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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
MILANA HODŽU
BANSKÁ BYSTRICA

Príprava pokrmov v gastronómii

6445 H kuchár, kuchárka

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 5
2 CIELE A POSLANIE ŠKOLY 8
2.1 Výchovno-vzdelávacie ciele školy 8
2.2 Vízia a filozofia školy 8
2.3 Prioritné smerovanie školy 9
2.4 Materiálne a priestorové podmienky 10
2.5 Personálne podmienky 11
2.6 Organizačné podmienky 12
2.7 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 12
3 CHARAKTERISTIKA ŠkVP 13
3.1 Popis vzdelávacieho programu / Základné údaje o štúdiu 13
3.2 Rozvoj environmentálneho povedomia žiakov 14
3.3 Organizačné formy štúdia 14
3.4 Podmienky prijatia žiakov 15
3.5 Organizácia výučby a odborného výcviku 15
3.6 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky 15
3.6.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium 15
3.6.2 Zdravotne znevýhodnení žiaci 16
3.6.3 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 16
3.7 Stratégia digitálnej transformácie vzdelávania 17
3.8 Opodstatnenosť odboru 21
4 PROFIL ABSOLVENTA 22
4.1 Celková charakteristika absolventa 22
4.2 Kompetencie absolventa 22
4.2.1 Kľúčové kompetencie 23
4.2.2 Všeobecné kompetencie 29
4.2.3 Odborné kompetencie 31
4.3 Práva dieťaťa a mechanizmy ich uplatňovania 38
4.4 Uplatnenie absolventa 39
5 UČEBNÝ PLÁN 40
6 SYSTÉM PODPORY ŽIAKOV V SÚLADE S PRINCÍPMI INKLUZÍVNEHO VZDELÁVANIA 43

6.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania ... 43
6.2 Podporné opatrenia ... 43
6.3 Podpora nadaných žiakov ... 44
6.4 Podpora žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia ... 44
7 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV ... 45
7.1 Pravidlá hodnotenia žiakov ... 45
7.2 Organizácia a hodnotenie záverečnej skúšky ... 46
7.3 Klasifikácia ... 47
8 ROZŠIRUJÚCE VZDELÁVACIE AKTIVITY ŠKOLY ... 48
9 NÁRODNÝ ŠTANDARD FINANČNEJ GRAMOTNOSTI v ŠkVP ... 52
10 UČEBNÉ OSNOVY ... 54
10.1 Štruktúra učebných osnov ... 54
10.2 Učebné osnovy teoretického vyučovania ... 55
10.2.1 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie ... 55
10.2.2 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie ... 57
10.2.3 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov ... 60
Slovenský jazyk a literatúra ... 60
Anglický jazyk ... 68
Nemecký jazyk ... 74
Etická výchova ... 80
Náboženská výchova ... 85
Občianska náuka ... 94
Biológia ... 97
Matematika ... 103
Telesná a športová výchova ... 106
Zdravotná telesná výchova ... 113
10.2.4 Učebné osnovy odborných predmetov ... 116
Ekonomika a podnikanie ... 116
Potraviny a výživa ... 120
Spoločenská komunikácia ... 125
Stolovanie ... 128
Technológia ... 133
Aplikovaná informatika ... 142
Ekonomika prevádzky obchodu a služieb ... 151

Hospodárske výpočty 155
Svet práce 157
10.3 Učebné osnovy praktického vyučovania 161
10.3.1 Výkonové štandardy pre praktické vyučovanie 161
10.3.2 Obsahové štandardy pre praktické vyučovanie 162
Cvičenia z technológie 165
Odborný výcvik 170

1 IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Milana Hodžu Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Zriaďovateľ	BBSK, Námestie SNP 23, 974 01 Banská Bystrica
Kód a názov odboru vzdelávania	6445 H kuchár, kuchárka
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	Služby v gastronómii
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie bez maturity s výučným listom
Úroveň SKKR/EKR	3/3
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Systém OVP	SŠV – systém školského vzdelávania SDV – systém duálneho vzdelávania
Spôsob ukončenia štúdia	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
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
Školský rok zavedenia aktuálneho znenia	2026/2027

ŠkVP je vypracovaný podľa inovovaného Štátneho vzdelávacieho programu pre skupinu odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II v aktuálnom znení, vrátane príslušných dodatkov.

Schvaľovacia doložka:

Úkon	**Dátum prerokovania/vydania**
Prerokovanie ŠkVP v pedagogickej rade	08. 06. 2026
Prerokovanie ŠkVP v rade školy	07. 07. 2026
Vydanie ŠkVP riaditeľkou školy	28. 08. 2026
Účinnosť aktuálneho ŠkVP	od 01. 09. 2026

Stredná odborná škola Milana Hodžu

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

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	Zmena názvu predmetu telesná výchova na telesná a športová výchova
	01.09.2012	Zmena kódov v učebných a študijných odboroch
	01.09.2013	ŠkVP upravený podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe
	01.09.2017	ŠkVP upravený podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe; zmena – SJL, CHE, TŠV, PVY, TEC, STO, REG, cvičenia z TEC a STO - zrušené
	01. 09. 2021	Zmena v dotácií hodín predmetov CJ, MAT, TSV, USP, HVY, REG a zrušenie INF
	01.09. 2022	ŠkVP upravený podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe; Dodatok č. 10 – zmena kľúčových kompetencií
	01.09.2024	Inovovaný školský vzdelávací program
	01.09.2025	ŠkVP upravený podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe; Dodatok č. 2 k inovovanému ŠVP
	01.04.2026	Aktualizácia názvu školy z dôvodu udelenia čestného názvu „Stredná odborná škola Milana Hodžu“ s účinnosťou od 01.04.2026; nový názov bol zapracovaný do príslušných častí ŠkVP
	03.08.2026	**Aktualizácia ŠkVP podľa zmien v zákone od 01.01.2026**

		Doplnenie identifikačných údajov a 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.

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

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

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

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

2.3 Prioritné smerovanie školy

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

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

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

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

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

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

2.4 Materiálne a priestorové podmienky

Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie školy vytvára podmienky na realizáciu teoretického a praktického vyučovania. Pre študijný odbor 6445 H kuchár, kuchárka sú rozhodujúce najmä odborné priestory a pracoviská súvisiace s gastronómiou a technikou obsluhy.

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.

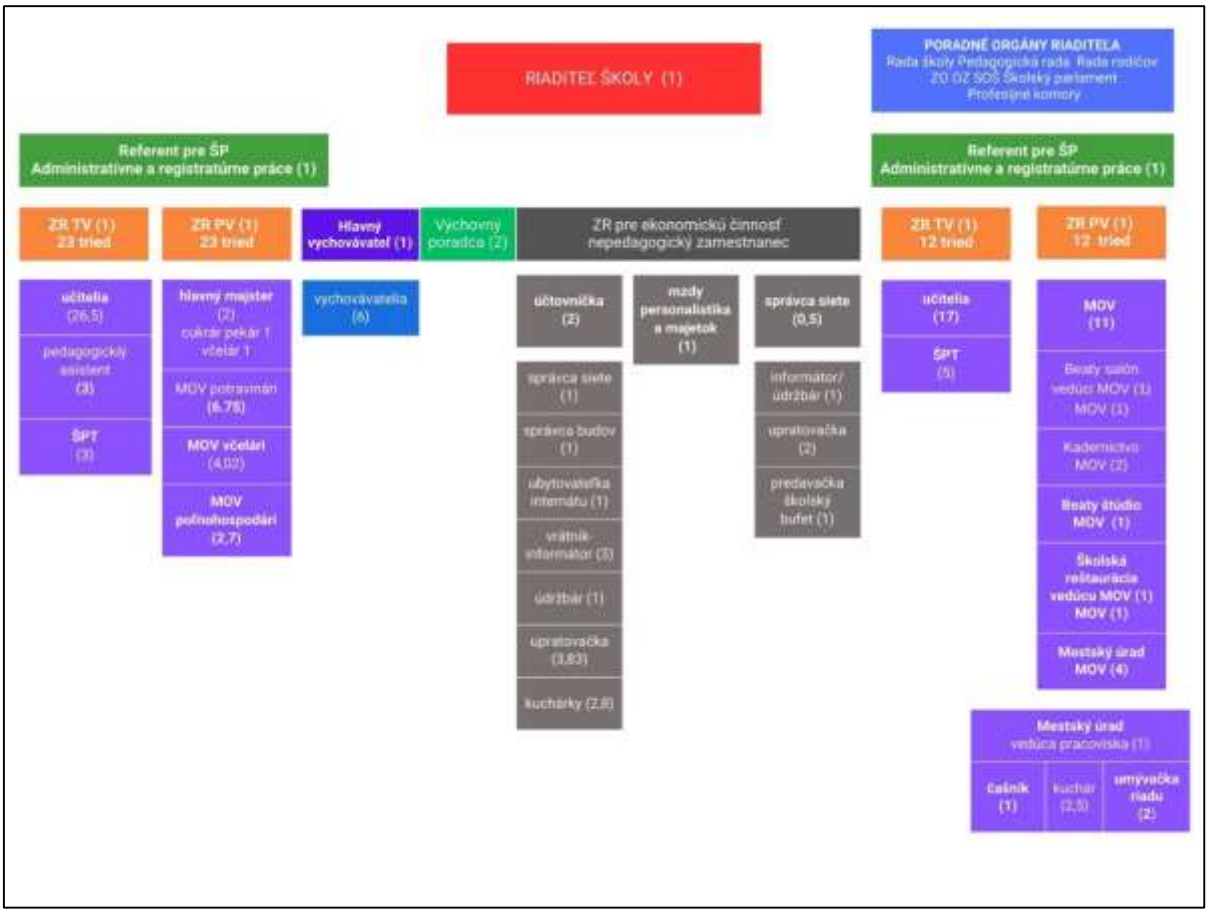
2.5 Personálne podmienky

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 (BOZP) 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 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, 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. čašnícky pracovný odev, protišmykovú obuv, ochranné rukavice) podľa charakteru pracoviska a vykonávanej činnosti.

Nácvik činností, ktoré sú pre mladistvých inak obmedzené alebo zakázané, sa môže uskutočniť 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, separovania odpadov a šetrenia energiami).

3 CHARAKTERISTIKA ŠkVP

3.1 Popis vzdelávacieho programu / Základné údaje o štúdiu

Vzhľadom na tradíciu školy a požiadavky trhu práce sa vo výchovno-vzdelávacom procese zameriavame na prípravu kvalitných odborníkov v oblasti prípravy pokrmov v gastronómii. Príprava v školskom vzdelávacom programe Príprava pokrmov v gastronómii zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v pracovisku odborného výcviku, v pracovisku u zamestnávateľa, prípadne na pracovisku praktického vyučovania (v systéme duálneho vzdelávania). Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek služieb poskytovaných obyvateľstvu so všeobecným prehľadom so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Študijný program reflektuje požiadavky moderného trhu práce, pričom žiakom poskytuje prierezový pohľad na prípravu pokrmov v gastronómii a rôzne techniky a formy. Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecnovzdelávacích 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, v odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, techniky obsluhy, technológie prípravy pokrmov a pod.

Naším cieľom v tejto oblasti je pripraviť odborníkov, ktorí vedia skĺbiť kvalitu a jedinečnosť tradičnej gastronómie a moderných technológií. Školský vzdelávací program je rozvrhnutý tak, aby nesmeroval iba k príprave úzko zameraných špecialistov v danej oblasti, ale k získaniu širšieho rozsahu kompetencií, ktoré umožnia absolventom hľadať a nachádzať zamestnanie v širšej oblasti trhu práce, prípadne umožní ich bezproblémovú rekvalifikáciu.

Cieľom všeobecného 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 realizovať. Všeobecné vzdelávacie ciele sú vo vzdelávacom programe rozpracované v podobe kompetencií absolventa, obsahových štandardov a im zodpovedajúcich čiastkových kompetencií.

Vzdelávacie oblasti odbornej zložky vzdelávania predstavujú povinný základ odborného vzdelávania danej skupiny. Sú zvolené tak, aby tvorili ucelený súbor, ktorý vytvára predpoklady pre kvalitnú prípravu absolventov.

Vo vzdelávacej oblasti praktická príprava si žiaci osvojujú zručnosti a pracovné návyky potrebné pre výkon pracovných činností v príslušnej oblasti.

Cieľom učebného odboru čašník, servírka je odborné vzdelávanie a výchova kvalifikovaných odborníkov pre oblasť gastro služieb.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka.

Školský vzdelávací program Príprava pokrmov v gastronómii je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

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.

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 6445 H kuchár, kuchárka je forma štúdia denná. Vyučovanie sa realizuje podľa učebného plánu školy. Žiaci sú na niektoré predmety rozdelení do skupín (cudzie jazyky, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, cvičenia z techniky obsluhy, telesná a športová výchova) 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 odbornej praxe.

3.4 Podmienky prijatia žiakov

Pre denné trojročné štúdium v učebnom odbore kuchár, kuchárka je základnou podmienkou ukončené nižšie stredné vzdelanie, teda absolvovanie základnej školy. Uchádzači musia zároveň splniť podmienky prijímacieho konania. Uchádzač musí byť zdravotne spôsobilý na výkon povolania, čo sa preukazuje lekárskym potvrdením. V prípade žiakov so zdravotným znevýhodnením sa podmienky prijatia a organizácie vzdelávania upravujú podľa špecifických vzdelávacích programov.

Pri výbere uchádzačov sa prihliada na osobnostné predpoklady, ako sú kultivované vystupovanie, schopnosť komunikácie, tímová spolupráca a odolnosť voči stresu. Štúdium je vhodné pre žiakov, ktorí majú záujem o prácu s ľuďmi, obsluhu a zákaznícky servis.

3.5 Organizácia výučby a odborného výcviku

Výučba v učebnom odbore kuchár, kuchárka je rozdelená na teoretickú a praktickú časť. Teoretické predmety zahŕňajú odborné vedomosti z oblasti technológie prípravy pokrmov, stolovania, ekonomiky prevádzky a komunikácie so zákazníkom.

Praktická výučba prebieha formou odborného výcviku, ktorý sa organizuje ako odborný vyučovací predmet učebného odboru. Praktické vyučovanie sa musí organizovať tak, aby súčet dní teoretického a praktického vyučovania v týždni nepresiahol päť dní. Do dĺžky jedného vyučovacieho dňa sa započítava aj dĺžka prestávok. Žiaci sa učia pripravovať a technologicky spracúvať potraviny, zhotovovať pokrmy podľa receptúr, správne používať kuchynské zariadenia a pracovné pomôcky, dodržiavať zásady hygieny, HACCP a bezpečnosti pri práci a uplatňovať odbornú komunikáciu v pracovnom prostredí. Súčasťou výučby sú aj odborné kurzy, kurz ochrany života a zdravia, pohybové aktivity v prírode a účelové cvičenia. V treťom ročníku sa organizuje záverečná skúška, ktorá preverí odborné kompetencie žiaka. 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.

Škola organizuje odborný výcvik nielen na svojich pracoviskách odborného výcviku (napr. školská kuchyňa ScoolRest.), ale aj v prevádzkach zamestnávateľov, čím zabezpečuje reálne pracovné prostredie.

Škola organizuje odborné kurzy, ktoré rozširujú kompetencie žiakov, napríklad carvingový kurz. Súčasťou výučby sú aj kurzy ochrany života a zdravia, pohybové aktivity v prírode a účelové cvičenia.

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

s prostredí s vysokými teplotami, 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 sa vyžaduje predloženie zdravotného preukazu - preukaz pracovníka v potravinárstve. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí všeobecný lekár pre deti a dorast, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

3.6.2 Zdravotne znevýhodnení žiaci

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.

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 praktické vyučovanie sa vyžaduje:

- **Pracovné oblečenie**: Žiak z hľadiska BOZ musí používať na pracovisku odborného výcviku pracovné oblečenie v nasledovnom rozsahu: Chlapci: Tričko s krátkym rukávom, pracovné (kuchárske) nohavice, čierna pracovná zdravotná obuv, ponožky, zástera, rondón, kuchárska šiltovka. Dievčatá: Tričko s krátkym rukávom, pracovné (kuchárske) nohavice, čierna pracovná zdravotná obuv, ponožky, zástera, rondón, kuchárska šiltovka.

  Počas teoretickej a praktickej prípravy žiakov sa zakazuje nosenie piercingu.
- **Zdravotný preukaz:** Žiak, ktorý absolvuje odborný výcvik v gastro prevádzke, musí disponovať dokladom preukazujúcim jeho zdravotnú spôsobilosť - Zdravotný preukaz pracovníka v potravinárstve.

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 gastronómie. 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,	Indikátor: digitálne kompetencie sú zapracované v učebných osnovách a tematických plánoch a

CIEĽ	OPATRENIE / ZODPOVEDNOSŤ / TERMÍN	INDIKÁTOR / VYHODNOTENIE
	odborných predmetov a praktického vyučovania. Zodpovednosť: vedúci predmetových komisií, vyučujúci. Termín: priebežne.	prejavujú sa v žiackych výstupoch. Vyhodnotenie: predmetové komisie a pedagogická rada, najmenej raz ročne.
Digitálne nástroje v odbore 6445 H	Opatrenie: využívať tabuľkové a textové procesory, prezentačné programy, digitálnu evidenciu, skladové a objednávkové systémy, online zdroje a ďalšie digitálne nástroje pri normovaní a kalkulácii pokrmov, evidencii surovín a zásob, tvorbe jedálnych lístkov, organizácii výroby a prezentácii gastronomických produktov a služieb. Zodpovednosť: vyučujúci odborných predmetov a odborného výcviku. Termín: priebežne.	Indikátor: preukázateľné využitie digitálnych nástrojov pri odborných úlohách, praktických činnostiach a projektoch žiakov. Vyhodnotenie: hodnotenie výstupov žiakov, sledovanie využívania digitálnych technológií v odbornom vyučovaní a priebežná revízia učebných osnov.
AI gramotnosť a zodpovedné používanie AI	Opatrenie: rozvíjať schopnosť primerane, kriticky a eticky používať nástroje umelej inteligencie, overovať ich výstupy a rešpektovať ochranu osobných údajov a autorské právo. Zodpovednosť: vyučujúci podľa predmetov, koordinátor digitálneho vzdelávania. Termín: priebežne.	Indikátor: žiaci poznajú a uplatňujú pravidlá bezpečného a zodpovedného používania AI pri školských úlohách. Vyhodnotenie: reflexia vyučujúcich, žiacke výstupy a pedagogická rada.
Kyberbezpečnosť a digitálna zodpovednosť	Opatrenie: systematicky rozvíjať ochranu digitálnej identity, osobných a pracovných údajov, bezpečné prihlasovanie, prevenciu phishingu a kyberšikany. Zodpovednosť: vyučujúci informatiky, triedni učitelia, školský podporný tím. Termín: priebežne.	Indikátor: témy kyberbezpečnosti a prevencie sú zaradené vo vzdelávaní a žiaci poznajú zásady bezpečného správania. Vyhodnotenie: vyhodnotenie preventívnych a vzdelávacích aktivít.
Rozvoj digitálnych kompetencií pedagogických zamestnancov	Opatrenie: podporovať profesijné vzdelávanie a zdieľanie dobrej praxe v	Indikátor: účasť na profesijnom rozvoji a využívanie vhodných digitálnych nástrojov vo

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

3.8 Opodstatnenosť odboru

Učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka má stabilné miesto v systéme odborného vzdelávania vzhľadom na trvalú potrebu kvalifikovaných pracovníkov v gastronómii, hotelových službách, spoločnom stravovaní a cestovnom ruchu. Kvalita prípravy pokrmov významne ovplyvňuje spokojnosť zákazníkov, úroveň gastronomických zariadení aj celkovú kvalitu poskytovaných služieb.

Vzdelávanie reaguje na požiadavky súčasnej gastronomickej praxe a prepája teoretické vedomosti s praktickou prípravou. Žiaci si osvojujú vedomosti a zručnosti v oblasti potravín a výživy, technológie prípravy pokrmov, organizácie práce vo výrobnom stredisku, normovania a kalkulácií, ekonomiky prevádzky a využívania digitálnych technológií. Významnou súčasťou vzdelávania je odborný výcvik v školských gastronomických prevádzkach a na pracoviskách zamestnávateľov, kde si žiaci osvojujú prípravu, spracovanie a výdaj pokrmov v reálnych pracovných podmienkach.

Odbor zohľadňuje moderné gastronomické trendy, nové suroviny, progresívne technologické postupy a požiadavky na racionálnu, diferencovanú a zdravotne bezpečnú výživu. Dôraz sa kladie na kvalitu a estetickú úpravu pokrmov, správne dodržiavanie receptúr a technologických postupov, osobnú a prevádzkovú hygienu, zásady HACCP, bezpečnosť pri práci, hospodárne využívanie surovín a energií a obmedzovanie potravinového odpadu.

Absolventi sa môžu uplatniť v reštauráciách, hoteloch, penziónoch, zariadeniach spoločného stravovania, školských a závodných jedálňach, prevádzkach rýchleho stravovania a ďalších gastronomických zariadeniach na Slovensku i v zahraničí. Odbor zároveň vytvára predpoklady na ďalší profesijný rast, pokračovanie v nadstavbovom štúdiu a po splnení zákonných podmienok aj na samostatné podnikanie v oblasti gastronómie.

4 PROFIL ABSOLVENTA

4.1 Celková charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka je kvalifikovaný pracovník v oblasti gastronomických služieb. Je pripravený samostatne pracovať v reštauráciách, hoteloch, penziónoch, zariadeniach spoločného a účelového stravovania, cateringových prevádzkach a ďalších gastronomických zariadeniach, prípadne po splnení zákonných podmienok aj ako samostatne zárobkovo činná osoba. Pozná potraviny a suroviny, ich vlastnosti, výživovú hodnotu, zásady skladovania a technologického spracovania. Ovláda odbornú terminológiu, technologické postupy, normovanie a kalkulácie, gastronomické pravidlá, zásady HACCP, osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Podľa receptúr a technologických postupov dokáže pripravovať základné druhy polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých, mäsitých a múčnych jedál, pokrmy z mäsa, hydiny a rýb, jedlá studenej kuchyne, múčniky, jedlá na objednávku a vybrané pokrmy medzinárodnej gastronómie. Vie vykonávať predbežnú a tepelnú úpravu potravín, posudzovať ich kvalitu, hospodárne využívať suroviny a správne používať kuchynské stroje, zariadenia a pracovné pomôcky. Podieľa sa na zostavovaní jedálnych lístkov a menu a dbá na kvalitu, estetickú úroveň a zdravotnú bezpečnosť pokrmov.

Absolvent dokáže primerane komunikovať v jednom cudzom jazyku v bežných osobných a pracovných situáciách. Osvojí si zásady zdravého životného štýlu, racionálnej výživy a zodpovedného prístupu k vlastnému zdraviu aj k zdraviu spotrebiteľa. Vie sa ústne a písomne vyjadrovať, formulovať svoje názory, pracovať samostatne aj v tíme a riešiť bežné problémy gastronomickej praxe.

Dokáže organizovať svoju prácu, dodržiavať technologické postupy, časový harmonogram a zásady hospodárnosti. Používa základné informačné a komunikačné technológie a poznatky z matematicko-prírodných vied využíva pri normovaní, kalkuláciách a hospodárskych výpočtoch. Uvedomuje si význam ochrany životného prostredia, hospodárneho využívania surovín, vody a energií a správneho nakladania s odpadmi.

Po úspešnom ukončení štúdia absolvent získava výučný list a môže sa uplatniť v širokom spektre gastronomických prevádzok vrátane školských, závodných, zdravotníckych a sociálnych zariadení, cateringu a rýchleho stravovania. Má zároveň vytvorené predpoklady na ďalšie odborné vzdelávanie, profesijný rast, absolvovanie špecializovaných kurzov, pokračovanie v nadväzujúcom štúdiu a po splnení zákonných podmienok aj na samostatné podnikanie.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami :

4.2 Kompetencie absolventa

Vzdelávanie v učebnom odbore čašník, servírka 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
- vyplňovať formuláre
- navrhovať návody k činnostiam, písať odborné materiály a dokumenty v materinskom jazyku,
- osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
- spracovávať písomné textové informácie a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
- orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolaní,
- vyhľadávať a využívať jazykové a iné výrazové prostriedky pri riešení zadaných úloh a tém v cudzom jazyku,
- vedieť prijímať a tvoriť text, chápať vzťahy medzi rečovou situáciou, témou a jazykovým prejavom v materinskom a cudzom jazyku,
- rozlišovať rôzne druhy a techniky čítania, ovládať orientáciu sa v texte a jeho rozbor z hľadiska kompozície a štýlu v materinskom a cudzom jazyku,
- ovládať operácie pri práci s počítačom,

- pochopiť a vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku, ktorý zabezpečuje právo voľného pohybu občana žiť, študovať a pracovať v podmienkach otvoreného trhu práce,
- pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie vrátane možnosti učenia sa formou on-line.

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- spoznávať svoje miesto v ľudskej spoločnosti,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať vlastný hodnotový systém a postoje
- poznať svoje možnosti ako človeka a občana žijúceho v meste a na vidieku na vidieku. podnikajúceho v prospech rozvoja miesta kde žije
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok
- smerovať svoje aktivity k daným cieľom a vylepšovať formou ich na základe sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,
- podieľať sa na stanovení krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- spozorovať nedostatky vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj,
- dokáže pozorovať, triediť, merať javy a formulovať hypotézu,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- uvedomovať si svoju spätosť s živým i neživým svetom, ktorý ho obklopuje
- uvedomovať si svoju schopnosť ovplyvniť vývoj svojho prírodného i sociálneho prostredia
- poznať a používať základné pravidlá medziľudskej interakcie a základné spoločenské normy správania
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy
- samostatne predkladať návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný
- vedieť samostatne predkladať návrhy a jednoduché projekty,
- rozhodovať o princípoch kontrolného mechanizmu,
- samostatne pracovať aj sa zapájať do práce tímu,
- poznať zásady tvorby tímu, jeho vývoj a možnosti
- riadiť práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

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

Podnikateľské spôsobilosti

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,
- poznať základné druhy potravín a surovín, ich zloženie, vlastnosti, akosť, biologickú a energetickú hodnotu a možnosti ich gastronomického využitia;
- charakterizovať základné skupiny potravín, najmä ovocie, zeleninu, zemiaky, strukoviny, huby, obilniny, pochutiny, koreniny, sladidlá, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky a ďalšie suroviny používané pri príprave pokrmov;
- poznať základné druhy nealkoholických a alkoholických nápojov, kávy a ďalších nápojov a ich využitie v gastronómii a pri príprave pokrmov;
- poznať zásady posudzovania kvality, čerstvosti a zdravotnej bezpečnosti potravín a surovín;
- poznať zásady správneho preberania, skladovania, ošetrovania a hospodárneho využívania potravín, surovín, polotovarov a materiálov;
- poznať zásady racionálnej výživy, správnej životosprávy a význam jednotlivých živín vo výžive človeka;
- poznať zásady osobnej, potravinovej a prevádzkovej hygieny a správnej výrobnej praxe;
- poznať príčiny vzniku nákaz a otráv z potravín a zásady ich prevencie;
- poznať hygienické a protiepidemiologické požiadavky na gastronomické prevádzky a princípy systému HACCP;
- poznať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany, poskytovania prvej pomoci a ochrany životného prostredia v gastronomických zariadeniach;
- poznať organizáciu a pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách pred začatím prevádzky, počas prevádzky a po jej skončení;
- poznať priestorové usporiadanie, základné vybavenie a organizáciu práce vo výrobných strediskách gastronomických prevádzok;
- poznať pracovné stroje, zariadenia, nástroje, náradie, pracovné pomôcky a inventár používaný pri príprave pokrmov, ich funkciu, zásady správneho používania, ošetrovania a bezpečnej manipulácie;
- poznať zásady prípravy pracoviska, organizácie práce a dodržiavania technologickej disciplíny pri výrobe pokrmov;
- poznať základné predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, ich význam a správne pracovné postupy;
- poznať základné tepelné úpravy potravín, najmä varenie, dusenie, pečenie, zapekanie, vyprážanie a ďalšie používané spôsoby tepelného spracovania;
- poznať vplyv jednotlivých technologických úprav na výživovú hodnotu, chuť, vôňu,

konzistenciu a zdravotnú bezpečnosť potravín;

- poznať technologické postupy prípravy vývarov a polievok, ich druhy, suroviny, spôsob prípravy a dokončovania;
- poznať technologické postupy prípravy omáčok, ich základné členenie, použitie, dochucovanie a vhodné kombinácie s pokrmami;
- poznať technologické postupy prípravy príloh a doplnkov k jedlám z rôznych druhov surovín;
- poznať technologické postupy prípravy bezmäsitých jedál, vrátane jedál zo zeleniny, zemiakov, strukovín, obilnín, cestovín, ryže, vajec a syrov;
- poznať technologické postupy prípravy mäsitých jedál z hovädzieho, teľacieho, bravčového a ďalších druhov mäsa;
- poznať zásady delenia, spracovania a gastronomického využitia jednotlivých častí jatočného mäsa;
- poznať technologické postupy prípravy jedál z hydiny, rýb, plodov mora a zveriny;
- poznať technologické postupy prípravy múčnych jedál, múčnikov a jednoduchých dezertov;
- poznať technologické postupy prípravy jedál studenej kuchyne, šalátov, predjedál, studených mís a ďalších výrobkov studenej kuchyne;
- poznať technologické postupy prípravy jedál na objednávku a minútkových pokrmov, zásady organizácie práce a časovej koordinácie ich prípravy;
- poznať zásady prípravy vegetariánskych, diétnych a alternatívnych jedál a diferencovanej stravy pre vybrané skupiny stravníkov;
- poznať základné princípy zostavovania stravy pri zohľadnení zásad správnej výživy, veku, zdravotných a individuálnych potrieb stravníkov;
- poznať základy slovenskej, regionálnej, svetovej a medzinárodnej gastronómie, charakteristické suroviny, pokrmy a technologické postupy;
- poznať progresívne a moderné spôsoby prípravy jedál, nové gastronomické technológie, suroviny a pracovné postupy
- poznať zásady estetickej úpravy, dokončovania, porciovania, dekorovania a prezentácie hotových pokrmov;
- poznať požiadavky na senzorickú, výživovú, hygienickú a estetickú kvalitu hotových jedál;
- poznať zásady uchovávania hotových pokrmov, udržiavania ich správnej teploty, výdaja a bezpečnej manipulácie až po odovzdanie spotrebiteľovi;
- poznať zásady prípravy a výdaja pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania a občerstvenia;
- poznať základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych lístkov a menu;
- poznať princípy vhodného výberu a kombinovania pokrmov pri zostavovaní menu z hľadiska technologického, výživového, chuťového, estetického a ekonomického;
- poznať zásady normovania, používania receptúr a výpočtu množstva surovín potrebných na prípravu stanoveného počtu porcií;
- poznať princípy kalkulácie jedál a gastronomických výrobkov, tvorby cien a základných hospodárskych výpočtov;
- poznať zásady hospodárneho využívania surovín, minimalizácie výrobných strát a predchádzania vzniku potravinového odpadu;

- poznať zásady materiálno-technického zásobovania, príjmu tovaru, skladovania, skladovej evidencie, inventúry a inventarizácie;
- poznať zásady hmotnej zodpovednosti a hospodárenia so zverenými surovinami, zásobami, materiálom, zariadeniami a inventárom;
- poznať základné organizačné a ekonomické princípy fungovania reštaurácie, hotela, zariadenia spoločného stravovania a ďalších gastronomických prevádzok;
- poznať základnú organizačnú a personálnu štruktúru hotela a vzájomnú nadväznosť výrobného, odbytového a ubytovacieho úseku;
- poznať význam cestovného ruchu a postavenie gastronómie a stravovacích služieb v systéme cestovného ruchu a hotelierstva;
- poznať zásady spoločenského správania, profesijnej etiky, pracovnej disciplíny a profesionálnej komunikácie na pracovisku;
- poznať zásady tímovej spolupráce a organizácie práce kuchynského kolektívu a vzájomnej spolupráce medzi výrobným a odbytovým strediskom;
- poznať zásady ochrany spotrebiteľa, základné pravidlá reklamácie a zodpovednosti pracovníka za kvalitu a zdravotnú bezpečnosť poskytovaných gastronomických produktov;
- poznať základné ekonomické pojmy, princípy fungovania podniku, pracovnoprávne vzťahy a práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa;
- poznať právne formy podnikania a základné podmienky podnikateľskej a živnostenskej činnosti v oblasti gastronomických služieb;
- poznať základy tvorby podnikateľského zámeru, nákladov, výnosov, financovania, cenotvorby a ekonomického vyhodnocovania gastronomickej prevádzky;
- orientovať sa v možnostiach ďalšieho odborného vzdelávania, profesijného rastu a podnikania v oblasti gastronómie, spoločného stravovania, hotelierstva a cestovného ruchu;
- poznať možnosti využitia informačných, komunikačných a inteligentných technológií v gastronómii, vrátane základných kancelárskych programov, skladových, evidenčných, objednávkových a ďalších aplikačných systémov využívaných v gastronomickej prevádzke;
- poznať zásady environmentálne zodpovedného fungovania gastronomickej prevádzky, najmä hospodárneho využívania vody, energií a surovín, triedenia odpadov a obmedzovania negatívnych vplyvov gastronomickej výroby na životné prostredie.

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne pripraviť pracovisko a výrobné stredisko na začiatok prevádzky a vykonať potrebné činnosti po jej ukončení;
- dodržiavať zásady osobnej, potravinovej a prevádzkovej hygieny a uplatňovať zásady správnej výrobnej praxe;
- uplatňovať zásady systému HACCP pri preberaní, skladovaní, spracovaní, príprave a výdaji potravín a pokrmov;
- dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany a zásady bezpečnej manipulácie s pracovnými strojmi, zariadeniami, nástrojmi a pomôckami;
- poskytnúť základnú prvú pomoc pri úraze a primerane reagovať pri mimoriadnych udalostiach;

- pripraviť pracovisko, pracovné pomôcky, zariadenia, suroviny a inventár pred začatím pracovnej činnosti;
- organizovať pracovisko a vlastnú prácu tak, aby boli dodržané technologické, hygienické, bezpečnostné a časové požiadavky;
- vykonávať činnosti vo výrobných strediskách pred začatím prevádzky, počas prevádzky a po jej skončení;
- správne preberať potraviny, suroviny a tovar a posudzovať ich základnú kvalitu, čerstvosť a vhodnosť na gastronomické spracovanie;
- správne skladovať potraviny, suroviny, polotovary a hotové výrobky podľa ich charakteru a stanovených podmienok;
- hospodárne nakladať so surovinami, potravinami, materiálom, energiami, vodou, pracovnými pomôckami a zariadeniami;
- vykonávať základné predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu;
- správne používať základné tepelné úpravy potravín, najmä varenie, dusenie, pečenie, zapekanie, vyprážanie a ďalšie používané technologické postupy;
- voliť vhodný technologický postup podľa druhu suroviny, charakteru pokrmu a požadovaného výsledku;
- pracovať podľa receptúr, technologických postupov, noriem a výrobných štandardov;
- normovať spotrebu surovín a prepočítavať ich množstvo podľa požadovaného počtu porcií;
- pripravovať vývary a polievky podľa stanovených technologických postupov;
- pripravovať omáčky a správne ich dochucovať, dokončovať a kombinovať s vhodnými pokrmami;
- pripravovať prílohy a doplnky k jedlám z rôznych druhov surovín;
- pripravovať bezmäsité jedlá zo zeleniny, zemiakov, strukovín, obilnín, cestovín, ryže, vajec, syrov a ďalších surovín;
- pripravovať mäsité jedlá z hovädzieho, teľacieho, bravčového a ďalších druhov mäsa;
- vykonávať základné opracovanie, porciovanie a gastronomické spracovanie mäsa;
- pripravovať jedlá z hydiny, rýb, plodov mora a zveriny v rozsahu stanovenom odbornou prípravou;
- pripravovať múčne jedlá, múčniky a jednoduché dezerty;
- pripravovať jedlá studenej kuchyne, najmä šaláty, predjedlá, obložené misy a ďalšie studené pokrmy;
- pripravovať jedlá na objednávku a minútkové pokrmy s dôrazom na rýchlosť, správne časovanie a dodržanie technologického postupu;
- pripravovať vegetariánske, diétne, alternatívne a diferencované pokrmy podľa stanovených zásad;
- pripravovať vybrané jedlá slovenskej, regionálnej, svetovej a medzinárodnej gastronómie;
- využívať moderné a progresívne technologické postupy, nové suroviny a profesionálne gastronomické zariadenia;
- správne používať kuchynské stroje, zariadenia, pracovné nástroje, náradie a pomôcky a vykonávať ich základnú údržbu;
- kontrolovať technologický proces prípravy pokrmu a priebežne hodnotiť jeho kvalitu;
- posudzovať chuť, vôňu, vzhľad, konzistenciu, teplotu a celkovú senzorickú kvalitu hotových jedál;

- pokrmy správne porciovať, dokončovať, dekorovať a esteticky upravovať pred výdajom;
- dodržiavať zásady správneho uchovávania hotových pokrmov, udržiavania požadovanej teploty a bezpečného výdaja;
- zostavovať jednoduché jedálne lístky a menu v súlade s gastronomickými, výživovými, technologickými a ekonomickými zásadami;
- vhodne kombinovať pokrmy a prílohy z hľadiska chuti, výživovej hodnoty, sezónnosti a charakteru gastronomickej ponuky;
- vykonávať základné kalkulácie spotreby surovín, nákladov a cien gastronomických výrobkov;
- aplikovať zásady materiálno-technického zásobovania, príjmu a výdaja surovín a sledovania zásob;
- vykonávať základné činnosti súvisiace so skladovou evidenciou, inventúrou a inventarizáciou;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri práci so zverenými surovinami, zásobami, materiálom, zariadeniami a inventárom;
- vykonávať pracovné činnosti v prevádzkach spoločného, účelového a rýchleho stravovania;
- pripravovať a vydávať jednoduché pokrmy a občerstvenie v podmienkach rýchleho stravovania;
- spolupracovať s pracovníkmi výrobného, odbytového a ubytovacieho úseku gastronomickej alebo hotelovej prevádzky;
- pracovať samostatne aj v tíme, plniť pridelené pracovné úlohy a rešpektovať organizáciu práce kuchynského kolektívu;
- organizovať a koordinovať vlastnú prácu podľa časového harmonogramu výroby a výdaja jedál;
- dodržiavať pracovnú disciplínu, profesijnú etiku a zásady zodpovedného správania na pracovisku;
- profesionálne komunikovať so spolupracovníkmi, nadriadenými a podľa potreby aj so zákazníkom alebo hosťom;
- riešiť bežné pracovné a prevádzkové situácie samostatne a primerane charakteru pracovnej úlohy;
- používať základné informačné a komunikačné technológie pri práci v gastronomickej prevádzke;
- pracovať so základnými kancelárskymi, skladovými, evidenčnými, objednávkovými a ďalšími aplikačnými programami využívanými v gastronómii;
- vyhľadávať a využívať odborné informácie, receptúry, technologické postupy a ďalšie zdroje potrebné na výkon povolania;
- sledovať nové gastronomické trendy, suroviny, technológie a pracovné postupy a primerane ich uplatňovať v praxi;
- uplatňovať zásady ochrany životného prostredia, triedenia odpadu, minimalizácie potravinového odpadu a hospodárneho využívania vody a energií;
- priebežne kontrolovať kvalitu vlastnej práce a niesť zodpovednosť za kvalitu, zdravotnú bezpečnosť a estetickú úroveň pripravovaných pokrmov.

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti
Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach odboru,
- schopnosťou pracovať samostatne aj v tíme, aktívne sa podieľať na vytváraní dobrých vzťahov s klientmi či kolegami a niesť osobnú zodpovednosť pri plnení úloh,
- kreativitou - iniciatívne a samostatne rieši problémy na pracovisku,
- adaptabilitou na meniace sa pracovné podmienky pri zavádzaní nových technológií a postupov pri pochopení významu celoživotného vzdelávania a zvyšovania kvalifikácie,
- schopnosťou spolupracovať v tím s primeraným sebavedomím a schopnosťou prijať kritiku, ako aj sám vecne a konštruktívne nedostatky kritizovať, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou pri všetkých činnostiach,
- schopnosťou uplatňovať organizačné a komunikatívne vlastnosti kľúčové pri jednaní s klientmi aj kolegami,
- 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 prejavovať citlivý, etický a zároveň profesionálny vzťah k ľuďom, zákazníkom, lokálnym produktom a životnému prostrediu,
- sebadisciplínou a spoľahlivosťou pri plnení povinností,
- ohľaduplnosťou a porozumením vo vzťahu k spolupracovníkom, dobrými medziľudskými vzťahmi,
- schopnosťou primeraným spôsobom získavať, kriticky hodnotiť, triediť a využívať informácie o javoch a procesoch, ktoré sú významné na utváranie názorov a postojov človeka, občana a odborníka,
- uplatňovaním všeľudských morálnych noriem.

Spôsob dosiahnutia kompetencií počas štúdia
Absolvent sa k uvedeným vedomostiam a zručnostiam dopracuje prostredníctvom:

Teoretického vyučovania

- odborné predmety zamerané na technológiu prípravy pokrmov, potraviny a výživu, gastronomické pravidlá, ekonomiku a organizáciu gastronomickej prevádzky,
- poznatky o druhoch potravín a surovín, ich zložení, vlastnostiach, výživovej hodnote, skladovaní, spracovaní a gastronomickom využití,
- poznatky o predbežných a tepelných úpravách potravín a technologických postupoch prípravy jednotlivých skupín pokrmov,
- hygiena, sanitácia, zásady správnej výrobnej praxe, systém HACCP, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci a protipožiarna ochrana,

- zásady racionálnej výživy, diferencovaného stravovania a prípravy diétnych, vegetariánskych a alternatívnych pokrmov,
- normovanie, kalkulácie, hospodárske výpočty, základy podnikania a organizácia gastronomickej prevádzky,
- zostavovanie jedálnych lístkov a menu podľa gastronomických, výživových, technologických a ekonomických zásad,
- základy spoločenskej komunikácie, profesijnej etiky, tímovej spolupráce a profesionálneho vystupovania,
- základy hotelových, reštauračných a ďalších služieb spoločného stravovania,
- oboznamovanie sa s novými gastronomickými trendmi, surovinami, technológiami, zariadeniami a pracovnými postupmi v kuchárskej praxi.

Odborného výcviku

- praktický nácvik základných pracovných postupov pri spracovaní a príprave potravín,
- príprava pracoviska, surovín, pracovných pomôcok, náradia, strojov a zariadení pred začatím prevádzky, počas prevádzky a po jej ukončení,
- preberanie, posudzovanie kvality a správne skladovanie potravín, surovín, polotovarov a ďalšieho materiálu,
- vykonávanie predbežných úprav potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu,
- praktické používanie základných tepelných úprav potravín, najmä varenia, dusenia, pečenia, zapekania, vyprážania a ďalších technologických postupov,
- príprava vývarov, polievok, omáčok, príloh, šalátov a ďalších základných gastronomických výrobkov,
- príprava bezmäsitých, mäsitých a múčnych jedál, jedál z hydiny, rýb, zveriny a ďalších druhov surovín,
- príprava jedál studenej kuchyne, jedál na objednávku, minútkových pokrmov, jednoduchých múčnikov a dezertov,
- príprava vegetariánskych, diétnych, alternatívnych a diferencovaných pokrmov podľa stanovených zásad,
- príprava vybraných jedál slovenskej, regionálnej a medzinárodnej gastronómie,
- práca podľa receptúr, technologických postupov a noriem, normovanie spotreby surovín a vykonávanie základných kalkulácií,
- porciovanie, dokončovanie, dekorovanie a estetická úprava hotových pokrmov pred výdajom,
- posudzovanie senzorickej kvality pokrmov z hľadiska chuti, vône, vzhľadu, konzistencie a teploty,
- práca s profesionálnymi kuchynskými strojmi, zariadeniami, pracovným náradím a pomôckami a vykonávanie ich základnej údržby,
- dodržiavanie hygienických, sanitárnych, bezpečnostných a protipožiarnych zásad pri práci a uplatňovanie systému HACCP,
- hospodárne využívanie potravín, surovín, energií, vody, pracovných prostriedkov a minimalizácia potravinového odpadu,
- riešenie modelových a reálnych pracovných situácií súvisiacich s organizáciou výroby, kvalitou pokrmov, technologickými postupmi a spoluprácou v kuchynskom tíme.

Rozvoja mäkkých kompetencií

- profesionálna komunikácia so spolupracovníkmi, nadriadenými a podľa potreby aj so zákazníkom,
- schopnosť porozumieť zadaniu, správne interpretovať pracovné pokyny a zvoliť vhodný pracovný postup,
- tímová spolupráca a rešpektovanie pravidiel a organizácie pracoviska,
- samostatnosť, spoľahlivosť a zodpovednosť za kvalitu a zdravotnú bezpečnosť pripravovaných pokrmov,
- schopnosť riešiť problémové a neštandardné situácie vznikajúce počas gastronomickej výroby,
- estetické cítenie, tvorivosť a schopnosť vhodne upravovať a prezentovať hotové pokrmy,
- precíznosť, trpezlivosť, manuálna zručnosť, pracovná disciplína a schopnosť efektívne organizovať vlastnú prácu,
- schopnosť pracovať pod časovým tlakom a koordinovať jednotlivé pracovné činnosti podľa harmonogramu výroby a výdaja jedál,
- schopnosť priebežne sa vzdelávať a prispôsobovať novým gastronomickým trendom, surovinám, technologickým postupom a moderným zariadeniam.

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 učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka bude disponovať kľúčovými a odbornými kompetenciami, ktoré uplatní v oblasti gastronomických, reštauračných, hotelových a stravovacích služieb. Vďaka získaným odborným vedomostiam, praktickým zručnostiam, manuálnej zručnosti, tvorivosti a schopnosti efektívne organizovať pracovné činnosti bude pripravený samostatne vykonávať základné aj náročnejšie činnosti spojené s prípravou pokrmov, spracovaním potravín a surovín, organizáciou práce vo výrobnom stredisku a zabezpečovaním kvalitnej a zdravotne bezpečnej gastronomickej výroby.

Absolvent sa môže uplatniť ako kuchár alebo kuchárka v reštauráciách, hoteloch, penziónoch, zariadeniach spoločného a účelového stravovania, školských a závodných jedálňach, zdravotníckych a sociálnych zariadeniach, cateringových spoločnostiach, prevádzkach rýchleho stravovania a v ďalších gastronomických zariadeniach. Môže vykonávať predbežnú a tepelnú úpravu potravín, pripravovať vývary, polievky, omáčky, prílohy, bezmäsité, mäsité a múčne jedlá, jedlá z hydiny, rýb, zveriny, pokrmy studenej kuchyne, jedlá na objednávku, múčniky a vybrané jedlá slovenskej, regionálnej a medzinárodnej gastronómie. Uplatnenie môže nájsť aj pri príprave diétnych, vegetariánskych a alternatívnych pokrmov, pri cateringových službách a zabezpečovaní gastronomickej výroby pre spoločenské a mimoriadne podujatia.

Získané kompetencie umožnia absolventovi pracovať v menších rodinných gastronomických prevádzkach aj vo väčších reštauračných, hotelových a stravovacích zariadeniach. Bude schopný pracovať podľa receptúr, technologických postupov a noriem, správne voliť a používať suroviny, kuchynské stroje, zariadenia, náradie a pracovné pomôcky, posudzovať kvalitu potravín a hotových pokrmov a dodržiavať zásady normovania a hospodárneho využívania surovín. Pri práci bude uplatňovať zásady osobnej, potravinovej a prevádzkovej hygieny, správnej výrobnej praxe, systému HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany a ochrany životného prostredia. Zároveň bude schopný zabezpečiť primeranú chuťovú, výživovú, estetickú a hygienickú kvalitu pripravovaných pokrmov.

Absolvent bude zároveň pripravený na samostatné podnikanie v oblasti gastronomických a stravovacích služieb po splnení podmienok ustanovených platnou legislatívou. Základné vedomosti z ekonomiky, podnikania, organizácie gastronomickej prevádzky, hospodárskych výpočtov, normovania, kalkulácií, cenotvorby a marketingu môže využiť pri založení a vedení vlastnej gastronomickej prevádzky, bistra, cateringovej služby alebo iného zariadenia poskytujúceho stravovacie služby. Tým môže prispievať k rozvoju miestnej gastronómie, cestovného ruchu, drobného podnikania a zamestnanosti v regióne.

Vďaka praktickému charakteru prípravy, osvojeniu si profesionálnych pracovných návykov a schopnosti reagovať na nové gastronomické trendy, suroviny, technologické postupy a moderné kuchynské zariadenia sa absolvent môže úspešne uplatniť na domácom aj zahraničnom trhu práce. Zároveň má vytvorené predpoklady na ďalšie vzdelávanie, rozširovanie kvalifikácie, absolvovanie odborných kurzov, školení, gastronomických súťaží a stáží a na ďalší profesijný rast v dynamicky sa rozvíjajúcej oblasti gastronómie, hotelierstva, spoločného stravovania a cestovného ruchu.

5 UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru		**6445 H kuchár, kuchárka**			
Forma štúdia		denná			
Vyučovací jazyk		slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov		**Týždenný počet vyučovacích hodín**			
		1.	**2.**	**3.**	**Spolu**
TEORETICKÉ VYUČOVANIE		**15,5 + 0,5D**	**13 + 1D**	**13 + 1D**	**41,5 + 2,5D**
Všeobecno-vzdelávacie predmety		**8,5 + 0,5D**	**5**	**3 + 1D**	**17,5 + 1,5D**
jazyk a komunikácia	slovenský jazyk a literatúra	1,5 + 0,5D	1	1	**3,5 + 0,5D**
	cudzí jazyk [a), d)]	2	2	1 + 1D	**5 + 1D**
človek a hodnoty	etická výchova/ náboženská výchova [d)]	1	0	0	**1**
človek a spoločnosť	občianska náuka [e)]	1	0	0	**1**
človek a príroda	biológia	1	0	0	**1**
matematika a práca s informáciami	matematika [g)]	1	1	0	**2**
zdravie a pohyb	telesná a športová výchova [c)]	1	1	1	**3**
Odborné predmety		**7**	**8 + 1D**	**10**	**25**
ekonomika a podnikanie		1	1	0	**2**
potraviny a výživa		1	2	0	**3**
spoločenská komunikácia		1	0	0	**1**
stolovanie		1	1	1	**3**
technológia		3	3	3	**9**
aplikovaná informatika [b)]		0	0 + 1D	1	**1 + 1D**
ekonomika prevádzky obchodu a služieb		0	1	1	**2**
hospodárske výpočty		0	0	2	**2**
svet práce		0	0	2	**2**
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE		**15 + 2D**	**17,5 + 2D**	**17,5 + 2D**	**56 + 6D**
cvičenia z technológie [i)]		0 + 2D	0 + 2D	0 + 2D	**0 + 6D**
Odborný výcvik [i)]		**15**	**17,5**	**17,5**	**50**
Spolu [a)]		**33**	**33,5**	**33,5**	**100**
Odborné kurzy [h)]					
kurz na ochranu života a zdravia		-	-	3 dni x 6 h	
kurz na ochranu pohybových aktivít v prírode		3 dni x 6 h	2 dni x 6 h	-	

Poznámky k učebnému plánu

Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je v prvom ročníku 33 hodín a v druhom a treťom ročníku 33,5 hodiny, za celé štúdium 100 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

a) Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – žiaci majú na výber anglický jazyk alebo nemecký jazyk. Cudzí jazyk nadväzuje na výučbu cudzieho jazyka na základnej.
b) Informatika sa učí v prepojení s konkrétnym učebným odborom v predmete aplikovaná informatika.
c) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy. Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov. Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety etická výchova alternatívne náboženská výchova. Predmety sú klasifikované, vyučujú sa podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet chémia.
g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ je predmet matematika.
h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.
i) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania vytvárame podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v dielňach, odborných učebniach) a formou odborného výcviku. Na cvičeniach a na odbornom výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi platnou legislatívou. Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 a maximálnym počtom 12 žiakov v skupine.
j) 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 záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni.
k) V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30 % v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôsobiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia.
l) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2.ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	**33**	**33**	**30**
Záverečná skúška	**x**	**x**	**1**
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	**7**	**7**	**6**
Spolu týždňov	**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 a podľa potreby pomoc pedagogického asistenta.

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

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

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

6.3 Podpora nadaných žiakov

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

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

6.4 Podpora žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia

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

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

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

7 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

7.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

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

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

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

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

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

Vyučovací predmet	**Priebežné hodnotenie**	**Súhrnné hodnotenie**
Slovenský jazyk a literatúra	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Cudzí jazyk	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Etická výchova / náboženská výchova	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Občianska náuka	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Biológia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Matematika	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Telesná a športová výchova	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Ekonomika a podnikanie	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Potraviny a výživa	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Spoločenská komunikácia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Stolovanie	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia

Vyučovací predmet	Priebežné hodnotenie	Súhrnné hodnotenie
Technológia	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Aplikovaná informatika	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Ekonomika prevádzky obchodu a služieb	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Hospodárske výpočty	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Svet práce	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Cvičenia z technológie	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia
Odborný výcvik	klasifikácia + formatívna spätná väzba	klasifikácia

7.2 Organizácia a hodnotenie záverečnej skúšky

Záverečná skúška sa organizuje v súlade so školským zákonom, zákonom o odbornom vzdelávaní a príprave, vyhláškou o strednej škole a aktuálnymi pokynmi ministerstva školstva. Cieľom záverečnej skúšky je overiť vedomosti a zručnosti žiaka v rozsahu vzdelávacích štandardov štátneho vzdelávacieho programu a jeho pripravenosť využívať získané kompetencie pri výkone povolania a odborných činností. Záverečná skúška sa člení na praktickú časť a teoretickú časť, pričom praktická časť sa vykonáva pred teoretickou časťou. Záverečná skúška sa realizuje podľa jednotného zadania v súlade s platnými právnymi predpismi.

Teoretická časť záverečnej skúšky sa vykonáva pred skúšobnou komisiou pre záverečnú skúšku. Overujú sa v nej odborné vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme. Témy vychádzajú zo vzdelávacích štandardov štátneho vzdelávacieho programu, odborných kompetencií absolventa a z obsahu odborných vyučovacích predmetov príslušného učebného odboru.

Praktická časť záverečnej skúšky je zameraná na overenie praktických zručností a schopností žiaka pri vykonávaní charakteristických odborných činností príslušného učebného odboru. Žiak pri nej preukazuje schopnosť samostatne organizovať a vykonávať pracovné činnosti, správne uplatňovať technologické a pracovné postupy, používať príslušné pracovné prostriedky, zariadenia a pomôcky a dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny a kvality. Praktická časť sa vykonáva podľa jednotného zadania a podmienok ustanovených platnými právnymi predpismi.

Pri hodnotení jednotlivých častí záverečnej skúšky sa prihliada najmä na odbornú správnosť a kvalitu vykonanej práce, dodržiavanie technologických a pracovných postupov, organizáciu práce, samostatnosť a zodpovednosť žiaka, hospodárne využívanie materiálu a surovín, dodržiavanie hygienických a bezpečnostných požiadaviek a úroveň odborného vyjadrovania. Konkrétne kritériá hodnotenia vychádzajú z jednotného zadania záverečnej skúšky. Klasifikácia jednotlivých častí a celkové hodnotenie záverečnej skúšky sa uskutočňujú podľa platných právnych predpisov.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolaní a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním záverečnej skúšky získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom

povolaní, a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

7.3 Klasifikácia

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

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

8 ROZŠIRUJÚCE VZDELÁVACIE AKTIVITY ŠKOLY

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

Medzi hlavné formy rozširujúcich aktivít patria:

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

1. Odborné exkurzie

Odborné exkurzie 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, mediálny krúžok, netradičné zdobenie, záhradníctvo, kone, sokoliarstvo a iné),
- jazykový krúžok (vamos 2, nemecká konverzácia),
- podnikateľský alebo manažérsky krúžok,
- environmentálny krúžok,
- športový krúžok.

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

Krúžky vedú pedagogickí zamestnanci školy alebo externí odborníci z praxe.

3. Medzinárodné mobility – Erasmus+

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

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

4. Odborné súťaže a projekty

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

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

5. Spolupráca so zamestnávateľmi

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

6. Prínos rozširujúcich aktivít pre profil absolventa

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

ODBORNÉ KURZY

KURZ 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, aplikovaná 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

Ekonomika a podnikanie: predmet rozvíja porozumenie základným ekonomickým pojmom, trhu a trhovému mechanizmu, podnikaniu, právnym formám podnikov, hospodáreniu podniku a finančnému rozhodovaniu. Poznatky sa aplikujú aj na podnikateľské a prevádzkové situácie súvisiace s chovom, predajom a službami pre spoločenské, cudzokrajné a malé zvieratá.

Ekonomika prevádzky obchodu a služieb: žiak získava vedomosti o fungovaní maloobchodu a veľkoobchodu, organizácii predaja, zásadách spotrebiteľského správania a predpisoch súvisiacich s činnosťou maloobchodných prevádzok, vrátane špecializovaných predajní pre chovateľov.

10 UČEBNÉ OSNOVY

10.1 Štruktúra učebných osnov

Učebné osnovy sú rozdelené do viacerých vzdelávacích oblastí a tematických celkov, ktoré zabezpečujú komplexný rozvoj všeobecných, odborných, praktických a osobnostných kompetencií žiakov potrebných na úspešný výkon povolania kuchár/kuchárka.

Základ tvorí všeobecnovzdelávacia zložka, zahŕňajúca najmä slovenský jazyk a literatúru, cudzí jazyk, etickú alebo náboženskú výchovu, občiansku náuku, biológiu, matematiku, informatiku a telesnú a športovú výchovu. Všeobecné vzdelávanie rozvíja komunikačné, jazykové, matematické, digitálne, občianske a sociálne kompetencie žiaka a vytvára predpoklady na jeho ďalší osobnostný a profesijný rozvoj.

Odborná zložka vzdelávania sa sústreďuje na získanie teoretických vedomostí a praktických zručností potrebných na prípravu, výrobu, úpravu a výdaj pokrmov v gastronomických a stravovacích prevádzkach. Obsah odborného vzdelávania je možné rozpracovať najmä do predmetov a tematických oblastí ako technológia, potraviny a výživa, stolovanie, ekonomické vzdelávanie, ekonomika prevádzky obchodu a služieb, hospodárske výpočty, spoločenská komunikácia a aplikovaná informatika.

Osnovy sú koncipované tak, aby sa teoretické poznatky prepájali s praktickými zručnosťami, pričom dôraz sa kladie na správne technologické postupy, kvalitu a zdravotnú bezpečnosť pokrmov, hygienu, bezpečnosť práce, hospodárnosť a orientáciu v moderných trendoch gastronómie. Súčasťou osnov je aj rozvoj mäkkých zručností, ako sú tímová spolupráca, komunikácia, samostatnosť, organizácia práce a riešenie problémov. Vzdelávanie prebieha formou vyučovania v škole a odborného výcviku na školských pracoviskách alebo pracoviskách zamestnávateľov, čím sa podporuje bezprostredné prepojenie školy s praxou. Celková štruktúra je flexibilná a umožňuje aktualizáciu obsahu podľa potrieb trhu práce, požiadaviek zamestnávateľov a vývoja gastronómie.

Osobitné postavenie má technológia, ktorá poskytuje žiakom vedomosti o organizácii a vybavení výrobných stredísk, pracovných strojoch a zariadeniach, surovinách a ich technologickom spracovaní, predbežných a tepelných úpravách potravín, normovaní, zostavovaní receptúr a technologických postupoch prípravy jednotlivých druhov pokrmov. Zahŕňa prípravu polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých, mäsitých a múčnych jedál, pokrmov z hydiny, rýb a zveriny, studenej kuchyne, jedál na objednávku, diétnych a alternatívnych pokrmov, ako aj vybraných jedál slovenskej, regionálnej a medzinárodnej gastronómie. Predmet potraviny a výživa sa zameriava na vlastnosti, zloženie, výživovú a energetickú hodnotu, skladovanie, kvalitu a gastronomické využitie potravín a surovín, zásady racionálnej výživy, správnej životosprávy a bezpečného zaobchádzania s potravinami.

Stolovanie poskytuje žiakom základné poznatky o gastronomických pravidlách, jedálnych a nápojových lístkoch, kultúre stolovania, základných spôsoboch servisu jedál a nápojov a o vzájomnom prepojení výrobného a odbytového úseku gastronomickej prevádzky. Spoločenská komunikácia rozvíja schopnosť profesionálne komunikovať so spolupracovníkmi, nadriadenými a podľa potreby aj s hosťom, kultivovane vystupovať, rešpektovať zásady profesijnej etiky, spolupracovať v tíme a vhodne riešiť bežné konfliktné alebo neštandardné situácie na pracovisku. Významnou súčasťou vzdelávania sú aj poznatky o osobnej, potravinovej a prevádzkovej hygiene, sanitácii, správnej výrobnej praxi, systéme HACCP, bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, protipožiarnej ochrane a ochrane životného prostredia.

Ekonomické vzdelávanie, ekonomika prevádzky obchodu a služieb a hospodárske výpočty pripravujú žiakov na orientáciu v pracovnoprávnych vzťahoch, podnikaní, organizácii a hospodárení gastronomickej prevádzky, tvorbe cien, kalkuláciách, normovaní, zásobovaní, skladovej evidencii, mzdách, hmotnej zodpovednosti a základných administratívnych činnostiach. Žiaci si zároveň osvojujú základy práce s informačnými technológiami a s evidenčnými, skladovými, objednávkovými a ďalšími aplikačnými systémami využívanými v súčasných gastronomických prevádzkach.

Učebné osnovy sú koncipované tak, aby sa teoretické poznatky bezprostredne prepájali s praktickými zručnosťami. Ťažiskom praktického vyučovania je odborný výcvik, v rámci ktorého si žiaci osvojujú prípravu pracoviska, preberanie a skladovanie surovín, predbežné a tepelné úpravy potravín, prácu podľa receptúr a technologických postupov, normovanie a kalkulácie, ako aj prípravu jednotlivých skupín pokrmov. Praktická príprava zahŕňa vývary, polievky, omáčky, prílohy, bezmäsité, mäsité a múčne jedlá, jedlá z hydiny, rýb a zveriny, pokrmy studenej kuchyne, jedlá na objednávku, vybrané múčniky a dezerty, diétnu a alternatívnu stravu a vybrané jedlá slovenskej a medzinárodnej gastronómie. Dôraz sa kladie aj na správne porciovanie, dokončovanie, estetickú úpravu, uchovávanie a výdaj hotových pokrmov.

Praktické vyučovanie sa uskutočňuje v školských pracoviskách odborného výcviku alebo na pracoviskách zamestnávateľov, resp. pracoviskách praktického vyučovania v systéme duálneho vzdelávania. Žiaci pracujú s profesionálnymi kuchynskými strojmi, zariadeniami, náradím, pracovnými pomôckami, potravinami a surovinami, pričom dôsledne dodržiavajú zásady osobnej, potravinovej a prevádzkovej hygieny, sanitácie, správnej výrobnej praxe, systému HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany a ochrany životného prostredia. V reálnych prevádzkových podmienkach si osvojujú pracovnú disciplínu, zodpovednosť, presnosť, hospodárnosť, časovú organizáciu práce a schopnosť spolupracovať s pracovníkmi výrobného, odbytového a ubytovacieho úseku.

Súčasťou učebných osnov je aj rozvoj mäkkých zručností, najmä tímovej spolupráce, samostatnosti, zodpovednosti, precíznosti, flexibility, schopnosti organizovať vlastnú prácu, riešiť problémy a primerane reagovať na neštandardné situácie v gastronomickej prevádzke. Vzdelávanie podporuje rozvoj profesijnej etiky, pracovnej disciplíny, estetického cítenia, tvorivosti, schopnosti pracovať pod časovým tlakom a zodpovednosti za kvalitu a zdravotnú bezpečnosť pripravovaných pokrmov. Zároveň vedie žiakov k sledovaniu aktuálnych trendov v gastronómii, nových surovín, moderných technologických postupov, zariadení a zmien v stravovacích návykoch a požiadavkách spotrebiteľov.

Celková štruktúra učebných osnov umožňuje škole prispôsobovať a aktualizovať obsah vzdelávania podľa vývoja gastronómie, spoločného stravovania, hotelierstva a cestovného ruchu, potrieb trhu práce, požiadaviek zamestnávateľov a nových trendov v oblasti prípravy a poskytovania gastronomických služieb. Vytvára tak podmienky na prípravu absolventa, ktorý dokáže flexibilne reagovať na meniace sa požiadavky praxe a pripravovať kvalitné, zdravotne bezpečné, esteticky upravené a konkurencieschopné gastronomické produkty v rôznych typoch gastronomických prevádzok.

10.2 Učebné osnovy teoretického vyučovania

10.2.1 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie

Absolvent má:

- aplikovať odbornú terminológiu používanú v gastronómii, spoločnom stravovaní a technológii prípravy pokrmov pri riešení odborných úloh;
- charakterizovať základné skupiny potravín a surovín, ich zloženie, vlastnosti, akosť, biologickú a energetickú hodnotu a možnosti gastronomického využitia;
- vysvetliť zásady racionálnej výživy, diferencovaného stravovania a osobitosti prípravy vegetariánskych, diétnych a alternatívnych pokrmov;
- vysvetliť zásady správneho preberania, skladovania, ošetrovania a hospodárneho využívania potravín, surovín, polotovarov a hotových pokrmov;
- charakterizovať zásady osobnej, potravinovej a prevádzkovej hygieny, vysvetliť systém HACCP a možnosti prevencie alimentárnych nákaz a otráv z potravín;
- vysvetliť zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany, poskytovania prvej pomoci a ochrany životného prostredia v gastronomickej prevádzke;
- charakterizovať organizáciu, materiálno-technické vybavenie a pracovné činnosti vo výrobných strediskách gastronomických prevádzok vrátane bezpečného používania strojov, zariadení, náradia a pracovných pomôcok;
- charakterizovať predbežné a tepelné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu a vysvetliť ich vplyv na kvalitu a výživovú hodnotu pokrmov;
- opísať technologické postupy prípravy vývarov, polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých a múčnych jedál a správne voliť vhodné suroviny a pracovné postupy;
- opísať technologické postupy prípravy jedál z hovädzieho, teľacieho, bravčového a ostatných druhov mäsa, hydiny, rýb, plodov mora a zveriny;
- opísať technologické postupy prípravy jedál studenej kuchyne, šalátov, predjedál, múčnikov, dezertov a ďalších gastronomických výrobkov;
- vysvetliť technologické postupy prípravy jedál na objednávku, minútkových pokrmov, diétnych, vegetariánskych a ďalších pokrmov diferencovaného stravovania;
- charakterizovať slovenskú, regionálnu, medzinárodnú a svetovú gastronómiu a orientovať sa v moderných gastronomických trendoch, surovinách a technologických postupoch;
- vysvetliť zásady normovania, používania receptúr, výpočtu spotreby surovín, kalkulácie jedál a hospodárneho využívania potravín;
- zostavovať jednoduché jedálne lístky a menu s prihliadnutím na gastronomické, výživové, technologické, sezónne a ekonomické zásady;
- posudzovať kvalitu hotových pokrmov z hľadiska chuti, vône, vzhľadu, konzistencie, teploty, výživovej hodnoty a zdravotnej bezpečnosti a vysvetliť zásady ich správneho uchovávania, výdaja a prezentácie;
- orientovať sa v základných ekonomických a pracovnoprávnych vzťahoch, podnikaní, materiálno-technickom zásobovaní, skladovej evidencii, inventarizácii, cenotvorbe, hmotnej zodpovednosti a ochrane spotrebiteľa;
- uplatňovať zásady profesionálnej komunikácie, profesijnej etiky, tímovej spolupráce, pracovnej disciplíny a zodpovednosti v gastronomickej prevádzke;
- využívať základné informačné a komunikačné technológie a aplikačné programy používané pri evidencii, zásobovaní, kalkuláciách a organizácii gastronomickej prevádzky;

- uplatňovať zásady hospodárneho a environmentálne zodpovedného využívania potravín, surovín, vody, energií a materiálov a vysvetliť význam minimalizácie potravinového odpadu.

10.2.2 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie

Potraviny a výživa

Učivo štandardu obsahuje poznatky o základných fyziologických potrebách človeka, výžive a jej význame pre zdravie človeka. Zahŕňa zloženie potravín, ich akosť, biologickú a energetickú hodnotu a základné živiny. Žiaci získavajú poznatky o jednotlivých skupinách potravín – ovocí, zelenine, zemiakoch, strukovinách, hubách, obilninách, pochutinách, koreninách, sladidlách, tukoch, mäse a mäsových výrobkoch, mlieku a mliečnych výrobkoch a ďalších surovinách používaných v gastronómii.
Významnú súčasť učiva tvoria nápoje. Žiaci sa oboznamujú s nealkoholickými a alkoholickými nápojmi, teplými a miešanými nápojmi, základnými druhmi kávy a ich gastronomickým využitím. Pozornosť sa venuje aj vplyvu alkoholu na ľudské zdravie a zásadám zodpovedného prístupu k jeho konzumácii.
Obsah zahŕňa zásady správneho skladovania potravín, osobnej a potravinovej hygieny, príčiny vzniku nákaz a otráv z potravín, zásady racionálnej výživy a správnej životosprávy. Dôraz sa kladie na hodnotenie kvality potravín, ich správny výber, hospodárne využívanie a obmedzovanie potravinového odpadu.

Technológia

Učivo štandardu obsahuje poznatky o organizácii gastronomických a stravovacích prevádzok, hygienických požiadavkách na prevádzku, zásadách bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrane, platných normách a predpisoch a o zásadách systému HACCP.
Žiaci sa oboznamujú s pracovnými činnosťami vo výrobných a odbytových strediskách pred začatím prevádzky, počas nej a po jej ukončení. Učivo zahŕňa predbežné a tepelné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, normovanie jedál a hospodárne využívanie surovín.
Obsahuje základné technologické postupy prípravy polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých, múčnych a mäsitých jedál, jedál z hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa, hydiny, rýb, plodov mora a zveriny. Zahŕňa prípravu jedál studenej kuchyne, múčnikov, jedál na objednávku, vegetariánskych, diétnych a alternatívnych jedál a diferencovanej stravy.
Súčasťou učiva je medzinárodná a svetová gastronómia, moderné a progresívne spôsoby výroby jedál, nové suroviny a technologické postupy, moderné formy prípravy a prezentácie gastronomických produktov a aktuálne trendy v gastronómii. Učivo sa priebežne aktualizuje podľa technologického vývoja, požiadaviek gastronomickej praxe a zmien spotrebiteľských preferencií.

Stolovanie

Učivo štandardu obsahuje poznatky o hygienických a bezpečnostných zásadách v službách spoločného stravovania, kultúre stolovania, profesijnom vystupovaní a pravidlách spoločenského správania pri styku s hosťom.

Zaoberá sa charakteristikou odbytových stredísk, ich organizáciou, vybavením, gastronomickým inventárom a zariadeniami používanými na úseku obsluhy. Žiaci získavajú vedomosti o členení inventára, zásadách jeho používania, ošetrovania, skladovania a hospodárneho využívania.
Učivo zahŕňa základné gastronomické pravidlá, techniku a systémy obsluhy, jednotlivé spôsoby obsluhy, jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu a vyššiu formu zložitej obsluhy. Pozornosť sa venuje organizácii práce v reštauračných zariadeniach vrátane reštaurácií s vyššou úrovňou poskytovaných služieb.
Obsahuje obsluhu v spoločensko-zábavných strediskách, najmä v kaviarňach, baroch, pivárňach a vinárňach, ako aj osobitosti servisu v jednotlivých typoch gastronomických zariadení.
Významnú časť tvorí zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel, tvorba menu, správne poradie jedál a nápojov a ich vzájomné gastronomické zladenie. Žiaci získavajú vedomosti o charakteristike a servise studených a teplých nealkoholických nápojov, piva, vína, liehovín, kávy, čaju a miešaných nápojov.
Učivo zahŕňa obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, slávnostné stolovanie, prípravu a organizáciu banketov, recepcií, rautov a ďalších spoločenských gastronomických podujatí. Súčasťou sú aj základy svetovej gastronómie a osobitosti servisu vybraných jedál a nápojov.

Aplikovaná informatika

Učivo štandardu obsahuje využívanie informačných a komunikačných technológií v gastronomických, hotelových a stravovacích službách. Zahŕňa prácu s textovým a tabuľkovým procesorom, prezentačným programom, internetom a počítačovými sieťami.
Žiaci sa oboznamujú s možnosťami využívania aplikačného softvéru v gastronómii, najmä objednávkových, pokladničných, skladových, rezervačných a evidenčných systémov. Obsah zahŕňa využívanie moderných a inteligentných technológií pri evidencii objednávok, predaji, vyúčtovaní, komunikácii medzi odbytovým a výrobným úsekom a pri organizácii gastronomickej prevádzky.
Dôraz sa kladie na praktické a bezpečné používanie digitálnych technológií, ochranu údajov a schopnosť reagovať na technologický vývoj v gastronomických službách.

Ekonomické vzdelávanie

Učivo štandardu obsahuje základné ekonomické pojmy, základné ľudské a ekonomické potreby, statky, služby, výrobu a výrobné faktory. Žiaci sa oboznamujú so základnými pojmami sveta práce, s trhom práce, voľbou povolania, vyhľadávaním zamestnania a pracovnoprávnymi vzťahmi.
Súčasťou učiva je finančná gramotnosť a zásady hospodárenia s osobnými financiami. Obsahuje príjmy a výdavky, tvorbu osobného a rodinného rozpočtu, sporenie, investovanie, úvery, zadlžovanie, platobný styk, bankové produkty a poistenie.
Učivo zahŕňa spotrebiteľskú výchovu, ochranu spotrebiteľa, právo na reklamáciu, zodpovedné finančné rozhodovanie a rozpoznávanie nekalých, klamlivých a podvodných obchodných praktík.
Dôležitú časť tvorí výchova k podnikaniu – právne formy podnikania, živnostenské podnikanie, predpoklady podnikateľskej činnosti a tvorba jednoduchého podnikateľského zámeru. Poznatky sa aplikujú na podmienky gastronomických, pohostinských a hotelových služieb.

Ekonomika prevádzky obchodu a služieb

Učivo štandardu rozvíja ekonomické vedomosti žiakov so zameraním na fungovanie podnikov a prevádzok v oblasti gastronómie, hotelierstva a služieb. Obsahuje trh a trhový mechanizmus, právne formy podnikania a základné ekonomické a právne normy potrebné na výkon činnosti v prevádzke služieb.
Žiaci získavajú základnú orientáciu v daňovej, bankovej a poistnej sústave a poznatky o vecnej a ekonomickej stránke činnosti podniku. Obsah zahŕňa majetok a zásoby podniku, náklady a výnosy, zdroje financovania, tvorbu cien, odbyt, personálnu činnosť, riadenie a kontrolu.
Poznatky sa aplikujú na podmienky gastronomickej prevádzky, najmä reštaurácie, kaviarne, baru, zariadenia spoločného stravovania alebo iného podniku poskytujúceho gastronomické a pohostinské služby. Učivo vytvára predpoklady aj na budúce samostatné podnikanie absolventa.

Hospodárske výpočty

Učivo štandardu obsahuje praktické hospodárske výpočty využiteľné pri prevádzkovaní gastronomických a pohostinských služieb. Žiaci sa oboznamujú s kalkuláciami, normovaním, tvorbou a výpočtom cien vrátane dane z pridanej hodnoty a s výpočtom zliav, skonta a rabatu. Významnú súčasť tvorí kalkulácia spotreby surovín a ceny gastronomického produktu, výpočet potrebného množstva surovín podľa stanovených noriem a hospodárne využívanie surovinových zdrojov.
Obsah zahŕňa materiálno-technické zásobovanie, príjem a výdaj potravín, nápojov, materiálu a tovaru, skladovú evidenciu, výpočet a sledovanie stavu zásob, inventúru a inventarizáciu.
Žiaci si osvojujú aj základné výpočty súvisiace s hrubou a čistou mzdou, odvodmi do zdravotnej a sociálnej poisťovne a daňou z príjmu. Obsah predmetu sa prepája s ekonomickým vzdelávaním, odbornými gastronomickými predmetmi a odborným výcvikom tak, aby žiak dokázal hospodárske výpočty aplikovať v reálnej gastronomickej prevádzke.

Spoločenská komunikácia

Učivo štandardu obsahuje poznatky o osobnosti človeka, medziľudských vzťahoch, verbálnej a neverbálnej komunikácii, spoločenskom správaní a profesionálnej etikete. Rozvíja schopnosť žiaka kultivovane vystupovať, vhodne komunikovať a vytvárať pozitívne medziľudské vzťahy.
Dôraz sa kladie na profesionálnu komunikáciu s hosťom, prvý kontakt s hosťom, privítanie a usadenie hosťa, aktívne počúvanie, zisťovanie jeho potrieb a požiadaviek, prijímanie objednávky, poskytovanie informácií o jedlách a nápojoch, odborné odporúčanie a aktívnu prezentáciu gastronomickej ponuky.
Žiaci sa učia uplatňovať empatiu, asertivitu a diskrétnosť, zvládať stresové situácie, prekonávať komunikačné bariéry a kultivovaným spôsobom riešiť sťažnosti, reklamácie, nedorozumenia a konflikty.
Obsah zahŕňa spoločenskú etiketu, profesijné vystupovanie, etiketu na pracovisku, vzťahy medzi spolupracovníkmi, pracovnú atmosféru, predchádzanie nevhodnému správaniu na pracovisku a budovanie profesionálneho prístupu. Súčasťou učiva je aj rozvoj osobnosti, sebapoznanie, zodpovednosť, tímová spolupráca a vytváranie predpokladov na úspešnú profesijnú kariéru v gastronómii, hotelierstve a cestovnom ruchu.

10.2.3 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

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

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Školský vzdelávací program sa usiluje prostredníctvom tejto vzdelávacej oblasti rozvinúť a podporiť sociálne kompetencie žiakov, ich všeobecný kultúrny rozhľad, formovať ich estetické cítenie a celkovú kultiváciu vyjadrovania a správania. Jazykové vzdelávanie vychováva žiakov ku kultivovanému jazykovému prejavu, podieľa sa na ich duševnom rozvoji.

Významne sa podieľa na príprave žiakov na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie ich k osvojeniu si praktických rečových zručností cudzieho jazyka ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života. Pripravuje ich na účasť v priamej a nepriamej komunikácií vrátane prístupu k informačným zdrojom a rozširuje poznatky o svete. Prispieva k formovaniu osobnosti žiakov, rozvíja schopnosti učiť sa po celý život, učí byť vnímavými ku kultúre, používať rôzne spôsoby dorozumievania s inými kultúrami. Vzdelávanie v cudzom jazyku zodpovedá výstupnej úrovni B1 Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky. Absolventi na stupni vzdelania SKKR/EKR 3/3 vstupujúci do praxe majú byť vybavení aspoň základmi slovnej zásoby odboru, ktorý študujú v cudzom jazyku, aby sa mohli uchádzať o prácu v rámci EÚ.

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

Literárna výchova je zameraná na formovanie osobnosti žiaka v snahe dosiahnuť vnútorne bohatú individualitu, schopnú vysokého stupňa sebauvedomenia, kultúrnu osobnosť, ktorá dokáže pochopiť svet v jeho celistvosti a rôznorodosti. Popri čitateľskej výchove sa rozvíjajú celkové vedomosti 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	
Slovenský jazyk a literatúra sa spája s vednou disciplínou (jazykovedou) predovšetkým zacielenosť na komunikatívnu funkciu jazyka. Ďalej vychádza z príbuzných vedných disciplín (filozofie, psychológie, psycholingvistiky, teórie informácie).	

Vyučovanie slovenského jazyka a literatúry zabezpečuje rovnaký podiel tvorivých komunikatívnych činností a poznatkov, rovnocenne v písanej a hovorenej forme.
Pri vyučovaní slovenského jazyka a literatúry sa uprednostňujú metódy samostatného racionálneho štúdia učebnicovej a doplnkovej literatúry (slovníky, gramatiky, encyklopédie) a metódy diskusie, a to ako základ pre všetky učebné predmety. Dôsledne sa dbá o rozvíjanie intelektovej, mravnej a citovej stránky osobnosti žiaka

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

V slohovom učive sa začína najjednoduchším informačným postupom, pokračuje opisným a výkladovým slohovým postupom a končí sa praktickou rétorikou a aplikáciou poznatkov o štýle umeleckej prózy v písomnom rozprávaní.
Všetky postupy a útvary sa preberú s väčším dôrazom na samostatnú prácu žiaka, na uplatnenie jeho osobnosti a vyjadrovanie jeho názoru, na rozvoj individuálneho štýlu.
Vo výbere a štruktúre *jazykového učiva* sa výrazne prejavuje zreteľ na rozvoj vyjadrovania žiakov ustavičným dôrazom na diferenciáciu jazykových prostriedkov z hľadiska spisovnosti a slohovej platnosti. Používajú sa praktické výcvikové metódy samostatného štúdia (konspektovanie, excerpovanie).
Literárna výchova ako relatívne samostatná súčasť predmetu slovenský jazyk a literatúra patrí k predmetom spoločenskovedným s výrazne esteticko-výchovným zameraním. Jej vyučovanie prebieha v úzkej súčinnosti s jazykovou výchovou, hlavne s jej slohovou zložkou.
Obsah literárnej výchovy tvorí:
1. Didakticky usporiadaný súbor vybraných diel a ukážok zo slovenskej a svetovej literatúry, ktorú žiaci poznávajú hlavne čítaním alebo počúvaním a ktorú si osvojujú aj ich interpretáciou.
2. Systém literárnovedných, t.j. literárnoteoretických a historických poznatkov.
Cieľom vyučovania literárnej výchovy je aktívne sa podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiakov. Osvojené vedomosti by sa mali stať východiskom pre aktívny celoživotný kontakt s literatúrou a umením.
Základným prostriedkom realizácie tohto cieľa je literárno-umelecké dielo, jeho čítanie a interpretácia, ktorá je založená na pochopení významu textu, jeho zmyslu a vnútornom citovom prežívaní estetických a myšlienkových hodnôt, ktoré sú v diele obsiahnuté.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:
- rozvíja komunikačné kompetencie a kultivovane sa vyjadruje v ústnej aj písomnej forme v bežných aj pracovných situáciách,
- číta s porozumením vecné a umelecké texty, vyhľadáva a spracúva informácie potrebné pre štúdium a odbornú prípravu,
- uplatňuje pravidlá slovenského pravopisu, gramatiky a štylistiky pri tvorbe ústnych a písomných prejavov,
- vytvára pozitívny vzťah k slovenskému jazyku, literatúre a národnému kultúrnemu dedičstvu a rozvíja čitateľskú gramotnosť.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Práca s informáciami	**3**	
Získavanie a spracovanie informácií	1	

Zdroje informácií: nadpis, titulok, marginálie, komunikačné prostriedky, poznámky pod čiarou, vysvetlivky, bibliografický záznam	1	Vyhľadávať a získavať informácie z rôznych informačných zdrojov. Posúdiť správnosť, aktuálnosť a dôveryhodnosť získaných informácií. Spracovať a prezentovať získané informácie primeranou formou.
Kľúčové slová Zdroje informácií: nadpis, titulok, marginálie – environmentálna téma: voda, odpad, energia Vyhľadávanie informácií o ekologických problémoch	1	
Tvarová rovina jazyka - morfologická	**2**	Rozlišovať slovné druhy a určovať ich základné gramatické kategórie. Správne používať gramatické tvary slov v ústnom a písomnom prejave. Uplatňovať pravidlá spisovného slovenského jazyka pri tvorbe odborných a bežných textov.
Zámená - zvratné, základné, privlastňovacie	1	
Slovesá - slovesné gramatické kategórie: osoba, číslo, čas, spôsob, rod, vid. Zámená, slovesá - environmentálna téma: zelené obstarávanie Tvorba viet s ekologickým obsahom – „My triedime odpad.“ „Oni šetria vodu.“...	1	
Úvod do metód literatúry	**4**	Charakterizovať základné literárne metódy a ich znaky. Rozlišovať jednotlivé literárne metódy a uvádzať ich typické predstaviteľov a diela. Uplatňovať poznatky o literárnych metódach pri práci s literárnym textom.
Staroveká literatúra **–** charakteristika, rozdelenie Rozdelenie žánrov v umeleckej literatúre - environmentálna téma: potraviny, odpad Rozdeľ literárne environmentálne články na eseje, reportáže	1	
Orientálna literatúra – práca s ukážkami diela – epos Epos o Gilgamešovi, Biblia, Homér, Sofokles - environmentálna téma: voda, zeleň Diskusia o vzťahu človeka k prírode v starovekých textoch – potopa sveta, posvätné stromy, božstvá prírody	1	
Antická literatúra – bájka, tragédia	1	
Výber z rímskej literatúry, verš, monológ, dialóg	1	
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**9**	Rozlišovať základné zvukové javy slovenského jazyka. Uplatňovať pravidlá slovenskej výslovnosti a pravopisu v ústnom a písomnom prejave. Správne používať interpunkčné znamienka a pravopisné pravidlá v bežných a odborných textoch.
diakritické a interpunkčné znamienka	2	
Pravopisné cvičenia	4	
Prozodické vlastnosti reči	1	
Tvorenie súvislých textov s využitím prozodických vlastností reči	2	
Sloh	**13**	Charakterizovať základné slohové postupy a útvary. Rozlišovať funkčné jazykové štýly a používať ich primerane komunikačnej situácii.
Štýl, štýlotvorné činitele, slohové postupy, štýlotvorný proces	3	
Kompozičné a štylizačné cvičenia – osnova, čistopis	2	
Nácvik hovoreného prejavu	2	

Slohová práca, oprava slohovej práce	6	Tvoriť jednoduché ústne a písomné prejavy podľa zásad spisovného slovenského jazyka.
Stredoveká literatúra, Veľká Morava	**10**	Charakterizovať obdobie stredoveku a význam Veľkej Moravy pre rozvoj slovenskej kultúry a literatúry. Vysvetliť podmienky vzniku stredovekej kultúry. Charakterizovať znaky stredovekej literatúry. Definovať žánre stredovekej literatúry – kronika, legenda, historická povesť. Zhodnotiť význam činnosti Konštantína a Metoda. Poznať významné osobnosti, diela a literárne pamiatky veľkomoravského a stredovekého obdobia. Interpretovať vybrané ukážky stredovekej literatúry a uplatniť získané poznatky pri práci s literárnym textom.
Stredoveká literatúra - podmienky vzniku, znaky	2	
Vybrané žánre stredovekej literatúry - kronika, legenda, historická povesť	2	
Staroslovienska literatúra - byzantská misia	2	
Moravsko-panónske legendy: Život sv. Konštantína	2	
Moravsko-panónske legendy: Život sv. Metoda	2	
Humanizmus a renesancia - tragédia, komédia	**10**	Vysvetliť podmienky vzniku humanizmu a renesancie. Charakterizovať humanizmus a renesanciu a ich základné znaky. Vysvetliť pojem „alžbetínske divadlo“. Rozlišovať tragédiu a komédiu ako základné dramatické žánre. Interpretovať vybrané ukážky humanistickej a renesančnej literatúry a charakterizovať ich hlavné postavy a témy. Analyzovať vybrané literárne diela z hľadiska témy,
Humanizmus a renesancia - všeobecná charakteristika	1	
Prehľad autorov národných literatúr	1	
Alžbetínske divadlo, W. Shakespeare	2	
Novela – G. Boccaccio	1	
Barok - všeobecná charakteristika	1	
Svetová baroková literatúra – J. A. Komenský	1	
Slovenská baroková literatúra	1	
Didakticko-reflexívna poézia – H. Gavlovič	2	

		kompozície, obsahu.
Významová rovina jazyka - lexikálna	**6**	Rozlišovať základné lexikálne javy a vzťahy medzi slovami. Určovať význam slov a používať vhodné slová podľa komunikačnej situácie. Uplatňovať získané poznatky pri tvorbe bežných a odborných textov.
Slovná zásoba environmentálna téma: životné prostredie Práca s ekologickými termínmi – recyklácia, fotovoltaika, kompostér, emisie...	1	
Slovníky	1	
Veta - rozdelenie	2	
Súvetie - druhy	2	
Preromantizmus a romantizmus	**9**	Charakterizovať základné znaky preromantizmu a romantizmu. Poznať významných predstaviteľov, diela a hlavné témy preromantickej a romantickej literatúry. Interpretovať vybrané literárne ukážky a určiť ich hlavné myšlienky a znaky romantizmu.
Charakteristika literárneho obdobia a svetoví predstavitelia	2	
Slovenskí predstavitelia a ich tvorba Štúr, Botto, Kráľ, Sládkovič - environmentálna téma: zeleň, biodiverzita Prírodné motívy v romantickej poézii – reflexia o kráse prírody, jej ohrození	5	
Strofa, verš, rým, refrén, básnické prostriedky	2	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja komunikačné kompetencie a kultivovane využíva slovenský jazyk v osobnom, spoločenskom a pracovnom živote,
- zdokonaľuje schopnosť čítať s porozumením, analyzovať a interpretovať vecné i literárne texty,
- uplatňuje pravidlá slovenského pravopisu, gramatiky a štylistiky pri tvorbe ústnych a písomných prejavov,
- vytvára pozitívny vzťah k slovenskej literatúre, národným kultúrnym hodnotám a rozvíja kritické myslenie a čitateľskú gramotnosť.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**3**	Rozlišovať základné zvukové javy slovenského jazyka. Uplatňovať pravidlá slovenskej výslovnosti a
Výslovnosť cudzích slov, pravopis cudzích slov Výslovnosť cudzích slov environmentálna téma: energia, odpady Precvičovanie ekologických termínov – recyklácia, fotovoltaika, kompostér, emisie	1	

Hláska, slabika	1	pravopisu v ústnom a písomnom prejave. Správne používať pravopisné a interpunkčné pravidlá v bežných a odborných textoch.
Spodobovanie	1	
Sloh	**10**	Charakterizovať základné slohové postupy a útvary. Rozlišovať funkčné jazykové štýly a používať ich primerane komunikačnej situácii. Tvoriť jednoduché ústne a písomné prejavy podľa zásad spisovného slovenského jazyka.
Opisný slohový postup a jeho útvary. Rozprávací slohový postup a jeho útvary, prejav Rozprávanie s prvkami opisu - environmentálna téma: zeleň, doprava Rozprávanie o výlete do prírody, opis ekologickej katastrofy alebo dopravnej situácie v meste.	4	
Kontrolná slohová práca Oprava kontrolnej slohovej práce Príležitostné prejavy - environmentálna téma: zeleň, voda Slávnostné otvorenie ekologického podujatia, privítanie hostí na Dni Zeme, poďakovanie za pomoc pri výsadbe stromov.	6	
Významová, tvarová a skladobná rovina jazyka	**6**	Rozlišovať významovú, tvarovú a skladobnú rovinu slovenského jazyka. Určovať základné lexikálne, morfologické a syntaktické javy v slovenskom jazyku. Uplatňovať pravidlá spisovného slovenského jazyka v ústnom a písomnom prejave.
Spisovný jazyk a jeho formy a rozdelenie	2	
Slovná zásoba a jej rozdelenie	2	
Vety podľa modálnosti, vetné členy Spojky, vetné členy, súvetia - environmentálna téma: potraviny, zelené obstarávanie Tvorba viet: Ak budeme triediť odpad, ... „	2	
Literárny realizmus a literárna moderna	**14**	Charakterizovať základné znaky literárneho realizmu a literárnej moderny. Poznať významných predstaviteľov, ich diela a hlavné témy realistickej a modernej literatúry. Interpretovať vybrané literárne ukážky a určiť ich hlavné myšlienky a charakteristické znaky.
Charakteristika spoločenského a literárneho obdobia	2	
Zobrazenie skutočnosti v dielach svetových autorov Svetoví autori - environmentálna téma: voda, odpady Porovnanie životných podmienok v 19. storočí s dnešnými ekologickým výzvami, napr. Dickens a mestské prostredie	4	
Tvorba predstaviteľov slovenskej kritickorealistickej prózy Vajanský, Hviezdoslav, Kukučín, Tajovský, Timrava - environmentálna téma: zeleň, potraviny Prírodné motívy, dedinské prostredie, hospodárstvo – diskusia o udržateľnosti a ekologickom živote	4	

Svetová poézia v období literárnej moderny	2	
Slovenská poézia – predstavitelia literárnej moderny Svetová a slovenská poézia - environmentálna téma: zeleň, ovzdušie Interpretácia básní s prírodnými motívmi – zvukomaľba, personifikácia prírody, ekologická reflexia	2	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	
Počet vyučovacích hodín za ročník	30	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • rozvíja komunikačné kompetencie a kultivovane využíva slovenský jazyk v osobnom, spoločenskom a pracovnom živote, • zdokonaľuje schopnosť čítať s porozumením, analyzovať a interpretovať vecné i literárne texty, • uplatňuje pravidlá slovenského pravopisu, gramatiky a štylistiky pri tvorbe ústnych a písomných prejavov, • vytvára pozitívny vzťah k slovenskej literatúre, národným kultúrnym hodnotám a rozvíja kritické myslenie a čitateľskú gramotnosť.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zvuková rovina jazyka a pravopis	**6**	Rozlišovať základné zvukové javy slovenského jazyka. Uplatňovať pravidlá slovenskej výslovnosti a pravopisu v ústnom a písomnom prejave. Správne používať pravopisné a interpunkčné pravidlá v bežných a odborných textoch.
Komunikačná situácia	1	
Jazyková kultúra Spoločenské zásady komunikácie čítanie Stratenej generácie - environmentálna téma: ovzdušie, zeleň Čítanie textov s dôrazom na ekologické motívy – napr. zničená krajina po vojne environmentálna téma: zelené obstarávanie, potraviny Precvičovanie výslovnosti ekologických termínov – biodegradovateľný, fotovoltaika, výživa, bylinky, ryža...	1	
Úradný list – žiadosť, životopis	3	
Jazyk a reč	**3**	Charakterizovať jazyk a reč a vysvetliť ich základné funkcie. Rozlišovať spisovný jazyk, nárečie a ďalšie formy
Vysvetlenie pojmov: jazyk, reč, cudzí jazyk, úradný (štátny) jazyk. Staroslovienčina a kodifikácia spisovného jazyka.	3	

		jazykovej komunikácie. Uplatňovať zásady správnej a primeranej komunikácie v bežných a odborných situáciách.
Sloh	**7**	Charakterizovať základné slohové postupy a útvary. Rozlišovať funkčné jazykové štýly a ich využitie v rôznych komunikačných situáciách. Tvoriť jednoduché ústne a písomné prejavy podľa zásad spisovného slovenského jazyka.
Slohové postupy a ich slohové útvary. Kľúčové slová, konspekt, koncept, ústna reprodukcia prečítanej ukážky. Konspekt, koncept - environmentálna téma: potraviny Úvaha na tému „Prečo by sme mali jesť lokálna potraviny“.	2	
Výkladový a úvahový slohový postup	5	
Morfologická rovina jazyka	**4**	Rozlišovať slovné druhy a určovať ich gramatické kategórie. Správne tvoriť a používať gramatické tvary slov. Uplatňovať pravidlá spisovného slovenského jazyka pri používaní gramatických tvarov v ústnom a písomnom prejave.
Slovné druhy a ich gramatické kategórie	4	
Syntaktická rovina jazyka	**4**	Rozlišovať základné syntaktické javy a vzťahy medzi vetnými členmi. Určovať vetné členy a základné druhy viet podľa ich stavby a významu. Uplatňovať pravidlá správnej tvorby viet
Vety podľa modálnosti, jednoduchá veta, vedľajšie vetné členy.	2	
Priraďovacie a podraďovacie súvetie. Kodifikácia, Bernolák, Štúr - environmentálna téma: zelené obstarávanie Diskusia o vývoji slovnej zásoby – ekologické neologizmy, internacionalizmy	2	

		v ústnom a písomnom prejave.
Štruktúra literárneho diela	6	Určovať základné prvky štruktúry literárneho diela. Rozlišovať kompozičné časti a vzťahy medzi jednotlivými prvkami literárneho diela. Interpretovať literárne dielo z hľadiska jeho štruktúry, kompozície a významu.
Kompozícia literárneho diela vnútorná- slovenská medzivojnová literatúra, svetová medzivojnová literatúra	2	
Kompozícia literárneho diela vonkajšia- slovenská medzivojnová literatúra, svetová medzivojnová literatúra	2	
Kompozícia literárneho diela vonkajšia a vnútorná – svetová a slovenská literatúra po roku 1945 – výber Stodola, Ivan, Štepka, Satinský, Lasica - environmentálna téma: doprava, ovzdušie Tvorba dramatickej scény o ekologickom konflikte – napr. výstavba diaľnice cez chránené územie.	2	

Anglický jazyk

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. Ako cudzí jazyk sa v učebnom odbore vyučuje anglický jazyk. Svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja a prehlbuje ho, resp. začínajú s vybraným jazykom od úplného začiatku pričom učivo je štruktúrované do tematických celkov, ktoré pokrývajú úroveň A2 podľa Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom jazykového vzdelávania je rozšíriť všeobecné vedomosti žiakov zo základnej školy, rozvíjať ich osobnostné a sociálne kvality, pripraviť ich samostatne sa rozhodovať o svojej profesijnej kariére, orientovať a uplatniť sa na trhu práce v multikultúrnej spoločnosti, v súkromnom a občianskom živote, ako aj naďalej sa vzdelávať a sebarealizovať. Cieľom jazykového vzdelávania je zlepšiť kultivovaný prejav žiakov, osvojiť si praktické rečové zručnosti cudzieho jazyka a vedieť sa dorozumieť v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života, získať prístup k novým informáciám s použitím IKT, vnímať a rešpektovať rozdielnosť kultúr.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	66
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • predstaví sa, poďakuje, dá základné informácie o sebe, svojej rodine, rozlúči sa,	

- používa plurál, vytvára otázky v jednoduchom prítomnom čase,
- rozpráva o svojom víkende, o profesiách, o jedle, o bývaní, o cestovaní,
- používa ne/počítateľné podstatné mená, členy,
- opíše osobu, byt, jedlo, objedná si v kaviarni,
- dopĺňa informácie z textu, pýta sa na informácie v texte.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Rodina a spoločnosť, Človek a spoločnosť	**15**	Poznať anglickú abecedu. Časovať sloveso byť. Vytvoriť otázku a zápor slovesa byť. Vymenovať a použiť privlastňovacie zámená. Vytvoriť „yes / no“ otázku a zápor. Použiť privlastňovací pád. Upútať pozornosť. Predstaviť sa, predstaviť niekoho. Reagovať na predstavenie niekoho. Pozdraviť, odpovedať na pozdrav, rozlúčiť sa. Uviesť základné informácie o sebe. Vyhláskovať slová. Pýtať sa na predmety. Poznať základné číslovky. Vytvoriť jednoduché dialógy. Vytvoriť otázky s to be. Pýtať sa na základné informácie. Vyjadriť príkaz/zákaz. Poďakovať a vyjadriť uznanie. Vymenovať členov rodiny a privítať ich. Opísať obrázky. Opísať svoju rodinu. Správne používať plurál.
Anglická abeceda a jej hláskovanie	1	
Jazyk používaný na vyučovaní	1	
Rozkazy - tvorba a použitie	1	
Sloveso "to be" a podmetové zámená	1	
Krajiny a národnosti	1	
Číslovky a rozprávanie o veku	1	
Ukazovacie zámená a množné číslo podstatných mien	1	
Farby, prídavné mená a bežné predmety	1	
Privlastňovacie zámená a privlastňovacie "´s"	1	
Rodina a jej opis	1	
Slovesá označujúce bežné aktivity	1	
Predložky a výrazy "there is / there are"	1	
Bežné prístroje	1	
Použitie výrazu "have got"	1	
Dni, mesiace, ročné obdobia a čas	1	
Voľný čas a záľuby, Profesia	**16**	Použiť jednoduchý prítomný čas – 3.osobu jednotného čísla. Vytvoriť otázku a zápor jednoduchého prítomného času v 3. osobe jednotného čísla. Pomenovať základné profesie. Opísať základné druhy zamestnaní.
Používanie slovies "have, go, play"	1	
Kolokácie s voľnočasovými aktivitami	1	
Prítomný jednoduchý čas - tvorenie	1	
Prítomný jednoduchý čas - používanie	1	
Počúvanie o rutinách cez víkendy	1	
Rozprávanie o vlastnej víkendovej rutine	1	
Čítanie o bežnom dni rodiny	1	
Rozprávanie o typickom dni vlastnej rodiny	1	

Príslovky častosti v prítomnom jednoduchom čase	1	Porovnať výhody a nevýhody profesie. Rozprávať o rôznych profesiách podľa textu. Jednoducho reprodukovať text. Vymenovať dni v týždni, mesiace, ročné obdobia. Pýtať sa na informácie. Začleniť informáciu. Odpovedať na požiadavky. Potvrdiť a trvať na niečom. Dopĺňať informácie podľa textu. Vedieť určiť čas. Rozprávať o režime dňa.
Tvorenie a používanie otázok v prítomnom jednoduchom čase	1	
Vyjadrenie preferencie - pýtanie sa a odpovedanie	1	
Rozprávanie o preferenciách	1	
Precvičovanie prebranej gramatiky	1	
Precvičovanie prebranej slovnej zásoby	1	
Prezentovanie víkendovej rutiny	1	
Prezentovanie hudobných preferencií	1	
Vzdelávanie a práca, Mládež a jej svet	**16**	Použiť prítomný jednoduchý čas – kladné oznamovacie vety, záporné vety a otázky. Použiť príslovky častosti. Vyjadriť jednoduchými slovami svoj deň. Spýtať sa, čo robí-nerobí. Vyplniť voľno-časový formulár. Počúvať s porozumením. Vytvoriť dialógy. Vymenovať dni v týždni. Vyjadriť názor k obrázkom. Vyjadriť súhlas/nesúhlas. Vyjadriť presvedčenie. Reagovať na otázky. Rozprávať o jedle. Rozprávať o zdravom životnom štýle.
Čítanie krátkeho neformálneho e-mailu	1	
Písanie krátkeho neformálneho e-mailu	1	
Počúvanie s porozumení o narodeninách	1	
Čítanie s porozumením o ranom vstávaní	1	
Rozprávanie o mládeži a jedle	1	
Frázy spojené s jedlom	1	
Rozlišovanie počítateľných a nepočítateľných podstatných mien	1	
Kvantifikátory používané s počitateľnými a nepočitateľnými podstatnými menami	1	
Dopĺňanie poznámok z vypočutého textu	1	
Rozprávanie o zdravom životnom štýle a mládeži	1	
Povolania spojené s jedlom	1	
Vzdelanie potrebné pre povolania v gastro a beauty sektore	1	
Učebné predmety v odbornej škole	1	
Čítanie s porozumením o typických špecialitách vo svet	1	
Členy - tvary a ich použitie	1	
Rozprávanie o festivaloch a mládeži	1	
Domov a bývanie, Slovensko	**19**	Použiť väzbu „ there is“, „ there are“. Použiť predložky umiestnenia v priestore. Pomenovať nábytok, predmety v byte. Popísať byt, dom- vyhľadať potrebnú lexiku v slovníku. Porovnať výhody a nevýhody bývania v byte, dome. Reprodukovať počutý text. Vyhľadať informácie v texte.
Zariadenie v kaviarni	1	
Objednávanie jedla v kaviarni	1	
Simulácia objednávania jedla	1	
Čítanie s porozumením - e-mailová pozvánka	1	
Slovosled viet	1	
Precvičovanie slovosledu viet	1	
Písanie e-mailovej pozvánky priateľovi	1	
Opisovanie bytu / domu	1	
Precvičovanie slovnej zásoby spojenej s bývaním	1	
Predložky umiestnenia v priestore	1	

Precvičovanie používania predložiek umiestnenia v priestore	1	Vyjadriť ceny, počítať. Popísať predmety v byte. Vedieť umiestniť predmety v priestore. Opísať obrázky bytu. Pýtať sa na predmety s použitím some, any. Opísať triedu. Vytvoriť projekt – Môj dom. Porovnať typy bývania. Vytvoriť dialógy o bývaní. Predstaviť niekoho. Reagovať na predstavenie niekoho. Privítať. Vyjadriť, čo uprednostňujem.
Rozprávanie o bývaní na Slovensku	1	
Popísať turistické atrakcie na Slovensku	1	
Simulovať dialóg s potrebou vysvetlenia cesty niekam v meste	1	
Rozprávanie o festivaloch na Slovensku	1	
Počúvanie s porozumením o stretnutí	1	
Písanie opisu vlastného bytu / domu - neformálny e-mail priateľovi	1	
Čítanie s porozumením o miestach festivalov	1	
Rozprávanie o životnom prostredí v mestách a na dedinách	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- používa minulý jednoduchý čas, stupňuje prídavné mená, radové číslovky, dátumy, frázové slovesá,
- opisuje oblečenie, športy, typy škôl, školský poriadok,
- vyjadrí názor, čo ne/má rád, povinnosť, zákaz, odporučenie,
- vytvorí si profil na stránku, objedná si služby v kaderníctve,
- napíše svoj životopis, osobný mail,
- dopĺňa informácie z textu, pýta sa na informácie v texte,
- vytvára dialógy.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Vzory a ideály, Obliekanie a móda	**25**	Použiť prídavné mená opisujúce vzhľad človeka. Opísať blízku osobu. Stupňovať prídavné mená. Vytvoriť dialógy. Vymenovať druhy oblečenia. Doplniť informácie v texte. Porovnať typy oblečenia. Vyjadriť povinnosť. Vytvoriť profil na stránku. Reprodukovať počutý text. Vyhľadať informácie v texte.
Slovná zásoba	1	
Prídavné mená opisujúce vzhľad	1	
Práca s textom	1	
Poradie prídavných mien	1	
Osobnostné prídavné mená	1	
Stupňovanie prídavných mien – pravidlá	1	
Precvičovanie stupňovania prídavných mien	1	
Porovnávanie osôb – dialógy	1	
Životné situácie – výber informácií	1	
Výslovnosť čísiel	1	
Obľúbené oblečenie	1	
Prídavné mená opisujúce oblečenie	1	
Dopĺňanie informácií v texte	1	

Porovnávanie štýlov oblečenia, vyjadrovanie názoru	1	
Vyjadrenie povinnosti "have to / don´t have to"	1	
Precvičovanie vyjadrovania povinnosti	1	
Opis typu účesu	1	
Rozhovor v kaderníctve	1	
Prezentácia rozhovorov	1	
Vytvorenie profilu na stránku	1	
Dopĺňanie informácií	1	
Vyhľadávanie informácií v texte	1	
Precvičovanie slovnej zásoby a gramatiky	1	
Čítanie s porozumením	1	
Opakovanie učiva	1	
Vzdelávanie a práca, Vzory a ideály	**25**	Vymenovať typy škôl. Opísať školu a jej predmety. Vyjadriť povinnosť, zákaz. Vyjadriť odporučenie. Charakterizovať školský poriadok. Dopĺňať informácie v texte. Vyhľadať informácie v texte. Použiť frázové slovesá. Rozprávať o letných kurzoch. Použiť minulý čas slovies – be, can. Vytvoriť rozhovory. Prezentovať rozhovory. Napísať osobný mail.
Slovná zásoba	1	
Školstvo v Anglicku	1	
Typy škôl	1	
Moja škola – predmety	1	
Vyjadrenie povinnosti, zákazu – "must / mustn´t"	1	
Precvičovanie vyjadrenia povinnosti, zákazu	1	
Vyjadrenie rady, odporučenia - "should"	1	
Školský poriadok	1	
Školský areál – dopĺňanie informácií	1	
Práca s textom – vyhľadávanie informácií	1	
Frázové slovesá	1	
Precvičovanie frázových slovies	1	
Rozprávanie o letných kurzoch	1	
Minulý jednoduchý čas – "was / were, could"	1	
Precvičovanie minulého času	1	
Dopĺňanie informácií z posluchových cvičení	1	
Pýtanie sa na informácie	1	
Precvičovanie rozhovorov	1	
Prezentácia dialógov	1	
Pravidlá písania osobného mailu	1	
Písanie osobného mailu	1	
Používanie spojok – "and, but, because, so"	1	
Precvičovanie slovnej zásoby a gramatiky	1	
Čítanie s porozumením	1	
Opakovanie učiva	1	
Šport, Voľný čas a záľuby	**16**	Rozprávať o obľúbených športoch. Použiť minulý jednoduchý čas pravidelných a nepravidelných slovies. Dopĺňať informácie podľa vypočutého textu. Rozprávať o tom čo ne/máme radi. Čítať s porozumením.
Slovná zásoba – Športy	1	
Používanie "go, do, play"	1	
Rozprávanie o obľúbených športoch	1	
Minulý jednoduchý čas pravidelných a nepravidelných slovies	1	
Precvičovanie minulého času	1	
Posluchové cvičenia – dopĺňanie informácií	1	
Rozprávanie o tom čo ne/máme radi	1	
Dopĺňanie informácií z textu	1	

Čítanie z porozumením	1	Vypracovať svoj životopis. Vymenovať radové číslovky. Písať dátumy.
Diskusia k článku	1	
Životopis - pravidlá	1	
Radové číslovky	1	
Písanie dátumov	1	
Písanie životopisu	1	
Prezentovanie životopisu	1	
Opakovanie učiva	1	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2	
Počet vyučovacích hodín za ročník	60	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • rozpráva o športoch a lete, doprave, ubytovaní, kontinentoch, zvieratách, životnom prostredí • žiada o radu, • vytvára dialógy na rôzne témy, • opisuje obrázky, predpoveď počasia, • používa predprítomný jednoduchý čas, budúci čas, be going to, • napíše formálny mail, esej, • dopĺňa informácie z textu, pýta sa na informácie v texte.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Šport, Voľný čas a záľuby	**12**	Pýtať sa na informácie v minulom čase. Žiadať o radu. Vytvoriť dialógy. Opísať udalosť. Rozprávať o športoch.
Rozprávanie o lete	1	
Minulý jednoduchý čas – zápor	1	
Minulý jednoduchý čas – tvorenie otázok	1	
Precvičovanie minulého času	1	
Žiadanie o radu	1	
Precvičovanie dialógov	1	
Prezentácia dialógov	1	
Opis udalosti – použitie spojovníkov	1	
Opisovanie udalosti	1	
Precvičovanie slovnej zásoby a gramatiky	1	
Opis obrázkov – vyjadrenie odporučenia	1	
Opakovanie učiva	1	
Doprava a cestovanie, Krajiny, mestá a miesta	**24**	Dopĺňať informácie podľa textu. Použiť predprítomný jednoduchý čas. Opísať dovolenku snov. Vytvoriť dialógy. Pýtať sa na cestovateľské zážitky. Písať formálny mail. Pýtať sa na cestu. Opísať cestu, smerovanie.
Slovná zásoba	1	
Spôsoby dopravy, ubytovanie	1	
Dopĺňanie informácií	1	
Predprítomný jednoduchý čas – "ever / never"	1	
Precvičovanie predprítomného času	1	
Dopĺňanie informácií v posluchových cvičeniach	1	
Porovnanie predprítomného a minulého času	1	
Posluchové cvičenia - vyhľadávanie informácií	1	
Diskusia – dovolenka snov	1	

Vyhľadávanie informácií v texte	1	Rozprávať o mestách.
Porovnávanie destinácií	1	
Predprítomný jednoduchý čas – "just, yet, already"	1	
Precvičovanie gramatiky	1	
Pýtanie sa na cestu	1	
Precvičovanie dialógov	1	
Predprítomný jednoduchý čas – otázka	1	
Moje cestovateľské zážitky	1	
Nácvik rozhovorov	1	
Prezentácia rozhovorov	1	
Formálny mail – pravidlá	1	
Písanie formálneho mailu	1	
Precvičovanie slovnej zásoby a gramatiky	1	
Čítanie s porozumením	1	
Opakovanie učiva	1	
Krajiny, mestá a miesta, Človek a príroda	**24**	Rozprávať o kontinentoch a zvieratách. Vymenovať problémy životného prostredia. Vyjadriť činnosti v budúcom čase. Popísať predpoveď počasia. Vyhľadávať informácie a čítať s porozumením. Vyjadriť budúcnosť pomocou – be going to. Vyjadriť súhlas/nesúhlas. Vytvoriť dialógy. Plánovať budúcnosť. Písať esej.
Slovná zásoba – Príroda	1	
Kontinenty a zvieratá	1	
Problémy životného prostredia	1	
Budúci jednoduchý čas – "will / won´t"	1	
Precvičovanie budúceho času	1	
Predpoveď počasia	1	
Obľúbené počasie a aktivity	1	
Čítanie s porozumením	1	
Vyhľadávanie informácií o zvieratách	1	
Vyjadrovanie budúcnosti – "be going to"	1	
Precvičovanie gramatiky	1	
Vyjadrovanie ne/súhlasu	1	
Precvičovanie dialógov	1	
Prezentácia dialógov	1	
Plánovanie budúcnosti	1	
Diskusia k téme	1	
Tvorba kvízu o planéte	1	
Kvíz	1	
Písanie eseje – pravidlá	1	
Ako môžeme pomôcť životnému prostrediu	1	
Písanie eseje	1	
Precvičovanie slovnej zásoby a gramatiky	1	
Čítanie s porozumením	1	
Opakovanie učiva	1	

Nemecký jazyk

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU NEMECKÝ 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.
Vyučovanie cudzích jazykov 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 učebného 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

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.
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 3C 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.
Na vyučovaní 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	2
Počet vyučovacích hodín za ročník	66
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- 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
- 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 seina 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

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Človek a spoločnosť	**7**	Pozdraviť sa. Odpovedať na pozdrav. Rozlúčiť sa. Predstaviť seba. Predstaviť iných. Hláskovať meno. Telefonovať. Počítať. Uviesť povolanie a pôvod. Spýtať sa na povolanie a pôvod. Upútať pozornosť
Slovosled v oznamovacej vete	2	
Slovosled v otázke	2	
Časovanie pravidelných slovies	2	
Časovanie sein	1	
Rodina a spoločnosť	**11**	Vysvetliť základné pravidlá pri tykaní a vykaní. Predstaviť členov rodiny a priateľov. Uviesť privlastňovacie zámená. Pomenovať číslovky do 20. Pomenovať bydlisko.
Privlastňovacie zámená	4	
Časovanie haben	4	
Číslovky do 20	3	
Výživa a zdravie	**11**	Pomenovať potraviny, jedlá, nápoje. Popísať stravovacie návyky. Objednať si v reštaurácii. Zaplatiť v reštaurácii.
Zápor kein	4	
Číslovky do 100	4	
Časovanie	3	
Náš domov	**10**	Popísať byt / dom. Popísať zariadenie bytu. Vyjadriť názor na nábytok, zariadenie bytu. Informovať sa o ponuke bytov.
Určitý člen	4	
Zápor nicht	4	
Číslovky od 100	2	

		Podať informáciu. Povedať, čo sa smie / nesmie v nájomnom dome
Mládež a jej svet	**10**	Vyjadriť čas ne-/oficiálne. Pomenovať ne-/ obľúbené aktivity. Vyjadriť radosť, šťastie, uspokojenie. Vyjadriť smútok, skľúčenie. Varovať pred niekým, niečím
Slovesá s odlučiteľnými predponami	5	
Určovanie času	5	
Voľný čas a záľuby	**10**	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
Neurčitý člen	5	
Vynechávanie člena	5	
Vzdelávanie a práca	**11**	Vyjadriť schopnosti, zámer, úmysel vôľu, želanie, túžby. Rozprávať o aktivitách v minulosti. Rozprávať o zvykoch. Vyjadriť schopnosti, vedomosti Vyjadriť neznalosť. Vyjadriť, čo mám rád, čo sa mi páči, čo uznávam.
Modálne slovesá	3	
Slovosled s modálnymi slovesami	4	
Perfektum	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:

- 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 príslovíek,
- 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.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Profesia a pracovný život	**4**	Pomenovať povolania, pýtať sa na ne. Viesť rozhovor k téme povolania. Vymieňať si informácie o prítomnosti a minulosti. Používať predložkové väzby. Rozprávať v minulosti.
Tvorenie slov	1	
Préteritum haben,sein	2	
Predložka vor,seit	2	
Krajiny, mestá a miesta	**10**	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
Sloveso lassen	3	
Podmet s mann	3	
Imperatív	4	
Ľudské telo, starostlivosť o zdravie	**10**	Rozprávať o svojom zdraví. Popísať výzor. Poradiť, rozumieť návodu, radám. Uviesť znaky úradného listu. Korešpondovať. Vyžiadať si doplňujúce informácie. Dohodnúť si termín.
Privlastňovacie zámená	5	
Sloveso sollen	5	
Človek na cestách	**11**	Poradiť, pýtať sa a odpovedať na cestu. Vyjadriť zákaz, príkaz. Rozoznať informácie z brožúr. Začať list. Rozvinúť obsah listu. Ukončiť list.
Slovesá pohybu	6	
Miestne príslovky	5	
Služby v gastronómii	**11**	
Otázky s wann	4	
Konjunktív II.	4	
Sloveso s odlučiteľnými predponami	3	
Odievanie a móda	**10**	Pomenovať darčeky. Vyjadriť želanie. Navrhnúť, odmietnuť návrh, schváliť. Napísať pozvánku. Vyjadriť blahoželanie. Zdôvodniť, prečo sa mu čosi nepáči / páči.
Osobné zámená v datíve	4	
Stupňovanie prísloviek a prídavných mien	3	
Ukazovacie zámená	3	
Multikultúrna spoločnosť	**10**	Povedať biografické údaje. Spýtať sa na dátum. Povedať geografické údaje. Rozprávať o Nemecku.
Určovanie dátumu	3	
Radové číslovky	3	
Sloveso werden	2	
Priraďovacie súvetia s denn	2	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2	

Počet vyučovacích hodín za ročník	60
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- 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,
- uisťuje 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
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. Informovať o bývaní a životnom štýle.
Podraďovacie súvetia s weil	4	
Perfektum s predponami	4	
Genitív substantív	2	
Mládež a jej svet	**12**	Rozpoznať informácie v texte a pochopiť príbeh. Správne používať slovesá s D a A. Štrukturovať text na počúvanie na základe obrázkov
Predložky s A	4	
Predložky s D	4	
Slovesá s A	4	
Výživa a zdravie	**14**	Rozšíriť lexiku k téme. Rozprávať o zvykoch pri jedení. Interpretovať rozhovor v reštaurácii. Rozprávať o slovenských a nemeckých špecialitách. Pozvať na obed, večeru.
Dialógy v reštaurácii	7	
Zámená welcher,welche,welches	7	
Vzdelávanie a práca	**12**	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.
Vedľajšie vety s wenn	4	
Konjuntív II	4	
Zámená jemand, niemand	4	
Šport	**12**	

Préteritum modálnych slovies	6	Rozprávať o vysnívanom povolaní. Osvojiť si préteritum spôsobových slovies. Sformulovať základnú myšlienku textu. Vyjadriť vlastný názor.
Vedľajšie vety s dass	6	

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 rozvíjať komunikačné spôsobilosti žiakov, najmä schopnosť prezentovať vlastné názory, viesť dialóg a diskusiu, odmietať manipuláciu a kultivovane vyjadrovať svoje city a postoje. Žiaci si osvoja pravidlá konštruktívnej kritiky, budú rozvíjať sebaoceňovanie a sebaovládanie a upevňovať rešpekt k ľudskému životu a hodnotám, ktoré prispievajú k rozvoju človeka.

Predmet zároveň smeruje k pochopeniu pravidiel vzájomného spolužitia v rodine, k uvedomeniu si významu autority a k ochote aktívne sa podieľať na rodinnom živote. Žiaci sa učia akceptovať odlišnosť v názoroch, sexuálnej orientácii, zvykoch a kultúrach a rozvíjať rešpektujúci prístup k druhým ľuďom.

Dôležitým cieľom je tiež viesť žiakov k zodpovednému prístupu k osobnému životu, k uvedomeniu si rizík závislostí a k pochopeniu významu primeranej nezávislosti od vecí, návykových látok, médií a nezdravých foriem správania. Žiaci získajú poznatky o metódach regulácie počatia, porozumejú hodnotám priateľstva, lásky, manželstva a rodiny a oboznámia sa s rizikami spojenými s predčasným sexuálnym životom.

Súčasťou cieľov predmetu je aj osvojovanie etických zásad v pracovnom prostredí a rozvoj prosociálneho správania ako dôležitého predpokladu kvalitných medziľudských vzťahov a zodpovedného osobného i spoločenského 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,
- vie aktívne počúvať, primerane komunikovať a vyjadrovať 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,
- učí sa zvládať 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. Popísať význam spolupráce a pomoci. Popísať význam vzorov.
Spolupráca, pomoc, darovanie	1	
Prosociálne správanie	1	
Vzory- úloha vzorov	1	
Pozitívne a negatívne vzory	1	

		Charakterizoval pozitívne a negatívne vzory.
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:

- vie vysvetliť význam psychohygieny.
- vie popísať práva a povinnosti v rodine.
- analyzuje konkrétne etické problémy a dilemy z každodenného života,
- rozvíjať 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,
- vie reflektovať vlastné správanie a poučiť sa z vlastných chýb,
- 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.
Česť človeka ako ľudská hodnota	2	
Poznanie ako ľudská hodnota	2	
Kultúra ako ľudská hodnota	1	

		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
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 seriózнosťou 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

Cieľom vyučovacieho predmetu je pozitívne ovplyvňovať hodnotovú orientáciu žiakov a viesť ich k osvojovaniu morálnych princípov, ktoré sú prínosom pre ich osobný a rodinný život aj pre život spoločnosti. Predmet vytvára priestor na otvorenú a zrozumiteľnú komunikáciu, ktorá podporuje osobnostný a duchovný rozvoj žiakov, prehlbovanie viery a uvedomovanie si vlastnej hodnoty a zmyslu života.

Žiaci sú vedení k prijímaniu zodpovednosti za vlastné rozhodovanie a konanie, ku kritickému mysleniu, odolnosti voči manipulácii a k lepšiemu porozumeniu sebe, iným ľuďom a svetu, v ktorom žijú. V nadväznosti na ďalšie spoločenskovedné predmety si objasňujú morálne aspekty aktuálnych spoločenských tém a učia sa pristupovať k etickým problémom tvorivo a zodpovedne na základe kresťanského učenia.

Predmet zároveň vedie žiakov k uvedomeniu si významu náboženstva v osobnom živote, k dozrievaniu v hodnotách zodpovedajúcich evanjeliu a smerujúcich k všeobecnému dobru. Žiaci si osvoja základnú orientáciu v Biblii a jej používanie ako prostriedku duchovného rastu a stretávania sa s Bohom v každodennom živote. Zároveň porozumejú východiskám kresťanskej etiky a dokážu ich porovnať s etickými princípmi iných náboženstiev, kultúr a nenáboženských etických systémov.

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,
- porozumie 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,
- rozvíja schopnosť 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. 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.
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	

		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. Vážiť si hodnotu ľudského života. Uvedomiť si dar vlastnej existencie. Definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471,480).
Ohraničenosť človeka	1	
Ľudská osoba	1	
Pôvod dôstojnosti človeka	1	
Ježišovo ľudstvo	1	
Historické pramene dokumentujúce historickosť Ježiša z Nazareta Ježišovo ľudstvo	1	
Ponímanie Ježiša Krista v evanjeliách	1	

		Obhájiť historickosť Ježiša Krista. Kriticky posúdiť informácie v médiách.
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. Definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC.
Sviatosti	1	
Aktuálne pôsobenie Boha v živote človeka od narodenia až po smrť	1	
Človek žijúci vo vzťahoch ako obraz trojice	1	
Človek v spoločenstve	**5**	Vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine. Zdôvodniť dôležitosť kultivovanej sexuality.
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	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.
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,
- získava schopnosť aplikovať 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, 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. Opíše 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, opíše historické pozadie vzniku obidvoch správ o stvorení sveta a človeka vo Svätom písme, porovná vedu a vieru ako dve cesty vedúce k pravde, vníma súvislosti medzi lokálnymi a globálnymi problémami a vlastnú zodpovednosť vo vzťahu k prostrediu.
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	

		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, porovná 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. Vymenovať pozitívne prvky demokratického systému a jeho riziká. Oceniť prínos štátu a cirkvi pre dobro jednotlivca a spoločnosti. Uviesť príklady pre vlastné možnosti ovplyvnenia
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	

		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 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.
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	

		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
PREDMET
OBČIANSKA 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.

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 prehľad o 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	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- chápe proces socializácie ľudskej bytosti,
- má osvojené základné znaky a symboly štátu,
- ovláda ľudské práva a slobody, ich podstatu a zmysel,
- pozná orgány ochrany práv a slobôd.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Sociálne vzťahy v spoločnosti (základy sociológie)	**10**	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.
Proces socializácie, sociálny status, sociálne role	2	
Sociálna skupina, druhy sociálnych skupín	2	
Rodina – funkcie, typy, výchovné modely, problémy	3	
Sociálna deviácia, sociálna kontrola	1	
Problémy spoločnosti – tolerancia, intolerancia, prejavy intolerancie	2	
Človek – občan (základy politológie)	**10**	Osvojiť si a správne pochopiť základné znaky, charakterizujúce postavenie právneho štátu vo svete. Vysvetliť a charakterizovať formy štátnych zriadení v dejinách.
Znaky štátu a štátne symboly	2	
Formy štátu	1	
Horizontálna a vertikálna deľba moci	1	
Demokracia a jej znaky – priama demokracia	2	
Politický systém, voľby a volebné systémy, parlamentný systém SR	1	

Ústava SR	1	Objasniť podstatu a význam politického pluralizmu pre život v štáte, vysvetliť systém horizontálnej deľby moci v štáte. Objasniť podstatu a význam politického pluralizmu pre život v štáte, vysvetliť systém vertikálnej deľby moci v štáte. Osvojiť si a správne pochopiť základné znaky, charakterizujúce postavenie právneho štátu vo svete a charakterizovať podstatu demokracie. Charakterizovať podstatu priamej demokracie. Objasniť podstatu a význam politického pluralizmu pre život v štáte. Rozlíšiť a charakterizovať spôsoby volieb a charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb. Popísať parlamentný systém v SR, Ústavu SR a systém fungovania EÚ.
Systém EÚ	2	
Ľudské práva a slobody	**5**	Poznať dokumenty, zakotvujúce ľudské práva. Charakterizovať generácie ľudských práv v dejinách. Správne charakterizovať svoje práva i práva iných a popísať štruktúru, organizáciu a fungovanie organizácií na ochranu ľudských práv. Popísať štruktúru, organizáciu a fungovanie organizácií na ochranu práv dieťaťa.
Ľudské práva a slobody, ich podstata a zmysel	2	
Generácie ľudských práv	1	
Prostriedky ochrany ľudských práv	1	
Ochrana práv dieťaťa	1	
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	**8**	Popísať štruktúru, organizáciu a fungovanie orgánov ochrany práv. Popísať štruktúru, organizáciu a fungovanie súdov a prokuratúry. Charakterizovať činnosti advokátov, notárov, polície a mediátorov.
Orgány ochrany práv a slobôd – polícia, súdy a prokuratúra, advokácia, notárstvo, mediácia	3	
Globálne prostriedky ochrany práv a slobôd, medzinárodné súdne dvory	3	
Práva a ochrana spotrebiteľa	2	

		Spoznať európske a štátne orgány na ochranu práv a slobôd. Popísať práva spotrebiteľa a spôsoby ochrany spotrebiteľských práv.

VZDELÁVACIA OBLASŤ ČLOVEK A PRÍRODA
PREDMET
BIOLÓGIA

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.

Biológia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU BIOLÓGIA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Učebný predmet biológia poskytne v rámci štátneho programu stredoškolského vzdelávania (ISCED 3) základný systém poznatkov o živej prírode, ako predpokladu formovania prírodovednej gramotnosti. Poznanie zákonov, ktorými sa riadi živá príroda, je základom pre pochopenie jej fungovania ako celku a je dôležité pre formovanie citlivého vzťahu k nej. Toto poznanie je zároveň nevyhnutným predpokladom zodpovedného prístupu k celému okolitému svetu ako aj sebe samému.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu je viesť žiakov k získaniu ucelenej predstavy o prírode ako výsledku vzájomného pôsobenia jej jednotlivých zložiek. Žiaci sa učia analyzovať, interpretovať, triediť a hodnotiť informácie o organizmoch a prírodných javoch a zároveň správne používať odbornú terminológiu pri ich opisovaní a vysvetľovaní. Predmet rozvíja kritické myslenie žiakov, najmä schopnosť rozlišovať spoľahlivé informácie od nespoľahlivých a vecne posudzovať biologické poznatky. Žiaci diskutujú o význame biologických vedeckých objavov a ich praktických dôsledkoch pre človeka, spoločnosť a životné prostredie. Súčasťou vzdelávania je aj získavanie poznatkov o fungovaní ľudského tela ako vzájomne prepojeného a celostného systému.	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

Žiak:

- si osvojí si základné biologické pojmy a poznatky súvisiace so stavbou a funkciami ľudského tela,
- charakterizuje základné typy ľudských tkanív, orgánov a orgánových sústav,
- pozná stavbu a funkciu jednotlivých orgánových sústav človeka,
- pochopí vzájomnú prepojenosť a súčinnosť orgánových sústav pri zabezpečovaní životných funkcií,
- vie vysvetliť základné procesy zabezpečujúce fungovanie ľudského organizmu a udržiavanie jeho vnútornej rovnováhy,
- charakterizuje základné funkcie pohybovej, obehovej, dýchacej, tráviacej, vylučovacej, nervovej, hormonálnej a rozmnožovacej sústavy,
- uvedomí si význam správnej výživy, pohybovej aktivity, dostatočného spánku a psychohygieny pre zdravie človeka,
- rozpozná faktory, ktoré pozitívne alebo negatívne ovplyvňujú zdravie človeka,
- chápe význam prevencie, hygieny a zodpovedného prístupu k vlastnému zdraviu,
- pozná základné zásady ochrany a podpory zdravia a prevencie civilizačných ochorení,
- uvedomí si riziká spojené s užívaním návykových látok, nezdravým životným štýlom a rizikovým správaním.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Tvar, opora a povrch tela	**7**	Poznať funkcie opornej a pohybovej sústavy. Vedieť popísať stavbu kosti. Poznať spôsoby spojenia kostí, uviesť príklady. Prostredníctvom obrazu, 3D modelu (resp. počítačových simulácií) popísať stavbu kostry. Poznať rozdiely medzi hladkým, priečne pruhovaným a srdcovým svalom. Vedieť popísať stavbu kostrového svalu. Popísať mechanizmus kontrakcie svalu. Prostredníctvom obrazu, 3D modelu (resp. počítačových simulácií) lokalizovať základné skupiny svalov človeka
Oporná sústava (vnútorná stavba kosti, tvar, spojenia kostí, rast kostí, kostra)	3	
Pohybová sústava (stavba kostrového svalu, činnosť svalu, kostrové svaly)	3	
Koža (anatómia, funkcie)	1	
Sústava látkovej výmeny	**7**	Vedieť vymenovať orgány tráviacej sústavy.
Tráviaca sústava (stavba, funkcia, trávenie a vstrebávanie, výživa)	1	

Dýchacia sústava (stavba, funkcia, mechanizmus dýchania)	1	Vedieť popísať procesy trávenia a vstrebávania v jednotlivých orgánoch tráviacej sústavy. Poznať význam tráviacich enzýmov. Poznať význam hlavných zložiek potravy vo výžive človeka. Vedieť popísať stavbu dýchacej sústavy. Vysvetliť mechanizmus dýchania a jeho súvislosť s metabolizmom. Poznať základné typy telových tekutín človeka a ich význam pre fungovanie organizmu. Poznať základné zložky krvi a ich význam. Vedieť vysvetliť princíp rozdelenia krvi na krvné skupiny. Vedieť popísať proces zrážania krvi. Vedieť popísať časti krvného obehu a stavbu srdca. Vedieť porovnať tepny, žily a vlásočnice z hľadiska stavby a funkcie. Vedieť popísať činnosť srdca, poznať prejavy srdcovej činnosti. Poznať základné časti a význam lymfatickej sústavy. Vedieť uviesť funkcie rozmnožovacej sústavy Vedieť vymenovať mužské pohlavné orgány Vedieť vymenovať ženské pohlavné orgány Vedieť vymenovať časti vylučovacej sústavy. Poznať funkciu nefrónu pri tvorbe moču. Vedieť vysvetliť význam tvorby moču a jeho vylučovania pre organizmus. Prostredníctvom obrazov, 3D modelu (resp. počítačových simulácií) vedieť lokalizovať a opísať jednotlivé orgánové sústavy a ich orgány.
Nervová sústava – prenos nervového vzruchu	1	
Telové tekutiny (krv, tkanivový mok, lymfa, zloženie krvi, krvné skupiny, funkcie telových tekutín)	1	
Obehová sústava (krvný a lymfatický obeh)	1	
Rozmnožovacia sústava	1	
Vylučovacia sústava (stavba, funkcia, tvorba moču	1	

Riadiace sústavy a regulačné mechanizmy	**5**	Vedieť porovnať činnosť nervového a hormonálneho riadenia organizmu. Prostredníctvom obrazov, 3D modelu (resp. počítačových simulácií) vedieť lokalizovať žľazy s vnútorným vylučovaním. Poznať hormóny (uvedené v pojmoch) a ich účinky. Vedieť popísať stavbu a funkciu centrálnej a obvodovej nervovej sústavy. Vedieť vysvetliť princíp prenosu nervového vzruchu. Prostredníctvom obrazov, 3D modelu (resp. počítačových simulácií) vedieť lokalizovať časti nervovej sústavy. Charakterizovať reflexný oblúk. Vysvetliť rozdiel medzi nepodmienenými a podmienenými reflexami. Vedieť vysvetliť princíp činnosti zmyslových orgánov. Prostredníctvom obrazov, 3D modelu (resp. počítačových simulácií) vedieť popísať stavbu a funkciu zmyslových orgánov. Vedieť vysvetliť na príklade oka a ucha prenos zmyslového vnemu od receptora k nervom. Vedieť vysvetliť princíp termoregulácie. Poznať význam stálej telesnej teploty. Vedieť vysvetliť princíp imunitnej reakcie.
Hormonálna sústava	1	
Nervová sústava (stavba a činnosť obvodovej nervovej sústavy a centrálneho nervového systému, prenos nervového vzruchu)	1	
Zmyslové orgány (receptory, stavba a činnosť zmyslových orgánov)	1	
Termoregulácia	1	
Imunitný systém	1	
Reprodukcia a vývin	**3**	Poznať funkcie mužskej a ženskej pohlavnej sústavy. Prostredníctvom obrazov, 3D modelu (resp. počítačových simulácií) vedieť popísať stavbu mužských a ženských pohlavných orgánov. Vedieť rozlíšiť vnútorné a vonkajšie pohlavné orgány u oboch pohlaví. Vedieť vysvetliť princíp menštruačného cyklu ženy a poznať jeho jednotlivé fázy.
Pohlavné sústavy	1	
Oplodnenie a embryonálny vývin	1	
Vývinové obdobie človeka	1	

		Poznať prvé príznaky tehotenstva. Vedieť popísať jednotlivé fázy pôrodu. Vedieť charakterizovať jednotlivé vývinové obdobia človeka od zárodku až po starobu.
Základné predpoklady zdravia	**3**	Vedieť vyhľadať, spracovať a prezentovať informácie o vplyve nesprávnej životosprávy, absencie pohybu a narušeného životného prostredia na fyzické a psychické zdravie človeka. (napr.: Obezita a jej dôsledky. Psychické poruchy príjmu potravy: anorexia a bulímia. Stres a jeho vplyv na ľudský organizmus. Vplyv kvality životného prostredia na zdravie človeka. Pohybové aktivity ako jeden z predpokladov zdravia človeka.) Poznať kľúčové faktory ohrozujúce zdravie a následky ich pôsobenia na človeka. Poznať dôsledky nesprávnych stravovacích návykov a choroby tráviacej sústavy. Poznať vitamíny a minerálne látky (uvedené v pojmoch) a ich účinky. Poznať význam dodržiavania pitného režimu. Vedieť „čítať“ údaje z „energetických“ tabuliek výrobkov, ktoré sú uvedené na obale. Poznať, v čom spočíva princíp BIO potravín. Vysvetliť nevyhnutnosť niesť osobnú zodpovednosť za svoj život a zdravie.
Definícia zdravia (podľa WHO)	1	
Životospráva a výživa pohybové aktivity a oddych	1	
Psychické zdravie, kvalita životného prostredia	1	
Reprodukčné zdravie	**4**	Vedieť vysvetliť pojem „reprodukčné zdravie“. Poznať základné piliere pre zabezpečenie reprodukčného zdravia:1.Plánované rodičovstvo. 2. Starostlivosť o matku. 3.Starostlivosť o
Hygiena a starostlivosť o pohlavné orgány	1	
Plánované rodičovstvo	1	
Prevencia pohlavne prenosných ochorení	1	
Rovnosť pohlavia	1	

		novorodencov a deti. 4. Prevencia sexuálne prenosných ochorení. 5. Prevencia a liečba sterility a infertility. Vedieť vysvetliť význam preventívnych lekárskych prehliadok u gynekológa (ženy) a urológa (muži). Poznať zdravotné, psychické, etické a sociálne riziká predčasného sexuálneho života. Vedieť vysvetliť podstatu ochorenia AIDS a poznať možnosti prevencie.
Civilizačné choroby	**4**	Poznať príčiny civilizačných ochorení a možnosti prevencie. Na príklade vedieť vysvetliť súvislosť medzi civilizačným ochorením a životným štýlom človeka. Vedieť vyhľadať, spracovať a prezentovať informácie s využitím IKT o vybraných civilizačných ochoreniach a možnosti ich prevencie.
Srdcovo-cievne (kardiovaskulárne) ochorenia vysoký krvný tlak (hypertenzia)	1	
Nádorové ochorenia; ochorenia tráviacej sústavy a metabolické poruchy	1	
Alergie a autoimunitné poruchy; ochorenia pohybového aparátu	1	
Nervové a psychické ochorenia	1	

VZDELÁVACIA OBLASŤ MATEMATIKA A PRÁCA S INFORMÁCIAMI
PREDMET
MATEMATIKA

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.

Matematika

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU MATEMATIKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Matematické vzdelávanie v odbornom školstve má svoje významné miesto. 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: v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, v osobnom živote, v budúcom zamestnaní, vo voľnom čase. Matematické vzdelávanie vedie žiakov k pochopeniu kvantitatívnych vzťahov v prírode i spoločnosti, vybavuje poznatkami užitočnými v každodennom živote aj pre chápanie technických alebo ekonomických súvislostí a pre odborné vzdelávanie, sa výdatne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia, poskytuje žiakom ucelený systém poznatkov, ktoré im umožňujú štúdium daného odboru i uplatnenie v praxi a slúži ako základ pre ich ďalšie vzdelávanie, učí žiakov schopnosti aplikovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení úloh z praxe, potrebe overovať správnosť získaného výsledku, učí žiakov používať pri spracovaní úloh dostupné komunikačné technológie, v stredných odborných školách poskytuje žiakom získať vedomosti a zručnosti potrebné na úspešné zvládnutie odborných predmetov príslušného študijného odboru a pre výkon ich budúceho povolania.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Ciele predmetu matematika v odbore čašník, servírka sú zamerané na formovanie premýšľavého človeka, ktorý dokáže matematické vedomosti a zručnosti efektívne uplatniť v rozmanitých životných situáciách – od profesijnej oblasti a ďalšieho štúdia až po súkromný život a budúce zamestnanie. Matematické vzdelávanie v tomto odbore neplní len všeobecno-vzdelávaciu funkciu, ale slúži predovšetkým ako nevyhnutný základ pre pochopenie odborných predmetov a pre úspešný výkon budúceho povolania v gastronómii. Vzdelávací proces smeruje k tomu, aby žiaci porozumeli kvantitatívnym vzťahom v prírode i spoločnosti a získali poznatky užitočné pre chápanie technických a ekonomických súvislostí. Predmet sa významne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia, pričom učí žiakov aplikovať teoretické vedomosti pri riešení praktických úloh, využívať dostupné komunikačné technológie a vždy si overovať správnosť získaných výsledkov. Dôležitou súčasťou cieľov je aj rozvoj komunikačných a sociálnych spôsobilostí, ktoré zahŕňajú schopnosť jasne formulovať vlastné názory, kriticky hodnotiť informácie z rôznych zdrojov a interpretovať fakty. Žiaci sú vedení k tomu, aby dokázali samostatne rozpoznávať a definovať problémy, navrhovať efektívne metódy ich riešenia (využitím merania, experimentovania či grafických prostriedkov) a následne zhromaždené informácie logicky triediť a využívať v praxi.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • sa orientuje v rôznych oboroch čísel (prirodzené, celé, racionálne) a uplatňuje správne postupy pri základných počtových výkonoch s nimi, • ovláda úpravu zlomkov a prácu s desatinnými číslami vrátane ich vzájomného prevodu a zaokrúhľovania, • vypočítava slovné úlohy na priamu a nepriamu úmernosť s využitím trojčlenky, • aplikuje vedomosti o percentách (základ, percentová časť, počet percent) pri riešení úloh zameraných na ceny v obchodoch, sporenie či úroky,	

- vysvetľuje pojmy mocnina a odmocnina a samostatne určuje ich hodnoty pomocou kalkulátora,
- charakterizuje základné rovinné útvary a využíva matematické vzorce na výpočet ich obvodov a obsahov v praktických príkladoch zo života.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Čísla a počtové výkony s číslami	**23**	Rozlíšiť prirodzené a celé číslo. Vypočítať súčet, rozdiel, súčin a podiel celých čísel. Zapísať racionálne číslo z tvaru zlomku na tvar desatinného čísla a naopak. Zaokrúhliť desatinné číslo. Vypočítať súčet, rozdiel, súčin a podiel desatinných čísel. Vypočítať súčet, rozdiel, súčin a podiel zlomkov. Používať pojmy základ, percento, percentová časť. Vypočítať trojčlenkou počet percent, percentovú časť, základ. Vypočítať slovné úlohy zamerané na percentá (ceny v obchodoch, sporenie, pôžičky, úroky). Určiť na kalkulátore druhú mocninu a odmocninu čísla. Vysvetliť pojem mocnina, odmocnina Vypočítať súčet, rozdiel, súčin a podiel mocnín s rovnakým základom. Vypočítať súčet, rozdiel, súčin a podiel mocnín s rovnakým exponentom n, n Є N.
Prirodzené čísla, ich vlastnosti a operácie s nimi	1	
Celé čísla	1	
Zápis na číselnej osi	1	
Racionálne čísla	1	
Zlomky, ich úprava	1	
Desatinné čísla	2	
Operácie so zlomkami	1	
Trojčlenka	2	
Priama a nepriama úmernosť	2	
Slovné úlohy na úmernosť	2	
Percentá	2	
Príklady na základ	2	
Príklady na percentovú časť a počet percent	2	
Mocniny	2	
Odmocniny	1	
Geometria	**10**	Zistiť vzájomnú polohu bodu a priamky, roviny. Zistiť vzájomnú polohu dvoch priamok v rovine. Zistiť vzájomnú polohu priamky a roviny. Opísať rovinný útvar(štvorec, obdĺžnik, trojuholník, kružnica, rovnobežní, lichobežník) Vedieť vzorce na obvod a obsah, poznať jednotky obvodu a obsahu
Rovinné útvary-prehľad	1	
Obsahy rovinných útvarov	3	
Obvody rovinných útvarov	3	
Slovné úlohy s rovinnými útvarmi	3	

		Aplikovať vzorce vo výpočtoch príkladov aj z reálneho života.
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	
Počet vyučovacích hodín za ročník	33	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • sa orientuje v priestorovej geometrii (stereometrii) a zisťuje vzájomnú polohu bodov, priamok a rovín, • charakterizuje geometrické telesá, ako sú kocka, kváder, hranoly, valec, ihlan, kužeľ a guľa, • uplatňuje vzorce na výpočet povrchov a objemov telies vrátane správnej premeny príslušných jednotiek, • porovnáva ceny materiálov a hľadá vhodné modely závislostí v úlohách z odbornej a hospodárskej praxe, • definuje štatistický súbor, jednotku i znak a samostatne spracováva tabuľky pre početnosť a relatívnu početnosť, • interpretuje dáta v grafoch a vypočítava štatistické charakteristiky, predovšetkým aritmetický a vážený priemer.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Stereometria	**23**	Zistiť vzájomnú polohu priamky a roviny. Charakterizovať teleso. Vypočítať povrchy telies pomocou vzorcov. Využívať vzorce na výpočet objemov telies. Hľadať vhodný model závislosti v úlohách z odbornej a hospodárskej praxe (porovnanie cien rovnakých materiálov v rôznych obchodoch).
Telesá okolo nás, rozdelenie	2	
Jednotky objemu a povrchu, ich premena	2	
Kocka, sieť	1	
Objem, povrch kocky	2	
Kváder, sieť	1	
Objem, povrch kvádra	2	
Hranoly, triedenie	1	
Objem hranola	2	
Povrch hranola	2	
Valec	1	
Objem, povrch valca	1	
Ihlan	1	
Objem, povrch ihlana	1	
Kužeľ	1	
Objem, povrch kužeľa	1	
Guľa	1	
Objem, povrch gule	1	
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	**10**	Na konkrétnych príkladoch určiť štatistický súbor, štatistickú jednotku, štatistický znak. Určiť rozsah daného štatistického súboru.
Štatistický súbor, jednotka, znak	2	
Triedenie štatistických súborov	2	
Grafické spracovanie dát	2	
Aritmetický priemer	1	
Vážený priemer	1	
Absolútna a relatívna početnosť	2	

		Spracovať tabuľku pre početnosť, relatívnu početnosť aj v percentách. Počítať štatistické charakteristiky: aritmetický, geometrický priemer.

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.

Telesná a športová výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet telesná a športová výchova vytvára priestor na uvedomenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, na získanie teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom športových aktivít. Poskytuje základné informácie o biologických, telesných, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiaci získajú kompetencie, ktoré súvisia s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo, pohybový rozvoj, zdatnosť a zdravie, ktoré určujú kvalitu budúceho života v dospelosti. Osvoja si postupy ochrany a upevnenia zdravia, princípy prevencie civilizačných ochorení, metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti, v prípade žiakov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím princípy úpravy zdravotných porúch. Získajú spôsobilosti v zdravotne a výkonnostne	

orientovaných cvičeniach a činnostiach z viacerých druhov športových disciplín podľa voľby výberu. Sú vedení k pochopeniu kvality pohybu ako dôležitej súčasti svojho komplexného rozvoja, na zorientovanie sa vo výbere pohybu pri vyskytujúcich sa zdravotných poruchách a ich prevencii, k poznaniu kompenzačných a regeneračných aktivít vo vzťahu k svojej budúcej profesii a k ich uplatneniu v režime dňa. Základnou organizačnou vyučovacou formou je 45 minútová vyučovacia hodina telesnej a športovej výchovy. Z dôvodu, že škola nemá vlastné priestory pre vyučovanie TSV, môžu byť hodiny spájané do dvojhodinových celkov. Zúčastňujú sa jej všetci žiaci zaradení do I. a II. zdravotnej skupiny. Žiak môže byť oslobodený od účasti na vyučovaní telesnej a športovej výchovy len na základe písomného vyjadrenia lekára, podľa pokynov uvedených v školskom poriadku.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je viesť žiakov k zodpovednej starostlivosti o vlastné telo a zdravie a k osvojeniu zásad zdravého životného štýlu. Žiaci sa učia plánovať a realizovať aktivity zamerané na rozvoj jednotlivých pohybových schopností, zlepšovanie pohybovej výkonnosti, telesnej zdatnosti a psychickej odolnosti.
Predmet zároveň podporuje porozumenie pozitívnemu vplyvu pravidelnej pohybovej aktivity na zdravie a jej významu pri prevencii civilizačných ochorení. Žiaci si osvojujú pravidlá vybraných športových disciplín a dokážu ich uplatňovať pri športovej činnosti. Získané vedomosti a zručnosti z oblasti prevencie, ochrany zdravia a pohybových aktivít využívajú aj v bežnom každodennom živote.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- rozvíja základné pohybové vzorce – chôdzu, beh, skoky, lezenie, plazenie a hádzanie
- rozvíja koordinačné schopnosti, rovnováhu, rytmické cítenie
- formuje trvalo pozitívny vzťah k telesnej výchove, pravidelnému pohybu a športu
- prežíva radosť a emócie z hry
- pozná pravidlá športových hier,
- chápe rozdiel medzi individuálnym a kolektívnym výkonom,
- pri športovej činnosti aplikuje zásady fair play.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**4**	Vysvetliť význam pohybovej aktivity. Opísať základné pravidlá jednotlivých športov. Aplikovať zásady fair play. Vysvetliť pojem hygiena a definovať jej význam pre zdravie človek. Vysvetliť aké pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia. Definovať zdravie, zdravotný stav, zdravotné oslabenie. Ovládať cvičenia na správne držanie tela a vedieť ich primerane použiť.
Teoretická príprava, BOZP	1	
Základná gymnastika	1	
Strečing	1	
Cvičenia na držanie tela	1	

		Zvládnuť pohybové činnosti v priestore.
Zdravý životný štýl	**4**	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.
Zdravotne orientované cvičenia	1	
Všestranne rozvíjajúce cvičenia	1	
Cvičenia v prírode	1	
Jogging	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**10**	Používať pohybové schopnosti na dosiahnutie maximálneho výkonu. Demonštrovať svoju fyzickú zdatnosť. Charakterizovať vybrané atletické disciplíny. Prakticky vyskúšať a zvládnuť techniku vybraných atletických disciplín. Opísať princípy rozvoja pohybových schopností.
Diagnostika VPV	1	
Prostriedky atletiky	5	
Posilňovacie cvičenia (s náčiním, s vlastnou váhou)	2	Porozumieť svojmu fyzickému potenciálu a možnostiam zlepšovania telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti. Uvedomiť si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách. Uvedomiť si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách. Preukázať úroveň rozvoja výbušnej sily dolných končatín
Aerobik	1	
Rope skipping	1	
Športové činnosti pohybového režimu	**15**	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 Chápať podstatu herného športového výkonu.
Basketbal	2	
Volejbal	2	
Futbal	2	
Vybíjaná	2	
Florbal	5	
Športová gymnastika	2	

		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.

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- Zdokonaľuje techniku prirodzeného behu, skokov, hádzania a chytania lopty
- Upevňuje návyk správneho držania tela
- Rozvíja obratnosť, rýchlosť a rovnováhu pri prekonávaní netradičných prekážkových dráh v členitom teréne
- Rozvíja schopnosť spolupráce v menších skupinách (dvojice, družstvá) a potláča prejavy egoizmu
- chápe podstatu herného športového výkonu,
- aplikuje pravidlá športových hier,
- v jednotlivých športových hrách ovláda herné činnosti jednotlivca,
- pri športovej činnosti aplikuje zásady fair play,
- ovláda techniku vybraných gymnastických prvkov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**4**	Vysvetliť význam starostlivosti o vlastné telo. Definovať zdravie, zdravotný stav a zdravotné oslabenie Vysvetliť aké pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia.
Teoretická príprava, BOZP	1	
Zdravotne orientované cvičenia	1	
Základná gymnastika	1	
Strečing	1	

		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.
Zdravie a životný štýl	**3**	Porozumieť účinku joggingu, chôdze a behu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj.
Chôdza s behom	2	
Jogging	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**12**	Vysvetliť pojmy telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť. Poznať rozdelenie pohybových schopností - sila, rýchlosť, vytrvalosť, kondičné pohybové schopnosti, koordinačné schopnosti, rovnováha, stabilita a labilita tela. 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. Predvedie základné kroky aerobiku v správnom rytme na hudobný sprievod. Preukázať úroveň výbušnej sily dolných končatín. Zvládnuť prekážkovú dráhu zameranú na rozvoj koordinácie, obratnosti a rýchlosti Používať pohybové schopnosti a zručnosti na prekonanie prekážkovej dráh.
Diagnostika VPV	1	
Prostriedky atletiky	4	
Posilňovacie cvičenia (s náčiním, s vlastnou váhou)	2	
Aerobik	1	
Rope skipping	2	
Prekážková dráha	2	
Športové činnosti pohybového režimu	**14**	Vysvetliť pravidlá športových hier. Zvládnuť individuálny zápas so súperom. Chápať postoj k súperovi a prezentovať schopnosť predvídať priamym alebo sprostredkovaným spôsobom.
Volejbal	4	
Basketbal	4	
Vybíjaná	2	
Florbal	2	
Športová gymnastika	2	

		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 a 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.

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- pozná 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,
- vie hodnotiť a diagnostikovať svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť ako aj pulzovú frekvenciu,
- ovláda HČJ s cieľom výsledného efektu - dosiahnuť gól, bod, kôš,
- aplikuje pravidlá športových hier,
- pri športovej činnosti aplikuje zásady fair play.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zdravie a jeho poruchy	**3**	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	
Cvičenia na držanie tela	1	
Cvičenia na lavičkách	1	
Zdravý životný štýl	**4**	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	1	
Chôdza s behom	1	
Cvičenia v prírode	1	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**9**	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.
Diagnostika VPV	1	
Prostriedky atletiky	1	
Posilňovacie cvičenia s náčiním, bez náčinia	3	
Aerobik	2	
Rope skipping	2	
Športové činnosti pohybového režimu	**14**	Aplikovať pravidlá športových hier. Zvládnuť individuálny zápas so súperom. Chápať postoj k súperovi a prezentovať schopnosť predvídať priamym alebo sprostredkovaným spôsobom.
Stolný tenis	1	
Basketbal	2	
Volejbal	2	
Futbal	2	
Vybíjaná	1	
Florbal	2	
Bedminton	2	
Netradičné športy	2	

		Chápať podstatu herného športového výkonu. Chápať rozdiel medzi individuálnym a kolektívnym výkonom. Zvládnuť HČJ s cieľom výsledného efektu - dosiahnuť gól, bod, kôš. Aplikovať zásady fair play v hre.

Zdravotná telesná výchova

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ZDRAVOTNÁ TELESNÁ VÝCHOVA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Vzdelávacia oblasť Zdravie a pohyb vytvára priestor na realizáciu a uvedomenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom pohybových aktivít, telesnej výchovy, športovej činnosti a pohybových aktivít v prírodnom prostredí. Poskytuje základné informácie o biologických, fyzických, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Vyučovanie je prispôsobené individuálnym zdravotným obmedzeniam a potrebám žiakov a jeho cieľom je podporovať ich zdravie, správne pohybové návyky a primeranú pohybovú aktivitu s prihliadnutím na ich zdravotný stav.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Všeobecným cieľom zdravotnej telesnej výchovy ako vyučovacieho predmetu je umožniť žiakom primerane sa oboznamovať, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať správne pohybové návyky a zručnosti, zvyšovať pohybovú gramotnosť, rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, podporovať rozvoj všeobecnej pohybovej výkonnosti a zdatnosti, zvyšovať aktivitu v starostlivosti o zdravie, nadobúdať vedomosti o motorike svojho tela, z telesnej výchovy a zo športu (šport v chápaní akejkoľvek pohybovej aktivity v zmysle Európskej charty o športe z roku 1992), utvárať trvalý vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu v nadväznosti na ich záujmy a individuálne potreby ako súčasť zdravého životného štýlu a predpoklad schopnosti k celoživotnej starostlivosti o svoje zdravie.	
Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	prvý, druhý a tretí
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník	
žiak: • si osvojí základné poznatky o zdravotne orientovanom pohybe a jeho význame pre správny vývoj a fungovanie organizmu, • rozvíja správne pohybové návyky a podporovať správne držanie tela, • využíva plávanie ako vhodnú pohybovú aktivitu podporujúcu celkovú telesnú kondíciu a zdravie, • osvojí si správnu techniku základných plaveckých spôsobov primerane individuálnym možnostiam žiakov, rozvíja koordinačné, vytrvalostné a dychové schopnosti, • osvojí si zásady bezpečného správania vo vode a pri vodných aktivitách,	

• vedie žiakov k pravidelnému pohybu a vytváraniu pozitívneho vzťahu k pohybovým aktivitám podporujúcim zdravie.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV	**4**	Poznať význam zdravotne orientovaných pohybových aktivít a chápanie ich úloh pri podpore zdravia a správneho pohybového režimu. Poznať základné zásady bezpečnosti a správania sa pri pohybových aktivitách vo vode.
Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV	1	
Organizácia a druhy cvičení na ZTV, zásady bezpečnosti	1	
Teoretický popis plaveckých štýlov. Kontrola plaveckých 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 100 m v 3 sériách	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom – 1000 m, otužovanie – sauna	1	
Voľné plávanie, uvoľňovacie cvičenia pod vodou	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom – 1000 m, otužovanie – sauna	1	
Prsia 10 x 50 m 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 500 m	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, 100 m 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
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 50 m x 5	1	

Precvičenie prebratých plaveckých štýlov a ich zdokonalenie	1	plávaní primeranom svojim individuálnym možnostiam.
Hodnotenie plaveckých štýlov, technika	1	
Hry vo vode, uvoľňovacie cvičenia	1	
Hodnotenie výkonnosti v plaveckých štýloch	1	
Voľné plávanie	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

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

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV	**3**	Poznať význam zdravotne orientovaných pohybových aktivít a chápanie ich úloh pri podpore zdravia a správneho pohybového režimu. Poznať základné zásady bezpečnosti a správania sa pri pohybových aktivitách vo vode.
Organizácia a druhy cvičení na ZTV, zásady bezpečnosti.	1	
Teoretický popis plaveckých štýlov. Kontrola plav. Štýlov	1	
Kontrola plávania na 50 m, voľné plávanie	1	
Prsia	**10**	Zvládať základnú techniku plaveckého spôsobu prsia vrátane správnej práce paží, nôh a koordinácie s dýchaním. Dokázať plávať primeranú vzdialenosť s využitím osvojenej techniky a dodržiavať zásady bezpečnosti vo vode.
Teória plaveckého štýlu prsia, voľné precvičenie	1	
Dýchanie pri štýle prsia pod vodou, precvičenie plaveckého štýlu	1	
Zdokonalenie plaveckého štýlu prsia. Otužovanie sauna	1	
Plávanie štýlom prsia 100 m v 3 sériách	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom – 1000 m, otužovanie – sauna	1	
Voľné plávanie, uvoľňovacie cvičenia pod vodou	1	
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom – 1000 m, otužovanie – sauna	1	
Prsia 10 x 50m intervalové plávanie	1	

Otužovanie – sauna, uvoľňovacie cvičenia pod vodou	2	
Kraul	**9**	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu kraul, najmä správnu prácu paží, nôh a koordináciu dýchania s pohybom. Dokázať využiť osvojenú techniku pri súvislom plávaní primeranom svojim schopnostiam.
Kraul nácvik prace nôh a rúk na suchu a vo vode	1	
Voľné precvičenie plaveckého štýlu kraul	1	
Zdokonalenie techniky kraul, plávanie 50 m	1	
Posilňovacie cvičenia v o vode a pod vodou	1	
Kraul plávanie na 500m	1	
Kondičné plávanie kraulom	1	
Kraul 5 x 50 m, posilňovacie cvičenia pod vodou	1	
Voľné plávanie plaveckými štýlmi prsia a kraul	1	
Prsia a kraul, kombinácia plaveckých štýlov, 100 m x 5	1	
Znak	**8**	Zvládať základné prvky techniky plaveckého spôsobu znak vrátane správnej polohy tela, práce paží, nôh a koordinácie pohybu. Dokázať aplikovať osvojenú techniku pri plávaní primeranom svojim individuálnym možnostiam.
Teória plaveckého štýlu znak, nácvik na suchu, voľné plávanie	1	
Nácvik plaveckého štýlu znak v malej vode	1	
Zdokonalenie plaveckého štýlu znak vo veľkej vode	1	
Znak plávanie 50 m 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 a podnikanie

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA A PODNIKANIE	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet ekonomika a podnikanie spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického myslenia a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Pomáha žiakom pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej orientácii, pri vstupe na trh práce. Výučba je orientovaná do 1. a 2. ročníka. V 1. ročníku žiaci získavajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, vzťahoch medzi nimi, nadobudnú poznatky o trhu a trhovom mechanizme, konkurencii, získajú poznatky o národnom hospodárstve a jeho štruktúre, oboznámia sa s podnikom ako základnou hospodárskou jednotkou, jeho funkciou, zložkami a druhmi. V 2. ročníku sa kladie dôraz na podnikanie, jeho podstatu a význam, žiaci získajú prehľad o právnych formách podnikania, oboznámia sa aj so vzťahmi podniku k štátnemu rozpočtu, bankám a poisťovniam a vypracujú jednoduchý podnikateľský zámer malého podniku – fyzickej osoby. Vyučujúci pri výklade učiva opisuje ekonomické javy a procesy, vytvára pre žiakov modelové situácie, pri ktorých žiaci hľadajú optimálne riešenie, využívajú poznatky a skúsenosti z odborného výcviku.	

Zároveň vyučujúci uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou pochopenia ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom základné poznatky z oblasti ekonomika a podnikanie, súbor vedomostí, zručností a kompetencií o ekonomických zákonitostiach a pojmoch, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote a tak pripraviť absolventa s konkrétnym odborným profilom, ktorý mu pomôže úspešne sa presadiť na trhu práce. Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy).

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- definuje základné ekonomické pojmy.
- vysvetľuje význam výroby, charakterizuje výrobné faktory.
- objasňuje základné ekonomické otázky, charakterizuje typy ekonomík a vysvetľuje postavenie a úlohy hospodárskych subjektov.
- definuje pojem trh, rozlišuje jednotlivé typy trhov, charakterizuje subjekty trhu a vysvetľuje fungovanie dopytu, ponuky a trhového mechanizmu.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Ekonómia, ekonomika	**13**	Definovať pojem ekonómia, ekonomika. Vysvetliť pojmy potreby, spotreba. Charakterizovať uspokojovanie potrieb, statky a služby. Vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny Vysvetliť výrobu a jej význam. Popísať výrobné faktory. Vysvetliť historický vývoj deľby práce a jej súčasné formy. Popísať význam, vývoj a formy peňazí. Objasniť základné ekonomické otázky. Charakterizovať typy ekonomík. Vysvetliť postavenie a úlohu jednotlivých hospodárskych subjektov.
Potreby, spotreba, statky, služby	2	
Výroba a výrobné faktory	2	
Deľba práce	1	
Peniaze a ich vývoj	2	
Základné ekonomické otázky	2	
Hospodárske systémy, typy ekonomík	2	
Hospodárske subjekty	2	
Trh a trhový mechanizmus	**7**	Definovať pojem trh. Uviesť jednotlivé typy trhov. Popísať subjekty trhu.
Trh, typy trhov, prvky trhu, subjekty trhu	2	
Ponuka, krivka ponuky	1	

Dopyt, krivka dopytu	1	Vysvetliť pojmy dopyt a ponuka. Nakresliť krivky dopytu a ponuky. Vysvetliť trhový mechanizmus a na príkladoch popísať jeho fungovanie. Objasniť trhovú rovnováhu a nerovnováhu. Popísať význam konkurencie.
Cena	1	
Trhová rovnováha a nerovnováha	1	
Konkurencia	1	
Národné hospodárstvo	**3**	Definovať pojem národné hospodárstvo. Vyjadriť štruktúru a riadenie národného hospodárstva.
Podstata, štruktúra a riadenie NH	3	
Podnik, jeho charakteristika	**10**	Definovať podnik. Vymenovať zložky a funkcie podniku. Rozčleniť podniky podľa veľkosti, vlastníctva, predmetu činnosti. Popísať podnikový transformačný proces a jeho faktory. Vysvetliť založenie a vznik podniku. Popísať zrušenie a zánik podniku. Vysvetliť pojmy obchodný názov a obchodný register.
Charakteristika podniku	1	
Zložky a funkcie podniku	2	
Klasifikácia podnikov	1	
Podnikový transformačný proces a jeho faktory	2	
Prehľad podnikových činností	1	
Založenie a vznik podniku	1	
Zrušenie a zánik podniku	1	
Obchodný register a obchodný názov	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:

- definuje podnikanie, vysvetľuje jeho význam a charakterizuje základné formy podnikania,
- rozlišuje subjekty podnikania, živnosti, obchodné spoločnosti, družstvá a osobitné formy podnikania,
- vytvára jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku,
- charakterizuje platobný styk, porovnáva formy platenia a využíva moderné platobné nástroje,
- vysvetľuje význam štátneho rozpočtu, daní a verejných financií v ekonomike,
- opisuje úlohu bánk a poisťovní, bankové produkty, ochranu vkladov a základné druhy poistenia.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Podnikanie a právne formy podnikania	**12**	Definovať pojem podnikanie. Vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch
Podnikanie a jeho znaky	1	
Subjekty podnikania	1	

Ciele podnikania a predpoklady na podnikanie	1	podnikateľských subjektov v praxi. Vymenovať hlavné znaky a predpoklady podnikania. Vymenovať a charakterizovať subjekty podnikania. Poznať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre podnikanie. Vysvetliť živnostenské podnikanie a jeho podmienky. Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy živností. Popísať obchodné spoločnosti. Charakterizovať družstvá. Vymenovať a charakterizovať osobitné formy podnikania.
Právne formy podnikania na Slovensku	2	
Živnostenské podnikanie	2	
Obchodné spoločnosti	3	
Družstvá	1	
Osobitné formy podnikania	1	
Podnikateľský zámer	**5**	Vysvetliť význam podnikateľského zámeru. Popísať štruktúru podnikateľského zámeru. Zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku, fyzickej osoby.
Význam podnikateľského zámeru	2	
Štruktúra podnikateľského zámeru	3	
Platobný styk	**6**	Definovať platobný styk. Rozčleniť platobný styk podľa územia a formy. Uviesť výhody a nevýhody jednotlivých foriem platobného styku. Vymenovať doklady pri jednotlivých formách platobného styku. Rozlíšiť platobné karty podľa funkcie. Opísať moderné spôsoby platenia.
Hotovostný platobný styk	1	
Bezhotovostný platobný styk	2	
Kombinovaný platobný styk	1	
Platobné karty	1	
Moderné spôsoby platenia	1	
Štátny rozpočet a daňová sústava	**4**	Vysvetliť pojem štátny rozpočet a verejné financie. Charakterizovať základné daňové pojmy. Opísať daňovú sústavu Slovenskej republiky. Stručne charakterizovať priame a nepriame dane. Charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti. Uviesť príklad, ako štát využíva príjmy z daní.
Štátny rozpočet	2	
Daňová sústava Slovenskej republiky	2	
Banková sústava	**3**	Pochopiť význam bánk v ekonomike. Opísať dvojstupňovú bankovú sústavu v Slovenskej republike a uviesť hlavné ciele jej subjektov. Opísať základné typy produktov komerčných bánk. Vysvetliť
Banková sústava - podstata a členenie	2	
Produkty komerčných bánk	1	

		rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektami a význam ochrany vkladov v Slovenskej republike.
Poisťovníctvo	**3**	Vysvetliť základný účel verejného poistenia. Poznať základné pojmy v poisťovníctve. Popísať klasifikáciu poistenia.
Základné pojmy v poisťovníctve	2	
Klasifikácia poistenia	1	

Potraviny a výživa

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU POTRAVINY A VÝŽIVA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet Potraviny a výživa predstavuje komplexný vzdelávací pilier, ktorý integruje poznatky z chémie a biológie priamo do sféry modernej gastronómie. Vzdelávacia línia sa začína hĺbkovým pochopením fyziológie ľudského tela, mechanizmov trávenia a metabolického významu kľúčových nutrientov, čím vytvára teoretický základ pre pochopenie vplyvu stravy na zdravie človeka. Obsahová náplň plynule prechádza k detailnému spoznávaniu surovín, kde sa pozornosť sústreďuje na široké spektrum produktov rastlinného aj živočíšneho pôvodu. Štúdium zahŕňa tovaroznalectvo obilnín, ovocia a zeleniny, ale aj komplexnú problematiku mliečnych výrobkov, vajec a rôznych druhov mäsa – od jatočných zvierat cez hydinu a zverinu až po ryby a vodné živočíchy. Dôležitou súčasťou je analýza zloženia tukov, sladidiel a charakteristika pochutín, nápojov či rozmanitých druhov korenín, pričom sa dôkladne posudzuje ich senzorický prínos aj fyziologický účinok na organizmus. Celý vzdelávací proces kladie mimoriadny dôraz na striktné dodržiavanie hygienických noriem, implementáciu systému HACCP a rešpektovanie aktuálnej potravinárskej legislatívy. Predmet formuje profesionála schopného kriticky posúdiť biologickú a energetickú hodnotu potravín, identifikovať ich kvalitatívne znaky a uplatňovať zásady racionálnej výživy v praktických podmienkach. Vďaka úzkemu prepojeniu s technológiou prípravy pokrmov a odborným výcvikom získavajú žiaci schopnosť hospodárne nakladať so surovinami a pohotovo reagovať na moderné trendy v stravovaní. Odborný program je medzi predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi – odborný výcvik, technológia, stolovanie, technika obsluhy a chémia.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Hlavným poslaním predmetu je poskytnúť ucelený systém o poznatkov o zložení, kvalite, rozdelení a bezpečnom skladovaní potravín. Žiak sa učí kriticky analyzovať význam racionálnej výživy a jej priamy vplyv na prevenciu ochorení, pričom si osvojuje hlboké porozumenie procesom trávenia a biologickej úlohe kľúčových nutrientov, ako sú bielkoviny, lipidy, sacharidy, vitamíny a minerálne látky. Výchovný proces smeruje k tomu, aby absolvent dokázal suverénne klasifikovať široké spektrum produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu, od obilnín a mliečnych výrobkov až po detailnú identifikáciu častí jatočného mäsa, hydiny či rýb. Dôležitým cieľom je tiež rozvoj schopnosti interpretovať technologické postupy výroby pochutín, stimulantov a rozmanitých druhov alkoholických i nealkoholických nápojov, pričom žiak dokáže posúdiť ich špecifický vplyv na ľudský organizmus. Vzdelávanie kladie silný dôraz na profesionálnu zodpovednosť v oblasti hygieny, kde žiak striktne uplatňuje systém HACCP, dodržiava potravinársku legislatívu a dbá na osobnú i prevádzkovú čistotu. Celkový profil absolventa dotvára schopnosť hospodárne nakladať so surovinami, sledovať inovatívne trendy v potravinárstve a aktívne propagovať zásady správnej životosprávy v profesionálnej praxi aj v osobnom živote.	

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 anatómii a fyziológii ľudského tela, pričom chápe procesy trávenia, vstrebávania a vylučovania živín,
- analyzuje význam racionálnej výživy a jej priamy vplyv na zdravie a prevenciu ochorení človeka.
- rozlišuje potraviny podľa pôvodu a zloženia, pričom rozumie fyziologickej úlohe bielkovín, lipidov a sacharidov,
- orientuje sa v dôležitosti mikroživín, konkrétne vitamínov, minerálnych látok, vlákniny a vody vo výžive,
- uplatňuje zásady bezpečnosti a hygieny (systém HACCP) pri manipulácii, skladovaní a konzervovaní potravín,
- ovláda zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnostné predpisy a legislatívne požiadavky pri práci s potravinami.
- definuje pojmy biologická, energetická a výživová hodnota potravín a pozná ich príslušné merné jednotky,
- orientuje sa v zásadách správnej životosprávy a rozlišuje medzi rôznymi druhmi stravy,
- charakterizuje sortiment a význam potravín rastlinného pôvodu, vrátane ovocia, zeleniny, obilnín, zemiakov a strukovín,
- orientuje sa vo vlastnostiach a gastronomickom použití prírodných sladidiel, cukru a včelieho medu,
- ovláda stavbu, zloženie a akostné znaky vajec, mlieka a mliečnych výrobkov vrátane syrov a masla.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Fyziológia ľudského tela	**6**	Uviesť látkové zloženie ľudského tela. Popísať časti a charakterizovať tráviaci systém a vysvetliť vylučovanie, trávenie a vstrebávanie živín. Charakterizovať a popísať úlohy vylučovacej, nervovej, obehovej sústavy a dýchacej sústavy.
Látkové zloženie ľudského tela	1	
Tráviaca sústava, činnosť, trávenie a vstrebávanie	2	
Vylučovacia sústava, činnosť vylučovacej sústavy	1	
Nervová sústava, činnosť nervovej sústavy	1	
Obehová sústava a dýchacia sústava	1	
Potraviny	**5**	Popísať a charakterizovať racionálnu výživu, vplyv na zdravie človeka Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu a druhu. Popísať zloženie potravín a vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive.
Význam racionálnej výživy, vplyv na zdravie	1	
Pôvod, druhy a charakteristika potravín, akosť, skladovanie a konzervovanie potravín	1	
Zloženie potravín	1	
Hygiena pri práci s potravinami (HACCP), osobná hygiena, bezpečnosť pri práci	1	
Alimentárne nákazy a otravy - vznik, šírenie, druhy, hlavné príznaky	1	

		Vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vlákniny vo výžive. Popísať zásady skladovania potravín a jeho podmienky. Popísať jednotlivé druhy konzervovania potravín. Zvládnuť základne bezpečnostné a hygienické predpisy. Pomenovať alimentárne nákazy.
Energetiká, biologická a výživová hodnota potravín	**3**	Vysvetliť pojem biologická energetická a výživová hodnota potravín. Uviesť jednotku biologickej energetickej a výživovej hodnoty potravín, vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín.
Biologická hodnota potravín	1	
Energetická hodnota potravín	1	
Výživová hodnota potravín	1	
Zásady správnej výživy	**2**	Vysvetliť pojem výživa. Uviesť nesprávne stravovacie návyky a objasniť jednotlivé druhy stravy.
Správna výživa - charakteristika	1	
Druhy stravy- zmiešaná, vegetariánska, surová, diferencovaná strava	1	
Potraviny rastlinného pôvodu	**8**	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia, zeleniny, húb, strukovín vo výžive a popísať skladovanie a rôzne spôsoby konzervovania. Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive a popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov. Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive a objasniť použitie obilnín v kuchyni. Uviesť príklady mlynských a pekárskych výrobkov a ich použitie v stravovaní. Objasniť použitie potravín rastlinného pôvodu v kuchyni.
Ovocie – zloženie, druhy, konzervovanie a skladovanie	1	
Zelenina – zloženie, druhy, konzervovanie a skladovanie	1	
Zemiaky – zloženie, druhy a typy zemiakov, skladovanie	1	
Huby	1	
Strukoviny, zloženie, druhy a konzervovanie	1	
Obilniny – charakteristika a zloženie, druhy, skladovanie a použitie obilnín	1	
Mlynské výrobky - druhy, použitie, skladovanie, cestoviny – druhy, použitie, inovované cestoviny	1	
Pekárske výrobky – rozdelenie a druhy	1	
Sladidlá	**3**	Popísať význam sladidiel v stravovaní a vymenovať vlastnosti, druhy význam sladidiel.
Cukor, význam vo výžive, druhy prírodných sladidiel	1	
Včelí med – charakteristika, rozdelenie, použitie	1	
Ostatné sladidlá	1	
Vajcia	**2**	Uviesť stavbu a zloženie vajec. Popísať chyby vajec a najrozšírenejšiu nákazu vajec a
Stavba a zloženie vajec, chyby	1	
Druhy, akosť vajec, skladovanie vajec	1	

		vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervovania vajec.
Mlieko a výrobky z mlieka	**4**	Uviesť zloženie, rozdelenie mlieka a charakterizovať jednotlivé zložky mlieka. Vysvetliť princíp výroby mliečnych výrobkov a popísať vlastnosti, druhy a význam syrov.
Mlieko – charakteristika, zloženie, rozdelenie, druhy	1	
Syry – charakteristika, výroba, rozdelenie, chyby	1	
Smotana - význam, výroba, druhy	1	
Maslo - význam, výroba	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- klasifikuje nealkoholické a alkoholické nápoje, pochutiny a koreniny, pričom chápe ich vplyv na ľudský organizmus.
- vysvetľuje technologické postupy výroby a prípravy kávy, čaju, kakaa a čokolády a pozná ich miesto v modernej gastronómii,
- analyzuje zloženie a pôvod tukov, pričom rozumie rozdielom medzi rastlinnými olejmi, margarínmi a živočíšnymi tukmi,
- orientuje sa v problematike mäsa ako požívatiny, ovláda jeho rozdelenie, zloženie a procesy zrenia a chladenia,
- charakterizuje jednotlivé druhy jatočného mäsa (hovädzie, bravčové, teľacie, baranie) a pozná gastronomické využitie ich častí,
- rozlišuje a uplatňuje poznatky o hydine a zverine, pričom identifikuje rozdiely v ich zložení a biologickej hodnote,
- orientuje sa v sortimente mäsových výrobkov, údenín a konzerv, pričom dokáže identifikovať príčiny ich kazenia a chyby,
- interpretuje význam rýb v ľudskej výžive a charakterizuje špecifické druhy mäsa kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov,
- navrhuje optimálne podmienky skladovania živočíšnych produktov s cieľom minimalizovať straty a zachovať kvalitu potravín.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Názov tematického celku/témy	Výkonové štandardy
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	
Alkoholické nápoje	**8**	Uviesť zloženie, rozdelenie piva, liehovín, vína, miešaných nápojov. Popísať rôzne spôsoby výroby a uskladnenia. Objasniť vplyv alkoholu na ľudský organizmus.
Pivo - suroviny, výroba, chyby, skladovanie	2	
Víno - hrozno, výroba, chyby, skladovanie	2	
Liehoviny	1	
Miešané nápoje	2	
Vplyv alkoholu na ľudské zdravie	1	

Koreniny a pochutiny	**16**	Uviesť rozdelenie, význam pochutín a korenín vo výžive a charakterizovať vybrané druhy korenín. Uviesť výrobu kávy, kakaa a čokolády. Popísať druhy čajov. Objasniť výrobu octu a soli.
Význam a rozdelenie korenín a pochutín vo výžive	1	
Charakteristika vybraných druhov korenín a pochutín	1	
Pakoreňové koreniny a koreniny z kôry - charakteristika	1	
Koreniny z listov a vňate, koreniny z kvetov - charakteristika	1	
Koreniny z plodov a semien - charakteristika	1	
Koreninové prípravky horčica, kečup, vegeta - charakteristika	1	
Koreninové prípravky tabasco, sójová a worcesterská omáčka - charakteristika	1	
Polievkové prípravky - charakteristika	1	
Chyby korenín	1	
Káva - charakteristika, výroba	2	
Čaj - charakteristika, druhy čajov	1	
Kakao - charakteristika, výroba	1	
Čokoláda	1	
Soľ - charakteristika, výroba	1	
Ocot - charakteristika, výroba	1	
Tuky	**7**	Uviesť zloženie, rozdelenie tukov a vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením. Uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive a popísať výrobu oleja a uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov. Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive a popísať výrobu živočíšnych tukov. Uviesť rozdelenie živočíšnych tukov. Vysvetliť rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom, rastlinným maslom.
Zloženie a rozdelenie tukov, vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením	1	
Živočíšne tuky - pôvod a význam vo výžive	1	
Živočíšne tuky - výroba a rozdelenie	2	
Rastlinné tuky - pôvod a význam vo výžive	1	
Rastlinné tuky - výroba oleja, rozdelenie olejov a rastlinných tukov	1	
Margaríny, stužené pokrmové tuky, rastlinné maslá - rozdiely	1	
Mäso a mäsové výrobky	**32**	Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie. Vymenovať a charakterizovať živiny zastúpené v mäse a jeho kvalitatívne znaky. Charakterizovať teľacie, bravčové, baranie, jahňacie, konské, kozie a kozľacie mäso a uviesť ich jednotlivé časti
Mäso – charakteristika, rozdelenie a zloženie mäsa	1	
Kvalitatívne znaky mäsa	1	
Zrenie mäsa	1	
Konzervovanie mäsa – mrazenie, chladenie	1	
Konzervovanie mäsa – údenie, solenie	1	
Skladovanie mäsa	1	
Chyby mäsa	1	

Hovädzie mäso – charakteristika, jednotlivé časti, rozdelenie	1	Vymenovať používané vnútorností v stravovaní a uviesť použitie a význam vnútorností vo výžive. Charakterizovať hydinové a zverinové mäso a uviesť rozdiely medzi hydinou a zverinou. Uviesť zloženie, význam mäkkých, trvanlivých salámových výrobkov vo výžive a objasniť príčiny kazenia salámových výrobkov. Uviesť zloženie a význam údených výrobkov vo výžive a objasniť príčiny kazenia údených výrobkov. Uviesť zloženie, význam a druhy mäsových konzerv a objasniť príčiny kazenia mäsových konzerv. Charakterizovať mäso rýb a uviesť význam, zloženie a rozdelenie rýb. Charakterizovať mäso kôrovcov, mäkkýšov, obojživelníkov.
Teľacie mäso - charakteristika, jednotlivé časti, rozdelenie	1	
Bravčové mäso - charakteristika, jednotlivé časti, rozdelenie	1	
Baranie mäso – charakteristika, jednotlivé časti	1	
Rozdelenie baranieho mäsa	1	
Jahňacie mäso - charakteristika, rozdelenie	1	
Konské mäso - charakteristika, použitie, význam vo výžive	1	
Kozie a kozľacie mäso - charakteristika, použitie, význam vo výžive	1	
Vnútornosti – význam vo výžive, druhy, použitie	1	
Hydina – charakteristika hydinového mäsa	1	
Hydina – zloženie hydinového mäsa	1	
Zverina – charakteristika zverinového mäsa	1	
Zverina – rozdelenie, zloženie zverinového mäsa	1	
Mäsové výrobky – charakteristika a rozdelenie	1	
Druhy mäsových výrobkov	1	
Chyby mäsových výrobkov	1	
Mäsové konzervy – charakteristika	1	
Zloženie, význam a druhy mäsových konzerv	1	
Chyby konzerv	1	
Ryby – charakteristika, význam, zloženie	1	
Rozdelenie rýb	1	
Kôrovce	1	
Mäkkýše	2	
Obojživelníky	1	

Spoločenská komunikácia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Výučba predmetu je orientovaná do prvého ročníka štúdia. Žiaci sa oboznamujú so základnými vedomosťami z oblasti psychológie osobnosti, sociálnej psychológie, psychológie práce a trhu, aplikovanej psychológie a spoločenského správania. Nadobudnuté vedomosti môžu použiť pri riešení konkrétnych situácií v praktickej činnosti. Žiaci sa zoznamujú s významom a spôsobmi komunikácie v službách. Sú vedení k uplatňovaniu zásad spoločenského správania sa, profesijného jednania, ku kultivovanému vystupovaniu ako v priamom osobnom styku so zákazníkmi, obchodnými partnermi a spolupracovníkmi. Učia sa chápať význam práce z hľadiska spoločenského a osobného rozvoja. Osvojujú si riešenie problémových situácií, ktoré môžu vzniknúť v kontakte so zákazníkmi a obchodnými partnermi. Predmet je previazaný s odbornými predmetmi, náukou o spoločnosti 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 učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu a riadeného rozhovoru.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí z oblasti psychológie osobnosti, sociálnej psychológie a psychológie práce a trhu. Tieto vedomosti, zručnosti a kompetencie žiaci majú následne vedieť aplikovať v praktickom živote. Obsah učiva je zameraný na osobnosť človeka ako jedného z článkov komunikačného aktu. Žiak sa naučí spoločenským normám, ktoré určuje sociálna skupina. Obsah učiva vedie žiaka k používaniu komunikácie ako nástroja k vyjadreniu svojich myšlienok, ale aj znášania následkov ich komunikačného prenosu. Učivo je orientované na spoločenské normy a prejavy správania vo verbálnej a neverbálnej forme.

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 psychológii osobnosti,
- charakterizuje temperament, schopnosti osobnosti, inteligenciu,
- vysvetlí pojem socializácie, sociálnej skupiny,
- charakterizuje typy sociálnej komunikácie,
- rieši konflikty, stres, ovláda pojmy empatia, asertívne správanie,
- ovláda zásady spoločenského správania, spoločenské kontakty, oznámenia, oblečenie,
- definuje pracovné prostredie, motivačné faktory, osobnosť zákazníka a osobnosť pracovníka služieb.
- ovláda verbálnu a neverbálnu komunikáciu a vhodné používanie telekomunikačných prostriedkov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Psychológia osobnosti	**8**	Definovať osobnosť človeka. Popísať štruktúru osobnosti človeka. Vymenovať vlastnosti osobnosti. Charakterizovať jednotlivé skupiny vlastností osobnosti (aktivačno-motivačné, vzťahovo-postojové, výkonové, samoregulačné, dynamické). Určiť temperament svojej osobnosti. Definovať schopnosti osobnosti. Charakterizovať nadanie, vlohy, talent.
Osobnosť človeka – definícia	1	
Štruktúra osobnosti	1	
Vlastnosti osobnosti - prehľad	1	
Skupiny vlastností osobnosti	1	
Temperament - typológia	1	
Schopnosti osobnosti – nadanie, vlohy, talent	1	
Inteligencia – definícia, IQ stupne	1	
Aplikácia poznatkov na seba - sebareflexia	1	

		Aplikovať osvojené poznatky na svoju osobu (uviesť svoje schopnosti). Vysvetliť pojem inteligencia. Charakterizovať IQ. Uviesť stupne inteligencie. Uviesť jednoduché typológie osobnosti podľa temperamentu.
Vybrané kapitoly sociálnej psychológie	**11**	Definovať pojem socializácia, sociálne učenie. Vysvetliť význam sociálneho učenia na vývoj osobnosti. Vysvetliť pojem sociálna skupina. Vysvetliť postavenie jedinca v sociálnej skupine (sociálna rola, sociálny status). Charakterizovať sociálnu komunikáciu. Popísať verbálnu komunikáciu. Popísať spôsoby neverbálnej komunikácie (mimika, haptika, posturika, proxemika, gestika). Vymenovať záťažové situácie. Popísať depriváciu, frustráciu, stres. Popísať spôsoby odbúravania stresu poľa vlastných skúseností. Definovať konflikt. Popísať spôsoby riešenia konfliktov. Vysvetliť pojem empatia. Charakterizovať asertívne správanie. Vymenovať asertívne zásady. Demonštrovať spôsoby neasertívneho a asertívneho správania.
Socializácia – význam a proces	1	
Sociálne učenie – formy a dopad	1	
Sociálna skupina - definícia	1	
Sociálna rola a status	1	
Sociálna komunikácia - charakteristika	1	
Verbálna komunikácia - zásady	1	
Neverbálna komunikácia – mimika, gestika, haptika, proxemika, posturika	1	
Záťažové situácie - typy	1	
Deprivácia, frustrácia, stres	1	
Spôsoby odbúravania stresu	1	
Konflikty – definícia, riešenie	1	
Spoločenské správanie ako prejav adaptácie človeka na prostredie	**4**	Preukázať ovládanie zásady spoločenského správania. Správne popísať postup pri riešení spoločenských kontaktov (pozdrav, podávanie ruky, dávanie prednosti, predstavovanie). Popísať vhodné oblečenie dámy pri rôznych spoločenských podujatiach.
Zásady spoločenského správania	1	
Spoločenské kontakty – pozdrav, podávanie ruky, predstavovanie	1	
Vhodné oblečenie na spoločenské podujatia – dámy, páni	1	
Písomné oznámenia – gratulácie, poďakovania, kondolencie, vizitkový styk	1	

		Popísať vhodné oblečenie pána pri rôznych spoločenských podujatiach. Vedieť zostaviť písomne oznámenia pri rôznych spoločenských podujatiach (gratulácie, poďakovania, kondolencie). Uviesť príklady vizitkového styku a poznať ich význam.
Psychológia práce na trhu	**8**	Definovať pracovné prostredie. Popísať fyzikálne podmienky práce. Navrhnúť farebnú úpravu pracoviska vzhľadom na jeho účely. Vymenovať faktory motivácie práce. Zostaviť rebríček motivačných faktorov. Charakterizovať vlastnosti služieb dôležité pre pracovníka. Uviesť typológiu zákazníkov. Charakterizovať jednotlivé typy zákazníkov. Vedieť správne reagovať na jednotlivé typy zákazníkov. Vedieť posúdiť rozhodovací proces u zákazníka. Uviesť základné predpoklady budovania úspešnej kariéry. Vymenovať zlozvyky neúspešných. Vypracovať analýzu SWOT. Vedieť popísať spôsoby hľadania si pracovného miesta. Popísať prípravu na osobný pohovor do zamestnania. Vyhotoviť písomnosti potrebné na prijatie do zamestnania (motivačný list, žiadosť o prijatie do zamestnania).
Pracovné prostredie – definícia, fyzikálne podmienky	1	
Farebná úprava pracoviska	1	
Motivácia práce - faktory	1	
Rebríček motivačných faktorov	1	
Osobnosť pracovníka služieb - vlastnosti	1	
Osobnosť zákazníka – typológia, reakcie	1	
Budovanie kariéry – predpoklady, zlozvyky neúspešných	1	
SWOT analýza	1	
Aplikovaná psychológia	**2**	Uviesť vhodné spôsoby komunikácie pracovníka služieb. Uviesť príklady nevhodného používania verbálnej a neverbálnej komunikácie.
Verbálna a neverbálna komunikácia – vhodné a nevhodné spôsoby	1	
Telekomunikačné prostriedky – zásady správania (telefón, internet)	1	

Stolovanie

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU STOLOVANIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete stolovanie majú žiaci získať trvalé vedomosti, osvojiť si zručnosti a návyky stolovania v závodoch spoločného stravovania. Úlohou predmetu je pripraviť žiakov na ich budúce povolanie, v ktorom uplatnia získané vedomosti a zručnosti.
Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce. Odborný predmet je medzi predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi – odborný výcvik, spoločenská komunikácia, regionálna gastronómia, potraviny a výživa, ekonomika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania stolovania majú byť podnetom na rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ má zase povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiakov k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, počítačom, odbornými časopismi a knihami.
Podnecovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu stolovanie vyvážené zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovno-vzdelávacie zámery pomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Žiaci budú hodnotení podľa kritérií hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe a klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použité metódy a prostriedky hodnotenia budú zodpovedajúce, primerané. Výučba sa uskutoční v bežnej triede.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhe. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané vedomosti a zručnosti. Dôležité je dodržiavanie zásad hygieny a bezpečnosti pri práci.
V 1. ročníku získajú žiaci základné vedomosti o predmete, odbytových strediskách, základných spoločenských pravidlách, technike obsluhy, o zostavovaní jedálneho a nápojového lístka a jednotlivých systémoch obsluhy.
V 2. ročníku sa žiaci učia základom jednoduchej a zložitej obsluhy. Ďalej je učivo zamerané na zvládnutie obsluhy v kaviarni a vinárni.
V 3.ročníku sa žiaci učia základom narážania a fungovania výčapného zariadenia ale aj správneho postupu čapovania a ošetrovania piva. Učivo je ďalej zamerané na pochopenie významu slávnostných hostín, ich prípravu a zabezpečovanie.

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 histórii pohostinstva a dôsledne ovláda zásady hygieny a bezpečnosti pri práci,
- charakterizuje úlohy odbytových stredísk a pozná rozdelenie, ošetrovanie a udržiavanie inventára,
- pozná základné povinnosti obsluhujúcich, potrebné pomôcky a techniku evidencie vydaných jedál,
- orientuje sa v gastronomických pravidlách a v poradí jedál pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka,

- uplatňuje spoločenské pravidlá, profesionálne vystupovanie a rieši problémové situácie v styku s hosťom,
- definuje jednotlivé systémy obsluhy, najmä francúzsky, rajónový a systém hlavného čašníka.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu	**4**	Vysvetliť cieľ predmetu. Charakterizovať históriu pohostinstva. Zvládnuť zásady hygieny a bezpečnosti pri práci.
Cieľ predmetu, obsah učiva	1	
História pohostinstva	1	
Základy hygieny	1	
Základy bezpečnosti pri práci	1	
Odbytové strediská	**11**	Charakterizovať úlohy odbytového strediska. Popísať a rozdeliť inventár a zariadenie v odbytovom stredisku. Popísať postup ošetrovania a správneho udržiavania inventára a zariadení.
Charakteristika a úlohy odbytového strediska	1	
Základné rozdelenie inventáru	1	
Stolový a sedací inventár	1	
Veľký stolový inventár- príbory	1	
Veľký stolový inventár- inventár na pokrmy	1	
Veľký stolový inventár- inventár na studené nápoje	1	
Veľký stolový inventár- inventár na teplé nápoje	1	
Malý stolový inventár	1	
Reštauračná bielizeň	1	
Pomocný inventár a pomocné vozíky	1	
Ošetrovanie a udržiavanie inventára a zariadení	1	
Technika obsluhy	**5**	Vysvetliť základné povinnosti obsluhujúcich. Popísať pomôcky, hlavné zásady, pravidlá a techniku obsluhy. Vysvetliť význam evidencie vydaných jedál a nápojov.
Základné povinnosti obsluhujúcich	1	
Pomôcky potrebné pri obsluhe	1	
Hlavné zásady	1	
Pravidlá a technika obsluhy	1	
Evidencia vydaných jedál a nápojov	1	
Jedálny a nápojový lístok	**5**	Vysvetliť gastronomické pravidlá, zásady a rozdelenie jedálneho a nápojového lístka. Charakterizovať náležitosti jedálneho a nápojového lístka. Uviesť gastronomické poradie jedál a nápojov na lístkoch.
Gastronomické pravidlá, podstata a funkcie jedálneho a nápojového lístka	1	
Rozdelenie a náležitosti nápojového a jedálneho lístka	1	
Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku	1	
Gastronomické poradie nápojov na nápojovom lístku	1	
Praktické zostavovanie jedálneho a nápojového lístka	1	
Spoločenská výchova	**4**	Charakterizovať spoločenskú výchovu a spoločenské pravidlá.
Uplatňovanie spoločenských pravidiel	1	
Správanie a vystupovanie čašníkov, rozhovor s hosťom	1	

Riešenie problémových situácií pri styku s hosťom	1	Popísať vystupovanie a správanie čašníkov. Vysvetliť riešenie problémových situácií pri styku s hosťom.
Skupiny hostí podľa správania	1	
Systémy obsluhy	**4**	Popísať francúzsky spôsob obsluhy. Vymenovať pozície vo francúzskom systéme. Vysvetliť systém hlavného čašníka. Uviesť výhody a nevýhody rajónového čašníka.
Francúzsky systém	2	
Systém hlavného čašníka, rajónový systém	2	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	1	
Počet vyučovacích hodín za ročník	33	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v typológii raňajok, príprave pracoviska a technike podávania desiaty a olovrantu, • charakterizuje postupy jednoduchej obsluhy pri obedoch a večeriach vrátane prác po skončení prevádzky, • ovláda pravidlá podávania jednotlivých chodov a techniku prekladania v rámci zložitej obsluhy, • zostavuje zložité menu na obedy a večere podľa platných gastronomických zásad, • popisuje špecifiká zariadenia, náležitosti lístkov a formy obsluhy v kaviarenských a vinárenských strediskách, • odporúča vhodné druhy vín k pokrmom a ovláda techniku podávania nápojov vo vinárňach a kaviarňach.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Jednoduchá obsluha	**10**	Vysvetliť význam raňajok. Rozdeliť a charakterizovať jednotlivé raňajky. Charakterizovať desiatu a olovrant. Popísať prípravu pracoviska na podávanie obedov, večerí. Popísať podávanie jednotlivých jedál a nápojov. Popísať práce po skončení celodennej prevádzky.
Raňajky - význam, rozdelenie	1	
Príprava pracoviska na podávanie raňajok, jedálny a nápojový lístok	1	
Cudzinecké raňajky - hostia z Európy	1	
Cudzinecké raňajky - hostia z Ameriky a Ázie	1	
Desiata	1	
Olovrant	1	
Príprava pracoviska na podávanie obedov, večerí	1	
Podávanie jednotlivých jedál a nápojov	2	
Práce po skončení celodennej prevádzky	1	
Zložitá obsluha	**13**	Charakterizovať zložité raňajky. Popísať jednotlivé druhy raňajok.
Príprava pracoviska na zložité raňajky	1	
Podávanie zložitých raňajok	1	

Druhy zložitých raňajok	2	Charakterizovať podávanie zložitých obedov. Uviesť pravidlá podávania jednotlivých jedál a nápojov. Popísať prípravu pracoviska. Popísať podávanie jednotlivých chodov nápojov na večeru. Prakticky zostaviť menu na obedy a večeru.
Príprava pracoviska na podávanie zložitých obedov	1	
Podávanie zložitých obedov a pravidlá prekladania	1	
Podávanie jednotlivých chodov a nápojov- podávanie aperitívu, predjedál, polievok	1	
Podávanie jednotlivých chodov a nápojov- podávanie hlavných jedál a múčnikov	1	
Príprava pracoviska na podávanie zložitých večerí	1	
Podávanie zložitých večerí	1	
Podávanie jednotlivých chodov a nápojov na večeru	1	
Zostavovanie jedálneho lístka a menu na večeru	1	
Laboratórne cvičenie	1	
Kaviarne, vinárne	**10**	Popísať druhy kaviarní, kaviarenských miestností a ich zariadenia. Vymenovať náležitosti kaviarenského jedálneho a nápojového lístka. Charakterizovať kaviarenský spôsob obsluhy. Popísať druhy vinární a ich zariadenie. Vymenovať náležitosti jedálneho a nápojového lístka. Charakterizovať podávanie vína a spôsob obsluhy vo vinárni.
Druhy kaviarní, účel, kaviarenské miestnosti a zariadenie	1	
Príprava kaviarne a na prevádzku	1	
Kaviarenský jedálny a nápojový lístok	1	
Obsluha v kaviarni	1	
Druhy vinárni a ich zariadenie	1	
Jedálny a nápojový lístok vo vinárni	1	
Prípravné práce a obsluha vo vinárni	1	
Podávanie čapovaného a fľaškového vína	1	
Odporúčanie vín k jednotlivým pokrmom	2	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v problematike skladovania, narážania a správneho postupu čapovania i ošetrovania piva,
- charakterizuje pivné zariadenia, povinnosti výčapníka a dokáže identifikovať chyby pri čapovaní
- vysvetľuje význam slávnostných hostín a ovláda proces ich prípravy, zabezpečovania a rozpočtovania,
- navrhuje tvary slávnostných tabúľ, ich výzdobu a zabezpečuje správne usporiadanie stolového inventára,
- organizuje systém obsluhy pri banketoch a vykonáva vyúčtovanie hostiny po jej skončení,
- rozlišuje a popisuje osobitné druhy stolovania, ako sú recepcie, rauty, záhradné slávnosti či čaj o piatej.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodí	Výkonové štandardy
Pivárne	**7**	Popísať pivnú pivnicu a vysvetliť údržbu a skladovanie piva. Popísať strojové pivné zariadenie a údržbu. Popísať narážanie, čapovanie a ošetrovanie piva. Vymenovať povinnosti výčapníka, chyby pri čapovaní a choroby piva.
Pivná pivnica	1	
Údržba a skladovanie piva	1	
Strojové pivné zariadenie a jeho údržba	1	
Skladovanie piva	1	
Narážanie, čapovanie a ošetrovanie piva	1	
Povinnosti výčapníka	1	
Chyby pri čapovaní a choroby piva	1	
Slávnostné stolovanie	**23**	Vysvetliť význam hostín a opísať druhy hostín. Popísať prípravu hostín, zabezpečovanie a rozpočet hostín. Zostaviť slávnostné menu a popísať mimoriadne služby pri slávnostnom stolovaní. Opísať prípravu miestností na slávnostné stolovanie, tvary slávnostných tabúľ, ich prípravu a výzdobu. Opísať systém obsluhy pri slávnostnom stolovaní. Popísať podávanie jednotlivých chodov a nápojov. Opísať vyúčtovanie hostiny a práce po skončení hostiny. Popísať osobitné druhy slávnostného stolovania, recepcia, rout, a čaša vína. Popísať záhradnú slávnosť, výlet do prírody, výlet loďou, čaj o piatej.
Význam a druhy hostín	1	
Príprava hostín a ich zabezpečovanie	1	
Prijímanie objednávok	1	
Rozpočet hostín	1	
Zostavovanie slávnostného menu	2	
Ponuka mimoriadnych služieb pri slávnostnom stolovaní	1	
Príprava miestnosti na slávnostné stolovanie	1	
Banket- charakteristika	1	
Tvary slávnostných tabúľ a ich príprava	1	
Výzdoba slávnostnej tabule	1	
Spoločenský protokol pri slávnostnom stolovaní	1	
Organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní	1	
Kladenie a usporiadanie stolového inventára	2	
Podávanie jednotlivých chodov a nápojov	1	
Vyúčtovanie hostiny	1	
Práce po skončení hostiny	1	
Osobitné druhy slávnostného stolovanie - recepcia	1	
Osobitné druhy slávnostného stolovanie - rout	1	
Osobitné druhy slávnostného stolovanie - čaša vína, čas o piatej	1	
Osobitné druhy slávnostného stolovanie - záhradná slávnosť	1	
Osobitné druhy slávnostného stolovanie - výlet do prírody, výlet loďou	1	

Technológia

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU TECHNOLÓGIA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu
Odborný predmet technológia je ťažiskovým predmetom k viacerým gastronomickým profesiám, najmä však v profesii kuchár. Nadväzuje na ďalšie odborné predmety – potraviny a výživa, stolovanie, odborný výcvik, cvičenia z technológiepričom cieľom je poskytnúťštudentom dostatočný prehľad a orientáciu v gastronomických činnostiach od poznania, spracovania a ošetrovania rôznych surovín, zásadách hygieny v spoločnom stravovaní, získania prehľadu v gastronomickej technike s možnosťou získania zručností dostatočne a efektívne ju využívať pri práci. Najdôležitejšia časť predmetu však obsahuje technologické postupy prípravy rôznych pokrmov teplej i studenej, domácej i zahraničnej, štandardnej i úzko špecifickej kuchyne. Učivo predmetu umožnížiakom získať vedomosti o organizovaníčinnosti v gastronomických výrobných strediskách, osvojiť si metodiku kalkulácií a normovania surovín, využívať odbornú literatúru, ale i ďalšie moderné informačné zdroje, hospodárne využívať potraviny, energie, zariadenia, ľudské zdroje, získať schopnosť zostavovať ponukové lístky na rôzne príležitosti, ovládať a rešpektovať gastronomické zásady, poznať a odborne uplatňovaťšpecifiká zahraničných kuchýň, ovládať a citlivo modernizovať aj domácu a regionálnu kuchyňu. Za nevyhnutnú súčasť odbornosti sa považuje i ovládanie a využívanie odbornej gastronomickej terminológie, ktorá je pomerne rozsiahla a náročná, preto bude súčasťou výučby i budovanie a fixovanie tejto terminológie. Vo výučbe sa budú uprednostňovať také stratégie a taktiky, aby sa žiak necítil tlačeným subjektom, ale aby mal snahu spolupracovať a spoluvytvárať pozitívne študijné podmienky ako spolupracujúci objekt. Pri výučbe sa budú realizovať a prepájať rôzne formy pedagogickej činnosti ako výklad, rozhovor, riadený rozhovor, zadávanie problémových úloh, skupinové i frontálne vyučovanie, využívanie informačných a komunikačných technológií, učiteľ ako konzultant, praktické cvičenia – teda všetky metódy informačnoreceptívne, reproduktívne. Významnou súčasťou predmetu budú aj rôzne odborné exkurzie, súťaže, prednášky.
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu
Okrem dôkladného prehľadu o všetkých špecifikách a zásadách gastronomickej výroby 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 tiežzískaťpocit stavovskej hrdosti k profesii kuchár s cieľom navrátiť jej tak trochu stratenúčesť a spoločenskú prestíž.

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 historickom vývoji gastronómie, zásadách hygieny a bezpečnosti pri práci, • orientuje sa v opracovaní druhov zeleniny, zemiakov, ovocia, mäsa, používanie korenín v jedlách, • orientuje sa v správnom využívaní hospodárnosti potravín a senzorické hodnotenie surovín, • orientuje sa v receptúrach jedál, prepočítavaní spotreby potravín na výrobu pokrmov, vytváranie vlastných receptúr, • orientuje sa v rozlišovaní tepelných úprav ich využitia pri príprave jedál, • orientuje sa vo význame, druhoch, príprave, servírovaní polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých jedál, múčnikov.

Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do gastronómie	**10**	
Význam odborného predmetu technológia	1	

Historický vývoj pohostinstva a kuchárskeho umenia vo svete	1	Vysvetliť historický vývoj pohostinstva vo svete aj na Slovensku. Popísať hygienické zásady a predpisy. Orientačne vymenovať konkrétne technické opatrenia súvisiace s HACCP. Uviesť zásady súvisiace s bezpečnosťou práce a s protipožiarnou ochranou. Vymenovať inštitúcie a legislatívu súvisiace s hygienou, bezpečnosťou, ochranou spotrebiteľa. Poznať dôležití telefónne čísla. Vedieť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch.
Historický vývoj pohostinstva a kuchárskeho umenia na Slovensku	1	
Osobná hygiena	1	
Hygiena pracoviska	1	
Hygiena potravín	1	
HACCP	1	
Zásady bezpečnosti práce	1	
Dôležité telefónne čísla	1	
Prvá pomoc pri úrazoch	1	
Opracovanie surovín, pomôcky a inventár	**15**	Rozdeliť kuchynskú úpravu z časového a tepelného hľadiska. Vysvetliť spôsoby opracovania zemiakov, zeleniny, ovocia. Popísať práce súvisiace s opracovaním hydiny, rýb, zveriny, baraniny, jatočného mäsa. Popísať senzorické hodnotenie akosti surovín. Popísať použitie korenín a koreniacich zmesí. Vymenovať inventár a pomôcky na opracovanie surovín a mäsa Popísať spôsoby opracovania zeleniny. Vymenovať druhy polotovarov a ich využitie.
Spracovanie potravín mechanické, biochemické, tepelné	1	
Kuchynské opracovanie zemiakov	1	
Kuchynské opracovanie zeleniny	1	
Kuchynské opracovanie ovocia	1	
Kuchynské opracovanie a delenie hydiny	1	
Kuchynské opracovanie rýb	1	
Kuchynské opracovanie zveriny	1	
Kuchynské opracovanie baraniny a jahňaciny	1	
Kuchynské opracovanie jatočného mäsa	1	
Záručné lehoty	1	
Senzorické hodnotenie akosti surovín	1	
Koreniny a koreniace zmesi	1	
Inventár na mechanické opracovanie surovín	1	
Inventár na šľahanie, mletie, mixovanie	1	
Polotovary a ich využitie	1	
Normovanie	**5**	Zvládnuť prepočítavanie spotreby potravín z rôznych receptúr na výrobu pokrmov. Vysvetliť zmeny a straty na potravinách. Vytvoriť vlastné receptúry. Poznať zásady hospodárskych výpočtov pri normovaní.
Prehľad receptúr	1	
Predpísané náležitosti receptúry	1	
Prepočet surovín	1	
Tvorba vlastných receptúr	1	
Zásady hospodárskych výpočtov pri normovaní	1	
Základné tepelné úpravy	**15**	Charakterizovať základné, pomocné a moderné tepelné úpravy. Vysvetliť spôsoby prípravy pokrmov v klasických aj moderných tepelných zariadeniach.
Prehľad a charakteristika tepelných úprav	1	
Varenie – základné zásady a spôsoby	1	
Varenie v pare/pošírovanie	1	
Dusenie –základné zásady a spôsoby	1	
Pečenie – spôsoby pečenia	1	
Vyprážanie – spôsoby obaľovania	1	

Zapekanie -/ gratinovanie	1	
Zaprávanie	1	
Blanšírovanie	1	
Regenerovanie	1	
Temperovanie	1	
Konfitovanie	1	
Moderné spôsoby tepelných úprav	1	
Klasické zariadenia na tepelné úpravy	1	
Moderné zariadenia na tepelné úpravy	1	
Polievky	**11**	Popísať prípravu vývarov. Vymenovať rôzne druhy polievok. Charakterizovať význam polievok vo výžive. Vysvetliť prípravu a použitie bežných i jemných vložiek do polievok. Popísať prípravu bielych, desiatových, zdravotných, národných, studených polievok. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok. Vymenovať rôzne druhy polievok. Popísať servírovanie polievok.
Základné vývary	1	
Závarky do polievok	1	
Vložky do polievok	1	
Špeciálne vývary	1	
Biele polievky	1	
Desiatové polievky	1	
Ľahké zdravotné /diétne polievky	1	
Národné polievky	1	
Studené polievky	1	
Pivové a vínové polievky	1	
Spôsoby servírovania polievok	1	
Omáčky	**11**	Charakterizovať a rozdeliť druhy omáčok. Vymenovať jednotlivé druhy omáčok. Popísať spôsob prípravy jednotlivých omáčok. Popísať spôsoby servírovania omáčok.
Charakteristika omáčok	1	
Rozdelenie omáčok	1	
Teplé omáčky	1	
Studené omáčky majonézové	1	
Studené omáčky ostatné	1	
Základné biele omáčky	1	
Základné hnedé omáčky	1	
Zložité omáčky	1	
Omáčky talianske	1	
Omáčky z medzinárodnej kuchyne	1	
Priemyselné a dochucovacie omáčky	1	
Prílohy	**11**	Uviesť význam, rozdelenie, druhy príloh.Popísať ich prípravu. Charakterizovať prílohy zo zemiakov, ryže, zeleniny, z múky, zo strukovín, z obilnín. Popísať vhodnú tepelnú úpravu jednotlivých príloh. Popísať nové trendy v podávaní príloh.
Význam a rozdelenie príloh	1	
Prílohy zo zemiakov	1	
Prílohy z ryže	1	
Prílohy zo zeleniny	1	
Prílohy z múky – knedle	1	
Prílohy z múky – halušky	1	
Prílohy z múky – cestoviny	1	
Prílohy z obilnín	1	
Prílohy zo strukovín	1	
Jednoduché šaláty a doplnky	1	
Nové trendy v podávaní príloh	1	
Bezmäsité jedlá	**11**	

Jedlá zo zeleniny	1	Vysvetliť prípravu bezmäsitých jedál. Vymenovať rôzne druhy bezmäsitých jedál zo zeleniny, zo zemiakov, z ryže, zo strukovín, z obilnín, zo sóje, tofu, z húb, z vajec,zo syrov, z múky.
Jedlá zo zemiakov	1	
Jedlá z ryže	1	
Jedlá zo strukovín	1	
Jedlá z obilnín	1	
Jedlá zo sóje a tofu	1	
Jedlá z húb	1	
Jedlá z vajec	1	
Jedlá zo syrov	1	
Jedlá z múky	1	
Vegetariánske jedlá	1	
Múčniky	**10**	Charakterizovať druhy ciest. Popísať prípravu ciest a jednoduchých múčnikov. Uviesť druhy múčnikov z liateho, kysnutého, zemiakového, piškótového, lístkové, odpaľovaného cesta. Popísať dekorovanie a servírovanie múčnikov.
Múčniky z liateho cesta	1	
Múčniky z liateho kysnutého cesta	1	
Múčniky zo zemiakového cesta	1	
Múčniky z tvarohu a ovocia	1	
Múčniky z piškótového cesta	1	
Múčniky z kysnutého cesta	1	
Múčniky z lístkového cesta	1	
Múčniky z odpaľovaného cesta	1	
Dekorovanie múčnikov	1	
Servírovanie múčnikov	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 vo výbere jednotlivých druhov mäsa hovädzieho, teľacieho, bravčového, baranieho, jahňacieho, kozľacieho, zajačieho, hydiny, zveriny, rýb a ich častí na prípravu rôznych pokrmov,
- orientuje sa v opracovaní, predpríprave častí mäsa a vnútorností,
- orientuje sa vo výbere tepelných úprav pre jednotlivé pokrmy a samotnú technologickú prípravu jedál,
- orientuje sa vo výbere a príprave mletých druhov jedál.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Hovädzie pokrmy	**15**	Charakterizovať hovädzinu Rozdeliť kuchynskú úpravu mäsa. Uviesť spôsoby použitia jednotlivých častí hovädzieho mäsa. Popísať práce súvisiace s opracovaním mäsa a postupy prípravy jednotlivých pokrmov z hovädziny.
Charakteristika hovädziny	1	
Kuchárske delenie hovädziny	1	
Použitie jednotlivých častí hovädziny	1	
Varenie hovädziny	1	
Varenie hovädziny	1	
Dusenie hovädziny v celku	1	
Dusenie hovädziny v plátkoch	1	
Dusenie hovädziny, krájanej na kocky	1	
Pečenie hovädziny v celku	1	

Pečenie hovädziny v plátkoch	1	
Pečenie hovädziny na anglický spôsob	1	
Pečenie hovädziny na anglický spôsob	1	
Spracovanie hovädzích vnútorností	1	
Jedlá z hovädzích vnútorností	1	
Opakovanie učiva	1	
Teľacie pokrmy	**10**	Charakterizovať teľacinu. Rozdeliť kuchynskú úpravu mäsa. Uviesť spôsoby použitia jednotlivých častí teľacieho mäsa. Popísať práce súvisiace s opracovaním mäsa a postupy prípravy jednotlivých pokrmov z teľaciny.
Charakteristika a použitie teľaciny	1	
Kuchárske delenie teľaciny	1	
Varenie teľaciny	1	
Zaprávanie teľaciny	1	
Dusenie teľaciny	1	
Pečenie teľaciny	1	
Vyprážanie teľaciny	1	
Spracovanie teľacích vnútorností	1	
Teľacie vnútornosti	1	
Opakovanie učiva	1	
Bravčové pokrmy	**15**	Charakterizovať bravčovinu. Rozdeliť kuchynskú úpravu mäsa. Uviesť spôsoby použitia jednotlivých častí bravčového mäsa. Popísať práce súvisiace s opracovaním mäsa a postupy prípravy jednotlivých pokrmov z bravčoviny.
Charakteristika bravčoviny	1	
Kuchárske delenie bravčoviny	1	
Použitie jednotlivých častí bravčoviny	1	
Varenie bravčoviny	1	
Dusenie bravčoviny v celku	1	
Dusenie bravčoviny v plátkoch	1	
Dusenie bravčoviny krájanej na kocky	1	
Pečenie bravčoviny	1	
Vyprážanie bravčoviny	1	
Bravčové vnútornosti	1	
Jedlá z bravčových vnútorností	1	
Údené mäso a jeho spracovanie	1	
Slanina – druhy a využitie v kuchyni	1	
Zakáľačkové špeciality	1	
Opakovanie učiva	1	
Pokrmy z rýb a plodov mora	**16**	Charakterizovať ryby. Popísať delenie rýb a ich predbežnú úpravu. Popísať predbežnú úpravu morských plodov. Popísať tepelné úpravy, prípravy jednotlivých pokrmov z rýb a plodov mora.
Charakteristika rýb a ich význam vo výžive	1	
Delenie rýb	1	
Predbežná úprava rýb	1	
Varenie rýb	1	
Dusenie rýb	1	
Pečenie rýb	1	
Vyprážanie rýb	1	
Zapekanie rýb	1	
Špeciálna príprava rýb	1	
Prehľad plodov mora	1	
Predbežná úprava plodov mora	1	
Tepelná úprava plodov mora	1	
Tepelná úprava plodov mora	1	
Moderné pokrmy z rýb a plodov mora	1	
Moderné pokrmy z rýb a plodov mora	1	
Opakovanie učiva	1	

Pokrmy z hydiny	**14**	Charakterizovať hydinu. Rozdeliť kuchynskú úpravu mäsa. Uviesť spôsoby použitia jednotlivých častí hydiny. Popísať práce súvisiace s opracovaním mäsa a postupy prípravy jednotlivých pokrmov z hydiny.
Charakteristika hydinového mäsa	1	
Rozdelenie hydiny	1	
Predbežná úprava hydiny	1	
Varenie hydiny	1	
Zaprávanie hydiny	1	
Dusenie hydiny	1	
Pečenie hydiny	1	
Drezírovanie a porciovanie pečenej hydiny	1	
Plnky do hydina	1	
Grilovanie hydiny	1	
Vyprážanie hydiny	1	
Tepelná úprava hydinových drobov	1	
Diétne pokrmy z hydiny	1	
Opakovanie hydiny	1	
Pokrmy zo zveriny	**14**	Charakterizovať zverinu. Rozdeliť kuchynskú úpravu mäsa. Uviesť spôsoby použitia jednotlivých častí zverinového mäsa. Popísať práce súvisiace s opracovaním mäsa a postupy prípravy jednotlivých pokrmov zo zveriny.
Charakteristika mäsa zveriny	1	
Rozdelenie zveriny	1	
Predbežná úprava zveriny	1	
Moridlá na zverinu	1	
Pokrmy z vysokej zveriny	1	
Pokrmy z vysokej zveriny	1	
Pokrmy z nízkej zveriny	1	
Pokrmy z pernatej zveriny	1	
Pokrmy z čiernej zveriny	1	
Špeciality zo zveriny	1	
Prílohy k jedlám zo zveriny	1	
Omáčky k jedlám zo zveriny	1	
Moderné pokrmy zo zveriny	1	
Opakovanie zveriny	1	
Ostatné mäsité pokrmy	**15**	Charakterizovať baraninu, jahňacinu, kozľacinu, zajačie a pštrosie mäso. Rozdeliť kuchynskú úpravu mäsa. Uviesť spôsoby použitia jednotlivých častí ostatných druhov mäsa. Popísať práce súvisiace s opracovaním mäsa a postupy prípravy jednotlivých pokrmov z ostatných druhov mäsa. Vysvetliť úpravu mäsových zmesí. Popísať prípravu jedál z mletého mäsa.
Charakteristika baranieho mäsa	1	
Delenie baranieho mäsa	1	
Pokrmy z baranieho mäsa	1	
Pokrmy z baranieho mäsa	1	
Charakteristika jahňacieho a kozľacieho mäsa	1	
Pokrmy z jahňacieho a kozľacieho mäsa	1	
Pokrmy z vnútorností	1	
Pokrmy z vnútorností	1	
Príprava zajačieho mäsa	1	
Príprava pštrosieho mäsa	1	
Úprava mäsových zmesí	1	
Jedlá z mletého mäsa	1	
Jedlá z mletého mäsa	1	
Opakovanie učiva	1	
Opakovanie učiva	1	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	3	
Počet vyučovacích hodín za ročník	90	

Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v zásadách studenej kuchyne, vo výbere kvalitných potravín, príprave jedál, servírovaní, • orientuje sa vo výbere mäsa a ich častí na minútky, príprave, dochucovaní, párovania s vhodnými šťavami, omáčkami, spôsobe servírovania a dekorovania minútkových jedál, • orientuje sa v základných potravinách, zvláštnostiach, typických jedlách a nápojoch medzinárodných kuchýň, • orientuje sa v nových trendoch v stravovaní a gastronómii, odborných gastronomických výrazoch, vo využívaní polotovarov a programu Bluegastro.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Studená kuchyňa	**20**	Popísať zásady SK. Vymenovať suroviny Sk a možnosti ich využitia. Popísať postup prípravy jednotlivých pokrmov. Vysvetliť spôsoby podávania výrobkov. Navrhnúť zaujímavé servírovanie pokrmov.
Charakteristika, význam studenej kuchyne	1	
Rozdelenie výrobkov a zásady prípravy studených jedál	1	
Príprava rôsolu	1	
Príprava aspiku	1	
Príprava marinády	1	
Príprava majonézy	1	
Pochúťkové maslá	1	
Jednoduché šaláty	1	
Zložité šaláty – zeleninové, zemiakové	1	
Zložité šaláty – z cestovín, zo strukovín	1	
Zložité šaláty – mäsové, rybacie	1	
Peny, paštéty	1	
Galantíny	1	
Príprava jedál z vajec	1	
Plnená zelenina	1	
Obložené chlebíčky a chuťovky	1	
Príprava jedál zo syrov	1	
Príprava jedál zo šunky	1	
Špeciálne jedlá	1	
Zložité jedlá	1	
Jedlá na objednávku	**20**	Charakterizovať vhodné druhy mäsa Popísať spôsoby prípravy minútok a ich dochucovanie. Vysvetliť základné odborné názvoslovie. Uviesť bežné minútky. Opísať prípravu štiav a omáčok k minútkam. Navrhnúť vhodné doplnky a obloženie k minútkam. Popísať spôsob servírovania a dekorovania.
Minútky - charakteristika a vhodnosť jednotlivých druhov mäsa	1	
Technológia prípravy minútok	1	
Jedlá na objednávku z hovädzieho mäsa	1	
Jedlá na objednávku z teľacieho mäsa	1	
Jedlá na objednávku z bravčového mäsa	1	
Jedlá na objednávku z baranieho a jahňacieho mäsa	1	
Jedlá na objednávku z hydiny	1	
Jedlá na objednávku zo zveriny	1	
Jedlá na objednávku z rýb	1	
Jedlá na objednávku z vnútorností	1	

Jedlá na objednávku zo zeleniny	1	
Jedlá na objednávku z húb	1	
Jedlá na objednávku z vajec	1	
Jedlá na objednávku zo syrov	1	
Príprava šťavy	1	
Použitie omáčok	1	
Dochucovanie jedál	1	
Výber vhodného inventára na expedíciu	1	
Estetická úprava jedál pri servírovaní	1	
Dokončovanie jedál na objednávku	1	
Medzinárodná gastronómia	**20**	Poznať základnú charakteristiku jednotlivých kuchýň a ich typické potraviny. Popísať typické jedlá a nápoje. Charakterizovať zvláštnosti kuchýň.
Rozdelenie do skupín, top kuchyne	1	
Česká kuchyňa	1	
Maďarská kuchyňa	1	
Poľská kuchyňa	1	
Ruská kuchyňa	1	
Rakúska kuchyňa	1	
Francúzska kuchyňa	1	
Talianska kuchyňa	1	
Španielska kuchyňa	1	
Grécka kuchyňa	1	
Bulharská kuchyňa	1	
Turecká kuchyňa	1	
Židovská kuchyňa	1	
Americká kuchyňa	1	
Anglická kuchyňa	1	
Čínska kuchyňa	1	
Thajská kuchyňa	1	
Japonská kuchyňa	1	
Mexická kuchyňa	1	
Severské kuchyne	1	
Nové trendy v gastronómii	**20**	Charakterizovať nové trendy v stravovaní a v gastronómii. Uviesť výhody a nevýhody klasickej a modernej úpravy. Popísať súčasné druhy polotovarov a ich využitie v gastronómii. Popísať využitie programu Bluegastro. Vysvetliť moderné gastronomické názvoslovia.
Nové druhy surovín a technológií	1	
Využitie polotovarov – convenience	1	
Vegetariánske stravovanie	1	
Makrobiotické stravovanie	1	
Oddelené stravovanie	1	
Biostravovanie	1	
Molekulárna gastronómia	1	
Zážitková gastronómia	1	
Front cooking	1	
Cook&chill /navar a schladť/	1	
Jedlé kvety v gastronómii	1	
Catering	1	
Carving	1	
Fingerfood	1	
Bluegastro	5	
Moderné gastronomické názvoslovie	1	
Diferencovaná strava	**10**	Popísať zásady diferencovanej stravy.
Výživa dojčiat	1	

Výživa batoliat	1	Aplikovať uvedené zásady na niektoré skupiny obyvateľstva. Opísať zásady liečebnej výživy Uviesť charakteristiku niektorých diét.
Výživa detí predškolského veku	1	
Výživa mládeže	1	
Výživa pracujúcich	1	
Stravovanie starých ľudí	1	
Stravovanie chorých ľudí	1	
Diétne stravovanie	1	
Druhy diét	1	
Receptúry diétnych pokrmov	1	

Aplikovaná informatika

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU APLIKOVANÁ INFORMATIKA	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Informatické vzdelávanie v učebnom odbore čašník, servírka pripravuje žiakov na efektívne, bezpečné a zodpovedné využívanie digitálnych technológií v gastronómii, hotelierstve a službách. Popri všeobecnovzdelávacej funkcii má výrazný praktický význam, pretože podporuje prácu s informáciami, digitálnu komunikáciu, evidenciu údajov, spracovanie objednávok a platieb, ako aj obsluhu rezervačných a pokladničných systémov. Vyučovanie informatiky a aplikovanej informatiky rozvíja logické a praktické myslenie, schopnosť riešiť problémy a prijímať primerané rozhodnutia v prevádzkových situáciách. Žiaci sa učia využívať digitálne zariadenia a aplikácie pri organizácii prevádzky, komunikácii so zákazníkmi, kolegami a dodávateľmi, evidencii objednávok a rezervácií, tvorbe jedálnych a nápojových lístkov, propagačných materiálov a pri prezentácii služieb gastronomického zariadenia. Dôležitou súčasťou vzdelávania je prepájanie informatických vedomostí s odbornými predmetmi a praktickým vyučovaním. Žiaci si osvojujú prácu s kancelárskymi aplikáciami, textom, tabuľkami, prezentáciami, online službami, rezervačnými a pokladničnými systémami a ďalšími digitálnymi nástrojmi využívanými v gastronomickej praxi. Vzdelávanie zároveň podporuje samostatnosť, tvorivosť, tímovú spoluprácu a schopnosť využívať moderné technológie na skvalitňovanie zákazníckeho servisu. Osobitný dôraz sa kladie na bezpečné a etické správanie v digitálnom prostredí, ochranu osobných a firemných údajov, rešpektovanie autorských práv a zásad elektronickej komunikácie. Žiaci získavajú aj základné poznatky o správe údajov, automatizácii a moderných technológiách využívaných v gastronómii a službách. Cieľom je pripraviť digitálne gramotného absolventa, ktorý dokáže získané vedomosti a zručnosti prakticky uplatniť vo svojom povolaní, v osobnom živote aj pri ďalšom vzdelávaní.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná informatika v učebnom odbore 6445 H kuchár, kuchárka je poskytnúť žiakom základné vedomosti a praktické zručnosti v oblasti informačných a digitálnych technológií, ktoré dokážu využívať v odbornom vzdelávaní aj v budúcej gastronomickej a obslužnej praxi. Predmet pripravuje žiakov na efektívne používanie digitálnych nástrojov pri organizácii práce, komunikácii so zákazníkmi, evidencii objednávok, práci s pokladničnými a rezervačnými systémami, tvorbe dokumentov a prezentácii služieb gastronomickej prevádzky. Žiaci si osvoja základné pojmy, postupy a prostriedky informatiky a naučia sa pracovať s bežnými aplikačnými programami a online službami. Budú vedieť vyhľadávať, spracovávať, ukladať, vyhodnocovať a prezentovať informácie z digitálnych zdrojov a bezpečne komunikovať prostredníctvom internetu. Osvoja si prácu s textovým procesorom MS Word, tabuľkovým	

procesorom MS Excel a prezentačným programom MS PowerPoint. Porozumejú základným princípom fungovania počítačových sietí a internetu, naučia sa využívať internetové služby a zvoliť vhodný aplikačný softvér na riešenie konkrétnych úloh. Zároveň sa oboznámia s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.
Predmet rozvíja komunikačné a sociálne spôsobilosti žiakov pri využívaní digitálnych technológií. Žiaci sa učia komunikovať kultivovane a primerane so zákazníkmi, spolužiakmi, učiteľmi a pracovným kolektívom, sprostredkovať informácie prostredníctvom textu, tabuliek, grafov, prezentácií, obrázkov a multimediálneho obsahu a prezentovať svoje názory, návrhy a výsledky práce vecne a zrozumiteľne. Zároveň sa učia správne interpretovať informácie z internetu, kriticky posudzovať ich dôveryhodnosť a bezpečne pracovať s online obsahom a sociálnymi sieťami.
Dôležitou súčasťou predmetu je rozvoj schopnosti riešiť praktické problémy s využitím informačných technológií. Žiaci sa učia vyhľadávať a triediť potrebné informácie, spracovávať údaje, vytvárať dokumenty, pracovať s objednávkami a využívať digitálne nástroje pri organizácii práce. Dokážu postupovať podľa návodu, vytvárať jednoduché pracovné postupy, kontrolovať správnosť výsledkov, identifikovať chyby a navrhovať vhodné riešenia. Pri riešení úloh rozvíjajú logické a praktické myslenie, samostatnosť, tvorivosť, zodpovednosť a schopnosť tímovej spolupráce.
Žiaci sú zároveň vedení k bezpečnému, etickému a zodpovednému používaniu digitálnych technológií, k ochrane osobných a firemných údajov, rešpektovaniu autorských práv a dodržiavaniu pravidiel digitálnej komunikácie. Získané vedomosti a zručnosti dokážu prakticky uplatňovať v odborných predmetoch, pri praktickom vyučovaní, v osobnom živote aj v budúcom povolaní.

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- dodržiava zásady bezpečnosti, hygieny, ergonómie a psychohygieny pri práci s digitálnymi technológiami;
- porozumie základným princípom spracovania, digitalizácie, kódovania, prenosu a kompresie informácií a vhodne pracuje s rôznymi typmi údajov;
- charakterizuje základné prvky hardvéru, softvéru, operačných systémov a počítačových sietí a prakticky ich používa;
- efektívne a zodpovedne využíva internet, elektronickú komunikáciu, webové služby a nástroje na vyhľadávanie informácií;
- vytvára a upravovať digitálny obsah a webové prezentácie s využitím vhodných aplikácií a služieb;
- spracováva grafické, obrazové, zvukové a video informácie a vytvára jednoduché multimediálne výstupy;
- vytvára a profesionálne formátuje textové dokumenty s využitím štýlov, tabuliek, objektov, automatického obsahu a nástrojov revízie;
- uplatňuje zásady digitálnej bezpečnosti, netikety, ochrany súkromia, autorského práva a legálneho používania softvéru a kriticky posudzuje riziká digitálneho prostredia.

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
Bezpečnostné a hygienické predpisy pre prácu s elektrickými zariadeniami; zásady a pravidlá	1	

práce v učebni informatiky; ergonómia práce s počítačom		pri práci v učebni informatiky.
Informácie okolo nás	**2**	Vysvetliť význam pojmov informácia, znalosť, údaj, jednotky informácie, 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.
Informácia, údaj, digitalizácia, kódovanie, šifrovanie, kompresia údajov	1	
Prevody medzi dvojkovou a desiatkovou číselnou sústavou; prenos údajov medzi aplikáciami	1	
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. 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	
Softvér – charakteristika a rozdelenie podľa oblastí použitia	1	
Prostredie operačného systému (súbory, priečinky), inštalácia (programov a zariadení), dátové súbory	1	
Počítačová sieť – architektúra, rozdelenie	1	

		Vysvetliť pojem počítačová sieť, sieťové prvky. Charakterizovať výhody a architektúru počítačových sietí. Vymenovať druhy sietí.
Komunikácia prostredníctvom DT	**6**	Popísať históriu internetu. Rozlíšiť pojmy - adresa, URL, poskytovateľ služieb, služby, 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.
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	
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	**8**	Rozlíšiť pojmy bitmapová a vektorová grafika.
Grafika - bitmapová, vektorová; grafické formáty	1	
Prostredie grafického editoru a práca v ňom	2	

Multimédiá a multimediálne zložky, multimediálny hardvér a softvér	1	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. Vyhotoviť digitálnu fotografiu a upraviť ju nástrojom na to určeným. Vyhotoviť zvukovú nahrávku, spracovať ju, konvertovať a prehrať. Vyhotoviť krátke video (vrátane strihu a vloženia textu).
Úprava digitálnej fotografie	1	
Zvukový editor a práca v ňom	1	
Tvorba jednoduchého videa - od nahrávky po postprodukciu	1	
Praktické precvičovanie a prezentácia realizovaných úloh	1	
Informácie okolo nás: Textový procesor	**7**	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, poznámku pod čiarou, 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)	1	
Odrážky a číslovanie, stĺpec	1	
Obrázky a objekty v dokumente; WordArt	1	
Tabuľka v textovom procesore	1	
Automatický obsah, poznámka pod čiarou, poznámka a revízia dokumentu	1	
Praktické precvičovanie a prezentácia realizovaných úloh	1	

		Dokázať vytvoriť jednoduchú tabuľku. Vytvoriť automatický obsah. Používať revíziu dokumentov.
Informačná spoločnosť	**4**	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.
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	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- efektívne používa tabuľkový procesor na tvorbu, úpravu a formátovanie tabuliek, prácu so vzorcami, funkciami a adresovaním buniek;
- spracováva a interpretuje údaje pomocou podmieneného formátovania, grafov a hromadnej korešpondencie;
- charakterizuje e-learning a vie posúdiť jeho výhody, nevýhody a možnosti využitia digitálnych technológií vo vzdelávaní a praxi;
- vie vysvetliť vplyv digitálnych technológií na spoločnosť a ich význam v osobnom, školskom a pracovnom prostredí;
- vytvára obsahovo a vizuálne primerané digitálne prezentácie s využitím textu, obrázkov, objektov, animácií, časovania a interaktívnej navigácie;

- využíva nástroje umelej inteligencie pri tvorbe prezentácií a gastronomického obsahu, formuluje vhodné zadania a kriticky upravuje vytvorené výstupy;
- uplatňuje digitálne technológie v gastronomickej prevádzke, vrátane AI, digitálneho menu, online komunikácie, správy stolov a evidencie objednávok;
- bezpečne a zodpovedne využíva AI a gastronomické informačné systémy pri tvorbe menu, prekladoch, receptúrach, marketingu a skladovom hospodárstve, so zreteľom na ochranu údajov a autorské práva.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
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. Vytvoriť zdroj údajov pre hromadnú korešpondenciu. Vyhotoviť listy/obálky pomocou hromadnej korešpondencie.
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	
Informačná spoločnosť	**2**	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
E-learning, jeho výhody a nevýhody	1	
Vplyv digitálnych technológií na spoločnosť	1	

		technológií v škole a v praxi.
Informácie okolo nás: Prezentačný softvér	**9**	Charakterizovať prostredie prezentačného programu (MS PowerPoint). 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. Vytvoriť prezentáciu pomocou nástrojov umelej inteligencie.
Prezentačný softvér - jeho prostredie a základné funkcie	1	
Pravidlá a postup tvorby prezentácie (text, obrázky, objekty)	1	
Šablóny návrhov a farebné schémy (motívy); prechod snímok	1	
Úpravy prezentácie: animovanie objektov a časovanie snímok	1	
Interaktívna navigácia postupu prezentácie	1	
Vytvorenie vlastnej prezentácie podľa zadania	2	
Tvorba prezentácie pomocou nástrojov umelej inteligencie	2	
Digitálne technológie v gastronómii	**8**	Vymenovať základné digitálne technológie využívané v gastronomických prevádzkach a uviesť ich základné funkcie. Vysvetliť význam cloudových služieb, AI nástrojov, QR systémov, digitálnych menu a online komunikácie pre fungovanie gastronomickej prevádzky. Použiť vybraný digitálny nástroj pri jednoduchej modelovej situácii v gastronomickej prevádzke. Posúdiť výhody, nevýhody a vhodnosť vybraných digitálnych technológií pre konkrétny typ gastronomickej prevádzky. navrhnúť jednoduchý spôsob využitia digitálnych technológií na zefektívnenie práce alebo zlepšenie služieb gastronomickej prevádzky. Vysvetliť riziká spojené so zverejňovaním osobných, firemných a citlivých údajov pri práci s AI.
Úvod do digitálnych technológií v gastronómii - význam moderných technológií v gastronomických prevádzkach; cloudové služby, AI nástroje, QR systémy, digitálne menu, online komunikácia so zákazníkom	1	
Bezpečnosť a etika používania AI	1	
Práca s AI nástrojom: tvorba jedálnych a nápojových lístkov pomocou AI; návrhy marketingových textov pre reštauráciu/kaviareň; generovanie reklamných sloganov a príspevkov na sociálne siete	1	
Práca s AI nástrojom: preklady jedálnych lístkov do cudzieho jazyka a tvorba jednoduchých receptúr	1	
Základné ovládanie gastronomického systému - aplikačného programu (napr. Tabres); správa stolov, evidencia objednávok	1	
Práca v gastronomickom systéme - aplikačnom programe: tvorba digitálneho menu, práca s položkami menu a kategóriami jedál	1	
Práca v gastronomickom systéme - aplikačnom programe: základy skladového hospodárstva, inventúry, evidencia surovín	2	

		Používať AI nástroje tak, aby rešpektoval ochranu osobných údajov, autorské práva a zásady zodpovedného používania digitálneho obsahu. Zadať AI primerané pokyny na vytvorenie návrhu jedálneho alebo nápojového lístka, reklamného sloganu, marketingového textu alebo príspevku na sociálnu sieť. S podporou AI vytvoriť a následne upraviť vlastný jedálny alebo nápojový lístok a jednoduchý marketingový obsah pre modelovú gastronomickú prevádzku. Použiť AI na preklad jednoduchého jedálneho lístka do cudzieho jazyka a na vytvorenie návrhu jednoduchej receptúry. Vytvoriť s využitím AI jednoduchú dvojjazyčnú ponuku jedál alebo vlastnú základnú receptúru a výsledný obsah odborne upraviť. Vysvetliť význam elektronickej správy stolov a evidencie objednávok pre chod gastronomickej prevádzky. prihlásiť sa do systému, pracovať s plánom stolov, otvoriť účet hosťa, zaevidovať a upraviť jednoduchú objednávku. Identifikovať základné prvky digitálneho menu – kategóriu, položku, názov, opis, cenu a ďalšie údaje. Založiť, upraviť, zaradiť a podľa možností systému deaktivovať položku alebo kategóriu digitálneho menu. Definovať základné pojmy

		skladového hospodárstva – skladová karta, príjem, výdaj, zásoba, inventúra, manko a prebytok. Vysvetliť význam evidencie surovín a inventarizácie pre hospodárne fungovanie gastronomickej prevádzky. Zaevidovať základné údaje o surovinách, príjem alebo výdaj zásob a výsledky jednoduchej inventúry v gastronomickom systéme.

Ekonomika prevádzky obchodu a služieb

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU EKONOMIKA PREVÁDZKY OBCHODU A SLUŽIEB	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet ekonomika prevádzky obchodu a služieb spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického myslenia a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Predmet poskytuje žiakom vedomosti a potrebné zručnosti z oblastí týkajúcich sa jednotlivých súčastí hospodárskeho procesu. Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom základné poznatky a odborné vedomosti z ekonomiky prevádzky obchodu a služieb, ale aj formovanie žiaka z hľadiska odborných vedomostí, zručností a návykov pre budúcu prax. V 2. ročníku žiaci získavajú prehľad o trhu a pôsobení trhového mechanizmu, o právnych formách podnikania a tiež sa oboznámia s podstatou a fungovaním národného hospodárstva. Zároveň sa v predmete kladie dôraz na ekonomickú a vecnú stránku činnosti podnikov. 3. ročník je zameraný na zdroje financovania, cenu, odbyt, marketingové nástroje, personálnu a riadiacu činnosť v podniku v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb. Zároveň sa učivo tohto ročníka zaoberá vzťahmi podniku k štátnemu rozpočtu a bankám. Osobitná časť sa venuje aj daňovej problematike. Vyučujúci pri výklade učiva opisuje ekonomické javy a procesy, vytvára pre žiakov modelové situácie, pri ktorých žiaci hľadajú optimálne riešenie, využívajú poznatky a skúsenosti z odborného výcviku. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s vyučovacími predmetmi ekonomika a podnikanie, hospodárske výpočty, svet práce, anglický jazyk, čo je podmienkou pochopenia ekonomických javov a procesov. 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 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, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, pracovnými listami a počítačom. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.	

Výučba bude prebiehať v bežnej triede. Žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu v zariadení spoločného stravovania.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika prevádzky obchodu a služieb je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o ekonomický zákonitostiach a pojmoch, 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	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Ročník výučby	druhý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- definuje pojem trh, subjekty trhu,
- vysvetlí pojem trhový mechanizmus, jeho základné procesy,
- pomenuje pojem konkurencia v podniku obchodu a služieb,
- definuje pojem národné hospodárstvo, jeho štruktúru, riadenie národného hospodárstva,
- charakterizuje majetok podniku-dlhodobý, krátkodobý,
- definuje a opíše zásobovací proces,
- vysvetlí skladovanie, uvedie druhy skladov,
- charakterizuje náklady, výnosy,
- vysvetlí výsledok hospodárenia, charakterizuje zisk, stratu.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Trh a trhový mechanizmus	**6**	Definovať pojem trh. Popísať subjekty trhu. Vysvetliť pojem trhový mechanizmus. Charakterizovať základné procesy trhového mechanizmu - dopyt, ponuku, tvorbu ceny. Pomenovať pojem konkurencia v podniku obchodu a služieb.
Trh	1	
Formy trhov	1	
Trh subjekty	1	
Dopyt, ponuka	2	
Konkurencia	1	
Národné hospodárstvo	**5**	Definovať pojem národné hospodárstvo. Vysvetliť štruktúru a riadenie národného hospodárstva.
Podstata národného hospodárstva	1	
Štruktúra národného hospodárstva	3	
Riadenie NH	1	
Vecná stránka činnosti podniku	**15**	Charakterizovať majetok. Vysvetliť členenie majetku. Popísať dlhodobý majetok podniku. Uviesť spôsoby obstarania dlhodobého majetku. Poznať druhy cien, ktorými oceňujeme dlhodobý majetok. Vysvetliť podstatu opotrebenia dlhodobého majetku.
Majetok podniku, dlhodobý majetok podniku, krátkodobý majetok podniku	9	
Zásobovacia činnosť podniku	3	
Skladovanie	3	

		Opísať starostlivosť o dlhodobý majetok. Popísať krátkodobý majetok a jeho kolobeh. Pomenovať starostlivosť o krátkodobý majetok. Chápať význam zásobovania v podniku obchodu a služieb. Opísať zásobovacie činnosti v podniku obchodu a služieb. Charakterizovať skladovanie. Opísať zásady skladovania. Pomenovať druhy skladov v podniku obchodu a služieb
Ekonomická stránka činnosti podniku	**7**	Charakterizovať pojem náklady. Diskutovať o možnostiach znižovania nákladov. Charakterizovať pojem výnosy. Diskutovať o možnostiach zvyšovania výnosov podniku obchodu a služieb. Charakterizovať výsledok hospodárenia. Rozlišovať pojmy zisk a strata.
Náklady, výnosy, výsledok hospodárenia	7	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- charakterizuje financovanie, druhy finančných zdrojov,
- definuje manažment, podstatu, popíše základné manažérske funkcie,
- opíše manažéra a jeho vlastnosti,
- definuje marketing, marketingový mix,
- charakterizuje pojem cena a jej druhy,
- definuje personálny manažment, jeho úlohy a obsah,
- opíše bankovú sústavu, daňovú sústavu a štátny rozpočet.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Financovanie	**2**	Charakterizovať financovanie a jeho druhy. Pomenovať jednotlivé druhy finančných zdrojov
Financovanie podnikovej činnosti	1	
Finančné zdroje podniku	1	
Manažment	**8**	Vysvetliť podstatu, pojem manažmentu. Popísať základné manažérske funkcie.
Manažment - podstata, pojem	1	
Manažérske funkcie	4	

Manažér - vlastnosti manažéra	2	Charakterizovať manažérov. Uviesť typické vlastnosti manažérov a ich zručnosti. Vysvetliť význam manažmentu v podniku obchodu a služieb.
Riadiaci aparát podniku obchodu a služieb	1	
Marketing	**7**	Charakterizovať pojem marketing. Vysvetliť podstatu odbytovej činnosti. Vysvetliť význam marketingového mixu. Popísať nástroje marketingového mixu. Rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa (klamlivé obchodné praktiky, fejky).
Marketing a odbyt	7	
Cena	**3**	Charakterizovať pojem cena, jej druhy. Vysvetliť postup výpočtu ceny produktov v sektore obchodu a služieb.
Cena - pojem	1	
Druhy cien	1	
Tvorba ceny produktov v sektore obchodu a služieb	1	
Personálny manažment	**5**	Charakterizovať pojem personálny manažment. Vysvetliť jeho úlohy a obsah. Uviesť zdroje zamestnancov podniku obchodu a služieb. Diskutovať o motivácii zamestnancov a ich odmeňovaní. Preukázať potrebu školení a výcvikov zamestnancov. Objasniť dôležitosť hodnotenia zamestnancov
Personálny manažment - základné pojmy, úlohy, obsah	1	
Prijímanie zamestnancov	1	
Motivácia a odmeňovanie zamestnancov	1	
Školenie a výcvik zamestnancov	1	
Hodnotenie zamestnancov	1	
Banková sústava	**2**	Opísať bankovú sústavu v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb. Charakterizovať Národnú banku Slovenska a komerčné banky a ich činnosti.
Banky a banková sústava	2	
Daňová sústava	**2**	Charakterizovať základné daňové pojmy, daňovú sústavu SR. Opísať priame a nepriame dane v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb.
Daňová sústava Priame a nepriame dane	2	
Štátny rozpočet	**1**	Diskutovať o štátnom rozpočte a uviesť jeho príjmy, výdavky
Štátny rozpočet	**1**	

Hospodárske výpočty

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU HOSPODÁRSKE VÝPOČTY	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Obsah predmetu hospodárske výpočty vychádza z odborného okruhu rámcového vzdelávacieho programu. Je vyučovaný v 3. ročníku učebného odboru. Odborný predmet hospodárske výpočty v učebnom odbore rozvíja, rozširuje a prehlbuje učivo matematiky so zameraním aplikovateľnosti matematických poznatkov v daných odboroch. Osobitný dôraz kladie predmet na posilnenie vedomostí a zručností v oblasti finančnej gramotnosti a rodinného hospodárenia a tiež kalkuláciám v gastro službách.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty je vypestovať základné schopnosti, vedomosti, zručnosti a návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh.
Naučiť žiakov aplikovať matematiku v hospodárskej oblasti. Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť správne výpočtové postupy a tiež naučiť sa pracovať s prostriedkami výpočtovej techniky, ktoré uľahčia, skvalitnia a urýchlia ich prácu.
Úlohou tohto predmetu je nielen žiakov dobre naučiť počítať, ale aj vytvoriť základy na rozvíjanie logického a ekonomického myslenia. 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.
Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi - odborný výcvik, technológia, ekonomika a matematika.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú byť podnetom na rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ má zase povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiakov k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa vo výpočtoch s použitím kalkulačky,
- pozná trojčlenku pri výpočtoch,
- vie kalkulovať ceny jedál, nápojov a služieb,
- pozná výpočty súvisiace so mzdou,
- má prehľad v inventarizácii a skladových zásobách.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Základné počtové úkony	**15**	Vedieť spravovať výpočet na kalkulačke. Používať odhad a rádový odhad výsledku, vypĺňať formuláre s číselnými údajmi a pracovať s
Používanie kalkulačiek na výpočet príkladov	2	
Zaokrúhľovanie čísiel, odhad	3	
Trojčlenka	2	
Percentuálny počet	4	

Finančné výpočty: úvery, hypotéky	4	údajmi vyjadrenými v percentách, v mocninách. Ovládať algoritmus na zaokrúhľovanie čísel. Používať pojmy základ, percento, percentová časť. Vypočítať trojčlenkou počet percent, percentovú časť, základ. Vypočítať slovné úlohy zamerané na percentá. Rozvíjať algoritmické myslenie a modelovanie problémov z praxe.
Premena jednotiek	**5**	Vysvetliť vzťah medzi jednotkami, pojmy kurzy a meny peňazí. Vedieť premieňať jednotky v desiatkovej sústave. Prakticky prepočítavať peňažné meny na základe kurzového lístku.
Jednotky hmotnosti	1	
Jednotky dĺžky	1	
Jednotky objemu	1	
Cudzie peňažné jednotky	2	
Tvorba cien poskytovaných jedál a nápojov - kalkulácie	**15**	Vysvetliť pojmy nákupná cena, kalkulačná prirážka – marža, DPH. Poznať aktuálnu hodnotu DPH na jednotlivé komodity. Vedieť určiť spotrebu surovín a materiálu. Vedieť vypočítať nákupnú cenu spotrebovaných surovín a materiálu. Vedieť vypočítať maržu a DPH. Na základe výpočtov stanoviť kalkuláciu s DPH i bez DPH.
Druhy cien	3	
DPH	2	
Kalkulácia ceny jedál a nápojov - tvorba cenníka	8	
Zľavy z ceny	2	
Skladová evidencia, inventarizácia	**10**	Vedieť význam skladovej evidencie. Poznať dokumenty skladovej evidencie. Vedieť vypĺňať inventúrny súpis. Zistiť manko alebo prebytok.
Dokumenty pre príjem a výdaj tovaru	2	
Oceňovanie zásob	2	
Legislatívny význam inventarizácie	2	
Inventúrny súpis	2	
Vyčíslenie výsledkov, manko, prebytok	2	
Výpočty súvisiace so mzdou	**15**	Vymenovať a určiť typy mzdy. Vedieť vypočítať odvody a čistú mzdu. Rozumieť výplatnej páske.
Hrubá a čistá mzda	5	
Odvody	5	
Zrážky zo mzdy	5	

Svet práce

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU SVET PRÁCE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet svet práce rozvíja, rozširuje a prehlbuje poznatky ktoré žiaci absolvovali v predchádzajúcich ročníkoch. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Cieľom vzdelávacej oblasti svet práce je vybaviť žiaka vedomosťami a kompetenciami, ktoré mu pomôžu optimálne využiť svoje osobné a odborné predpoklady pre úspešné uplatnenie na trhu práce a pre budovanie profesijnej kariéry, prijímanie správnych finančných rozhodnutí a riadenie vlastných financií. Predmet vedie žiakov k tomu, aby získali základné vedomosti a zručnosti v oblasti pracovnoprávnych vzťahov a finančnej gramotnosti. Vedie ich k uvedomeniu si zodpovednosti za vlastnú prácu, vo vzťahu k vlastnej osobe i vo vzťahu k svojmu zamestnávateľovi. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s vyučovacími predmetmi ekonomika a podnikanie, hospodárske výpočty, spoločenská komunikácia a aplikovaná informatika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú podporovať cieľavedomosť, samostatnosť, zodpovednosť a majú vytvárať zdravé profesijné sebavedomie. Učiteľ má žiaka motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru. Odporúča sa pracovať s príslušnými zákonmi. Výchovné a vzdelávacie stratégie vedú k poznaniu významu vzdelávania pre uplatnenie na trhu práce. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom vstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom základné informácie z oblasti politiky zamestnanosti trhu práce, riadenia osobných financií a finančnej zodpovednosti. Žiak získa súbor vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré mu umožnia orientovať sa na pracovnom trhu, poznať svoje spotrebiteľské práva, pracovné práva a povinnosti.

Organizácia vyučovania predmetu

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa v zdrojoch profesijných informácií a dokáže samostatne vypracovať písomné materiály uchádzača o zamestnanie, ako sú životopis a motivačný list,
- uplatňuje zásady profesionálnej prezentácie počas pracovného pohovoru a uvedomuje si dôležitosť ochrany osobných údajov pred ich zneužitím,
- analyzuje základné pramene pracovného práva a rozumie podstate kolektívneho vyjednávania, kolektívnych zmlúv a riešenia pracovných sporov,
- orientuje sa v náležitostiach pracovnej zmluvy, rozlišuje druhy pracovných pomerov a ovláda zákonné spôsoby a okolnosti ukončenia zamestnania,
- identifikuje práva a povinnosti vyplývajúce z pracovného pomeru, vrátane pravidiel pre pracovný čas, dovolenku a bezpečnosť pri práci,
- interpretuje štruktúru mzdy, rozlišuje čistú a hrubú mzdu a orientuje sa v daňovej sústave vrátane náležitostí daňového priznania,
- navrhuje osobný a rodinný rozpočet, pričom dokáže stanoviť finančné priority a navrhnúť riešenia pre deficitné hospodárenie,

- porovnáva bankové produkty ako úvery, hypotéky a leasing, pričom zvažuje riziká zadlženia a pozná práva spotrebiteľa pri vymáhaní dlhov,
- rozlišuje medzi sporením a investovaním a posudzuje faktory vplývajúce na výber vhodných sporiacich produktov a investičných možností,
- orientuje sa v systéme poistenia, rozlišuje medzi povinným zákonným poistením (sociálne, zdravotné) a komerčným poistením osôb či majetku.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Svet práce a trh práce	**8**	Vyhľadať profesijné informácie a poznať jednotlivých sprostredkovateľov služieb zamestnanosti. Uviesť tradičné a netradičné spôsoby vyhľadávania zamestnania. Poznať fyzické a psychické možnosti na výkon povolania a vypracovať písomné materiály. Uviesť spôsoby prezentácie a popísať dôležitosť prvého dojmu pri pracovnom pohovore. Vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných údajov a zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov.
Zdroje profesijných informácii, poradenské služby	1	
Sprostredkovatelia služieb zamestnanosti	1	
Tradičné a netradičné spôsoby hľadania zamestnania	1	
Hodnotenie vlastných schopností, predpoklady na výkon povolania	1	
Písomné materiály uchádzača o zamestnanie- životopis, motivačný list	2	
Pracovný pohovor	1	
Osobné údaje a ich zneužitie	1	
Pracovné právo	**5**	Vysvetliť základné pojmy pracovného práva – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba. Charakterizovať pracovné právo a pramene pracovného práva. Opísať kolektívne pracovné právo. Vysvetliť kolektívne vyjednávanie a podstatu kolektívnej zmluvy. Opísať postup pri riešení kolektívnych sporov.
Základné pojmy – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba	1	
Pramene pracovného práva	1	
Kolektívne pracovné právo	1	
Kolektívne vyjednávanie	1	
Kolektívna zmluva Kolektívne spory	1	
Pracovný pomer	**9**	Charakterizovať pojmy pracovný pomer, pracovná zmluva, mzda a plat. Uviesť náležitosti pracovnej zmluvy. Vymenovať druhy pracovných pomerov a vysvetliť za akých okolností môžu nastať zmeny v pracovnom pomere.
Pracovný pomer a jeho vznik	1	
Pracovná zmluva	1	
Druhy pracovných pomerov	1	
Zmeny pracovných podmienok	1	
Dohoda o práci	1	
Skončenie pracovného pomeru	1	
Pracovný čas a dovolenka	1	
Kategórie prekážok v práci	1	

Povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca	1	Vymenovať jednotlivé druhy dohôd o prácach vykonávaných mimo pracovného pomeru. Definovať zákonné náležitosti týchto dohôd a ich odlišnosti od pracovnej zmluvy. Vymenovať spôsoby a okolnosti ukončenia pracovného pomeru. Charakterizovať základné pojmy pracovný čas a dovolenka. Vymenovať prekážky v práci. Opísať povinnosti zamestnávateľa v súvislosti s bezpečnosťou pri práci.
Finančná zodpovednosť	**10**	Opísať, čo sú príjmy a výdavky človeka. Analyzovať príjmy do domácnosti a výdavky na domácnosť. Charakterizovať majetok a jeho druhy. Posúdiť účel vyhlásenia bankrotu a jeho možné dôsledky na majetok, zamestnanosť, cenu a dostupnosť úverov. Vysvetliť podstatu záväzkov a ich členenie. Vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá) a rozlíšiť nominálnu mzdu, reálnu mzdu a cenu práce. Identifikovať položky bežne odpočítavané z hrubej mzdy. Charakterizovať dane a ich členenie a uviesť praktické príklady platenia daní. Vysvetliť, čo je daňové priznanie, kedy sa podáva a jeho náležitosti. Uviesť príklady zdrojov príjmu iných než mzda (napr. dar, provízia a zisk, peňažný príjem domácnosti, štátne príspevky a sociálne dávky, príjem z podnikateľskej činnosti).
Príjmy a výdavky	1	
Riadenie vlastných financií	1	
Majetok a záväzky	1	
Bankrot	1	
Mzda	2	
Dane	2	
Iné druhy príjmov	1	
Hospodárenie s peniazmi	**4**	Vysvetliť prvky osobného rozpočtu. Stanoviť si merateľné krátkodobé, strednodobé a dlhodobé finančné ciele.
Osobný rozpočet	1	
Rodinný rozpočet	1	
Finančné plánovanie	2	

		Charakterizovať rodinný rozpočet, a čo ho tvorí. Zostaviť rozpočet domácnosti. Uviesť príklady ako naložiť s prebytkom domáceho rozpočtu, ako riešiť deficit domáceho rozpočtu. Vypracovať osobný finančný plán, rodinný rozpočet. Vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí a zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority.
Úver a dlh	**6**	Vysvetliť základné pojmy pôžička, úver, hypotéka a leasing a uviesť rozdiely medzi nimi. Vysvetliť, kedy sporiť a kedy si požičiavať. Rozlišovať vybrané druhy úverov. Poznať práva žiadateľa o úver, hypotéku a leasing. Uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov. Zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty. Vysvetliť systém ochrany spotrebiteľa pri úveroch spotrebiteľom. Uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov.
Pôžička	1	
Úver	2	
Hypotéka	1	
Leasing	1	
Dlhy	1	
Sporenie a investície	**6**	Rozlišovať pojmy sporenie a investovanie. Vymenovať a poznať ponuku sporiacich produktov a investičných možností. Vyčleniť faktory, ktoré vplývajú na sporenie a investovanie. Uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov.
Sporenie a investície	3	
Sporiace produkty a investičné možnosti	3	
Spotrebiteľské správanie	**4**	Vysvetliť, ako prebieha proces rozhodovania spotrebiteľov pri nákupe. Rozlišovať faktory, ktoré vplývajú na nákupné rozhodovanie.
Rozhodovanie o nákupe	1	
Faktory spotrebiteľského správania	1	
Triky v zmluvách a obchodných podmienkach	2	

		Zhodnotiť ako vplýva spotreba na úspory či investície. Vyhodnotiť rôzne tvrdenia v zmluvách a obchodných podmienkach.
Poistenie	**8**	Vysvetliť podstatu a význam poistenia. Uviesť základné druhy poistenia - životné a neživotné poistenie. Charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti. Rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel. Vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti a poistením domácnosti.
Význam poistenia	1	
Druhy poistenia	7	

10.3 Učebné osnovy praktického vyučovania

10.3.1 Výkonové štandardy pre praktické vyučovanie

Absolvent vie:

- dodržiavať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, hygienické a protiepidemiologické požiadavky a zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci;
- uplatňovať systém HACCP a zásady správnej výrobnej praxe pri manipulácii s potravinami a príprave pokrmov;
- organizovať a pripraviť pracovisko pred začatím prevádzky, udržiavať ho počas práce a zabezpečiť jeho upratanie po skončení pracovných činností;
- vykonávať pracovné činnosti vo výrobných a podľa potreby aj v odbytových strediskách gastronomickej prevádzky;
- používať odbornú terminológiu a dodržiavať zásady profesionálneho správania na pracovisku;
- posúdiť kvalitu surovín, správne ich preberať, skladovať, ošetrovať a hospodárne využívať;
- zvoliť vhodné suroviny, pracovné pomôcky, zariadenia a technologický postup podľa pripravovaného pokrmu;
- vykonávať predbežnú úpravu potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu a používať vhodné základné tepelné úpravy;
- bezpečne a správne používať kuchynské náradie, pracovné stroje, technologické zariadenia a gastronomický inventár;
- pripravovať podľa receptúr a technologických postupov polievky, omáčky, prílohy, šaláty a doplnky k jedlám;
- pripravovať bezmäsité, múčne a mäsité pokrmy a pokrmy z hovädzieho, teľacieho, bravčového a mletého mäsa;

- pripravovať pokrmy z hydiny, rýb, zveriny a ďalších surovín v rozsahu učiva učebného odboru;
- pripravovať jedlá studenej kuchyne, múčniky a vybrané jedlá na objednávku;
- pripravovať vybrané diétne, vegetariánske a alternatívne jedlá a pokrmy diferencovanej stravy;
- pripravovať vybrané pokrmy medzinárodnej a svetovej gastronómie a uplatňovať moderné a progresívne technologické postupy;
- dokončovať, esteticky upravovať, porciovať a vydávať pokrmy pri dodržaní požadovanej teploty, kvality a hygienických zásad;
- normovať pokrmy, vypočítať potrebné množstvo surovín a vykonávať základné kalkulácie,
- hospodárne využívať potraviny, materiál, vodu a energie a minimalizovať vznik potravinového a prevádzkového odpadu;
- zostaviť jednoduchý jedálny lístok alebo menu podľa gastronomických pravidiel;
- uplatňovať základy jednoduchej obsluhy a stolovania a pripraviť pracovisko na vybrané formy gastronomického servisu;
- pripraviť a podávať vybrané pokrmy a nápoje v prevádzkach rýchleho stravovania;
- komunikovať s hosťom, zákazníkom a spolupracovníkmi kultivovane, profesionálne a v súlade so zásadami spoločenského styku;
- spolupracovať v pracovnom tíme, koordinovať jednotlivé pracovné operácie a dodržiavať stanovený časový harmonogram;
- kontrolovať kvalitu vlastnej práce, identifikovať nedostatky a vykonať primeranú nápravu;
- ošetrovať a udržiavať kuchynské náradie, pracovné pomôcky, stroje a technologické zariadenia v rozsahu svojich kompetencií;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti a zodpovedne nakladať so zverenými surovinami, inventárom a zariadením;
- orientovať sa v nových surovinách, technologických postupoch, zariadeniach a trendoch súčasnej gastronómie;
- využívať informačné a digitálne technológie a aplikačné programy pri normovaní, kalkuláciách, evidencii, organizácii práce a ďalších odborných činnostiach;
- poskytnúť základnú prvú pomoc pri pracovnom úraze a správne reagovať pri mimoriadnych udalostiach;
- uplatňovať zásady ochrany životného prostredia a správneho triedenia a nakladania s odpadmi v gastronomickej prevádzke.

10.3.2 Obsahové štandardy pre praktické vyučovanie

Cvičenia zo stolovania, odborný výcvik

Učivo obsahuje bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci, zásady prvej pomoci, osobnú a prevádzkovú hygienu, hygienické a protiepidemiologické požiadavky na gastronomické prevádzky, prevádzkový poriadok a zásady systému HACCP**.** Zahŕňa organizáciu práce vo výrobných a odbytových strediskách, pracovné povinnosti zamestnancov, sanitáciu pracoviska, bezpečnú manipuláciu s potravinami, nápojmi, gastronomickým inventárom, pracovnými pomôckami, strojmi a zariadeniami a zásady ochrany životného prostredia. Súčasťou je oboznámenie sa s vybavením gastronomických a ubytovacích zariadení, jeho správnym používaním, ošetrovaním a bežnou údržbou.

Bezpečnosť, hygiena a organizácia pracoviska – BOZP, prvá pomoc, hygienické a protiepidemiologické predpisy, prevádzkový poriadok, HACCP, správna výrobná prax, osobná,

potravinová a prevádzková hygiena, sanitácia pracoviska, nakladanie s odpadom, ochrana životného prostredia, pracovné povinnosti a organizácia práce vo výrobných strediskách.
Výrobné strediská a príprava pracoviska – členenie a charakteristika výrobných stredísk, organizácia pracoviska, príprava pracovných plôch, zariadení, náradia, pomôcok a surovín pred začatím práce, činnosti počas prevádzky a po jej ukončení, organizácia pracovných postupov a dodržiavanie časového harmonogramu výroby.
Kuchynské stroje, zariadenia, náradie a pracovné pomôcky – používanie, bezpečná obsluha, čistenie a bežná údržba profesionálnych kuchynských zariadení, tepelných a chladiacich zariadení, mechanických strojov, pracovného náradia, nožov, nádob, kuchynského inventára a ostatných pracovných pomôcok.
Preberanie, posudzovanie a skladovanie surovín – preberanie potravín a surovín, kontrola množstva, kvality, čerstvosti a zdravotnej bezpečnosti, základné senzorické hodnotenie, dodržiavanie skladovacích podmienok, teplotného režimu, zásad oddeleného skladovania a systému rotácie zásob.
Predbežná úprava potravín – triedenie, čistenie, umývanie, lúpanie, krájanie, sekanie, strúhanie, mletie, porciovanie, vykosťovanie a ďalšie mechanické a technologické úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu; minimalizácia strát a hospodárne využívanie surovín.
Základné tepelné úpravy potravín – praktické uplatňovanie varenia, dusenia, pečenia, zapekania, grilovania, vyprážania a ďalších spôsobov tepelného spracovania; voľba vhodnej technologickej úpravy podľa druhu potraviny a požadovaných vlastností hotového pokrmu.
Normovanie, receptúry a kalkulácie – používanie receptúr a technologických postupov, normovanie spotreby surovín, prepočítavanie receptúr podľa požadovaného počtu porcií, váženie a dávkovanie surovín, základná kalkulácia pokrmov, sledovanie spotreby a hospodárne využívanie surovinových zdrojov.
Príprava vývarov a polievok – príprava základných vývarov, čírych, zahustených, krémových, zeleninových, strukovinových a ďalších druhov polievok; správne používanie surovín, technologických postupov, dochucovanie, dokončovanie, porciovanie a výdaj.
Príprava omáčok – príprava základných a odvodených omáčok, teplých a studených omáčok, zahusťovanie, dochucovanie, dokončovanie a vhodné kombinovanie omáčok s jednotlivými druhmi pokrmov.
Príprava príloh a doplnkov k jedlám – príprava príloh zo zemiakov, ryže, cestovín, obilnín, strukovín, zeleniny a ďalších surovín, príprava knedlí a ostatných tradičných a moderných príloh, správne porciovanie a estetická úprava.
Príprava bezmäsitých jedál – príprava pokrmov zo zeleniny, zemiakov, strukovín, obilnín, ryže, cestovín, vajec, syrov a ďalších surovín; vhodná kombinácia surovín, dodržiavanie technologických postupov a zásad racionálnej výživy.
Spracovanie mäsa a príprava mäsitých jedál – základné opracovanie mäsa, delenie, vykosťovanie, porciovanie, krájanie, naklepávanie, plnenie a ďalšie pracovné operácie; príprava mäsitých pokrmov použitím vhodných technologických postupov.
Príprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa – opracovanie jednotlivých častí mäsa, ich vhodné gastronomické využitie, príprava varených, dusených, pečených a minútkových pokrmov, správne porciovanie, dochucovanie a úprava pred výdajom.
Príprava jedál z bravčového, jahňacieho, baranieho a ostatných druhov mäsa – opracovanie a gastronomické využitie jednotlivých druhov mäsa, výber vhodných tepelných úprav, príprava tradičných aj moderných pokrmov a kontrola kvality hotového výrobku.

Príprava jedál z mletého mäsa – správna príprava mletého mäsa, kombinovanie surovín, tvarovanie, plnenie a tepelná úprava, príprava vybraných tradičných a moderných pokrmov z mletého mäsa.
Príprava jedál z hydiny – opracovanie, delenie a porciovanie hydiny, príprava pokrmov varením, dusením, pečením, grilovaním, vyprážaním a ďalšími vhodnými spôsobmi; kontrola prepečenia a zdravotnej bezpečnosti pokrmov.
Príprava jedál z rýb a ostatných vodných živočíchov – čistenie, opracovanie, filetovanie a porciovanie rýb, základné spracovanie ďalších surovín tejto skupiny, vhodné spôsoby tepelnej úpravy, dochucovanie, príprava príloh a estetická úprava hotových jedál.
Príprava jedál zo zveriny – základné opracovanie jednotlivých druhov zveriny, marinovanie a ďalšia príprava mäsa, výber vhodných technologických postupov, dochucovanie, kombinovanie s prílohami a estetická úprava pokrmov.
Príprava múčnych jedál – príprava varených, pečených a vyprážaných múčnych jedál, pokrmov z kysnutého, zemiakového, odpaľovaného a ďalších druhov cesta v rozsahu zodpovedajúcom odbornému profilu kuchára.
Príprava múčnikov a dezertov – základné pracovné postupy pri príprave jednoduchých a zložitejších múčnikov, sladkých jedál a dezertov, príprava základných ciest, náplní, krémov a polev, porciovanie, dekorovanie a estetická prezentácia výrobkov.
Studená kuchyňa – príprava studených predjedál, šalátov, nátierok, obložených výrobkov, chlebíčkov, jednohubiek, studených mís a ďalších výrobkov studenej kuchyne; výber a kombinovanie surovín, estetická úprava, dekorovanie a bezpečné uchovávanie hotových výrobkov.
Jedlá na objednávku a minútkové pokrmy – príprava pracoviska na objednávkovú výrobu, výber a predbežná príprava surovín, časová organizácia práce, rýchla a technologicky správna príprava pokrmov, kontrola stupňa tepelnej úpravy, porciovanie, dokončovanie a výdaj.
Diétne pokrmy – praktická príprava vybraných druhov diétnych pokrmov, vhodný výber surovín a technologických postupov, obmedzovanie nevhodných zložiek stravy a dodržiavanie zásad príslušného stravovacieho režimu.
Vegetariánske a alternatívne pokrmy – príprava pokrmov bez mäsa a vybraných alternatívnych jedál, používanie rastlinných surovín a náhrad tradičných potravín, zabezpečenie vhodnej výživovej, chuťovej a estetickej skladby pokrmu.
Diferencované stravovanie – príprava jedál podľa potrieb vybraných skupín stravníkov s prihliadnutím na vek, fyzickú záťaž, charakter stravovania, zdravotné a výživové požiadavky a zásady racionálnej výživy.
Slovenská a regionálna gastronómia – príprava tradičných slovenských a regionálnych pokrmov, používanie charakteristických domácich a regionálnych surovín, zachovávanie tradičných technologických postupov a ich primerané prepájanie s modernou gastronómiou.
Svetová a medzinárodná gastronómia – praktická príprava vybraných pokrmov európskych a svetových kuchýň, používanie charakteristických surovín, korenín a pracovných postupov a rešpektovanie osobitostí jednotlivých gastronomických kultúr.
Zostavovanie jedálnych lístkov a menu – praktické uplatňovanie gastronomických zásad pri zostavovaní ponuky jedál, vhodné kombinovanie jednotlivých chodov, zohľadňovanie sezónnosti, dostupnosti surovín, výživovej hodnoty, technologickej náročnosti, ekonomiky výroby a charakteru prevádzky.
Dokončovanie, porciovanie a estetická úprava pokrmov – správne stanovenie veľkosti porcie, používanie vhodného inventára, konečná úprava pokrmu, dekorovanie, farebná a tvarová

harmónia, čistota servírovacieho inventára a moderné spôsoby prezentácie gastronomických výrobkov.
Kontrola kvality hotových pokrmov – senzorické posudzovanie vzhľadu, farby, vône, chuti a konzistencie, kontrola teploty, porcie a technologickej správnosti pokrmu, identifikácia nedostatkov a ich odstránenie pred výdajom.
Uchovávanie a výdaj hotových pokrmov – dodržiavanie požadovaných teplotných režimov, hygienických a časových limitov pri uchovávaní pokrmov, správna manipulácia pri výdaji, ochrana pokrmov pred kontamináciou a zabezpečenie kvality až do odovzdania spotrebiteľovi.
Príprava pokrmov pre spoločenské a gastronomické podujatia – organizácia výroby, príprava surovín a pokrmov pre bankety, recepcie, rauty, cateringové a ďalšie spoločenské podujatia, koordinácia jednotlivých pracovných činností a spolupráca výrobného a odbytového úseku.
Prevádzky rýchleho stravovania a občerstvenia – príprava pracoviska, výroba jednoduchých a rýchlo pripravovaných pokrmov, občerstvenia a polotovarov, organizácia výroby a výdaja, dodržiavanie hygienických zásad a zásad efektívnej práce.
Materiálno-technické zásobovanie a skladové hospodárstvo – príjem a kontrola dodávok, správne uskladňovanie potravín a surovín, sledovanie dátumov spotreby a minimálnej trvanlivosti, evidencia zásob, výdaj surovín do výroby, inventúra, inventarizácia a predchádzanie nadmerným stratám.
Hmotná zodpovednosť a hospodárenie so surovinami – zodpovedné nakladanie so zásobami, surovinami, materiálom, pracovnými zariadeniami a inventárom, evidencia spotreby, kontrola zásob, minimalizácia výrobných strát a dodržiavanie princípov hospodárnosti.
Digitálne technológie v gastronomickej prevádzke – používanie elektronických receptúr, kalkulačných, skladových, evidenčných a objednávkových systémov, vyhľadávanie odborných informácií a využívanie moderných informačných a inteligentných technológií pri organizácii gastronomickej výroby.
Tímová spolupráca a organizácia výroby – rozdelenie pracovných úloh, spolupráca členov kuchynského tímu, komunikácia medzi jednotlivými pracoviskami, koordinácia výrobného a odbytového úseku, organizácia práce podľa harmonogramu prípravy a výdaja pokrmov a zodpovednosť za zverené pracovné úlohy.
Environmentálne zodpovedná gastronomická prevádzka – hospodárne využívanie potravín, vody, elektrickej energie a ďalších zdrojov, predchádzanie vzniku potravinového odpadu, vhodné využívanie spracovateľných častí surovín, triedenie odpadu a uplatňovanie zásad udržateľnosti v gastronomickej výrobe.
Moderné a progresívne gastronomické postupy – oboznamovanie sa s novými surovinami, technologickými zariadeniami a pracovnými postupmi, využívanie moderných spôsobov tepelného spracovania a úpravy potravín, súčasných trendov v dokončovaní a prezentácii pokrmov a ich primerané uplatňovanie v podmienkach gastronomickej praxe.

Cvičenia z technológie

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU CVIČENIA Z TECHNOLÓGIE	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Základným cieľom vyučovacieho predmetu cvičenia z technológie je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti.	

Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky, na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky.
Žiaci sú vedení k presnej a precíznej práci, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, kalkulácií a noriem. Získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy potravín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. Precvičujú si prípravu polievok, príloh a doplnkov k jedlám, prípravu omáčok, bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov, jedál zo všetkých druhov jatočného mäsa, jedál z rýb a vodných živočíchov, z hydiny, zveriny, prípravu jedál studenej kuchyne a jedál na objednávku. Žiaci sa učia využívať progresívne spôsoby prípravy jedál, učia sa pripravovať zložité múčniky. Oboznamujú sa s gastronómiou iných krajín sveta a učia sa prípravu diétnych jedál a prípravu diferencovanej stravy.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu cvičenia z technológie je sprostredkovanie učiva, ktoré sa zameriava na precvičovanie činností súvisiacich s prípravou jedál. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi, tovarom, ale aj strojmi, zariadeniami a ostatným inventárom, ktoré sa používajú pri príprave jedál. Žiak dokáže vykonávať základné výpočty kalkulácií spotreby surovín a materiálov.
Učivo sa zameriava na všetky fázy, ktoré súvisia s prípravou jedál - predbežnú úpravy základných surovín, úpravy a spracovania mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, spôsoby používania polotovarov pri príprave jedál, prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, prípravy minútkových pokrmov a špecialít, prípravy pokrmov národných kuchýň a ďalších špecialít, prípravy pokrmov pre rýchle stravovanie, prípravy pokrmov pre diétne stravovanie, prípravy múčnikov. V súvislosti s prípravou jedál sa žiaci naučia správne techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach.

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 na zvládnutie hygieny, HACCP, BOZP, opracovanie surovín,,
- orientuje sa v základných výpočtoch spotreby jedál a kalkulácií
- orientuje sa v tepelných úpravách a ich používaní pri príprave polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých jedál a múčnikov.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Zásady hygieny, HACCP	**2**	Používať hygienu a HACCP.
Precvičovanie hygieny	1	
HACCP	1	
BOZP	**2**	Zvládnuť BOZP.
Precvičovanie BOZP	1	
BOZP	1	
Opracovanie surovín	**2**	Vykonávať opracovanie surovín.
Opracovanie rastlinných surovín	1	
Opracovanie živočíšnych surovín	1	
Normovanie	**4**	Vedieť normovanie jedál.

Normovanie polievok	1	
Normovanie hlavných jedál	1	
Normovanie príloh	1	
Normovanie múčnikov	1	
Kalkulácie	**4**	Zvládnuť kalkulácie jedál.
Kalkulácie polievok	1	
Kalkulácie hlavných jedál	1	
Kalkulácie príloh	1	
Kalkulácie múčnikov	1	
Tepelné úpravy	**2**	Poznať tepelné úpravy.
Pomocné a základné tepelné úpravy	1	
Moderné tepelné úpravy	1	
Príprava polievok	**10**	Vedieť prípravu polievok
Príprava vývarov	1	
Vložky do polievok	1	
Príprava bielych polievok	1	
Zahusťovanie polievok	1	
Zjemňovanie bielych polievok	1	
Desiatové polievky	1	
Studené polievky	1	
Diétne polievky	1	
Trendové polievky	1	
Servírovanie polievok	1	
Príprava omáčok	**10**	Vedieť prípravu omáčok
Základné omáčky - biele	1	
Základné omáčky - hnedé	1	
Jemné omáčky - holandské	1	
Studené omáčky - majonézové	1	
Studené omáčky - bezmajonézové	1	
Slovenské národné omáčky	1	
Ovocné omáčky	1	
Zeleninové omáčky	1	
Trendové omáčky	1	
Moderné servírovanie omáčok	1	
Príprava príloh	**10**	Vedieť prípravu príloh.
Prílohy zo zemiakov	1	
Prílohy zo zeleniny	1	
Prílohy z ryže	1	
Prílohy z obilnín	1	
Prílohy zo strukovín	1	
Prílohy z múky - cestoviny	1	
Prílohy z múky - knedle	1	
Prílohy z múky - halušky	1	
Šaláty	1	
Trendové prílohy	1	
Príprava bezmäsitých jedál	**10**	Vedieť prípravu bezmäsitých a vegetariánskych jedál.
Bezmäsité jedlá zo zemiakov	1	
Bezmäsité jedlá zo zeleniny	1	
Bezmäsité jedlá z ryže	1	
Bezmäsité jedlá z iných druhov	1	

Bezmäsité jedlá z bežných cestovín	1	
Bezmäsité jedlá z talianskych cestovín	1	
Bezmäsité jedlá zo strukovín	1	
Bezmäsité jedlá z tofu	1	
Bezmäsité jedlá sladké	1	
Bezmäsité jedlá slané	1	
Príprava múčnikov	**10**	Vedieť prípravu múčnikov.
Kaše	1	
Pudingy	1	
Múčniky z liateho cesta	1	
Múčniky z liateho kysnutého cesta	1	
Múčniky z kysnutého cesta	1	
Múčniky zo zemiakového cesta	1	
Múčniky z tvarohového cesta	1	
Múčniky z piškótového cesta	1	
Múčniky z treného cesta	1	
Múčniky z ovocia	1	

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

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- orientuje sa vo výbere častí mäsa na prípravu jedál, jeho predbežnú úpravu,
- orientuje sa vo výbere tepelných úprav a príprave jedál, využívaní vnútorností z rôznych druhov zvierat na prípravu jedál,
- orientuje sa v príprave špecialít z rôznych častí a druhov mäsa zvierat.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	**10**	Precvičiť prípravu jedál z hovädzieho mäsa.
Použitie jednotlivých častí mäsa	1	
Čistenie a porciovanie mäsa	1	
Krájanie, naklepávanie, špikovanie mäsa	1	
Plnenie, dochucovanie mäsa	1	
Príprava jedál varením	1	
Príprava jedál dusením	1	
Príprava jedál pečením	1	
Príprava jedál na anglický spôsob	1	
Príprava jedál z vnútorností	1	
Príprava špecialít z mäsa	1	
Príprava jedál z teľacieho mäsa	**10**	Precvičiť prípravu jedál z teľacieho mäsa.
Použitie jednotlivých častí mäsa	1	
Čistenie a porciovanie mäsa	1	
Krájanie, naklepávanie, špikovanie mäsa	1	
Plnenie, dochucovanie mäsa	1	
Príprava jedál varením	1	
Príprava jedál dusením	1	

Príprava jedál pečením	1	
Príprava jedál vyprážaním	1	
Príprava jedál z vnútorností	1	
Príprava špecialít z mäsa	1	
Príprava jedál z bravčového mäsa	**10**	Precvičiť prípravu jedál z bravčového mäsa.
Použitie jednotlivých častí mäsa	1	
Čistenie a porciovanie mäsa	1	
Krájanie, naklepávanie, špikovanie mäsa	1	
Plnenie, dochucovanie mäsa	1	
Príprava jedál varením	1	
Príprava jedál dusením	1	
Príprava jedál pečením	1	
Príprava jedál vyprážaním	1	
Príprava jedál z vnútorností	1	
Príprava špecialít z mäsa	1	
Príprava jedál z rýb	**10**	Precvičiť prípravu jedál z rýb.
Použitie jednotlivých druhov	1	
Čistenie a porciovanie mäsa	1	
Krájanie, plnenie	1	
Dochucovanie rýb	1	
Príprava jedál varením	1	
Príprava jedál dusením	1	
Príprava jedál pečením	1	
Príprava jedál vyprážaním	1	
Vhodné druhy omáčok	1	
Príprava špecialít z mäsa	1	
Príprava jedál z hydiny	**10**	Precvičiť prípravu jedál z hydinového mäsa.
Použitie jednotlivých častí mäsa	1	
Čistenie a porciovanie mäsa	1	
Krájanie, naklepávanie, špikovanie mäsa	1	
Plnenie, dochucovanie mäsa	1	
Príprava jedál varením	1	
Príprava jedál dusením	1	
Príprava jedál pečením	1	
Príprava jedál vyprážaním	1	
Príprava jedál z vnútorností	1	
Príprava špecialít z mäsa	1	
Príprava jedál zo zveriny	**8**	Precvičiť prípravu jedál zo zverinového mäsa.
Použitie jednotlivých častí mäsa	1	
Čistenie a porciovanie mäsa	1	
Krájanie, naklepávanie, špikovanie mäsa	1	
Plnenie, dochucovanie mäsa	1	
Príprava jedál varením	1	
Príprava jedál dusením	1	
Príprava jedál pečením	1	
Príprava špecialít z mäsa	1	
Príprava jedál z ostatných druhov mäsa	**8**	Precvičiť prípravu jedál z ostatných druhov mäsa.
Príprava jedál z baranieho mäsa	3	
Príprava jedál z jahňacieho mäsa	1	
Dochucovanie jedál z mletého mäsa	1	

Tvarovanie jedál z mletého mäsa	1	
Príprava jedál z mletého mäsa	2	
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	2	
Počet vyučovacích hodín za ročník	60	
Ročník výučby	tretí	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • orientuje sa v zvládnutí prípravy jedál studenej kuchyne, • demonštruje prípravu jedál na objednávku, • precvičuje prípravu jedál z medzinárodnej gastronómie, nových trendov, diferencovaného stravovania a progresívnej prípravy jedál.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Príprava jedál studenej kuchyne	**12**	Zvládnuť prípravu studených jedál.
Príprava jednoduchých jedál	4	
Príprava zložitých jedál	4	
Príprava špeciálnych jedál	4	
Príprava jedál na objednávku	**20**	Precvičiť a zvládnuť prípravu minútkových jedál.
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	4	
Príprava jedál z bravčového mäsa	4	
Príprava jedál z hydiny	4	
Príprava jedál z rýb	4	
Príprava bezmäsitých jedál	4	
Príprava jedál z medzinárodnej gastronómie	**12**	Precvičiť a zvládnuť prípravu jedál z medzinárodnej gastronómie.
Príprava jedál francúzskej kuchyne	4	
Príprava jedál talianskej kuchyne	4	
Príprava jedál ázijskej kuchyne	4	
Príprava jedál z nových trendov v stravovaní	**12**	Precvičiť a zvládnuť prípravu jedál z nových trendov.
Príprava jedál spôsobom sous vide	4	
Príprava doplnkov k jedlám sous vide	4	
Dekorovanie jedál sous vide	4	
Diferencované stravovanie	**2**	Precvičiť a zvládnuť prípravu jedál z diferencovaného stravovania.
Príprava jedál diferencovaného stravovania	2	
Progresívna príprava jedál	**2**	Precvičiť a zvládnuť prípravu z progresívnej prípravy jedál.
Príprava jedál progresívneho stravovania	2	

Odborný výcvik

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU ODBORNÝ VÝCVIK	
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru a profilom absolventa.	

Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti, získané z odborných vyučovacích predmetov .Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky, návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky, na hrdosť k svojmu povolaniu a pestovanie stavovskej hrdosti. Majster odbornej výchovy je príkladom v dodržiavaní osobnej a pracovnej hygieny a bezpečnosti pri práci, v odievaní a vystupovaní a tieto požiadavky prenáša na žiaka. Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Úlohou majstra odbornej výchovy je naučiť žiakov uplatňovať v praxi vedomosti, získané v odborných predmetoch, preto musí sústavne spolupracovať s vyučujúcimi týchto predmetov. Od prvého ročníka sú žiaci vedení k presnej a precíznej práci, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, kalkulácií a noriem. V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojim podpisom v „Zápisníku bezpečnosti práce“ potvrdia, že boli poučení a porozumeli jeho obsahu. V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy povinný vykonať inštruktáž o bezpečnosti práce a overiť si preskúšaním vedomosti žiakov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Výchovno–vzdelávacím cieľom je pripraviť žiakov na samostatný výkon povolania kuchár prostredníctvom osvojovania odborných vedomostí, praktických zručností a pracovných návykov. Žiaci si osvojujú technologické postupy pri príprave jedál a nápojov, správnu manipuláciu so surovinami a používanie pracovných pomôcok a zariadení. Sú vedení k dodržiavaniu zásad hygieny, bezpečnosti práce, hospodárnosti a ochrany životného prostredia. Rozvíjajú si zodpovedný prístup k práci, schopnosť tímovej spolupráce, estetické cítenie pri úprave a expedícii pokrmov, ako aj pozitívny vzťah k svojmu povolaniu a profesijnú hrdosť. Absolvent dokáže získané teoretické poznatky efektívne uplatňovať v gastronomickej praxi.

Organizácia vyučovania predmetu

Počet týždenných vyučovacích hodín	15
Počet vyučovacích hodín za ročník	495
Ročník výučby	prvý

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- osvojí si základné pracovné návyky, zásady osobnej a pracovnej hygieny a pravidlá bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v gastronomickej prevádzke,
- získa základné praktické zručnosti pri predbežnej úprave potravín a pri vykonávaní jednoduchých pracovných činností vo výrobných strediskách,
- naučí sa používať základné technologické postupy a tepelné úpravy potravín pri príprave pokrmov,
- osvojí si prácu s receptúrami, normami a technologickými postupmi pri príprave studených a teplých jedál, polievok, omáčok, príloh a doplnkov k jedlám,
- rozvíja zodpovedný prístup k hospodárnemu využívaniu surovín, šetrnému zaobchádzaniu so zariadením prevádzky a buduje pozitívny vzťah k povolaniu kuchára a profesijnú hrdosť.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Úvod do predmetu	**12**	
HACCP, organizačný a pracovný poriadok	2	

Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk	2	Charakterizovať a popísať ciele HACCP na pracovisku. Popísať povinnosti pracovníkov výrobného strediska. Dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach spoločného stravovania. Popísať vznik a príčiny úrazov. Nerešpektovanie pokynov MOV, nesústredenosť, nepozornosť. Poznať a popísať pracovné pomôcky a inventár vo výrobnom stredisku
Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk	2	
Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany	2	
Najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov	2	
Zariadenie výrobných stredísk, pomôcky, inventár	2	
Hygienické zásady pri príprave jedál	**6**	Vedieť vysvetliť pojem osobná hygiena, pracovná hygiena, udržiavanie čistoty pracovného oblečenia a obuvi. Opísať význam hygieny na pracovisku a hygienické požiadavky na manipuláciu s potravinami.
Osobná hygiena	2	
Pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmena	2	
Pracovná hygiena, udržiavanie čistoty a poriadku na pracovisku	1	
Hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami	1	
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	**6**	Uviesť správny postup realizácie činností pred, počas a po ukončení prevádzky.
Pracovné činnosti pred, počas a po ukončení prevádzky výrobného strediska	6	
Základné úpravy pri spracovaní potravín	**60**	Charakterizovať zmeny pri tepelnom spracovaní potravín. Správne popísať postup pri spracovaní potravín. Poznať a správne používať váhy a miery. Opísať postup pri opracovaní zeleniny a zemiakov. Popísať správne opracovanie a delenie hydiny, drobných zvierat a rýb. Aplikoval správny postup pri opracovaní,
HACPP	6	
Príprava surovín na spracovanie	6	
Váženie potravín	6	
Základný postup pri opracovaní zeleniny a zemiakov	6	
Opracovanie a delenie hydiny, drobných zvierat a rýb	6	
Opracovanie, vykosťovanie a delenie mäsa jatočných zvierat	6	
Odblaňovanie, krájanie, špikovanie, naklepávanie, mletie, plnenie a rolovanie mäsa jatočných zvierat	6	
Mechanické úpravy potravín	6	
Predbežné tepelné úpravy	6	
Korenenie potravín	6	

		vykosťovaní a delení mäsa jatočných zvierat. Poznať postup odblaňovania, krájania, špikovania, naklepávania, mletia plnenia a rolovania. Poznať spôsoby mechanického upravovania potravín. Vymenovať tepelné úpravy potravín. Poznať koreniny a ich význam, spôsob použitia.
Tepelné úpravy potravín	**90**	Charakterizovať a popísať ciele HACCP na pracovisku. Uviesť o pomenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu. Rozlíšiť jednotlivé technologické úpravy. Bez váhania vykonať prípravu pokrmov varením, dusením, pečením, vyprážaním.
Technologické zariadenia na tepelnú úpravu	6	
Úprava varením	6	
Úprava dusením	6	
Úprava pečením	6	
Úprava vyprážaním	6	
Blanšírovanie	6	
Tranšírovanie	6	
Grilovanie	6	
Gratinovanie	6	
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	**12**	Zručne používať receptúry teplých a studených jedál. Používať normy pri normovaní jedál. Aplikovať správny postup pri tvorbe
Orientácia v receptúrach	6	
Normovanie a kalkulácie teplých a studených jedál	6	
Jedálny a nápojový lístok	**18**	Poznať gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálnych, nápojových a menu lístkov. Zostaviť jedálny, nápojový a menu lístok podľa gastronomických pravidiel.
Tvorba jedálneho lístka	6	
Tvorba nápojového lístka	6	
Tvorba menu lístka	6	
Polievky	**102**	Charakterizovať a popísať ciele HACCP na pracovisku. Rozdeliť polievky a poznať ich význam. Rozlíšiť hnedé polievky a vývary.
HACCP	22	
Význam a rozdelenie polievok	10	
Vývary a hnedé polievky	10	
Zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie polievok	10	
Biele polievky, príprava jednotlivých druhov	10	
Špeciálne a zvláštne polievky	10	

Desiatové polievky	10	Poznať spôsoby čistenia, zjemňovania a zosilňovania polievok. Uplatniť technologické postupy pri príprave bielych polievok. Poznať druhy špeciálnych a zvláštnych polievok. Uviesť význam desiatových polievok, prípravu a podávanie desiatových polievok. Poznať ovocné polievky a polievky vegetariánskej stravy. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie polievok
Polievky z rôznych druhov ovocia a vegetariánskej výživy	10	
Normovanie a kalkulácie polievok	10	
Prílohy a doplnky k jedlám	**99**	Uplatniť HACCP na pracovisku. Vedieť význam a druhy príloh zo zemiakov a zeleniny. Poznať dávkovanie a podávanie príloh a doplnkov k hlavným jedlám. Zhotoviť prílohy z múky a cestovín. Uplatniť správny postup prípravy príloh z ryže a obilnín. Poznať prípravu príloh zo strukovín. Poznať význam doplnkov, ovocia a zeleniny pri stravovaní. Poznať hmotnosť príloh a doplnkov k hlavným jedlám. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie príloh
HACCP	11	
Prílohy zo zemiakov a zeleniny	11	
Prílohy z múky a cestovín	11	
Prílohy z ryže a obilnín	11	
Prílohy zo strukovín	11	
Jednoduché šaláty a marinády	11	
Príprava doplnkov, ovocia a zeleniny	11	
Dávkovanie a podávanie príloh a doplnkov k hlavným jedlám	11	
Normovanie a kalkulácie príloh	11	
Omáčky	**90**	Charakterizovať a popísať ciele HACCP na pracovisku. Poznať základné rozdelenie omáčok. Ovládať postup prípravy bielych omáčok a základných hnedých omáčok.
HACCP	18	
Rozdelenie omáčok	18	
Príprava základných bielych omáčok	18	
Príprava základných hnedých omáčok	18	
Normovanie a kalkulácie omáčok	18	

		Poznať prípravu a spôsoby použitia aspiku a rôsolu. Vedieť prípravu studených a krycích omáčok. Ovládať technologický postup pri príprave daných omáčok. Rozlišovať druhy ovocných omáčok. Poznať množstvo pri podávaní omáčok. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie omáčok
Organizácia vyučovania predmetu		
Počet týždenných vyučovacích hodín	17,5	
Počet vyučovacích hodín za ročník	577,5	
Ročník výučby	druhý	
Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník		
žiak: • osvojí si technologické postupy a pracovné zručnosti pri príprave bezmäsitých jedál, múčnych jedál, múčnikov a jedál zo všetkých druhov jatočného mäsa, • rozvíja schopnosť samostatne používať receptúry, normy a kalkulácie pri príprave pokrmov a hospodárne využívať suroviny, • upevňuje návyky dôsledného dodržiavania hygienických predpisov, zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v gastronomickej prevádzke, • je vedený k zodpovednosti, presnosti, disciplíne a kvalite vykonávanej práce pri dodržiavaní technologických postupov, • rozvíja pozitívny vzťah k povolaniu kuchára, profesijnú hrdosť, tímovú spoluprácu a kultivované pracovné vystupovanie v gastronómii.		
Rozpis učiva predmetu		
Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
BOZ pri práci vo výrobných a odbytových strediskách a dodržiavanie HACCP pri príprave a výdaji jedál	**14**	Poznať a aplikovať zásady správania vo výrobnom a odbytovom stredisku. Vysvetliť pojem osobná a pracovná hygiena na pracovisku.
Zásady správania sa na vo výrobných a odbytových strediskách	7	
Osobná hygiena, pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmena	7	
Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách	**42**	Charakterizovať a popísať ciele HACCP na pracovisku. Poznať spoločenské pravidlá správania sa v styku s hosťami. Popísať inventár a zariadenie na úseku obsluhy.
HACCP - Oboznámenie sa so systémom	7	
Spoločenské pravidlá, správanie sa a vystupovanie v styku s hosťom	7	
Oboznámenie sa so zariadením a inventárom odbytového strediska	7	
Technika jednoduchej obsluhy	7	
Technika zložitej obsluhy	7	

Technika obsluhy pri slávnostnom stolovaní	7	Rozlišovať a charakterizovať jednotlivé druhy inventáru, jeho čistenie, skladovanie. Aplikovať základy jednoduchej, zložitej obsluhy a slávnostnom stolovaní
Prílohy	**77**	Poznať povinnosti zamestnancov na úseku hygieny. Vysvetliť spôsoby prípravy zemiakov. Predviesť prípravu knedlí, halušiek a cestovín. Predviesť prípravu ryže. Predviesť prípravu príloh zo strukovín, zeleniny a obilnín. Určiť spôsoby prípravy príloh v konvektomate. Pripraviť jednoduché a zložité šaláty. Predviesť prípravu netradičných príloh. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie vybraných druhov príloh.
HACCP - oboznámenie sa so systémom	7	
Význam príloh a ich podávanie	7	
Príprava zemiakov varením a dusením	7	
Príprava zemiakov pečením a vyprážaním	7	
Ďalšie zemiakové prílohy a gratinovanie zemiakov	7	
Prílohy z múky, halušky, domáce pečivo	7	
Knedle	7	
Prílohy – bulgur, kuskus, pšeno, quinoa	7	
Cestoviny a ich úprava, výroba domácich cestovín	7	
Prílohy zo zeleniny; zelenina na anglický, francúzsky a poľský spôsob	7	
Normovanie a kalkulácie vybraných druhov príloh	7	
Bezmäsité jedlá	**77**	Poznať hygienické požiadavky na prípravu pokrmov. Vedieť technologické postupy pri príprave jedál zo zeleniny, strukovín a húb. Vedieť technologické postupy pri príprave jedál z cestovín, ryže a zemiakov. Ovládať technologické postupy pri príprave jedál z múky. Ovládať technologické postupy pri príprave jedál zo syrov a vajec. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie vybraných bezmäsitých jedál.
HACCP	7	
Jedlá zo zemiakov	7	
Jedlá zo zeleniny	7	
Jedlá zo strukovín	7	
Jedlá z húb	7	
Jedlá z ryže	7	
Jedlá z cestovín, plnky do cestovín	7	
Jedlá z obilnín	7	
Jedlá z vajec	7	
Jedlá zo syrov	7	
Normovanie vybraných bezmäsitých pokrmov	4	
Normovanie a kalkulácie bezmäsitých jedál	3	
Jedlá z hovädzieho mäsa	**84**	

HACCP	7	Uviesť faktory pôsobiace na použiteľnosť požívatín. Rozlíšiť časti hovädzieho mäsa. Uviesť jedlá z hovädzieho mäsa pripravované varením a dusením. Aplikovať správny technologický postup pri príprave hovädzieho mäsa pečením. Predviesť technologické úpravy hovädzích vnútorností. Poznať tepelné úpravy hovädzieho mäsa. Vedieť základné úpravy jedál pri ich podávaní. Využiť porcelánový inventár na podávanie. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie vybraných jedál hovädzieho mäsa.
Delenie hovädzieho mäsa, použitie jednotlivých častí	7	
Vykosťovanie a umývanie hovädzieho mäsa	7	
Odblaňovanie a krájanie mäsa	7	
Naklepávanie a špikovanie mäsa	7	
Porciovanie a dávkovanie mäsa	7	
Jedlá z hovädzieho mäsa	7	
Príprava hovädzích pečienok	7	
Príprava hovädzích závitkov a filé	7	
Príprava jedál na anglický spôsob	7	
Príprava jedál z hovädzích vnútorností (držky, býčie žľazy, srdce, pľúca, krv)	7	
Normovanie a kalkulácie jedál z hovädzieho mäsa	7	
Jedlá z teľacieho mäsa	**63**	Vysvetliť pojem hygienicky správne skladovanie a preprava potravín. Vysvetliť použitie teľacieho mäsa najmä v zdravotníckych zariadeniach. Demonštrovať technologický postup pri príprave teľacieho mäsa rôznymi tepelnými úpravami. Charakterizovať prípravu teľacieho mäsa v konvektomate. Predviesť prípravu minútkových pokrmov z teľacieho mäsa. Využiť porcelánový inventár na podávanie hotových jedál. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie vybraných jedál teľacieho mäsa
HACCP	7	
Delenie a použitie teľacieho mäsa	7	
Vykosťovanie a porciovanie teľacieho mäsa	7	
Dávkovanie teľacieho mäsa	7	
Príprava jedál varením	7	
Príprava jedál pečením	7	
Príprava jedál vyprážaním	7	
Príprava jedál dusením	7	
Normovanie a kalkulácie jedál z teľacieho mäsa	7	
Jedlá z bravčového mäsa	**84**	Ovládať zásady hygieny pri práci s bravčovým mäsom.
HACCP	7	

Delenie a použitie bravčového mäsa	7	Ovládať postupy pri delení, vykosťovaní a porciovaní mäsa. Ovládať tepelné úpravy bravčového mäsa. Ovládať prípravu jedál z bravčových vnútorností. Ovládať prípravu jedál na objednávku, na rošte, grile a ražni. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie vybraných jedál z bravčového mäsa.
Vykosťovanie a porciovanie bravčového mäsa	7	
Dávkovanie bravčového mäsa	7	
Príprava jedál varením	7	
Príprava jedál pečením	7	
Príprava jedál dusením	7	
Príprava jedál vyprážaním	7	
Jedlá z bravčového mäsa na objednávku	7	
Príprava bravčových vnútorností	7	
Príprava jedál na grile, rošte a ražni	7	
Normovanie a kalkulácie jedál z bravčového mäsa	7	
Jedlá z baranieho mäsa	**42**	Vysvetliť pojem hygienicky správne skladovanie a preprava potravín. Vysvetliť použitie baranieho mäsa najmä v zdravotníckych zariadeniach. Ovládať postupy pri delení, vykosťovaní a porciovaní mäsa. Predviesť technologický postup pri príprave baranieho mäsa rôznymi tepelnými úpravami. Pripraviť jedlá z baraním vnútorností. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie vybraných jedál z baranieho mäsa.
HACCP	7	
Delenie, dávkovanie a porciovanie	7	
Príprava jedál varením a zaprávaním	7	
Príprava jedál dusením a pečením	7	
Príprava jedál z baraních vnútorností	7	
Normovanie a kalkulácie jedál z baranieho mäsa	7	
Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat	**28**	Ovládať zásady hygieny pri práci s ostatnými druhmi mäsa. Poznať lehoty skladovania a udržiavania ostatných druhov mäsa v gastronómii. Ovládať technologické postupy prípravy pokrmov z rôznych druhov mäsa. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie vybraných jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat
HACCP	7	
Príprava jedál z jahňaťa/z kozľaťa	7	
Príprava jedál zo zajaca/z králika	7	
Normovanie a kalkulácie jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	7	
Jedlá z mletého mäsa	**35**	Ovládať zásady hygieny pri práci s mletým mäsom.
HACCP	7	

Účelnosť mletia mäsa	7	Poznať lehoty skladovania a udržiavania mletého mäsa. Ovládať technologické postupy prípravy pokrmov z mletého mäsa. Poznať zásady prípravy pokrmov z mletého mäsa. Rešpektovať sprísnené hygienické zásady pri príprave mletých mäsových zmesí.
Jedlá zo surového mletého mäsa	7	
Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa	7	
Normovanie a kalkulácie jedál z mletého mäsa	7	
Príprava jedál a nápojov v prevádzkach rýchleho občerstvenia	**28**	Poznať charakteristické znaky rýchleho stravovania. Osvojiť si prípravu pokrmov vo vybraných formách rýchleho občerstvenia. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie typických jedál pre rýchle občerstvenie.
Príprava pokrmov Mc Donald´s	7	
Príprava pokrmov Kentucky Fried Chicken	7	
Príprava pokrmov v pizzérii	7	
Normovanie a kalkulácie jedál typických pre rýchle občerstvenie	7	
Preverovanie nabodnutých zručností	**3,5**	Preukázať nadobudnuté zručnosti
Preverovanie nadobudnutých zručností	3,5	

Organizácia vyučovania predmetu	
Počet týždenných vyučovacích hodín	17,5
Počet vyučovacích hodín za ročník	577,5
Ročník výučby	tretí

Ciele výchovy a vzdelávania pre ročník

žiak:

- samostatne pripravuje jedlá z rýb, vodných živočíchov, hydiny a zveriny v súlade s technologickými postupmi, hygienickými a bezpečnostnými predpismi.
- osvojí si prípravu jedál studenej kuchyne, jedál na objednávku a gastronomických špecialít, vrátane ich estetickej úpravy a expedície,
- využíva progresívne a moderné technologické postupy pri príprave pokrmov a nápojov s dôrazom na kvalitu, efektivitu a hospodárnosť práce,
- pripravuje zložité múčniky, cukrárenské výrobky, teplé a studené nápoje podľa receptúr a platných gastronomických štandardov.
- pozná zásady prípravy jedál medzinárodnej gastronómie, diétnych pokrmov a diferencovanej stravy a vie ich uplatňovať v odbornej praxi.

Rozpis učiva predmetu

Názov tematického celku/témy	Počet vyučovacích hodín	Výkonové štandardy
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena	**7**	Charakterizovať a popísať ciele HACCP na pracovisku.
HACCP	4	
Ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci	3	

		Poznať druhy ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany. Uplatniť pri práci BOZP.
Jedlá z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	**28**	Vysvetliť význam rýb v stravovaní a popísať postup pri príprave rýb. Uviesť pôvod a význam špecialít zo slimákov a obojživelníkov. Vyskúšať si tepelné úpravy prípravy jedál z rýb, morských živočíchov a obojživelníkov. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie jedál z rýb, morských živočíchov a obojživelníkov.
Jedlá zo sladkovodných rýb a živočíchov	10	
Jedlá z morských rýb, plodov mora, príprava špecialít zo slimákov a obojživelníkov	10	
Normovanie a kalkulácie jedál z rýb, morských živočíchov a obojživelníkov	8	
Jedlá z hydiny	**28**	Charakterizovať a popísať ciele HACCP na pracovisku. Popísať správny postup opracovania sliepky a kurčaťa. Vyskúšať technologický postup prípravy jedál z moriaka a perličky. Poznať spôsoby prípravy jedál z husi a kačice. Demonštrovať správny technologický postup pri ich príprave. Podľa pokynov vykovať opracovanie hydinových drobov. Uviesť a pomenovať najčastejšie prípravy jedál z hydinových drobov. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie jedál z hydiny.
HACCP	7	
Jedlá zo sliepky a kurčaťa	7	
Jedlá z moriaka a perličky	7	
Jedlá z husi a kačice	3	
Jedlá z hydinových drobov	2	
Normovanie a kalkulácie jedál z hydiny	2	
Jedlá zo zveriny	**28**	Bez problémov charakterizovať a popísať uplatňovanie HACCP na pracovisku Vysvetliť pojem mäsa z vysokej zveriny a jeho rozdelenie. Uviesť znaky mäsa a poznať spôsoby prípravy jedál z vysokej zveriny.
HACCP	6	
Jedlá z vysokej zveriny	6	
Jedlá z čiernej zveriny	6	
Jedlá z nízkej a pernatej zveriny	6	
Špeciálna úprava zveriny	2	
Normovanie a kalkulácie jedál zo zveriny	2	

		Odporučiť jedlá z čiernej zveriny a zároveň popísať s akou vhodnou prípravou sa možno stretnúť. Porovnať rozdiel nízkej a pernatej zveriny. Uviesť správny postup pri príprave jedál z nízkej a pernatej zveriny. Uviesť a pomenovať špeciálnu úpravu zveriny. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie jedál zo zveriny.
Pokrmy studenej kuchyne	**105**	Poznať predpisy HACCP. Používať predpísané pracovné oblečenie. Poznať ochranné prostriedky používané pri práci s potravinami. Rozprávať o aktuálnych výrobkov v studenej kuchyni. Odporučiť nové trendy v studenej kuchyni. Popísať správny technologický postup pri úprave surovín v studenej kuchyni. Charakterizovať a popísať zásady prípravy a uchovávania studených pokrmov. Demonštrovať technologický postup prípravy rôsolu, marinád, majonéz a pochúťkového masla. Poznať špeciálne druhy predjedál zo šalátov. Pripraviť špeciálne druhy predjedál a šalátov. Poznať prípravu a spôsob použitia paštét, pien, galantin a huspeniny
HACCP	10	
Trendy v studenej kuchyni	10	
Predbežná tepelná úprava surovín v studenej kuchyni	10	
Zásady prípravy, hygieny a uchovávania studených pokrmov	10	
Príprava rôsolu, marinád, majonéz a pochúťkového masla	10	
Príprava zložitých šalátov	10	
Príprava paštét, pien, galantín a huspeniny	10	
Príprava studených jedál z vajec a syrov	10	
Príprava obložených chlebíčkov a chuťoviek	10	
Príprava studených jedál a predjedál z rôznych surovín	8	
Výber inventára a úprava finálneho výrobku, expedícia	4	
Normovanie a kalkulácie jedál studenej kuchyne	3	
Jedlá na objednávku – minútkové pokrmy	**120**	Poukázať na dôležitosť prípravy pracoviska na minútkové jedlá a dodržanie HACCP.
HACCP	5	
Gastronomické uplatnenie, význam a podávanie jedál na objednávku	10	
Vhodné druhy mäsa na minútkovú prípravu	10	

Spôsoby prípravy a dokončovania minútkových pokrmov	10	Vysvetliť význam a podávanie jedál na objednávku. Vymenovať vhodné časti mäsa pri príprave minútkových jedál. Navrhnúť spôsoby prípravy jedál na objednávku z vybraných druhov mäsa. Demonštrovať technologický postup 3 minútkových jedál z hovädzieho mäsa. Vyskúšať si technologický postup minútok z teľacieho mäsa. Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa pri príprave minútok. Poznať technologický postup minútok z baranieho, kozľacieho a jahňacieho mäsa. Uviesť pôvod a význam prípravy minútkových jedál z hydiny, zveriny a rýb. Zdôvodniť technologický postup minútok z hydiny, zveriny a rýb. Popísať ostatné minútky z vnútornosti a drobov. Aplikovať správny technologický postup pri prípravy štiav a omáčok. Poznať množstvá jednotlivých omáčok a štiav. množstvo . Rozlišovať pojmy šťava a omáčka Vymenovať vhodné prílohy a ich kombin Zvoliť vhodný inventár pri expedícii hotového pokrmu. Využiť vlastné skúsenosti a zručnosti pri estetickej úprave hotového pokrmu. Rozlíšiť formy zložitej obsluhy.
Príprava minútok z hovädzieho mäsa	10	
Príprava minútok z teľacieho mäsa	10	
Príprava minútok z bravčového mäsa	10	
Príprava minútok z baranieho, kozľacieho a jahňacieho mäsa	10	
Príprava minútok z mäsa hydiny, zveriny a rýb	10	
Príprava minútok z ostatných druhov mäsa, vnútorností a drobov	10	
Príprava šťavy, omáčok a kombinovania vhodných príloh	5	
Výber vhodného inventára, estetická úprava a expedícia hotového pokrmu	5	
Dokončovanie jedál pred hosťom	10	
Normovanie a kalkulácie jedál na objednávku	5	

		Uviedol význam dokončovania jedál pred zrakom hosťa, Aplikovať v praxi teoretické vedomosti pri jednotlivých formách zložitej obsluhy. Nacvičiť si prácu s prekladacím príborom Demonštrovať pracovné postupy pri flambovaní, miešaní šalátov, čistení ovocia, tranšírovaní, filetovaní a príprave fondue. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie jedál na objednávku
Progresívne spôsoby prípravy jedál	**14**	Popísať druhy konvenientných výrobkov a ich súčasné využitie v zariadeniach spoločného stravovania. Uplatniť požiadavky pri príprave jedál z mrazených výrobkov. Porovnať prípravu a použitie jedál z konzervovaných výrobkov a vákuovo balených výrobkov. Vymenovať nevýhody pri dehydrovaných polievok a omáčok.
HACCP	5	
Význam konveniencie a uplatnenie pri príprave pokrmov	5	
Príprava a použitie polovýrobkov	4	
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	**35**	Uplatniť požiadavky a predpisy HACCP. Vysvetliť význam a rozdelenie múčnikov a ich podávanie. Popísať postup lineckého, vaflového a odpaľovaného cesta. Demonštrovať technologický postup prípravy múčnikov z odpaľovaného, vaflového a lineckého cesta. Vymenovať múčniky z kysnutého a pľundrového cesta.
HACCP	5	
Význam, rozdelenie a podávanie	5	
Múčniky z odpaľovaného, vaflového a odpaľovaného cesta	5	
Múčniky z lístkového, tukového, šľahaného cesta a múčniky zo šľahaných hmôt	5	
Múčniky z kysnutého a pľundrového cesta	5	
Cukrárenské výrobky a múčniky z jadrových hmôt	5	
Teplé a studené nápoje, zmrzlina a zmrzlinové poháre	3	
Normovanie a kalkulácie múčnikov	2	

		Popísať správny technologický postup pri ich príprave. Pripraviť cukrárensky výrobky podľa vlastného výberu. Poznať a popísať spôsob prípravy múčnikov z jadrových hmôt. Opísať význam a príprava teplých a studených nápojov. Vyskúšať si technologický postup výroby zmrzlín a podávanie zmrzlinových pohárov. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie múčnikov.
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	**90**	Poznať základnú charakteristiku vybraných kuchýň Vyčleniť národné a typické jedlá a nápoje vybraných krajín sveta. Ovládať zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta. Vyskúšať si prípravu vybraných špecialít zahraničných kuchýň. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie vybraných jedál iných krajín sveta.
Francúzska kuchyňa	8	
Talianska kuchyňa	8	
Anglická kuchyňa	8	
Ruská kuchyňa	8	
Balkánska kuchyňa	8	
Čínska kuchyňa	8	
Orientálna kuchyňa	8	
Arabská kuchyňa	8	
Židovská kuchyňa	8	
Maďarská kuchyňa	8	
Česká a moravská kuchyňa	3	
Konečná úprava a výdaj jedál svetových kuchýň	4	
Normovanie a kalkulácie vybraných jedál iných krajín sveta	3	
Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	**70**	Dodržiavať HACCP pri diétnych jedál. Vyčleniť jednotlivé druhy diét a požiadavky súvisiace s príprave pokrmov Ovládať ich prípravu. Objasniť zásady a opísať prípravu jednotlivých diét. Zvládnuť zásady a prípravu. Vyskúšať si prípravu jedál vhodných pre deti a mládež. Bez problémov ovládať nové trendy jedál ktoré sú
HACCP	12	
Charakteristika a rozdelenie diét	12	
Zásady a príprava jednotlivých diét	12	
Zásady prípravy diferencovanej stravy	12	
Prípravy stravy pre deti a mládež	12	
Normovanie a kalkulácie diétnych jedál a diferencovanej strany	10	

		obľúbené medzi deťmi a mládežou. Vypracovať normovacie hárky a kalkulácie diétnych jedál a diferencovanej stravy.