokáže stimulovať ich aktívne využívanie voľného času prostredníctvom vhodne zvolených animačných aktivít,
- disponuje odbornými, jazykovými a osobnostnými kompetenciami animátora, ktoré efektívne využíva pri práci v tíme a budovaní pozitívneho imidžu ubytovacieho zariadenia,
- ovláda postupy pre komplexné organizačné, personálne, materiálne a ekonomické zabezpečenie animácie v interiéri aj v prírodnom prostredí,
- ovláda metodiku tvorby a klasifikáciu rôznych druhov animačných programov s primárnym cieľom aktivizovať hostí a sprostredkovať im nové zážitky,
- implementuje regionálnu identitu a špecifiká vidieckeho prostredia do animačných činností s dôrazom na využitie prírodných prvkov a dodržiavanie bezpečnosti.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Motivácia účasti na animačných aktivitách	**2**	Objasniť podstatu potrieb v podstatu motivácie účastníkov cestovného ruchu. Zdôvodniť význam animačných aktivít pri uspokojovaní potrieb účastníkov cestovného ruchu s rešpektovaním typológie.
Motívy a potreby, typológia účastníkov	1	
Klubová animácia, vplyv animácie na uspokojenie potrieb hostí	1	
Voľný čas ako predpoklad animácie	**2**	Charakterizovať voľný čas a jeho funkcie ako predpoklad účasti na cestovnom ruchu. Navrhnúť príklady voľnočasových aktivít. Uviesť okrádače voľného času a navrhnúť ich eliminovanie.
Voľný čas v štruktúre časového fondu a jeho funkcie	1	
Voľnočasové aktivity a využívanie voľného času	1	
Zabezpečenie poskytovania služieb animácie	**8**	Charakterizovať potreby pre organizačné, personálne, materiálne a ekonomické zabezpečenie animácie v exteriéri a interiéri. Porovnať možnosti animačných aktivít v exteriéri a interiéri. Charakterizovať osobnostné požiadavky na animátorov. Vysvetliť funkciu, pracovnú náplň a typológiu animátorov. Uviesť možnosti propagácie animačných podujatí.
Materiálno-technické zabezpečenie animácie v exteriéri, v interiéri	1	
Racionalizácia materiálno-technického zabezpečenia	1	
Animátor, požiadavky na animátora	1	
Výchova animátorov	1	
Kluby animátorov a ich úlohy	1	
Organizačná štruktúra animátorov	1	
Postavenie animátorov v hoteli	1	
Vplyv animácie na imidž hotela/strediska cestovného ruchu	1	
Animačné aktivity v cestovnom ruchu	**9**	

Podstata animácie a význam animačných služieb v cestovnom ruchu	1	Vysvetliť podstatu, význam a druhy animačných služieb v cestovnom ruchu. Charakterizovať hru ako základ animačných aktivít v cestovnom ruchu. Vymenovať a popísať jednotlivé odbory animačných aktivít a postavenie klubového cestovného ruchu. Popísať faktory, ktoré vplývajú na tvorbu animačného programu. Navrhnúť animačný program podľa zadaných inštrukcií.
Hra ako základ animácie	1	
Klasifikácia animačných aktivít	1	
Charakteristika odborov animačných aktivít: pohybové a športové aktivity, spoločenské a zábavné, tvorivé, vzdelávacie a poznávacie animačné aktivity, dobrodružné aktivity, meditatívne aktivity	3	
Klubový turizmus	1	
Tvorba animačného programu	2	
Špecifiká a potenciál vidieckeho prostredia pre animáciu	**7**	Identifikovať špecifické prvky regiónu ako základ pre animáciu. Pochopiť odlišnosti v poskytovaní animácie v malých rodinných zariadeniach a v prírodnom prostredí. Poznať špecifiká potrieb, motivácie a očakávania hostí vidieckeho turizmu. Plánovať animačné aktivity s ohľadom na obmedzené personálne a priestorové kapacity. Poznať potenciálne riziká spojené s animáciou v prírode. Navrhnúť zážitkový animačný program.
Regionálna identita ako základ animácie	1	
Špecifiká animačných služieb v malých ubytovacích zariadeniach	1	
Psychológia a potreby hostí vo vidieckom turizme	1	
Využitie prírodných prvkov v animačných aktivitách	1	
Bezpečnosť a riziká pre animáciu v prírodnom prostredí	1	
Zážitkový vidiecky program - agroturistika, animácia na farme, gastronomická animácia, storytelling, digitálny detox	2	
Efektívnosť animácie	**2**	Vysvetliť ako ovplyvňujú animačné aktivity efektivitu hotela a objasniť vplyv sezónnosti na efektívnosť hotela.
Vplyv sezónnosti na efektívnosť hotela	1	
Priamy a nepriamy efekt animácie	1	

10.3 Učebné osnovy praktického vyučovania

10.3.1 Výkonové štandardy pre praktické vyučovanie

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania v kontakte so zákazníkmi a spolupracovníkmi;
- dodržiavať zásady spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa;
- prispôsobiť sa meniacim potrebám trhu práce a demografickým trendom v cestovnom ruchu, pričom aktívne vyhľadáva príležitosti pre ďalší profesijný rozvoj;
- aplikovať legislatívne normy BOZP, hygienické štandardy a systém kritických bodov (HACCP) v celom technologickom procese spracovania a prípravy surovín, s osobitným

zreteľom na špecifické kvalitatívne a bezpečnostné nároky kladené na suroviny z lokálnych zdrojov a od malých producentov;
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov;
- uplatňovať zásady ekologického a ekonomického prístupu pri prevádzke kuchyne a odbytového strediska a pri nakladaní s pracovnými prostriedkami;
- aplikovať princípy udržateľného manažmentu v gastronómii a hotelierstve so zameraním na minimalizáciu odpadov, energetickú efektivitu a ekologickú stopu prevádzky;
- pripraviť výrobné pracovisko, pracovné prostriedky, predmety a náradie;
- zostaviť výrobný plán, vynormovať pokrmy a nápoje, zvoliť správne technologické postupy pri príprave pokrmov, pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne (mäsité, bezmäsité, z rýb, hydiny, kôrovcov, z diviny);
- aplikovať moderné i tradičné technologické postupy pri príprave pokrmov teplej a studenej kuchyne so zameraním na regionálne a sezónne suroviny
- analyzovať vplyv pôvodu surovín na celkovú kvalitu a senzorické vlastnosti pokrmov
- pripravovať teplé, studené, miešané, alkoholické, nealkoholické nápoje a rôzne druhy káv;
- zabezpečovať bežnú údržbu používaných pracovných prostriedkov a pracovných pomôcok;
- ovládať pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska;
- voliť správne technologické postupy práce pri obsluhe, pripraviť odbytové pracovisko, pracovné prostriedky, inventár a pracovné pomôcky;
- prijímať, registrovať a realizovať objednávky jedál a nápojov;
- správne uskutočňovať techniku podávania jedál a nápojov;
- ovládať techniku obsluhy (jednoduchú, zložitú), dokončovať pokrmy pred hosťom.
- vykonávať obsluhu v reštauráciách s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, ovládať slávnostné stolovanie a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania;
- ovládať špecifické techniky obsluhy a servisu pokrmov a nápojov typické pre tradičné podujatia a vidiecke ubytovacie zariadenia, vrátane práce s netradičným regionálnym inventárom a dekoráciami;
- uplatňovať poznatky bylinkového manažmentu a fytoterapie v hotelových a wellness službách s dôrazom na využitie liečivých byliniek pri servise nápojov;
- pracovať s registračnou pokladnicou, správne inkasovať a robiť vyúčtovanie;
- procesovať pracovné postupy na ubytovacom úseku v rôznych typoch ubytovacích zariadení so zreteľom na špecifiká mestského a vidieckeho prostredia, predávať doplnkový tovar, rozumieť housekeepingu;
- koordinovať plynulý prechod informácií medzi recepciou, stravovacím úsekom a technickou prevádzkou s cieľom zabezpečiť bezchybný servis pre hosťa;
- zabezpečovať kongresové, animačné a wellness služby v hotelovom zariadení a v zariadeniach vidieckeho cestovného ruchu;
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu;
- uplatňovať poznatky pri riadení výrobného alebo odbytového úseku o regionálnych špecifikách a prieskume trhu priamo v praxi ubytovacieho zariadenia na zvyšovanie konkurencieschopnosť poskytovaných služieb;
- zostaviť jedálny a nápojový lístok, ktorý reflektuje identitu regiónu a odborne odprezentovať pôvod surovín a tradíciu receptúr;
- vytvoriť ponukový list produktu;

- kalkulovať výrobné náklady pri využití surovín z lokálnych zdrojov a optimalizovať procesy vo výrobnom stredisku so zreteľom na rentabilitu prevádzky pri zachovaní vysokej pridanej hodnoty pre zákazníka;
- ovládať jednoduché a podvojné účtovníctvo, viesť základnú účtovnú evidenciu podniku;
- zabezpečovať administratívno-ekonomický chod prevádzky prostredníctvom riadenia personálnych kapacít, optimalizácie skladových zásob a nákladového controllingu v prostredí malých aj stredných prevádzok (agroturistické farmy, penzióny, reštaurácie);
- organizovať prácu, riadiť menší kolektív a koordinovať prácu v tíme;
- riadiť gastronomické zariadenie na strednej úrovni;
- implementovať manažérske metódy a techniky pri riadení prevádzkových jednotiek v cestovnom ruchu vrátane strategického plánovania, kontroly kvality a optimalizácie procesov v podmienkach rodinného, malého a stredného podnikania;
- preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou;
- využívať moderné digitálne nástroje a softvérové aplikácie na riadenie hotelových a gastronomických procesov vrátane tvorby digitálnych marketingových materiálov pre propagáciu regionálnych služieb;
- orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch, aplikovať nové technológie a používať aktuálny softvér pri jednotlivých pracovných činnostiach;
- uplatňovať progresívne trendy v gastronómii;
- spravovať online reputáciu podniku na rezervačných portáloch a sociálnych sieťach a analyzovať spätnú väzbu hostí prostredníctvom digitálnych nástrojov;
- monitorovať a vyhodnocovať úroveň spokojnosti zákazníkov (spätnú väzbu) a na základe získaných dát prijímať opatrenia na zvýšenie kvality poskytovaných služieb.

10.3.2 Obsahové štandardy pre praktické vyučovanie

Odborný výcvik

Obsahový štandard je zameraný na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci (BOZP), ochranu životného prostredia na pracovisku, civilnú ochranu, odpadové hospodárstvo, pracovno-právne predpisy, ochranu osobných údajov a aplikáciu GDPR v praxi. Zahŕňa podnikanie v spoločnom stravovaní, najmä proces založenia spoločnosti, otvorenie gastronomickej prevádzky a všetky potrebné náležitosti a činnosti súvisiace s prevádzkou.

Technika obsluhy

Obsahový štandard je zameraný na zásady hygieny a bezpečnosti pri práci, pravidlá spoločenského správania, správanie na pracovisku a v styku s hosťom. Zahŕňa prípravu odbytového strediska pred začatím prevádzky, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, jednotlivé spôsoby a systémy obsluhy a predaja. Obsahuje jednoduchú obsluha, vyššiu formu jednoduchej obsluhy, zložitú obsluhu a vyššiu formu zložitej obsluhy, obsluhu v kaviarni a kaviarenskej herni, vinárni, pivárni, v zábavných a spoločenských strediskách, ako aj v reštauráciách s vyššou úrovňou poskytovaných služieb. Ďalej sa venuje slávnostnému stolovaniu, príprave miešaných nápojov, organizácii a riadeniu práce v odbytovom stredisku.

Technológia prípravy pokrmov

Obsahový štandard je zameraný na zásady hygieny a bezpečnosti pri práci vo výrobnom stredisku, normovanie a výpočet spotreby surovín. Zahŕňa prípravu a tepelné spracovanie surovín, spracovanie mäsa, hydiny, rýb, diviny a kôrovcov, prípravu polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých jedál a mäsitých jedál. Obsahuje prípravu múčnikov, progresívne spôsoby

prípravy jedál, prípravu jedál studenej kuchyne, jedál na objednávku, slovenských špecialít, diétnych a alternatívnych jedál (vegetariánske a vegánske).

Spoločenská komunikácia
Obsahový štandard je zameraný na špecifické komunikačné zručnosti v gastronomických zariadeniach, všeobecné komunikačné zručnosti a efektívne riešenie krízových situácií.

Marketing
Obsahový štandard je zameraný na produkt v prevádzke spoločného stravovania, prípravu produktu, tvorbu jedálnych lístkov, analýzu nákupného správania spotrebiteľov, tvorbu ceny, tvorbu propagačných materiálov, online prezentáciu a komunikáciu v gastronómii. Zahŕňa úlohu sociálnych médií v gastronómii, mapovanie hodnotiacich portálov, komunikáciu a stimuláciu predaja.

Aplikovaná informatika
Obsahový štandard je zameraný na praktické aplikácie balíka MS Office, textový editor, tabuľkový editor, prácu s databázami, tvorbu prezentácií, webových stránok a propagáciu prostredníctvom sociálnych sietí. Zahŕňa tiež využitie nových technológií a umelej inteligencie pri činnostiach v hotelierstve, gastronómii a cestovnom ruchu.

Manažment, administratíva a korešpondencia
Obsahový štandard je zameraný na hotelový a gastronomický manažment, využívanie hotelových a informačných systémov, tvorbu písomností v obchodnom styku, písomností osobného charakteru a personálnych písomností. Zahŕňa účtovanie rozličných účtovných prípadov v podvojnom účtovníctve a vedenie jednoduchého účtovníctva.

Odborný výcvik

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet odborný výcvik patrí k ťažiskovým praktickým predmetom a spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania a rozvíja schopnosti žiakov prepojiť nadobudnuté teoretické vedomosti s praxou a aktuálnymi informáciami. Výučba predmetu je sústredená do 3. a 4. ročníku. V treťom ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom. Ťažiskom učiva je zvládnutie základov jednoduchej obsluhy, to znamená dokonalé oboznámenie sa so zariadením a inventárom na úseku obsluhy a servisom jedál a nápojov v jednoduchej obsluhe. Okrem toho sa žiaci oboznámia s gastronomickým poradím a pravidlami pri zostavovaní jedálnych, nápojových a menu lístkov. Pozornosť sa zameriava na zvládnutie techniky obsluhy pri jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy. Žiaci sa oboznámia s obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách, získajú vedomosti a zručnosti využívané v zložitej obsluhe, servisom pokrmov a nápojov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy a netradičné spôsoby stolovania. Získajú vedomosti z organizácie slávnostných príležitostí a osvoja si zručnosti potrebné na prípravu miešaných nápojov. Súčasťou výučby je aj špecifická problematika obsluhy pri tradičných podujatiach v regionálnych a vidieckych zariadeniach, kde sa žiaci učia aplikovať zásady spoločenského správania a techniky servisu prispôsobené tomuto špecifickému prostrediu.	

Učivo sa skladá aj z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, o zásadách ich poznávania a správnej kombinácie, o zásadách osobnej hygieny a prevádzkovej hygieny v styku s potravinami. Žiaci nadobudnú zručnosti, ktoré sa vyžadujú pri tvorbe kalkulačných hárkov a kalkulačných listov pokrmov. Žiaci si osvoja činitele, ktoré vplývajú na kvalitu pokrmov počas tepelnej úpravy a zmeny, ktoré nastanú počas spracovania potravín a surovín. Naučia sa orientovať v základných technologických postupoch, pripraviť pokrmy studenej kuchyne, polievky, omáčky a prílohy. Pozornosť sa zameriava aj na prípravu bezmäsitých pokrmov. Oboznámia sa s prípravou pokrmov v hydiny, zveriny, jatočného mäsa, vnútorností, mletí masa, rýb, pripraviť jednoduché múč-niky, využívať nové druhy zeleniny a ovocia, nové trendy v stravovaní, poznať a pripravovať jedlá medzinárodnej gastronómie a taktiež tradičné regionálne pokrmy z mäsa, polievky, omáčky, múčniky zo sezónnych surovín a špeciality vidieckej kuchyne.

Vo štvrtom ročníku žiaci získajú prehľad o službách zariadení spoločného stravovania, ich zásobovaní, činnostiach prevádzkového a ekonomického úseku, činnostiach výrobného, odbytového a ubytovacieho strediska. Žiaci si osvoja základné pojmy súvisiace s danými témami, naučia sa vyhľadávať aktuálne informácie, vypĺňať formuláre používané v príslušnej oblasti, v skupinách diskutovať k daným témam, prezentovať svoj názor, porovnávať svoje praktické skúsenosti alebo zistené skutočnosti s ostatnými spolužiakmi, simulovať situácie z praxe. Naučia sa pracovať s elektronickými počítačovými systémami, ktoré priamo súvisia s preberanou problematikou. Oboznámia sa s ponukou počítačových systémov a možnosťami ich využitia v praxi príslušného strediska.

Odborný predmet je previazaný s predmetmi ako technika obsluhy, technológia prípravy jedál, cvičenia z techniky obsluhy, cvičenia z technológie prípravy pokrmov, ekonomika, právna náuka, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, kongresové služby, animácia v hoteli, spoločenská komunikácia, aplikovaná informatika, administratíva a korešpondencia. Výučba odborného predmetu prebieha v treťom ročníku na pracoviskách odborného výcviku a v štvrtom ročníku v priestoroch hotelového zariadenia.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Hlavným cieľom odborného výcviku je formovať komplexne pripraveného odborníka, ktorý spája profesionálnu zručnosť s kultúrnym rozhľadom a úctou k tradíciám. žiak počas štúdia nadobúda znalosti o technologických postupoch prípravy pokrmov, od modernej medzinárodnej gastronómie až po zachovávanie regionálnych a vidieckych kulinárskych tradícií, pričom kladie dôraz na sezónnosť, kvalitu surovín a ich správnu kombináciu pri tvorbe chuťovo vyvážených jedál. Súčasne si osvojuje precíznu techniku obsluhy a efektívnu organizáciu práce, vďaka čomu dokáže zvládnuť špecifiká servisu pri tradičných podujatiach a slávnostných príležitostiach. Na tieto praktické základy nadväzuje hlbší pohľad do komplexného chodu ubytovacieho zariadenia, kde sa žiak učí orientovať v prevádzke jednotlivých úsekov, akými sú výrobné, odbytové a ubytovacie stredisko. žiak tak získava manažérsky nadhľad nad činnosťami spojenými so zásobovaním, ekonomickým zabezpečením a využívaním moderných počítačových systémov, čím preukazuje schopnosť prepojiť remeselnú zručnosť s efektívnym riadením služieb v súlade s trendmi modernej i tradičnej praxe v ubytovacích zariadeniach rôzneho typu.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	7
Počet vyučovacích hodín za ročník	462
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v predpisoch HACCP, zásadách bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci (BOZP) a v pravidlách spoločenského správania a etikety,
- charakterizuje zariadenie i inventár odbytového a výrobného strediska, vykonáva všetky prípravné, prevádzkové a sanitačné práce,

- uplatňuje gastronomické pravidlá a poradie jedál pri praktickom zostavovaní jedálnych, nápojových a tematických menu lístkov,
- ovláda techniku jednotlivých spôsobov a systémov obsluhy, vrátane servisu v spoločensko-zábavných, regionálnych a vidieckych zariadeniach,
- demonštruje zručnosti v zložitej obsluhe a jej vyšších formách, ako sú flambovanie, tranšírovanie, filetovanie a dokončovanie pokrmov pred zrakom hosťa,
- plánuje a technicko-organizačne zabezpečuje slávnostné hostiny, bankety, recepcie a rauty vrátane návrhu dekorácií a tvarov tabúľ,
- realizuje normovanie, kalkulácie a technologické postupy prípravy širokého spektra pokrmov teplej a studenej kuchyne, rýb, múčnikov a medzinárodných špecialít,
- pripravuje široký sortiment studenej kuchyne od majonéz, marinád a šalátov až po zložité peny, galantíny, huspeniny a aranžovanie studených mís,
- charakterizuje a zhotovuje rôzne druhy polievok (biele, hnedé, diétne, špeciálne), omáčok a príloh, pričom využíva aj tradičné regionálne receptúry,
- realizuje prípravu bezmäsitých jedál zo zemiakov, zeleniny, obilnín či húb a kombinuje tradičné suroviny do vizuálne atraktívnych pokrmov,
- ovláda predprípravu a tepelné spracovanie všetkých druhov jatočného mäsa, hydiny, zveriny i mletého mäsa so zreteľom na zachovanie ich šťavnatosti,
- identifikuje druhy sladkovodných a morských rýb, vykonáva ich čistenie, opracovanie, tepelnú úpravu a záverečné dekorovanie,
- pripravuje jednoduché i sezónne múčniky z rôznych druhov ciest a navrhuje harmonické chuťové variácie s využitím čerstvého ovocia,
- uplatňuje moderné trendy v stravovaní, vrátane prípravy minútkových jedál a využitia nových druhov zeleniny, ovocia a mrazených polotovarov,
- využíva moderné technologické zariadenia pri príprave pokrmov a prakticky realizuje receptúry z medzinárodnej gastronómie.
- implementuje nové trendy v stravovaní, využíva moderné zariadenia a rešpektuje princípy sezónnosti pri príprave regionálnych pokrmov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Práce v odbytovom stredisku	**7**	Ovládať predpisy HACCP, predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Udržiavať v čistote pracovný odev a pracovné pomôcky. Poznať zariadenie a inventár odbytového strediska.
HACCP-OB-PO, zariadenie a inventár odbytového strediska	7	
Prípravné práce v odbytovom stredisku a pravidlá spoločenského správania	**14**	Vykonať prípravné práce pred začatím prevádzky. Poznať a ovládať správanie a vystupovanie čašníka na pracovisku.
Príprava pracoviska na prevádzku	7	
Správanie a vystupovanie čašníka na pracovisku	7	
Technika jednoduchej obsluhy	**28**	Uplatňovať v praxi hlavné zásady a pravidlá obsluhy. Udržiavať pracovisko počas prevádzky. Ovládať techniku podávania predjedál, polievok, hlavných jedál, príloh, šalátov.
Hlavné zásady a pravidlá obsluhy	7	
Udržiavanie pracoviska, evidencia a platenie	7	
Podávanie jedál a nápojov	7	
Práce po skončení prevádzky, sanitačné práce	7	

		Ovládať zásady a pravidlá pri podávaní alkoholických a nealkoholických nápojov. Ovládať práce po skončení prevádzky.
Zostavovanie jedálnych, nápojových a menu lístkov	**21**	Zostaviť jedálny lístok, nápojový lístok a menu podľa gastronomických pravidiel a poradia.
Tvorba jedálneho lístka podľa gastronomických pravidiel a poradia	7	
Tvorba nápojového lístka podľa gastronomických pravidiel a poradia	7	
Tvorba menu lístkov podľa gastronomických pravidiel a poradia	7	
Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy	**21**	Ovládať rôzne spôsoby a systémy obsluhy. Navrhnúť organizáciu práce v rámci týchto činností.
Reštauračný a kaviarenský spôsob obsluhy	7	
Slávnostné spôsoby a systémy obsluhy	7	
Systém hlavného čašníka a rajónový systém	7	
Obsluha v spoločensko-zábavných strediskách	**35**	Ovládať práce spojené s prípravou prevádzky v jednotlivých spoločensko-zábavných strediskách. Predviesť podávanie jedál a nápojov v spoločensko-zábavných strediskách. Rozlíšiť a zvoliť vhodné typy tradičného inventára používaného v regionálnych zariadeniach (napr. hlinený riad, drevené náradie, špecifické servírovanie na doskách). Aplikovať zásady správnej techniky nosenia jedál a nápojov v náročnejších podmienkach hromadnej akcie. Využívať komunikačné schopnosti pri práci s hosťom v neformálnejšom, priateľskom prostredí vidieckeho zariadenia.
Obsluha v pivárni	7	
Obsluha v kaviarni a kaviarenskej herni	7	
Obsluha vo vinárni a v baroch	7	
Obsluha pri tradičných podujatiach v regionálnych a vidieckych zariadeniach	14	
Zložitá obsluha	**21**	Vykonať práce súvisiace s prípravou pracoviska a podávaním zložitých raňajok, obedov a večerí. Predviesť prácu s prekladacím príborom. Vykonať práce spojené s podávaním bežných a špeciálnych predjedál.
Podávanie zložitých raňajok, obedov a večerí	7	
Práca s prekladacím príborom	7	
Podávanie studených a teplých predjedál	7	
Vyššia forma zložitej obsluhy	**42**	

Dokončovanie jedál pred zrakom hosťa- šaláty, koktaily, polievky	7	Predviesť zručnosti pri dokončovaní pokrmov pred zrakom hosťa. Implementovať poznatky pri návrhu receptúry miešaného nápoja. Aplikovať správny postup flambovania múčnikov a ovocia, tranšírovania hydiny a filetovania pstruha. Navrhnúť a vykonať práce spojené s podávaním jedál, ktoré si hostia pripravujú samy- fondue, barbacue.
Príprava miešaných nápojov	7	
Flambovanie	7	
Tranšírovanie	7	
Filetovanie	7	
Jedlá, ktoré si hostia pripravujú sami	7	
Slávnostné stolovanie	**42**	Naplánovať činnosti spojené s prípravou slávnostnej hostiny. Zhotoviť rôzne druhy menu lístkov. Vytvoriť tematický menu lístok. Rozhodnúť o tvare slávnostnej tabule. Navrhnúť dekoráciu stolov a miestnosti. Aplikovať správnu techniku obsluhy pri slávnostnom stolovaní. Vyskúšať postup pri vyúčtovaní hostiny a práce po skončení hostiny. Naplánovať činnosti spojené s prípravou routu a recepcie. Vytvoriť ponuku jedál a nápojov na rout a recepciu.
Práce spojené s prípravou banketu	7	
Zostavovanie tematického menu	14	
Technika obsluhy a podávanie jednotlivých nápojov a pokrmov	7	
Vyúčtovanie hostiny a práce po skončení prevádzky	7	
Príprava mimoriadnych druhov slávnostného stolovania: rout a recepcia	7	
Práce vo výrobnom stredisku	**7**	Ovládať predpisy HACCP, predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Poznať zariadenie a inventár vo výrobnom stredisku.
HACCP, OBP, PO, osobná hygiena a hygiena na pracovisku, zariadenie a inventár výrobného strediska	7	
Základné technologické postupy	**21**	Poznať normy teplých a studených pokrmov, vedieť vynormovať a vykalkulovať jednoduché pokrmy. Ovládať predbežné úpravy zeleniny, zemiakov a ovocia. Poznať technologické postupy. Poznať zariadenia na tepelné spracovanie potravín a postupy pri spracovaní potravín. Poznať druhy tepelných úprav a tepelné spracovanie pripravovaných pokrmov.
Normovanie a kalkulácie	7	
Predbežná úprava potravín	7	
Tepelné spracovanie a technologické postupy	7	

Studená kuchyňa	**14**	Ovládať prípravu majonézy, aspiku a rôznych marinád. Ovládať prípravu rôznych šalátov, chuťoviek a obložených chlebíčkov. Ovládať prípravu studených výrobkov zo syra, zeleniny, ovocia, vajec. Pripraviť studené pokrmy z rýb a kôrovcov. Pripraviť rôzne peny, paštéty, galantíny, huspeniny. Pripraviť drobné slané pečivo. Ovládať pravidlá a spôsoby aranžovania studených mís.
Príprava jednoduchých pokrmov studenej kuchyne	7	
Príprava zložitých pokrmov studenej kuchyne	7	
Polievky, prílohy, omáčky	**35**	Ovládať prípravu bielych, hnedých desiatových, diétnych, špeciálnych polievok a spôsoby ich zahusťovania a zjemňovania. Ovládať prípravu základných a odvodených omáčok. Ovládať prípravu jednoduchých a zložitých príloh. Ovládať prípravu vložiek a závariek. Ovládať prípravu tradičných vidieckych regionálnych pokrmov z lokálnych surovín.
Príprava polievok, vložiek a závariek	7	
Príprava omáčok	7	
Príprava tradičných vidieckych a regionálnych polievok a omáčok	7	
Príprava jednoduchých a zložitých príloh	14	
Bezmäsité pokrmy	**14**	Ovládať prípravu bezmäsitých pokrmov zo zemiakov, zeleniny, ryže, múky, obilnín, cestovín, mliečnych výrobkov a hríbov. Poznať základné charakteristické suroviny regiónov. Kombinovať tradičné suroviny s cieľom vytvoriť chuťovo zaujímavý a vizuálne atraktívny pokrm.
Príprava bezmäsitých pokrmov vo vidieckej gastronómii	14	
Pokrmy z mäsa	**35**	Poznať druhy hydiny. Ovládať predprípravu a prípravu pokrmov z hydiny. Poznať rozdelenie zveriny. Ovládať a predviesť predprípravu a prípravu pokrmov zo zveriny, z hovädzieho, teľacieho, bravčového, baranieho, jahňacieho, kozľacieho, králičieho mäsa.
Príprava pokrmov z hydiny	7	
Príprava pokrmov zo zveriny	7	
Príprava pokrmov z jatočného mäsa	7	
Príprava pokrmov z vnútorností a mletého mäsa	7	
Príprava tradičných regionálnych pokrmov z mäsa	7	

		Ovládať a predviesť prípravu pokrmov z vnútorností jatočných zvierat. Ovládať a predviesť prípravu pokrmov z mletého mäsa. Identifikovať špecifické regionálne receptúry a postupy prípravy mäsitých pokrmov typické pre danú oblasť (napr. zabíjačkové špeciality, Samostatne pripraviť suroviny na tepelné spracovanie podľa tradičných postupov (porciovanie, marinovanie, príprava mäsových základov). Ovládať techniky prípravy mäsa so zreteľom na zachovanie šťavnatosti a typickej chuti regionálneho pokrmu.
Ryby	**21**	Poznať druhy sladkovodných a morských rýb. Ovládať a predviesť predprípravu a prípravu pokrmov zo sladkovodných a morských rýb. Vykovať čistenie, opracovanie a tepelnú úpravu morských živočíchov. Ovládať a predviesť prípravu dekorovania morských živočíchov.
Príprava pokrmov zo sladkovodných rýb	7	
Príprava pokrmov z morských rýb	7	
Opracovanie, druhy, tepelná úprava morských živočíchov, servírovanie a dekorovanie	7	
Jednoduché múčniky	**14**	Poznať druhy ciest na prípravu jednoduchých múčnikov. Pripraviť jednoduché múčniky. Charakterizovať princípy sezónnosti v cukrárskej výrobe a ich význam pre chuť, kvalitu a ekonomickú výhodnosť múčnikov. Kombinovať sezónne suroviny do chuťovo harmonických celkov a vytvárať vlastné variácie tradičných múčnikov.
Príprava jednoduchých múčnikov	7	
Príprava múčnikov zo sezónnych surovín	7	
Jedlá na objednávku	**7**	Poznať druhy potravín, ktoré sú vhodné na prípravu minútkových jedál. Ovládať technologické postupy na prípravu jedál na objednávku.
Príprava jedál na objednávku	7	
Úprava nových druhov zeleniny a ovocia	**7**	

Opracovanie, druhy, tepelné úpravy, použitie nových druhov zeleniny a ovocia	7	Poznať nové druhy zeleniny a ovocia. Použiť nové druhy zeleniny a ovocia. Využiť v tepelnej úprave nové druhy zeleniny a ovocia.
Nové trendy v stravovaní	**7**	Poznať nové trendy v stravovaní. Charakterizovať jednotlivé druhy trendov v stravovaní. Využiť pri príprave pokrmov nové trendy v stravovaní
Nové trendy v stravovaní pri príprave jedál	7	
Úprava pokrmov v moderných zariadeniach	**7**	Poznať moderné druhy zariadení na prípravu pokrmov. Využívať moderné zariadenia pri príprave pokrmov.
Príprava pokrmov v rôznych druhoch moderných zariadení na prípravu pokrmov	7	
Spracovanie polotovarov a mrazených výrobkov v kuchyni	**7**	Poznať druhy polotovarov a mrazených výrobkov. Aplikovať druhy polotovarov a mrazených výrobkov pri príprave pokrmov.
Príprava pokrmov s využitím polotovarov a mrazených výrobkov v kuchyni	7	
Medzinárodná gastronómia	**35**	Charakterizovať druhy medzinárodných kuchýň. Poznať druhy pokrmov. Pripraviť druhy jedál z medzinárodných kuchýň.
Príprava pokrmov z medzinárodnej gastronómie	35	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	7
Počet vyučovacích hodín za ročník	462
Ročník výučby	štvrtý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sav celkovej organizačnej štruktúre ubytovacieho zariadenia a v činnostiach jeho prevádzkového, ekonomického, zásobovacieho a ubytovacieho úseku,
- plánuje a koordinuje prácu v tíme, riadi menšie kolektívy a zabezpečuje kongresové, animačné a wellness služby v hoteli,
- spracováva ekonomickú agendu, vedie účtovnú dokumentáciu, inventarizáciu majetku a vybavuje bežnú korešpondenciu v zariadení,
- zabezpečuje zásobovanie prevádzky od plánovania a objednávania zásob cez ich prebierku a reklamáciu až po správne skladovanie podľa hygienických zásad,
- organizuje výrobný proces, zostavuje časové plány prípravy pokrmov a dohliada na dodržiavanie receptúr a hospodárne nakladanie so surovinami,
- riadi odbytové stredisko, podieľa sa na cenotvorbe jedál a nápojov a prakticky vykonáva vyúčtovanie s hosťom cez elektronickú pokladnicu,
- realizuje činnosti na úseku front office (rezervácie, registrácia hostí, riešenie reklamácií) a housekeeping (upratovacie postupy, kontrola izieb, manipulácia s bielizňou),
- aplikuje moderné počítačové systémy pri riadení stredísk a uplatňuje zásady ekologického manažmentu so zameraním na znižovanie spotreby a recykláciu.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Organizačno- technické zabezpečenie odborného výcviku	**7**	Spoznať organizáciu ubytovacieho zariadenia a jeho organizačný poriadok. Aplikovať zásady pravidiel spoločenského správania. Uplatňovať spoločenský protokol pri styku so zákazníkom. Vedieť sa spoločensky správať a vystupovať v kontakte s hosťom a pracovníkmi pracoviska praxe. Aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti pri práci.
Oboznámenie žiakov s organizáciou a organizačným poriadkom ubytovacieho zariadenia, Správanie a vystupovanie žiakov na praxi. Poučenie o HACCP a BOZP	7	
Prevádzkový úsek	**77**	Ovládať rozsah činnosti úseku. Poznať zamestnancov úseku a ich pracovné náplne. Plánovať, organizovať prácu, riadiť menší kolektív a koordinovať prácu v tíme. Oboznámiť sa s riadením gastronomického zariadenia na strednej úrovni riadenia. Pochopiť význam kontroly na pracovisku. Evidovať dochádzku a harmonogram pracovných zmien zamestnancov. Používať pri vybavovaní agendy prostriedky štandardnej kancelárskej techniky. Vystaviť cenovú ponuku a vyúčtovanie spoločenskej udalosti. Vytvoriť ponukový list produktu. Zabezpečiť spoločenské podujatie od dohodnutia menu cez prípravu a realizáciu podujatia. Zabezpečovať kongresové, animačné, wellness služby v hotelovom zariadení. Aplikovať nové technológie, používať aktuálny softvér a aplikácie pri jednotlivých pracovných činnostiach.
Organizačná štruktúra ubytovacieho zariadenia	7	
Plánovanie činnosti úseku	7	
Charakteristika a rozsah činnosti úseku	7	
Zamestnanci prevádzkového úseku a ich pracovná náplň	7	
Organizovanie a koordinovanie práce v tíme	7	
Kontrola stredísk a pracovníkov	7	
Organizácia práce na jednotlivých strediskách	7	
Cenotvorba jedál nápojov a akcií	7	
Tvorba ponukového produktu	7	
Zabezpečovanie objednávok a spoločenských udalostí	7	
Zabezpečovanie kongresových, animačných a wellness služieb v ubytovacom zariadení	7	
Ekonomický úsek	**77**	

Zamestnanci ekonomického úseku a ich pracovná náplň	7	Poznať zamestnancov ekonomického úseku a ich pracovnú náplň. Charakterizovať písomnosti a doklady na ekonomickom úseku. Spracovať písomnosti a doklady na ekonomickom úseku. Vybavovať bežnú korešpondenciu v zariadení. Viesť základnú účtovnú evidenciu podniku. Ovládať jednoduché účtovníctvo a základy podvojného účtovníctva.
Písomnosti a doklady na ekonomickom úseku a ich obeh	7	
Spracovanie dokladov, evidencia dokladov	7	
Ukladanie a archivácia dokladov	7	
Bežná korešpondencia v zariadení praxe	7	
Evidencia a inventarizácia majetku	7	
Účtovná dokumentácia zariadenia	7	
Vnútorné smernice zariadenia: Pracovný poriadok, Smernica o účtovníctve, cenotvorba	14	
Evidencia súvisiaca s mzdovou a pracovno-právnou oblasťou	7	
Precvičovanie prác súvisiacich s evidenciou majetku	7	
Zásobovacie stredisku	**70**	Spoznať pracovné činnosti súvisiace so zabezpečením dostatočného množstva zásob a pomocného materiálu potrebných na výrobu produktov. Poznať pracovníkov úseku zásobovania a ovládať ich pracovné náplne. Vytvoriť objednávku tovaru. Zúčastňovať sa na realizácii nákupu zásob s ohľadom na bezpečnostné aspekty. Vyriešiť reklamáciu v prípade zistenia nedostatkov pri prebierke tovaru. Realizovať príjem surovín na sklad a výdaj surovín zo skladu. Sledovať stav zásob. Poznať zásady skladovania a uplatňovať ich v praxi. Vedieť umiestniť jednotlivé druhy zásob do príslušných skladov. Ovládať spôsob skladovania potravín a spôsob kontroly záručnej doby potravín. Navrhnúť manipuláciu s obalmi. Vykonať inventarizáciu stavu zásob. Viesť predpísanú evidenciu pri príjme a výdaji zásob. Používať v skladovom hospodárstve prostriedky štandardnej kancelárskej
Zamestnanci zásobovacieho strediska a ich pracovná náplň	7	
Oboznámenie sa s ručným a počítačovým spracovaním dokladov	7	
Plánovanie zásob (optimalizácia zásob), nadbytočné a nedostatočné zásoby, norma zásob surovín a tovaru	7	
Objednávanie zásob, obstarávanie zásob, výber dodávateľov, príjem a prebierka zásob	7	
Reklamácie, vrátenie dodávky	7	
Manipulácia s obalmi	7	
Skladovanie, zásady skladovania	7	
Bezpečnosť a kvalita skladovaných zásob	7	
Evidencia zásob, výdaj zásob zo skladu, práca s dokladmi pri skladovaní	7	
Priebežné sledovanie stavu zásob, inventarizácia zásob	7	

		techniky resp. pracovať s príslušnými programami.
Výrobné stredisko	**70**	Poznať pracovníkov výrobného strediska a ovládať náplň ich práce. Ovládať pracovné operácie vo výrobnom stredisku. Charakterizovať členenie výroby a určiť špecifikácie výrobného procesu jedál a nápojov. Ovládať spôsoby zabezpečovania úseku surovinami a materiálom, kontrolovať expiračnú dobu potravín. Vytvoriť plán výroby s ohľadom na čas a sezónu. Vytvoriť objednávky surovín a materiálu. Správne preberať potrebné suroviny a polotovary zo skladu. Dodržiavať dávky surovín podľa receptúr. Dodržiavať predpísaný technologický postup pri spracúvaní surovín. Podieľať sa na príprave hotových jedál a jedál na objednávku. Určiť časový plán výroby. Dodržiavať čistotu výrobných priestorov, hygienické predpisy, HACCP. Vymedziť zásady správneho hospodárenia- šetriť suroviny, triediť odpad a zabezpečiť recykláciu, chrániť odpadové vody.
Organizácia práce vo výrobnom stredisku, členenie výroby vo výrobnom stredisku- predvýrobná fáza, výrobná fáza, dokončovacia fáza	7	
Špecifiká výroby v gastronomickom úseku ubytovacieho zariadenia, materiálno-technické zabezpečenie výrobného strediska	7	
Zamestnanci výrobného strediska a ich pracovná náplň	7	
Plánovanie výroby, zostavenie výrobného plánu	7	
Časový plán prípravy pokrmov, nadväznosť pracovných činností vo výrobnom stredisku	7	
Evidencia vo výrobnom stredisku, zabezpečovanie objednávok surovín a materiálu, kontrola záručnej doby potravín	7	
Precvičovanie prípravy hotových jedál, jedál na objednávku, diétnych pokrmov	7	
Precvičovanie expedície pokrmov, dodržiavanie plánu výrobnej praxe	7	
Hospodárenie výrobného strediska, kontrola uplatňovania systému zásad správnej výrobnej praxe	7	
Trendy vo výrobnom stredisku ubytovacieho zariadenia	7	
Odbytové stredisko	**77**	Ovládať organizáciu práce a pracovné operácie v odbytovom stredisku. Poznať pracovníkov odbytového strediska a ovládať ich pracovnú náplň. Zúčastňovať sa na riadení pracovníkov odbytového strediska. Podieľať sa na zostavovaní jedálnych lístkov.
Organizácia práce v odbytovom stredisku. Zamestnanci odbytového strediska a ich pracovná náplň	7	
Príprava prevádzky – činnosť na bežnej prevádzke	7	
Nadväznosti pracovných činností v odbytovom stredisku	7	
Precvičovanie jednotlivých funkcií v obsluhe	7	
Zabezpečenie hygieny odbytového strediska a sociálnych priestorov	7	

Zabezpečovanie obedňajšej prevádzky strediska	7	Organizovať pracovníkov odbytového strediska v rámci jeho prípravy. Zabezpečiť prípravu rôznych druhov slávnostných, pracovných a príležitostných akcií z technicko-organizačného hľadiska. Ovládať spôsoby vyúčtovania s hosťom. Prakticky previesť vyúčtovanie s hosťom.
Zostavovanie jedálneho lístka	7	
Technicko-organizačné zabezpečenie prípravy rôznych slávnostných, pracovných, príležitostných akcií so zameraním na rôzne spoločenské podujatia- banket, recepcia, rout	7	
Precvičovanie rôznych foriem obsluhy	7	
Precvičovanie evidencie majetku a obeh dokladov v odbytovom stredisku	7	
Vyúčtovanie s hosťom cez elektronickú registračnú pokladnicu a odvod tržieb, praktické precvičovanie práce s pokladňou	7	
Ubytovacie zariadenie	**77**	Poznať organizáciu práce v ubytovacom úseku ubytovacieho zariadenia, poznať jeho členenie. Vyčleniť pracovníkov ubytovacieho úseku (Front office, housekeeping) a ovládať ich pracovnú náplň. Ovládať spoločenské správanie a vystupovanie zamestnancov k hosťom. Osvojiť si činnosti a pracovné postupy na úseku príjmu hosťa: rezervovať ubytovanie, registrovať hosťa, poskytovať informácie hosťom, prijímať a riešiť sťažnosti hostí, sprostredkovať náhradné ubytovanie hosťom v prípade obsadenia kapacity hotela. Spoznať uplatňovanie overbookingu. Vykonávať prevádzkovú a finančnú evidenciu hotela - v papierovej alebo elektronickej podobe (práca s rezervačnými systémami hotela). Ovládať a precvičovať spôsoby úhrady ubytovania. Ponúknuť doplnkové služby resp. balíky služieb. Poznať a precvičiť prácu na úseku hotelovej gazdinej a chyžnej. Osvojiť si pracovný postup upratovania hotelovej izby. Zdôvodniť potrebu kontroly hotelových izieb.
Organizácia práce v ubytovacom úseku ubytovacieho zariadenia. Personálne obsadenie ubytovacieho úseku	7	
Pracovná náplne jednotlivých pracovných pozícií. Základné a doplnkové služby - druhy, popis	7	
Práce na Front office - príjem hostí na recepcii, osobitosti pri príjme cudzincov, rezervovanie ubytovania, overbooking	7	
Základná operatívna evidencia ubytovania (kniha objednávok, domová kniha, kniha ubytovaných hostí, hotelový preukaz, recepčný list, raportka, zoznam príchodov hostí, zoznam ubytovaných hostí, zoznam odchádzajúcich hostí), registrácia hostí	7	
Finančná evidencia hotela (hotelový denník, hotelový účet, hotelová faktúra)	7	
Reklamácia. Tvorba cien na úseku ubytovania	7	
Vyúčtovanie a od-chod hosťa. Spôsoby úhrady ubytovania	7	
Práce na úseku housekeeping. Zamestnanci na úseku housekeepingu a ich pracovná náplň	7	
Evidencia a organizácia práce na úseku hotelových izieb. Činnosti na úseku hotelových izieb	7	
Pobyt hosťa- služby s tým spojené. Pracovný postup pri upratovaní hotelovej izby	7	
Kontrolná činnosť na úseku hotelových izieb. Hotelová bielizeň	7	
	7	

		Poznať hotelovú bielizeň Manipulovať s hotelovou bielizňou.
Ekologický manažment	**7**	Osvojiť si zásady ekologického manažmentu hotela - znižovať spotrebu energie, vody, používať menej agresívnych čistiacich prostriedkov, obmedzovať tvorby odpadov, recyklovať, znižovať hluku. Podieľať sa na estetizácii prostredia.
Pracovné činnosti zabezpečujúce ekologický manažment	7	

Cvičenia z techniky obsluhy

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU CVIČENIA Z TECHNIKY OBSLUHY	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet cvičenia z techniky z obsluhy patrí k ťažiskovým praktickým predmetom a spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania a rozvíja schopnosti žiakov prepojiť nadobudnuté teoretické vedomosti s praxou a aktuálnymi informáciami. Ťažiskom učiva v druhom ročníku je osvojiť si pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska, zvládnutie základov techniky obsluhy v jednoduchej obsluhe, využívať gastronomické poradie, zásady a pravidlá pri zostavovaní jedálnych, nápojových a menu lístkov, realizovať obsluhu pri jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy. Osvoja si aj činnosti súvisiace s obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách. Získajú zručnosti potrebné pri realizácií úkonov v zložitej obsluhe a pri netradičných spôsoboch stolovania. Predmet sa zameriava na komplexný bylinkový manažment v modernej obsluhe, pričom žiakov oboznamuje s celým procesom od pestovania bylín a ich významu pre návštevníkov agroturizmu až po odborný zber a zásady spracovania liečivých rastlín. Dôraz sa kladie na osvojenie si techník sušenia, úpravy a správnej manipulácie s čerstvými surovinami pri prísnom dodržiavaní hygienických noriem a estetických požiadaviek na spracovanie a skladovanie priamo na pracoviskách. Súčasťou vzdelávania je aj praktické využitie rastlín v hotelových službách a zážitkový servis. Žiaci sa naučia, ako prostredníctvom odborných znalostí o bylinkách vytvárať pre hostí jedinečný zážitok a viesť o nich kvalifikovanú komunikáciu. Získané vedomosti aplikujú v praxi, najmä pri servise teplých nápojov z čerstvých a sušených bylín, pri využití byliniek v modernej barovej mixológii, ako aj pri implementácii rastlinných zložiek v rámci hotelových wellness služieb a aromaterapie. V piatom ročníku sa obsah predmetu zameriava na zvládnutie výkonu pracovných činností odbytových manažérov. Učivo prehlbuje vedomosti a zručnosti potrebné pri plánovaní a organizovaní spoločenského podujatia. Odborný predmet je previazaný s predmetmi ako technika obsluhy, technológia prípravy jedál, hotelový a gastronomický manažment, spoločenská komunikácia, marketing, administratíva a korešpondencia. Výučba odborného predmetu prebieha v druhom a piatom ročníku v odborných učebniach strednej školy. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu prax majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame okrem iných predovšetkým formu inštruktáže, riadeného rozhovoru, precvičovanie, riešenie problémových úloh, nácviku praktických zručností, preferujeme prácu s a počítačom.	

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu
Hlavným cieľom predmetu cvičenia z techniky obsluhy je umožniť žiakom orientovať sa v činnostiach odbytových stredísk, ako aj spracovaním teoretických informácií v praktických činnostiach v oblasti poskytovania služieb. Žiaci osvoja a praktické zručnosti v oblasti bylinkového manažmentu, od pestovania a ekologického zberu liečivých rastlín až po ich technicky správne spracovanie, hygienické skladovanie a estetickú úpravu na pracovisku. Absolventi sa naučia využívať tento potenciál v rámci zážitkového servisu, pričom získajú kompetencie v odbornej komunikácii s hosťom, príprave špecializovaných teplých nápojov, tvorivej barovej mixológii a aplikácii rastlinných zložiek v hotelovom wellness a aromaterapii. Dôraz sa kladie na formovanie profesionálneho postoja k hygiene, kreativite a udržateľnému poskytovaniu moderných hotelových a agroturistických služieb. Žiaci získajú vedomosti z oblasti hotelového a gastronomického podniku, budú schopní orientovať sa v aktuálnych informáciách týkajúcich sa podnikania v hotelierstve, v spoločnom stravovaní, oboznámia sa s počítačovými systémami používanými v daných oblastiach. Dôraz sa kladie na rozvoj manuálnej zručnosti, estetického cítenia a zodpovedného prístupu k bezpečnosti klienta.

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	4
Počet vyučovacích hodín za ročník	132
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník
žiak: • orientuje sa v zásadách spoločenskej etikety, odbornej komunikácie a v profesionálnom riešení krízových situácií pri styku s hosťom, • ovláda prípravné práce, prácu s inventárom a techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri servise pokrmov a nápojov, • aplikuje gastronomické pravidlá pri tvorbe a členení jedálnych a nápojových lístkov pre rôzne typy stredísk, • chápe prínos bylinkového manažmentu a prakticky realizuje zber, spracovanie a skladovanie rastlín s cieľom udržať ich kvalitu, • zručne realizuje špeciálne techniky pri keridóne, ako je flambovanie, tranšírovanie, filetovanie či príprava miešaných nápojov pred zrakom hosťa, • plánuje a organizuje prácu na pracovisku, od otvorenia prevádzky až po vyúčtovanie s hosťom a záverečné upratovacie práce, • kreatívne prepája odborné zručnosti s prvkami wellness a aromaterapie pri budovaní autentického a moderného zážitku pre hosťa.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Komunikácia v obsluhe	**6**	Poznať základy spoločenskej komunikácie pri styku s hosťom. Dodržiavať zásady etikety v práci čašníka. Aplikovať spoločenské správanie pri pozdrave, privítaní a usadení hostí. Primerane reagovať v krízových situáciách. Vyriešiť krízové situácie.
Zásady komunikácie s hosťom	1	
Etiketa v práci čašníka	1	
Cvičné rozhovory s hosťom	1	
Modelové situácie- rozhovor s hosťom	2	
Komunikácia v krízových situáciách	1	

Pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska	**8**	Uskutočniť prípravné a upratovacie práce pred začatím prevádzky. Rozlíšiť inventár na úseku obsluhy. Navrhnúť inventár na podávanie jednotlivých chodov a nápojov. Zaujať správny postup pri činnostiach súvisiacich s udržiavaním pracoviska počas prevádzky. Naplánovať činnosti súvisiace s prácami po skončení prevádzky.
Príprava pracoviska na prevádzku	1	
Hygiena a upratovanie pracoviska	1	
Príprava a ošetrenie inventáru pred použitím	1	
Inventár a jeho použitie	2	
Pomocné vozíky	1	
Udržiavanie pracoviska počas prevádzky	1	
Práce po skončení prevádzky	1	
Technika jednoduchej obsluhy	**17**	Uplatňovať v praxi hlavné zásady a pravidlá obsluhy. Predviesť postup nastierania obrusov. Napodobniť techniku nosenia tanierov, tácok a podnosov. Aplikovať základné pravidlá a techniku rýchlej, plynulej a bezpečnej obsluhy. Demonštrovať podávanie jednotlivých chodov v jednoduchej obsluhe. Zdôvodniť a plynule vykonať správnu techniku podávania predjedál, polievok, hlavných jedál, príloh, šalátov, múčnikov. Predviesť správnu techniku podávania nápojov. Vyskúšať prácu s registračnou pokladnicou pri vyúčtovaní s hosťom.
Nácvik nastierania obrusov	1	
Príprava a nastieranie reštauračných stolov	2	
Príprava a nastieranie príručných stolov	1	
Nosenie tanierov	2	
Nosenie podnosov a tácní	1	
Nosenie bujónových misiek	1	
Odnášanie plytkých tanierov	2	
Odnášanie hlbokých tanierov	2	
Odnášanie bujónových misiek	1	
Podávanie hlavných jedál so šalátom a kompótom	2	
Debarasovanie použitého inventáru	1	
Nosenie pohárov	1	
Zostavenie jedálneho, nápojového a menu lístka	**20**	Poznať podstatu, funkcie a náležitosti pri zostavovaní jedálnych, nápojových a menu lístkov. Roztriediť jedálne, nápojové a menu lístky podľa druhov. Zdôvodniť nevyhnutnosť dodržiavania gastronomických pravidiel pri zostavovaní jedálnych, nápojových a menu lístkov. Zostaviť jedálny lístok, nápojový lístok a menu.
Podstata a funkcie jedálnych lístkov	1	
Náležitosti jedálnych lístkov	1	
Rozdelenie jedálnych lístkov	1	
Gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka	1	
Tvorba jedálneho lístka	2	
Podstata a funkcie nápojových lístkov	1	
Náležitosti nápojových lístkov	1	
Rozdelenie nápojových lístkov	1	
Gastronomické pravidlá pri zostavovaní nápojového lístka	1	
Tvorba nápojového lístka	2	

Podstata a funkcie menu lístka	1	
Náležitosti menu lístka	1	
Rozdelenie menu lístkov	1	
Gastronomické pravidlá pri zostavovaní menu lístka	2	
Tvorba menu lístka	3	
Bylinkový manažment v modernej obsluhe	**8**	Vysvetliť prínos pestovania bylín pre budovanie autenticity a unikátneho zážitku hosťa v modernej gastronómii. Ovládať zásady a správne techniky zberu liečivých rastlín tak, aby bola zachovaná ich kvalita a bezpečnosť pre hosťa. Aplikovať postupy sušenia, úpravy a manipulácie s čerstvými surovinami pri dodržaní hygienických a estetických noriem. Zvoliť a realizovať vhodné metódy balenia a skladovania bylín priamo na pracovisku s cieľom udržať ich čerstvosť a arómu.
Pestovanie bylín a ich význam pre budovanie autentického zážitku v modernej gastronómii	2	
Zber a zásady zberu liečivých rastlín v súvislosti s ich následným podávaním hosťovi	2	
Technika sušenia, úprava a správna manipulácia s čerstvými surovinami, dodržiavanie hygieny a estetiky pri ich spracovaní	2	
Metódy balenia a skladovania priamo na pracoviskách	2	
Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy	**14**	Ovládať rôzne spôsoby a systémy obsluhy. Predviesť techniku obsluhy v jednotlivých spôsoboch obsluhy. Navrhnúť organizáciu práce v rámci týchto činností.
Reštauračný spôsob obsluhy	2	
Kaviarenský spôsob obsluhy	1	
Slávnostné spôsoby obsluhy- banketový spôsob	1	
Slávnostné spôsoby obsluhy- routový spôsob	1	
Slávnostné spôsoby obsluhy- anglický a francúzsky spôsob	1	
Slávnostné spôsoby obsluhy- ruský spôsob	1	
Systém hlavného čašníka	1	
Rajónový systém obsluhy	1	
Francúzsky systém obsluhy	1	
Table´hôte	1	
Banketový systém obsluhy	2	
Routový systém obsluhy	1	
Činnosti v spoločensko-zábavných strediskách	**18**	Ovládať práce spojené s prípravou prevádzky v jednotlivých spoločensko-zábavných strediskách. Predviesť podávanie jedál a nápojov v jednotlivých spoločensko-zábavných strediskách.
Obsluha v pivárni- časti a údržba výčapného zariadenia	1	
Obsluha v pivárni- narážanie piva	1	
Obsluha v pivárni- povinnosti výčapníka	1	
Obsluha v pivárni- podávanie fľaškového a čapovaného piva	1	
Obsluha v kaviarni - prípravné práce	1	

Obsluha v kaviarni - tvorba nápojového lístka	1	Zostaviť jedálny a nápojový lístok v jednotlivých spoločensko-zábavných strediskách.
Obsluha v kaviarni - servis jedál a nápojov	2	
Obsluha v kaviarenskej herni	1	
Obsluha vo vinárni- prípravné práce vo vinárni	1	
Obsluha vo vinárni- zostavovanie nápojového lístka vo vinárni	1	
Obsluha vo vinárni- servis jedál nápojov	2	
Obsluha v baroch- príprava baru na prevádzku	1	
Obsluha v baroch- barový pult a jeho časti	1	
Obsluha v baroch- príprava miešaných nápojov	1	
Obsluha v ostatných spoločensko - zábavných strediskách	2	
Zložitá obsluha	**17**	Vykonať práce súvisiace s prípravou pracoviska a podávaním zložitých raňajok. Predviesť prácu s prekladacím príborom. Napodobniť prípravu pracoviska a podávanie obedov v zložitej obsluhe. Vykonať práce spojené s podávaním bežných a špeciálnych predjedál. Napodobniť prípravu pracoviska na podávanie večerí v zložitej obsluhe. Vytvoriť jedálny lístok na večeru.
Podávanie zložitých raňajok- príprava pracoviska	1	
Tvorba jedálneho lístka na raňajky	1	
Podávanie zložitých obedov- príprava pracoviska	1	
Tvorba menu na zložitý obed	1	
Manažérsky postup pri realizácií zložitého obeda	1	
Práca s prekladacím príborom	1	
Práca s prekladacím príborom	1	
Podávanie aperitívu	1	
Podávanie bežných a špeciálnych studených predjedál	2	
Podávanie polievok	2	
Podávanie bežných a špeciálnych teplých predjedál	2	
Podávanie kávy a digestívu	1	
Zložité večere- príprava pracoviska	1	
Tvorba jedálneho lístka na večeru	1	
Vyššia forma zložitej obsluhy	**16**	Uviesť pravidlá práce pri keridóne. Predviesť zručnosti pri dokončovaní pokrmov pred zrakom hosťa. Zvládnuť techniku prípravy miešaných nápojov. Implementovať poznatky pri návrhu receptúry miešaného nápoja. Aplikovať správny postup flambovania múčnikov a ovocia, tranšírovania hydiny a filetovania pstruha. Navrhnúť a vykonať práce spojené s podávaním jedál,
Pravidlá práce pri keridóne	1	
Dokončovanie jedál pred zrakom hosťa- príprava šalátov	2	
Dokončovanie jedál pred zrakom hosťa- príprava koktailov	1	
Príprava miešaných nápojov	2	
Flambovanie	3	
Tranšírovanie	3	
Filetovanie	2	
Jedlá, ktoré si hostia pripravujú samy	2	

		ktoré si hostia pripravujú samy-fondue, barbacue, hot pot.
Využitie rastlín v hotelových službách a zážitkový servis	**8**	Demonštrovať odbornú komunikáciu s hosťom a aplikovať techniky zamerané na vytváranie pozitívneho a odborného zážitku. Ovládať technologické postupy prípravy a estetické zásady servisu teplých nápojov z čerstvých a sušených bylín. Kreatívne využiť bylinky v barovej mixológii pri príprave a dekorovaní miešaných nápojov. Vysvetliť význam a praktické možnosti využitia rastlín a esenciálnych olejov v rámci hotelového wellness a aromaterapie.
Vytváranie zážitku a odborná komunikácia s hosťom	2	
Servis teplých nápojov z čerstvých a sušených bylín	2	
Bylinky v barovej mixológii	2	
Využitie rastlín v rámci hotelového wellness a v aromaterapií	2	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- osvojuje si kľúčové kompetencie manažéra, analyzuje potreby trhu a navrhuje efektívnu organizačnú štruktúru tímu,
- dôsledne aplikuje hygienické normy a predpisy BOZP pri plánovaní a priebehu spoločenských udalostí,
- orientuje sa v pravidlách zostavovania menu, priestorovom usporiadaní a tvorbe zasadacieho poriadku podľa protokolu,
- navrhuje estetické prestieranie slávnostnej tabule a tematickú výzdobu s ohľadom na etiketu a psychológiu farieb,
- vypracuje komplexný logistický plán a časový harmonogram akcie vrátane technického zabezpečenia inventárom,
- volí a realizuje vhodné systémy obsluhy a uplatňuje nástroje na budovanie dlhodobých vzťahov s hosťom,
- preukazuje manažérske zručnosti pri inštruktáži personálu, hodnotení kvality práce a diplomatickom riešení krízových situácií.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Manažér odbytu a jeho pracovná náplň	**60**	Popísať kľúčové kompetencie manažéra odbytu a vysvetliť jeho zodpovednosť za ekonomické a prevádzkové výsledky strediska.
Pracovná náplň manažéra odbytu	1	
Strategické plánovanie a analýza trhu	3	
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci (BOZP) a hygiena (HACCP) na pracovisku	1	

Technicko- organizačné zabezpečenie prípravy akcií	1	Analyzovať potreby trhu a navrhnúť stratégiu predaja. Navrhnúť schému organizačnej štruktúry tímu a aplikovať maticu úloh pri delegovaní zodpovedností. Aplikovať platné hygienické normy a predpisy BOZP pri príprave a priebehu spoločenskej akcie. Vytvoriť menu spoločenskej udalosti s uplatnením gastronomického poradia a pravidiel. Vypracovať plán miestnosti a zasadací poriadok spoločenskej udalosti. Graficky znázorniť kuvert pre jednu osobu. Aplikovať poznatky o vplyve farieb na psychiku hosťa pri návrhu výzdoby odbytového strediska. Navrhnúť prestretie slávnostnej tabule v súlade s tematikou a spoločenským protokolom. Posúdiť aktuálne trendy vo floristike a navrhnúť tematickú výzdobu pre konkrétny typ podujatia. Určiť správny dress code a pripraviť vizuálne prvky pre hostí a personál podľa pravidiel etikety. Zostaviť logistický plán akcie vrátane časového harmonogramu prípravných, realizačných a záverečných prác. Vytvoriť žiadanku inventáru pre účely realizovania spoločenskej udalosti. Zvoliť správny spôsob a systém obsluhy pri realizácii spoločenskej udalosti. Navrhnúť spôsob distribúcie spomienkových predmetov ako nástroja budovania vzťahov s hosťom. Vytvoriť kritéria na hodnotenie kvality práce podriadených
Tvorba menu lístka	4	
Tvorba plánu miestnosti s legendou	2	
Tvorba zasadacieho poriadku	2	
Trendy v oblasti kvetinovej výzdoby a floristických aranžmánov	2	
Príprava slávnostnej tabule	3	
Práca s textíliami (obrusy, sukne - skirting, naperony, prestieranie)	2	
Techniky skladania plátenných obrúskov	1	
Farebná typológia a psychológia farieb v gastronómii	2	
Tematická výzdoba podľa druhu podujatia	2	
Tematický dress code	1	
Nákres kuvertu pre 1 osobu s legendou	4	
Tvorba menoviek pre hostí a zamestnancov	1	
Voľba spôsobu obsluhy pri vybranej gastronomickej udalosti	3	
Voľba systému obsluhy pri vybranej gastronomickej udalosti	3	
Časový harmonogram prípravných prác	3	
Časový harmonogram prác počas realizácie	4	
Časový harmonogram prác po skončení	3	
Žiadanka inventára	3	
Kalkulačné listy nápojov	3	
Teoretický základ a pravidlá úspešného delegovania – matica úloh	1	
Inštruktáž personálu	1	
Tvorba organizačnej štruktúry	1	
Kontrola delegovaných úloh a spätná väzba	1	
Výber a distribúcia spomienkových predmetov	1	
Komunikačné zručnosti a zvládanie krízových situácií počas akcie	1	

		formulovať konštruktívnu spätnú väzbu. Predviesť inštruktáž personálu pred začiatkom akcie s dôrazom na jasnú komunikáciu úloh. Analyzovať potenciálne krízové situácie počas akcie a navrhnúť diplomatické postupy na ich vyriešenie.

Cvičenia z technológie prípravy pokrmov

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU CVIČENIA Z TECHNOLÓGIE PRÍPRAVY POKRMOV	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet cvičenia z technológie prípravy pokrmov predstavuje kľúčovú vzdelávaciu zložku, ktorá integruje, rozširuje a prakticky aplikuje teoretické poznatky z oblastí potravín, výživy a technológie. Jeho primárnym poslaním je vybaviť žiakov komplexným súborom vedomostí o zložení potravín, ich biologickej hodnote a biochemických procesoch, ktoré v nich prebiehajú počas spracovania. Výučba kladie silný dôraz na vybudovanie pevných základov v oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, systému HACCP a bezpečnosti pri práci, pričom žiakov vedie k tolerancii v profesionálnych vzťahoch a k zodpovednému prístupu k vlastnej životospráve i hospodárnemu využívaniu surovín. V rámci praktickej prípravy si žiaci osvojujú širokú škálu zručností, od prepočítavania receptúr a predbežnej úpravy surovín až po zvládnutie základných i moderných tepelných úprav. Obsah predmetu pokrýva kompletnú gastronomickú produkciu vrátane prípravy polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých jedál a zložitých studených pokrmov, ako sú paštéty, galantíny či výrobky v aspiku. Významnou súčasťou vzdelávania je moderná koncepcia prepojenia s agroturistickou minifarmou, kde sa žiaci učia vnímať farmu ako primárny zdroj kvality. Nadobúdajú schopnosť senzoricky hodnotiť mäso konkrétnych plemien, orientujú sa v anatómii zvierat pre potreby kuchyne a aplikujú princípy „z farmy na stôl“. Tento prístup je doplnený o prvky zážitkovej gastronómie, kde žiak prostredníctvom storytellingu a odbornej komunikácie v kontaktnej zóne zvyšuje pridanú hodnotu služieb. Vo vyšších štádiách štúdia sa ťažisko predmetu presúva k manažmentu výroby, kde žiak prijíma úlohu výrobného manažéra. Učí sa efektívne riadiť kuchynský tím, spolupracovať s ostatnými úsekmi prevádzky a plánovať komplexné spoločenské udalosti od zostavenia degustačného menu cez normovanie a kalkuláciu cien až po organizáciu časového harmonogramu prác. Používané vyučovacie stratégie, zahŕňajúce riešenie odborných úloh, simulácie a degustácie, sú cielene zamerané na rozvoj logického myslenia, tvorivosti a samostatnosti. Absolvent predmetu je tak pripravený pre inovatívnu profesionálnu prax, disponuje modernými manažérskymi zručnosťami a dokáže autenticky prezentovať kvalitu farmárskej produkcie v súčasnej gastronómii.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Hlavným cieľom výchovy a vzdelávania v predmete cvičenia z technológie prípravy pokrmov je vybaviť žiaka komplexným súborom odborných vedomostí a praktických zručností, ktoré sú nevyhnutné pre úspešnú realizáciu technologických procesov v modernom gastronomickom prostredí. Vzdelávanie smeruje k tomu, aby sa žiak suverénne orientoval v zásadách bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, osobnej hygiene a systéme HACCP, pričom tieto normy dokáže dôsledne aplikovať počas celého procesu výroby. žiak si osvojuje metodiku a normy prípravy pokrmov, učí sa efektívne obsluhovať strojné zariadenia, prepočítavať spotrebu surovín z receptúr a vykonávať	

precíznu predbežnú úpravu rastlinných i živočíšnych produktov. Dôležitým cieľom je rozvoj zručností v oblasti základných i inovatívnych tepelných úprav, a to pri širokom spektre pokrmov od polievok a omáčok až po zložité výrobky studenej kuchyne a moderné dezerty. Súčasťou výchovného pôsobenia je budovanie empatie k zvieratám a pochopenie priameho vplyvu ich chovu a kŕmenia na senzorickú kvalitu mäsa. žiak sa orientuje v anatómii plemien, dokáže odborne zdôvodniť kulinárske využitie jednotlivých častí suroviny a v rámci zážitkovej gastronómie si osvojuje techniky storytellingu, ktorými zvyšuje pridanú hodnotu služby prostredníctvom autentického príbehu o pôvode surovín.

V rovine manažmentu je cieľom pripraviť žiaka na úlohu výrobného manažéra, ktorý dokáže strategicky riadiť kuchynský tím, organizovať prácu a efektívne spolupracovať s ostatnými úsekmi prevádzky, žiak navrhuje degustačné menu, realizuje komplexné kalkulácie cien, zostavuje žiadanky na suroviny a plánuje presné časové harmonogramy pre spoločenské podujatia. Vzdelávanie cielene formuje logické myslenie a vedie žiaka k hospodárnemu využívaniu surovín a energií, čím vytvára predpoklady pre jeho zodpovednú a inovatívnu profesionálnu prax v súlade s aktuálnymi trendmi svetovej gastronómie a agroturistiky.

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	4
Počet vyučovacích hodín za ročník	132
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v zásadách bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, osobnej hygiene a sanitácii v odbornej učebni,
- orientuje sa v procesoch skladovania potravín a ovláda obsluhu strojného zariadenia,
- ovláda prepočítavanie spotreby potravín z receptúr a vykonávanie predbežnej úpravy surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu,
- aplikuje základné aj moderné tepelné úpravy, vrátane technológií sous-vide a konfitovania,
- orientuje sa v príprave a estetickej úprave jednoduchých aj zložitých studených pokrmov, šalátov, paštét a galantín,
- ovláda technologické postupy prípravy polievok, omáčok, príloh a bezmäsitých pokrmov z rôznych druhov surovín,
- orientuje sa v anatómii zvierat, senzorickom hodnotení kvality mäsa a kulinárskom delení surovín z farmového chovu,
- pripravuje pokrmy z jatočných zvierat, hydiny, rýb a zveriny so zreteľom na špecifiká jednotlivých plemien,
- zhotovuje múčniky z rôznych druhov ciest, vrátane moderných a zdravších variantov dezertov,
- orientuje sa v princípoch zážitkovej gastronómie, koncepcii „z farmy na stôl“ a ovláda komunikáciu s hosťom počas servisu.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod	**6**	Oboznámiť sa so zariadením odbornej učebne a obsluhou strojného zariadenia. Zabezpečiť pracovné oblečenie. Precvičiť sanitáciu v odbornej učebni. Zvládnuť osobnú hygienu a hygienu pri práci.
Oboznámenie sa so zariadením odbornej učebne a obsluhou strojného zariadenia	1	
Zabezpečenie pracovného oblečenia	1	
Precvičovanie sanitácie v odbornej učebni	1	
Zvládnutie osobnej a pracovnej hygieny	1	
Precvičovanie bezpečnosti pri práci a prvej pomoci pri úrazoch.	1	

Oboznámenie sa so skladovaním potravín	1	Precvičiť bezpečnosť pri práci a prvú pomoc pri úrazoch. Oboznámiť sa so skladovaním potravín.
Základné technologické postupy	**6**	Zvládnuť prepočítavanie spotreby potravín z rôznych receptúr na výrobu pokrmov. Vysvetliť predbežnú prípravu jednotlivých druhov potravín Vysvetliť zmeny a straty na potravinách. Precvičiť predbežnú prípravu surovín a ich hospodárnosť Vysvetliť a precvičiť základné technologické úpravy.
Prepočítavanie potravín z receptúr a vyúčtovanie nakúpeného tovaru	1	
Precvičovanie predbežnej úpravy potravín rastlinného pôvodu	1	
Precvičovanie predbežnej úpravy potravín živočíšneho pôvodu	1	
Precvičovanie tepelných úprav – varenie, dusenie	1	
Precvičovanie tepelných úprav – pečenie, zapekanie, vyprážanie	1	
Precvičovanie tepelných úprav – sous- vide, konfitovanie	1	
Jednoduché studené pokrmy	**6**	Vysvetliť význam studených pokrmov. Precvičiť prípravu studených pokrmov z vajec, zeleniny, syrov. Precvičiť estetickú úpravu studených pokrmov. Precvičiť prípravu jednoduchých šalátov, majonéz, dresingov, marinád, obložených chlebíkov a chuťoviek.
Príprava obložených vajec	1	
Príprava plnenej zeleniny	1	
Príprava syrovej rolády	1	
Príprava šalátov z ovocia a zeleniny	1	
Príprava majonéz, dresingov a marinád	1	
Príprava obložených chlebíkov a chuťoviek	1	
Polievky	**6**	Vysvetliť a precvičiť prípravu hnedých polievok. Precvičiť prípravu závariek a vložiek do polievok. Vysvetliť a precvičiť prípravu bielych polievok. Precvičiť spôsoby zahusťovania a zjemňovania polievok. Precvičiť prípravu diétnych a špeciálnych polievok. Precvičiť spôsoby dokončovania a servírovania polievok.
Príprava vývarov a hnedých polievok	1	
Príprava závariek a vložiek do polievok	1	
Príprava bielych polievok	1	
Spôsoby zahusťovania a zjemňovania polievok	1	
Príprava diétnych polievok	1	
Spôsoby dokončovania a servírovania polievok	1	
Prílohy	**5**	Vysvetliť rozdelenie, druhy príloh. Popísať ich prípravu a tepelnú úpravu Precvičiť prílohy zo zemiakov, zeleniny, z menej známych príloh zeleniny, z múky, zo strukovín, z obilnín z menej známych druhov obilnín.
Príprava jednoduchých príloh zo zemiakov	1	
Príprava príloh z varenej a dusenej ryže	1	
Príprava príloh zo zeleniny	1	
Príprava príloh z múky a obilnín	1	
Príprava príloh zo strukovín	1	

Omáčky	**9**	Vysvetliť rozdelenie omáčok a ich zloženie. Precvičiť prípravu omáčok bielych, hnedých, jemných, studených, majonézových, bezmajonézových, špeciálnych. Precvičiť zahusťovanie, zjemňovanie a servírovanie omáčok.
Príprava bielych základných omáčok	1	
Príprava bielych odvodených omáčok	1	
Príprava hnedých základných omáčok	1	
Príprava hnedých odvodených omáčok	1	
Príprava jemných omáčok	1	
Príprava studených majonézových omáčok	1	
Príprava studených bezmajonézových omáčok	1	
Príprava špeciálnych omáčok	1	
Zahusťovanie, zjemňovanie a servírovanie omáčok	1	
Bezmäsité pokrmy	**9**	Vysvetliť význam, druhy bezmäsitých pokrmov. Popísať prípravu bezmäsitých pokrmov. Precvičiť prípravu bezmäsitých pokrmov zo surových zemiakov, z tepelne upravených zemiakov, menej známych druhov zemiakov, z ryže, zo zeleniny, z menej známych druhov zeleniny, z múky, z obilnín, z menej známych druhov obilnín, z cestovín, zo strukovín.
Príprava bezmäsitých pokrmov zo surových a varených zemiakov	1	
Príprava bezmäsitých pokrmov z menej známych druhov zemiakov	1	
Príprava bezmäsitých pokrmov z ryže	1	
Príprava bezmäsitých pokrmov zo zeleniny	1	
Príprava bezmäsitých pokrmov z menej známych druhov zeleniny	1	
Príprava bezmäsitých pokrmov z múky a obilnín	1	
Príprava bezmäsitých pokrmov z menej známych druhov obilnín	1	
Príprava bezmäsitých pokrmov z cestovín	1	
Príprava bezmäsitých pokrmov zo strukovín	1	
Farma ako zdroj gastro-surovín a gastronomické využitie plemien	**8**	Senzoricky posúdiť čerstvosť a kvalitu mäsa so zreteľom na špecifiká konkrétneho plemena. Zdôvodniť vplyv spôsobu chovu a krmiva na výsledné senzorické vlastnosti a kvalitu mäsa. Identifikovať anatomické časti zvieraťa a určiť ich optimálne kulinárske využitie v kuchyni. Ovládať technologické postupy prvotného spracovania a delenia surovín z farmového chovu. Zvoliť a zdôvodniť vhodnú techniku tepelnej úpravy pre konkrétny typ svaloviny. Porovnať kulinárske rozdiely a špecifiká prípravy medzi tradičnými a modernými plemenami.
Senzorické hodnotenie kvality a anatómia zvierat pre potreby kuchyne	3	
Kulinárske delenie a technológia prvotného spracovania	3	
Techniky tepelnej úpravy špecifických plemien	2	
Pokrmy z mäsa jatočných zvierat	**20**	Určiť druhy mäsa a rozdeliť ich. Charakterizovať časti jatočného mäsa.
Predpríprava hovädzieho mäsa	1	
Tepelná úprava hovädzieho mäsa	1	

Servírovanie jedál z hovädzieho mäsa	1	Rozdeliť časti mäsa podľa kvality. Popísať použitie častí jatočného mäsa a spôsoby technologického spracovania. Precvičiť prípravu pokrmov z hovädzieho mäsa. Precvičiť prípravu pokrmov z teľacieho mäsa. Precvičiť prípravu pokrmov z bravčového mäsa. Precvičiť prípravu pokrmov z baranieho, jahňacieho, kozľacieho Precvičiť prípravu pokrmov z králičieho mäsa. Precvičiť prípravu pokrmov z vnútorností Charakterizovať druhy mäsa vhodných na prípravu mletých pokrmov. Popísať prípravu a precvičiť prípravu pokrmov z mletého mäsa.
Predprípravа teľacieho mäsa	1	
Tepelná úprava teľacieho mäsa	1	
Servírovanie jedál z teľacieho mäsa	1	
Predprípravа bravčového mäsa	1	
Tepelná úprava bravčového mäsa	1	
Servírovanie jedál z bravčového mäsa	1	
Predprípravа baranieho mäsa	1	
Tepelná úprava baranieho mäsa	1	
Servírovanie jedál z baranieho mäsa	1	
Predprípravа jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa	1	
Tepelná úprava jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa	1	
Servírovanie jedál z jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa	1	
Predprípravа vnútornosti	1	
Tepelná úprava vnútorností	1	
Servírovanie jedál z vnútorností	1	
Predprípravа mletých pokrmov	1	
Tepelná úprava a servírovanie mletého mäsa	1	
Ryby – sladkovodné, morské a plody mora	**6**	Precvičiť predprípravu rýb. Precvičiť tepelnú úpravu jedál. Precvičiť servírovanie jedál. Precvičiť predprípravu morských živočíchov. Precvičiť tepelnú úpravu morských živočíchov. Precvičiť servírovanie morských živočíchov.
Predprípravа rýb	1	
Tepelná úprava rýb	1	
Servírovanie jedál rýb	1	
Predprípravа morských živočíchov	1	
Tepelná úprava morských živočíchov	1	
Servírovanie morských živočíchov	1	
Hydina	**3**	Precvičiť predprípravu hydiny. Precvičiť tepelnú úpravu jedál. Precvičiť servírovanie jedál.
Predprípravа hydiny	1	
Tepelná úprava hydiny	1	
Servírovanie jedál z hydiny	1	
Zverina	**3**	Precvičiť predprípravu zveriny. Precvičiť tepelnú úpravu jedál. Precvičiť servírovanie jedál.
Predprípravа zveriny	1	
Tepelná úprava zveriny	1	
Servírovanie jedál zo zveriny	1	
Múčniky	**16**	Popísať prípravu ciest a jednoduchých múčnikov. Precvičiť prípravu jednoduchých múčnikov z liateho, kysnutého, zemiakového, piškótového cesta. Precvičiť prípravu zložitých múčnikov z lístkového, odpaľovaného, lineckého cesta.
Príprava múčnikov z liateho cesta	1	
Príprava múčnikov z liateho kysnutého cesta	1	
Príprava múčnikov z kysnutého cesta	1	
Príprava múčnikov zo zemiakového cesta	1	
Príprava múčnikov z piškótového cesta	1	
Príprava múčnikov z lístkového cesta	1	
Príprava lístkového cesta	1	
Príprava múčnikov z odpaľovaného cesta	1	
Príprava odpaľovaného cesta	1	

Príprava múčnikov z lineckého cesta	1	Precvičiť prípravu zdravších druhov múčnikov. Precvičiť prípravu moderných druhov múčnikov, ich zdobenie a servírovanie.
Príprava lineckého cesta	1	
Príprava zdravších druhov múčnikov	1	
Príprava moderných druhov múčnikov	1	
Francúzske dezerty	1	
Zdobenie dezertov	1	
Servírovanie dezertov	1	
Pokrmy na objednávku	**10**	Popísať vhodné druhy mäsa a ich časti na minútky. Precvičiť predprípravu mäsa na minútky. Precvičiť prípravu minútkových pokrmov z mäsa. Popísať iné vhodné potraviny na minútky. Precvičiť prípravu minútok zo zeleniny, z húb, z vajec, zo syrov. Precvičiť dokončovanie a servírovanie minútok.
Príprava minútok z hovädziny	1	
Príprava minútok z teľaciny	1	
Príprava minútok z bravčoviny	1	
Príprava minútok z hydiny	1	
Príprava minútok na objednávku	6	
Zložité studené pokrmy	**11**	Popísať prípravu aspiku a rôsolu. Precvičiť prípravu aspiku a rôsolu. Precvičiť estetickú úpravu pri servírovaní výrobkov z aspiku a rôsolu. Popísať a precvičiť prípravu paštéty. Precvičiť estetickú úpravu pri servírovaní paštét. Popísať prípravu galantín. Precvičiť vykosťovanie kurčaťana prípravu galantín. Precvičiť estetickú úpravu pri servírovaní galantín. Popísať a precvičiť prípravu pien. Precvičiť estetickú úpravu pri servírovaní pien. Precvičiť prípravu carpaccia.
Príprava pokrmov v aspiku	1	
Príprava pokrmov rôsole	1	
Estetická úprava jedál v aspiku a rôsole	1	
Príprava mäsovej paštéty	1	
Príprava paštéty z pečeni	1	
Estetická úprava paštét	1	
Vykosťovanie kurčaťa	1	
Príprava galantíny	1	
Príprava mäsovej peny	1	
Estetická úprava pien	1	
Príprava carpaccia	1	
Zážitková gastronómia a marketing farmy	**8**	Vysvetliť princípy koncepcie „z farmy na stôl“ a ich význam pre udržateľnosť a kvalitu gastronómie. Dodržať hygienické a bezpečnostné normy pri príprave pokrmov pred zrakom hosťa. Identifikovať špecifické kulinárske vlastnosti mäsa a
Príprava pokrmov formou „živej“ animácie, prezentácia pôvodu surovín a odborná komunikácia s hosťom počas servisu	3	
Storytelling „Zoznámte sa so svojím farmárom“ - rozprávanie o živote zvierat na farme (ovce, kozy, králiky) a jeho prepojenie s gastronomickým úžitkom	3	
Kontaktná zóna ako nástroj marketingu kuchyne	2	

		mliečnych výrobkov z chovu oviec a kôz. Ovládať techniky verbálnej i neverbálnej komunikácie potrebné na budovanie dôvery medzi farmárom a spotrebiteľom.
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2	
Počet vyučovacích hodín za ročník	60	
Ročník výučby	piaty	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v pracovných činnostiach a úlohách výrobného manažéra pri riadení kuchynského tímu, • organizuje prácu v kuchyni a spolupracuje s ostatnými úsekmi prevádzky, • navrhuje a vytvára degustačné menu pre rôzne príležitosti, • vypracováva komplexné technologické postupy pre navrhované pokrmy, • realizuje normovanie a kalkulácie cien pokrmov za účelom efektívneho riadenia nákladov, • orientuje sa v plánovaní časového harmonogramu prác pred, počas a po skončení spoločenskej udalosti, • zostavuje žiadanky na suroviny potrebné pre plynulý chod výroby, • orientuje sa v špecifikách svetových kuchýň a ovláda prípravu ich typických pokrmov, • riadi proces predprípravy a samotnej výroby pokrmov s cieľom dodržať kvalitatívne štandardy, • aplikuje manažérske zručnosti pri plánovaní a organizácii prác po skončení prevádzky.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Manažér výroby a jeho pracovné činnosti	**60**	Definovať úlohy výrobného manažéra. Organizovať prácu v kuchyni a riadiť svoj tím. Spolupracovať s ostatnými manažérmi. Vytvoriť degustačné menu. Vytvoriť technologické postupy pokrmov. Vynormovať a vykalkulovať navrhované pokrmy. Vytvoriť žiadanku surovín. Vypracovať časový harmonogram prípravných prác, prác počas a po skončení spoločenskej udalosti. Poznať svetové kuchyne a vedieť pripraviť ich typické pokrmy.
Úloha výrobného manažéra	1	
Organizácia práce v kuchyni, a riadenie tímu	2	
Spolupráca s ostatnými manažérmi	1	
Výber degustačného menu	8	
Normovanie menu jedál	10	
Kalkulácie menu jedál	10	
Technologické postupy navrhovaných pokrmov	5	
Plánovanie a organizácia práce – predpríprava	5	
Plánovanie a organizácia výroby – príprava pokrmov	5	
Plánovanie a organizácia práce – po skončení prác	5	
Žiadanka surovín na menu pokrmy	8	

Cvičenia z informačno-komunikačných technológií

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU CVIČENIA A INFORMAČNO-KOMUNIKAČNÝCH TECHNOLÓGIÍ	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Informatické vzdelávanie v odbornom školstve plní popri všeobecnom vzdelávaní aj kľúčovú prípravnú funkciu pre odbornú zložku štúdia, pričom priamo podporuje prácu s údajmi, digitálnu komunikáciu a automatizáciu. Všeobecným cieľom predmetu je výchova premýšľavého a digitálne gramotného človeka, ktorý dokáže bezpečne, efektívne a tvorivo využívať informačné technológie v práci, štúdiu aj v osobnom živote. Predmet rozvíja najmä logické, algoritmické a samostatné myslenie, schopnosť analyzovať problémy, hľadať ich riešenia a overovať ich v praxi. Súčasne buduje informatickú kultúru a digitálne občianstvo, čím žiakov vedie k rešpektovaniu autorských práv, etiky online správania, kybernetickej bezpečnosti a ochrany osobných údajov. Počas štúdia žiaci získavajú ucelený systém poznatkov o princípoch spracovania informácií, dátových tokoch a modelovaní procesov, ktoré uplatnia v každodennom živote aj v odborných činnostiach. Učia sa prakticky aplikovať vedomosti pri riešení úloh z praxe, vrátane merania, testovania a dokumentovania postupov, pričom rozvíjajú svoje zručnosti v práci s kancelárskymi aplikáciami, kolaboračnými platformami, cloudovými nástrojmi či multimédiami. Pre úspešný výkon budúceho povolania si osvojujú vedomosti z oblastí ako architektúra počítačov, počítačové siete, databázové myslenie, programovanie, analýza dát, či princípy umelej inteligencie a automatizácie. Vyučovací proces využíva metódy, ktoré stimulujú tvorivosť, cieľavedomosť a samostatnosť, pričom žiak vystupuje ako aktívny subjekt, ktorého učiteľ motivuje a vedie k čo najlepším výkonom. Celé vzdelávanie smeruje k tomu, aby absolvent získal pozitívny vzťah k informatike a spoľahlivo preukázal výkon v tejto oblasti zvládnutím predpísaných výkonových a obsahových štandardov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Hlavným cieľom predmetu cvičenia z informačno-komunikačných technológií je rozvíjať praktické digitálne zručnosti žiakov a pripraviť ich na efektívne využívanie technológií v osobnom živote, ďalšom štúdiu i budúcej praxi. Výučba prebieha najmä formou praktického precvičovania, riešenia reálnych projektov a tímovej spolupráce, kde si žiaci osvojujú pokročilú prácu s kancelárskymi aplikáciami, správou súborov, cloudovými službami a multimédiami. V rámci komunikačných a sociálnych spôsobilostí sa žiaci učia efektívne a kultivovane komunikovať v digitálnom prostredí, spoločne tvoriť a zdieľať dokumenty v cloude, vytvárať a prezentovať digitálny obsah pre rôzne cieľové skupiny a pri práci s informáciami dôsledne overovať ich dôveryhodnosť a uvádzať použité zdroje v súlade s právnymi a etickými zásadami. Významný dôraz sa kladie na kybernetickú bezpečnosť a schopnosť riešiť problémy. Žiaci získavajú praktické skúsenosti s ochranou osobných i zverených údajov, bezpečným správaním na internete, šifrovaním a obranou proti kybernetickým hrozbám. Učia sa samostatne analyzovať problémy, vyberať pre ne vhodné digitálne nástroje, vyhľadávať a interpretovať údaje z rôznych zdrojov. Rozvíjajú si tiež algoritmické myslenie navrhovaním, testovaním a optimalizáciou jednoduchých programov, pričom sa učia identifikovať chyby v riešeniach a automatizovať opakujúce sa činnosti s cieľom zvýšiť efektivitu svojej práce. Do tohto procesu aktívne zapájajú aj nástroje umelej inteligencie na podporu tvorby, analýzy dát či riešenia úloh, pričom sa učia kriticky hodnotiť správnosť a limity AI výstupov. Okrem technologických zručností predmet rozvíja aj personálne, pracovné a občianske kompetencie žiakov. Žiaci sa učia efektívne plánovať, organizovať a riadiť vlastnú prácu pri individuálnych aj tímových úlohách, dodržiavať termíny, preberať zodpovednosť za kvalitu svojich výstupov a hospodáriť s časom. Zároveň si pestujú tvorivosť, iniciatívu a profesionálne správanie. Predmet ich	

vedie k zodpovednému občianstvu, kde si uvedomujú význam technológií pre spoločnosť a ekonomiku, uplatňujú zásady autorského práva a ochrany súkromia a chápu širšie etické, spoločenské i environmentálne dôsledky využívania informačných technológií a umelej inteligencie.

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v základných digitálnych nástrojoch, správe súborov a efektívnom využívaní kancelárskych aplikácií a cloudových úložísk pre zdieľanie dokumentov,
- ovláda prácu s rôznymi formátmi súborov, ich vzájomnú konverziu, kompresiu a plynulý prenos (import a export) dát medzi aplikáciami,
- vysvetlí zásady bezpečnej a efektívnej práce s internetom, dôležitosť ochrany osobných údajov (GDPR) a spôsoby predchádzania kybernetickým hrozbám,
- porovná bezpečnostné riziká v online priestore a navrhuje vhodné opatrenia vrátane využitia šifrovania či anonymizačných nástrojov,
- orientuje sa v princípoch algoritmického myslenia a navrhuje riešenia praktických úloh prostredníctvom algoritmov,
- ovláda základy programovania a implementovať základné konštrukcie (premenné, podmienky, cykly, funkcie a moduly) v programovacom jazyku Python,
- popíše zásadné rozdiely medzi tradičným programovaním a strojovým učením či umelou inteligenciou,
- využíva nástroje umelej inteligencie na tvorbu a správu multimediálneho obsahu (text, obrázky, hudba) a analýzu dát v praktických úlohách,
- posúdi dôveryhodnosť a kvalitu výstupov generovaných umelou inteligenciou a navrhnúť odporúčania pre jej zodpovedné a etické používanie,
- navrhne, realizuje a kriticky zhodnotí tímový projekt v oblasti IKT s využitím moderných projektových, kolaboračných a webových prezentačných nástrojov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základy práce s digitálnymi nástrojmi	**14**	Pochopiť význam IKT a ich využitie v rôznych oblastiach. Vysvetliť výhody a nevýhody rôznych formátov dokumentov v závislosti od typu informácie. Demonštrovať možnosti prenosu častí rôznych typov dokumentov medzi rôznymi aplikáciami. Používať aplikácie na správu a zdieľanie dokumentov. Efektívne použiť nástroje aplikácií na spracovanie informácií. Používať aplikácie na správu a zdieľanie dokumentov.
Úvod do IKT – význam a využitie v praxi	1	
Správa súborov a rôzne formáty dokumentov	1	
Možnosti konverzie medzi formátmi dokumentov	1	
Prenos dát medzi aplikáciami – import a export	1	
Efektívne využívanie kancelárskych aplikácií	1	
Použitie cloudových úložísk a zdieľanie dokumentov	1	
Kompresia súborov – význam a použitie	1	
Kritické hodnotenie kvality digitálneho obsahu	1	
Správa multimediálneho obsahu	2	
Komplexná úloha: Vytvorenie dokumentu so správnym formátovaním a integráciou multimediálnych prvkov	4	

		Používať komprimačný program na zmenšenie veľkosti dát. Kriticky zhodnotiť kvalitu spracovaných informácií a prezentovaných projektov. Rozvíjať praktické zručnosti pri práci s multimédiami.
Kybernetická bezpečnosť a práca s internetom	**10**	Ovládať bezpečnú a efektívnu prácu s internetom, vrátane ochrany osobných údajov. Porovnať bezpečnostné riziká pri práci s internetom a navrhnúť vhodné opatrenia. Porovnať bezpečnostné riziká pri práci s internetom a navrhnúť vhodné opatrenia. Ovládať bezpečnú a efektívnu prácu s internetom. Kriticky posúdiť dôveryhodnosť umelou inteligenciou generovaných výstupov. Porovnať bezpečnostné riziká pri práci s internetom a navrhnúť vhodné opatrenia. Navrhnúť odporúčania na zodpovedné používanie umelej inteligencie.
Základy bezpečnosti na internete	1	
Ochrana osobných údajov a GDPR	1	
Identifikácia kybernetických hrozieb a prevencia	1	
Bezpečná komunikácia v online prostredí	1	
Posudzovanie dôveryhodnosti internetových zdrojov	1	
Použitie anonymizačných nástrojov a šifrovania	1	
Zodpovedné správanie v digitálnom priestore	1	
Komplexná úloha: Návrh bezpečnostných opatrení pre školskú alebo osobnú IT infraštruktúru	3	
Programovanie a algoritmizácia	**12**	Pochopiť algoritmické myslenie a jeho význam pri riešení problémov. Osvojiť a precvičiť si základy programovania a algoritmizácie. Implementovať základné programátorské konštrukcie v jazyku Python. Vykonávať analýzu dát pomocou nástrojov umelej inteligencie. Riešiť problémy pomocou algoritmov. Opísať rozdiel medzi tradičným programovaním a strojovým učením.
Úvod do algoritmického myslenia	1	
Základy programovania v konkrétnom pogramovacom jazyku	2	
Premenné, podmienky a cykly	2	
Práca s funkciami a modulmi	2	
Spracovanie dát a automatizácia úloh	1	
Implementácia základných algoritmov	1	
Rozdiel medzi tradičným programovaním a AI	1	
Komplexná úloha: Naprogramovanie jednoduchej aplikácie na správu úloh	2	
Umelá inteligencia v praxi	**12**	Uviesť príklady aplikácií umelej inteligencie v rôznych oblastiach. Využiť umelú inteligenciu na tvorbu multimediálneho obsahu.
Aplikácie AI v rôznych oblastiach	1	
Generovanie obsahu pomocou AI (text, obrázky, hudba)	3	
Analýza dát pomocou AI nástrojov	2	
Kritické posúdenie výstupov AI a etické aspekty	1	

Integrácia AI do pracovných procesov	2	Vykonávať analýzu dát pomocou nástrojov umelej inteligencie. Kriticky posúdiť dôveryhodnosť umelou inteligenciou generovaných výstupov. Skúmať možnosti integrácie rôznych digitálnych nástrojov a aplikácií. Navrhnúť odporúčania na zodpovedné používanie umelej inteligencie.
Zodpovedné používanie AI v praxi	1	
Komplexná úloha: Vytvorenie AI-generovaného multimediálneho projektu	2	
Projekty a praktické zručnosti	**12**	Navrhnúť a realizovať projekty z oblasti IKT s využitím vhodných nástrojov. Rozvíjať schopnosť riešiť problémy a pracovať na projektoch v oblasti IKT. Použiť aplikácie na správu a zdieľanie dokumentov. Vytvoriť webovú prezentáciu alebo multimediálny obsah. Posúdiť efektívnosť vybraných softvérových riešení pri riešení konkrétnych úloh. Kriticky zhodnotiť kvalitu spracovaných informácií a prezentovaných projektov.
Návrh projektu v oblasti IKT	2	
Spolupráca a riadenie tímových úloh	2	
Použitie projektových nástrojov	1	
Vytvorenie webovej prezentácie alebo interaktívneho obsahu	1	
Testovanie a hodnotenie efektívnosti digitálnych riešení	1	
Prezentácia a komunikácia výsledkov	1	
Realizácia tímového projektu s využitím rôznych digitálnych nástrojov	4	

Cvičeniaz ekonomiky

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU CVIČENIA Z EKONOMIKY	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet cvičenia z ekonomiky je zameraný na prehlbovanie teoretických poznatkov prostredníctvom praktických príkladov, prípadových štúdií, situačných úloh a prezentácií. Využíva získané vedomosti z predmetu Ekonomika a ďalších odborných predmetov a podnecuje vlastnú aktivitu a tvorivosť žiakov pri riešení úloh praktického charakteru Umožňuje nielen rozširovať získané teoretické vedomosti, ale ich aj spojiť s praxou. Obsah učiva je štruktúrovaný do tém, nadväzujúcich na témy predmetu ekonomika. Žiaci si upevnia vedomosti zo základných ekonomických pojmov, hospodárskych systémov, prehĺbia si poznatky o trhovom mechanizme, národnom hospodárstve. V ďalších tematických celkoch aplikujú teoretické poznatky o podniku, podnikaní, právnych formách podnikania na praktických príkladoch, prípadových štúdiách a situačných úlohách. Riešia rôznorodé úlohy z oblasti vecnej a ekonomickej stránky činnosti podniku, zameranej na ekonomiku v hotelierstve a gastronómii, upevnia a precvičia si cenotvorbu v ubytovacích a stravovacích zariadeniach, diskutujú o formách platobného styk a aplikujú teoretické poznatky o daňovej sústave a zdaňovaní v SR na praktických príkladoch a cvičeniach. Ťažiskom predmetu bude uvádzanie žiakov do problémových situácií a hľadanie optimálnych riešení. Tento predmet priamo nadväzuje na predmet Ekonomika a je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, právna náuka,	

administratíva a korešpondencia, technika obsluhy, technológia prípravy jedál, odborný výcvik. Využitie medzipredmetových vzťahov je kľúčové pre pochopenie ekonomických javov a procesov a ich praktickej použiteľnosti.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporiť ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Výučba bude prebiehať formou frontálneho, skupinového a individuálneho vyučovania. Používané metódy zahŕňajú výklad, riadený rozhovor, prácu s učebnicou, brainstorming, situačné úlohy, prípadové štúdie, praktické príklady, didaktické hry, využitie IKT a pod. Výučba bude podporovať rozvoj kľúčových kompetencií žiakov, ako je tvorivé riešenie problémov a využívanie informačných technológií.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu cvičenia z ekonomiky je poskytnúť žiakom praktické a teoretické vedomosti z ekonomiky, ktoré sú nevyhnutné pre úspešné uplatnenie sa v oblasti hotelierstva a gastronómie. Predmet je zameraný na rozvoj ekonomického myslenia, schopnosti analyzovať ekonomické situácie a prijímať optimálne rozhodnutia. Jeho cieľom je uľahčiť žiakom orientáciu v zložitom ekonomickom dianí u nás i vo svete, ako aj pomôcť pri riešení ekonomických otázok v osobnom živote. Žiaci riešia rôzne typy úloh, ktoré im majú uľahčiť pochopiť problematiku a precvičiť si uplatnenie teoretických poznatkov na príkladoch z praxe. Predmet im umožňuje rozvíjať ekonomické myslenie, schopnosť získavať informácie, kriticky ich posudzovať, používať, pracovať v tíme, komunikovať so spolužiakmi a prezentovať výsledky svojej práce.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	60
Ročník výučby	piaty

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v základných ekonomických pojmoch, fungovaní trhu, trhových subjektoch a procesoch národného hospodárstva,
- analyzuje a hodnotí podnikateľské prostredie, právne formy podnikania, podnikateľské príležitosti a riziká a navrhuje jednoduché podnikateľské projekty,
- ovláda zásady hospodárenia s majetkom, zásobami a ľudskými zdrojmi a uplatňuje ich v podmienkach hotelierstva a gastronómie,
- aplikuje poznatky z finančného riadenia podniku pri kalkulácii cien, hodnotení nákladov, výnosov, hospodárskeho výsledku a možností financovania,
- ovláda základné princípy platobného styku, daňovej problematiky a finančných operácií a uplatňuje zásady bezpečného hospodárenia.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné ekonomické pojmy a kategórie	**3**	Vysvetliť členenie potrieb z rôznych hľadísk. Navrhnúť individuálne potreby a zoradiť ich podľa naliehavosti- Maslowova pyramída. Opísať spôsoby uspokojovania potrieb. Roztriediť statky z rôznych hľadísk. Charakterizovať služby a klasifikovať ich.
Potreby a ich uspokojovanie	1	
Výrobný proces	2	

		Charakterizovať a rozčleniť výrobný proces na jednotlivé fázy. Vymenovať výrobné faktory potrebné v rôznych činnostiach.
Trh a trhový mechanizmus	**5**	Určiť funkcie trhu a typy trhu v závislosti od konkrétnej situácie. Simulovať ďalšie situácie, do ktorých sa podnik môže dostať na rôznych trhoch. Vysvetliť, ako riešili rôzne typy ekonomík v histórii základné ekonomické otázky. Určiť trhové subjekty. Vysvetliť na praktických príkladoch ich úlohu v trhovej ekonomike. Zostrojiť podľa údajov v tabuľke krivku ponuky a analyzovať jej priebeh. Zostrojiť podľa údajov v tabuľke krivku dopytu a analyzovať jej priebeh. Určiť bod trhovej rovnováhy a nerovnovážny stav na grafe dopytu a ponuky. Analyzovať na prípadových štúdiách pozitívny a negatívny vplyv konkurencie na podnikanie v zmiešanej ekonomike.
Trh, Trhový mechanizmus	1	
Ponuka, Dopyt	1	
Cena, Konkurencia	1	
Základné hospodárske jednotky	1	
Základné ekonomické otázky, Typy ekonomík	1	
Národné hospodárstvo a jeho štruktúra	**1**	Zaraďovať konkrétne podniky a organizácie do odvetví a sektorov národného hospodárstva.
Národné hospodárstvo	1	
Podnik a podnikanie	**4**	Vymenovať znaky podnikania a určiť vhodný predmet podnikania v rôznych oblastiach. Analyzovať silné a slabé stránky pomocou SWOT analýzy. Navrhnúť stručný podnikateľský projekt potenciálnemu investorovi. Analyzovať na konkrétnych príkladoch príležitosti a prípadné riziká v podnikaní. Navrhnúť obchodné meno a logo pre rôzne typy podnikov s rôznym predmetom podnikania.
Podnik	2	
Podnikanie	2	

		Vyhľadať v Obchodnom registri základné informácie o podnikoch v okolí.
Právne formy podnikania	**4**	Rozlišovať osobné obchodné spoločnosti a kapitálové obchodné spoločnosti podľa charakteristických znakov. Vyhľadať na internete príklady podnikov s rôznymi právnymi formami. Rozhodnúť o právnej forme podnikania pre nový hotel. Určiť spôsob rozdelenia zisku v podniku na konkrétnych príkladoch. Diskutovať o výhodách a nevýhodách jednotlivých právnych foriem podnikania. Diskutovať o fair trade podnikaní na základe prípadovej štúdie. Analyzovať funkcie podniku na základe prípadovej štúdie - podnik spoločnosti Baťa.
Živnosti	1	
Obchodné spoločnosti	1	
Družstvo	1	
Osobitné formy podnikania	1	
Podnikový transformačný proces a jeho faktory	**3**	Určiť elementárne výrobné faktory a fázy transformačného procesu v podnikoch s rôznym zameraním.
Transformačný proces	1	
Dlhodobý majetok	1	
Krátkodobý majetok, Pracovná sila	1	
Vecná stránka činnosti podniku a zásobovanie	**8**	Zaradiť jednotlivé druhy dlhodobého majetku podniku do jednotlivých majetkových skupín. Určiť spôsob obstarania majetku podľa konkrétnej situácie. Uviesť vstupnú cenu podľa konkrétnej situácie. Vypočítať výšku odpisov rovnomernou metódou odpisovania. Zaradiť druhy krátkodobého majetku do jednotlivých majetkových skupín. Nakresliť a opísať kolobeh krátkodobého majetku podľa konkrétnej situácie. Vybrať vhodného dodávateľa surovín podľa rôznych kritérií. Vybrať vhodný spôsob prepravy pre rôzne druhy zásob.
Obstaranie dlhodobého majetku, Oceňovanie dlhodobého majetku	1	
Odpisovanie dlhodobého majetku, Vyraďovanie dlhodobého majetku	1	
Krátkodobý majetok	1	
Členenie zásob	1	
Ciele zásobovania	1	
Plánovanie zásob	1	
Obstarávanie zásob	1	
Skladovanie, Evidencia zásob	1	

		Popísať jednotlivé zásobovacie činnosti v podnikoch spoločného stravovania. Zoradiť zásobovacie činnosti a ich etapy do správneho poradia. Zostaviť objednávku materiálu a potvrdenie objednávky podľa určeného zadania. Vypísať príjemku, skladovú kartu, výdajku materiálu zo skladu.
Personálna činnosť a odmeňovanie pracovníkov	**6**	Popísať náplň personálnej činnosti v podniku spoločného stravovania. Vypracovať opis práce a špecifikáciu požiadaviek na zamestnanca v gastronómii a hotelierstve. Vypracovať inzerát ako metódu získavania zamestnancov. Simulovať priebeh pracovného pohovoru ako metódy výberu zamestnancov. Vypočítať čistú mzdu z hrubej mzdy podľa konkrétneho zadania.
Personálna činnosť	3	
Odmeňovanie pracovníkov	3	
Výroba a výrobné stredisko	**2**	Vypracovať náplň práce jednotlivých pracovníkov výrobného strediska. Graficky znázorniť dispozičné riešenie výrobného strediska. Diskutovať a riešiť reálne situácie vo výrobe jedál a nápojov.
Podstata a ciele výroby	1	
Výrobné stredisko v zariadeniach spoločného stravovania	1	
Odbytové stredisko	**4**	Vytvoriť dotazník - prieskum trhu - spokojnosť s novou službou / produktom v gastronomickom zariadení. Riešiť rôzne situácie vzniknuté pri reklamáciách od zákazníkov, negatívne recenzie na hotelové služby. Navrhnúť marketingovú kampaň pre hotel na konkrétnu sezónu. Diskutovať o možných problémoch s nízkou návštevnosťou a uviesť možné príklady.
Odbytové stredisko v zariadeniach spoločného stravovania	4	

		Vypracovať náplň práce pracovníka odbytového strediska.
Ekonomická stránka činnosti podniku	**5**	Rozčleniť náklady gastronomického zariadenia z rôznych hľadísk. Vypočítať náklady na konkrétnych príkladoch. Navrhnúť znižovanie nákladov súvisiacich s prevádzkou reštaurácie. Vypočítať tržby gastronomického podniku - praktické príklady. Vypočítať výsledok hospodárenia gastronomického podniku. Diskutovať o faktoroch, ktoré ovplyvňujú náklady a výnosy gastronomického podniku.
Náklady podniku	2	
Výnosy podniku	2	
Výsledok hospodárenia podniku	1	
Financovanie podniky	**3**	Rozčleniť zdroje financovania podnikateľskej činnosti v hotelierstve a gastronómii. Diskutovať o možnostiach financovania činnosti z finančných zdrojov Európskej únie.
Finančné zdroje podniku	3	
Cena a cenová politika v hotelierstve	**4**	Charakterizovať cenotvorbu v ubytovacích a stravovacích zariadeniach. Vykalkulovať cenu jedál a nápojov.
Tvorba cien pohostinských a hotelových služieb	4	
Platobný styk	**3**	Diskutovať o rôznych formách platobného styku a ich výhodách a nevýhodách. Vyplniť rôzne doklady hotovostného a bezhotovostného platobného styku. Opísať zásady bezpečného platobného styku.
Platobný styk	1	
Hotovostný, bezhotovostný, kombinovaný platobný styk	2	
Zdaňovanie podnikov – daňová sústava	**5**	Vyhľadať na internete v aktuálnom znení zákona o dani z príjmov rôzne druhy daní. Priraďovať predmety dane jednotlivým druhom miestnych daní. Vypočítať DPH na konkrétnom príklade.
Priame a nepriame dane	5	