

Stredná odborná škola

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM



STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
Pod Banošom
BANSKÁ BYSTRICA

Učebný odbor : 2954 H mäsiar, mäsiarka

Obsah

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	4
Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:	5
2. CIELE A POSLANIE ŠKOLY	6
Výchovno-vzdelávacie ciele školy	6
Vízia a filozofia školy	7
Prioritné smerovanie školy.....	8
3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PRODRAMU	10
3.2 Organizačné formy štúdia.....	11
3.3 Podmienky prijatia žiakov	11
3.4 Organizácia výučby a praxe.....	11
3.5 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky	11
3.5.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium.....	11
3.5.2 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	12
4. PROFIL ABSOLVENTA	14
4.1 Celková charakteristika absolventa	14
4.2 Kľúčové kompetencie	15
4.3 Odborné kompetencie	18
4.4 Uplatnenie absolventa.....	21
Poznámky k učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 2954 H mäsiar :.....	23
6. PODMIENKY REALIZÁCIE ŠkVP.....	25
6.1 Materiálne podmienky	25
6.2 Personálne podmienky	26
6.3 Organizačné podmienky.....	27
6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	27
7. VZDELÁVANIE ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO- VZDELÁVACÍMI POTREBAMI (ŠVVP).....	29
7.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania.....	29
7.2 Podporné opatrenia.....	30
8. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV	31
8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov.....	31
8.2 Hodnotenie a organizácia záverečnej skúšky	31
8.3 Klasifikácia	33

SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA	35
ANGLICKÝ JAZYK	40
ETICKÁ VÝCHOVA.....	50
NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA	53
OBČIANSKA NÁUKA	56
CHÉMIA.....	59
MATEMATIKA	62
TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA.....	70
ZDRAVOTNÁ TELESNÁ VÝCHOVA.....	77

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Zriaďovateľ	BBSK, Námestie SNP 23, 974 01 Banská Bystrica
Kód a názov odboru vzdelávania	2954 H mäsiar, masiarka
Názov ŠVP a ŠkVP	29 Potravínársvo
Stupeň vzdelania	SKKR/EKR 3 stredné odborné vzdelanie bez maturity s výučným listom
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	31.08.2024
Miesto vydania	SOŠ, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Platnosť ŠkVP	01.09.2024

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Reevidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2008		
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sa zmenil názov vyučovacieho predmetu „Aplikovaná informatika“ na „ Informatika “
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sa zmenil názov vyučovacieho predmetu „Náuka o spoločnosti“ na občianska náuka
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Účelové kurzy/cvičenia“ sa zmenil názov kurzu „Ochrana človeka a prírody“ na „ Ochrana života a zdravia “;
	01. 09. 2010	Zmena názvu vyučovacieho predmetu telesná výchova na telesná a športová výchova
	01. 09. 2010	Zmena v obsahových štandardoch – matematika, telesná a športová výchova, cudzie jazyky.
	01. 09. 2013	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2014	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2017	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2022	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01.09.2025	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe I. ročník: obchodná prevádzka 0,5 I. ročník: BIA (-0,5h) II. ročník: PAV presunuté do I. ročníka (-0,5h) III. ročník: technológia (-1h), zostatok 2h + 1D

2. CIELE A POSLANIE ŠKOLY

Výchovno-vzdelávacie ciele školy

Vidiek nie je len miestom tradičných hodnôt, ale aj priestorom pre inovatívny rozvoj. Odbory zamerané na rozvoj vidieka, potravinárstvo, kadernícko-vizážistické služby, gastro, hotelové služby a cestovný ruch tvoria kompletne prepojený systém, ktorý spája výrobu a spracovanie potravín a kvalitné služby. Na tomto základe sú postavené výchovno-vzdelávacie ciele našej školy. Spájame tradíciu s modernými prístupmi a pripravujeme žiakov na život v dynamicky sa meniacom prostredí.

Škola zároveň kladie dôraz na rozvoj etických a ľudských hodnôt, emocionálnej zrelosti a prosociálneho správania. Naším cieľom je formovať žiakov nielen ako odborníkov vo svojom povolání, 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 školských dielnach, školských prevádzkach a na stážach doma i v zahraničí.

Dôležitým cieľom je aj inklúzia – každý žiak má možnosť rozvíjať sa podľa svojich schopností vďaka individuálnemu prístupu a podpore odborných centier.

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.

Takto naša škola prispieva k zachovaniu kultúrnych zvyklostí krajiny a jej špecifik. Spája tradíciu s inováciami, odborné vzdelanie s hodnotami a pripravuje žiakov na úspešný život a prácu v meniacej sa spoločnosti.

Vízia a filozofia školy

Koncepcia vzdelávania v SOŠ Pod Banošom 80 v Banskej Bystrici vychádza zo stratégie rozvoja regiónu BBSK, z analýzy potrieb trhu práce a požiadaviek zamestnávateľov, ako aj zo skúseností získaných pri realizácii odborných projektov. Je vypracovaná v súlade s Koncepciou odborného vzdelávania a prípravy žiakov na výkon povolania a odborných činností v príslušnom rezorte.

SOŠ Pod Banošom je školou pre žiakov, ktorí majú vzťah k prírode, zvieratám, vidieku, kvalitným potravinám, gastronómii, kadernícko-vizážistickým službám, hotelovým službám a cestovnému ruchu. Nie je výhradne výberovou školou – je otvorená pre každého, kto sa chce vzdelávať v ponúkaných odboroch, hľadať svoj vlastný smer a budúcnosť.

Vo výchovno-vzdelávacom procese žiakom vstupujeme vzťah k pôde a poukazujeme na hodnoty rodinných fariem, ktoré sú súčasťou kultúrneho dedičstva. Veríme, že je čas vrátiť sa k poľnohospodárstvu v modernej, atraktívnej podobe, aby sa vidiek stal lákavým miestom pre mladých a regióny si uchovali svoju kultúrnu a hospodársku hodnotu.

Uvedomujeme si, že stredná odborná škola môže byť profilujúcou silou mladého gazdu – farmára, odborníka v gastronómii či službách, kaderníka alebo hoteliera. Preto poskytujeme vzdelanie, ktoré zodpovedá požiadavkám trhu práce a moderným trendom, podporujeme tvorivosť žiakov, ich aktivitu a rozvoj kľúčových kompetencií. Naša škola prináša do systému vzdelávania nové zručnosti, reflektuje potreby zamestnávateľov a reaguje na vznikajúce povolania.

Harmonizovaním rozdielov medzi odborným vzdelávaním a potrebami praxe vytvárame adekvátne vzdelávacie prostredie s modernými technológiami a zariadeniami. Sme modernou školou, ktorá sa opiera o tradíciu, no zároveň prináša inovácie, podnikavosť a pripravenosť pre budúcnosť.

Víziou školy je byť miestom, kde každý žiak nájde svoju vlastnú cestu.

Spojením tradícií a moderných prístupov chceme vytvárať prostredie, ktoré podporuje individuálny rozvoj, odbornú excelentnosť a spoločenskú zodpovednosť.

Kvalitu školy potvrdzujú aj medzinárodné certifikáty. Všetky odbory školy sú od roku 2004 certifikované anglickou spoločnosťou **IES (International Education Society)**. Posledný získaný rating školy je **A – špičková inštitúcia s medzinárodnou skúsenosťou**. pričom

certifikát IES je platný na celom svete. V novembri 2019 získala certifikát kvality aj samotná škola – **ICI (International Certification Institute)**.

Našou víziou je vychovávať odborníkov i zodpovedných občanov, ktorí dokážu prinášať pozitívne zmeny svojmu regiónu aj spoločnosti. Filozofia školy je pritom založená na hodnotách, ktoré uznávame – na múdrosti, empatii, kreativite, vzdelávaní s úctou k tradíciám a slobode. Vychádza z rešpektu k prírode, vidieku, remeslám, gastronómii a službám, ktoré sú základom kultúrnej identity regiónu.

Prioritné smerovanie školy

Moderná, dobre organizovaná a úspešná škola je orientovaná na žiaka. Podporuje tvorivosť, aktivitu a rozvoj kľúčových kompetencií, aby pripravila absolventov na život a prácu v meniacej sa spoločnosti.

Hlavným poslaním našej školy je vychovávať kvalitných odborníkov v oblasti poľnohospodárstva, potravinárstva a služieb na vidieku. Vzdelávanie je postavené na prepojení teórie s praxou, pričom prioritou je, aby absolventi školy boli schopní aplikovať získané vedomosti a zručnosti v reálnom živote a úspešne sa uplatniť na trhu práce.

Vedenie a zamestnanci školy vytvárajú moderné a motivujúce vzdelávacie prostredie, ktoré si ctí tradície a zároveň využíva nové technológie. Prioritami sú modernizácia, kvalita a spolupráca. Cieľom je vybudovať prepojený systém odborov, ktorý spája výrobu a spracovanie potravín s kvalitnými službami a pripravuje odborníkov schopných podieľať sa na regionálnom rozvoji.

Škola vynakladá úsilie, aby získala štatút Centra excelentnosti v odbornom vzdelávaní a príprave (CEOVP). Do ŠkVP preto zapracovávame odporúčania príslušnej SaPo, rozširujeme spoluprácu so zamestnávateľmi a realizujeme rôzne projekty. Zároveň podporujeme profesijný rozvoj pedagogických zamestnancov.

Dôležitou prioritou vo vzdelávacom procese je digitalizácia. Naším cieľom je zvyšovanie digitálnych zručností učiteľov, využívanie moderných technológií vo výučbe a tvorba digitálnych učebných materiálov.

Významnú úlohu zohráva aj kariérové poradenstvo, výskumná činnosť a aktívna spätná väzba od žiakov, rodičov, absolventov školy, zamestnávateľov, partnerov a pod.

Škola reflektuje demografické výzvy, potrebu zatriktívniť učiteľské povolanie a zlepšiť podmienky pre odborníkov z praxe. SWOT analýza poukazuje na silné stránky – kvalitné

odbory, dobré uplatnenie absolventov, spoluprácu s univerzitami a zahraničnými partnermi – ktoré tvoria základ pre jej ďalší rozvoj.

Našou snahou je vytvárať moderné, motivujúce a kvalitné vzdelávacie prostredie, ktoré spája tradíciu s inováciami a pripravenosťou pre prax. Chceme vychovávať absolventov schopných uplatniť sa na trhu práce, podieľať sa na rozvoji regiónu a prinášať pozitívne zmeny spoločnosti.

Stredná odborná škola

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Školský vzdelávací program pre odbor mäsiar, mäsiarka vychádza z požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu ŠVP na odborné vzdelávanie žiaka v odboroch príslušných do skupiny odborov 29 Potravinárstvo – odbor mäsiar, mäsiarka.

3.1. Popis školského vzdelávacieho programu

Cieľom študijného odboru mäsiar je odborné vzdelávanie a výchova kvalifikovaných odborníkov pre oblasť potravinárstva a výživy. Široké profilovanie absolventov so zameraním na kľúčové kompetencie umožňuje pripraviť žiakov na komplexné riešenie odborných problémov, ale aj na ich pohotovú adaptabilitu a prispôsobenie sa pre prácu v nových podmienkach (v závislosti od trhu práce), pre uplatňovanie nových koncepcií, metód, foriem, postupov, činností.

Štátny vzdelávací program a z neho vychádzajúci školský vzdelávací program uvádza základný rámec kompetencií, ktoré sú potrebné na získanie vedomostí a zručností, potrebných na vykonávanie činností v štruktúre potravinárskeho priemyslu, kontroly hygieny potravín, obchodu a zdravej výživy, ktorá si vyžaduje pracovníkov s vyšším odborným vzdelaním. Cieľom odborného vzdelávania je umožniť absolventom získať odborné vedomosti, zručnosti a postoje dôležité pre takúto odbornú činnosť, žiaci získajú vedomosti a poznatky na sledovanie akosti potravín z hľadiska biologického a chemického zloženia a zmien počas technologického spracovania a skladovania. Sú schopní sledovať kvalitu potravín a zároveň poskytovať preventívnu poradenskú službu v tomto smere vzhľadom na zvýšené požiadavky na kontrolu a riadenie akosti výrobkov z dôvodu značnej chemizácie prvovýroby surovín a ochrany životného prostredia, ktoré zabezpečujú odbornú prípravu pre oblasť potravinárstva a služieb spojených s výživou, ochranou zdravia, hygieny a kontroly v potravinárstve, gastronómii a spoločnom stravovaní.

Využívajú sa na nich moderné vyučovacie metódy práce ako je zážitkové, skupinové, blokové, problémové, výcvikové a projektové vyučovanie. Vedomosti získané v teoretickom vyučovaní slúžia predovšetkým na zdôvodnenie praktických činností a postupov. Dôraz sa kladie na etické

aspekty vykonávanej práce, na formovanie osobnostných kvalít nevyhnutných na úspešné zvládnutie a vykonávanie nimi zvolenej profesie.

3.2 Organizačné formy štúdia

Odbor mäsiar, mäsiarka je organizované formou denného štúdia pre absolventov základnej školy. Štúdium tri štyri roky a je vyučované v štátnom jazyku.

Poskytnutý stupeň vzdelávania je úplné stredné odborné vzdelanie ukončené formou výučného listu. Doklad o získanom stupni vzdelania: výučný list

3.3 Podmienky prijatia žiakov

Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium sú ukončené základné 9 ročné vzdelanie bez prijímacieho konania.

.

3.4 Organizácia výučby a praxe

Štúdium je organizované v triedach a odborných učebniach v rozsahu 3 roky.

Odborná prax počas 3 rokov štúdia je realizovaná v odborných dielnach v pôsobnosti školy. Mäsiarske zručnosti získavajú žiaci v mäsiarskej dielni. Odborný výcvik je realizovaný v týždňových intervaloch v zmluvných podnikoch mäsiarskej výroby a mäsiarskych predajniach (Milan Lapin, Nad Plážou, Banská Bystrica, Medzibrod, Pozana mäso s.r.o, Pribinova 176, Zvolen, prevádzka – Sekier Zvolen, Budča, Jedrášek Peter – mäsovýroba Trstená , Orava),

3.5 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky

3.5.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium

Východiskové požiadavky na zdravotný stav uchádzača o štúdium sú ustanovené v Štátnom vzdelávacom programe pre skupiny odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo., lesné hospodárstvo a rozvoj vidieka I, II v časti vyhradenej pre stredné odborné vzdelanie.

Do učebných odborov môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť potvrdil lekár so špecializáciou v príslušnom špecializačnom odbore. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške na vzdelávanie vyjadrenie lekára so špecializáciou

všeobecné lekárstvo o zdravotnej spôsobilosti študovať zvolený odbor vzdelávania. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením a uchádzač s nadaním pripojí k prihláške na vzdelávanie vyjadrenie zariadenia poradenstva a prevencie, ktoré obsahuje návrh podporného opatrenia, ak chce požiadať o vykonanie prijímacej skúšky podľa upravených podmienok.

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

3.5.2 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a Slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

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

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi, používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným, protipožiarnym a hygienickým predpisom, používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov, vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:

- práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZ a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZ,

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

Maximálny počet žiakov na majstra OV je v 1. – 3. ročníku 10 žiakov.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

Pracovné oblečenie: biele nohavice a tričko príp. plášť, pokrývka hlavy (čiapka, šatka, sieťka), vhodná pracovná obuv, kovová zástera, mäsiarska kovová rukavica

Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

4. PROFIL ABSOLVENTA

4.1 Celková charakteristika absolventa

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

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

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

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami :

4.2 Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo.

Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie v nasledujúcich opisoch:

Gramotnosť

je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
- pochopiť obsah textu (vrátane tabuliek, grafov a schém), v texte vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie a usporiadať ich podľa významu a dôležitosti;
- dostatočne jasno a plynulo vyjadriť svoje myšlienky s rôznym cieľom vzhľadom na komunikačnú situáciu;
- sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť;
- začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému;
- aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;
- vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu

Viacjazyčnosť

je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkovať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- porozumieť slovným spojeniam a najbežnejšej slovnej zásobe vzťahujúcej sa k oblastiam, ktoré sa ho bezprostredne týkajú. Chápe zmysel krátkych, jasných a jednoduchých správ;
- čítať veľmi krátke jednoduché texty, vie nájsť konkrétne predvídateľné informácie v jednoduchom každodennom materiáli, ako sú napríklad prospekty, jedálne lístky alebo časové harmonogramy, a rozumie krátkym jednoduchým osobným e-mailom a SMS;
- komunikovať v bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátku spoločenskú konverzáciu, dokonca aj keď zvyčajne dostatočne nerozumie natoľko, aby ju sám udržiaval;
- používať viacero slovných spojení a viet na jednoduchý opis vlastného vzdelania a terajšej alebo nedávnej práce;
- napísať krátke jednoduché správy vzťahujúce sa na jeho bezprostredné potreby.

Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodit' závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby.

Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- aplikovať základné matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;
- používať technické nástroje a prístroje, využívať technické a vedecké informácie a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci;
 - zaujímať sa o etické otázky a zásady environmentálnej udržateľnosti, aktívne uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.

Digitálna kompetencia

zahŕňa sebaistú, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a inovácii a poznať, aké príležitosti, obmedzenia, vplyvy a riziká predstavujú;
- pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať, hodnotiť, tvoriť a zdieľať digitálny obsah;
- chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať umelú inteligenciu alebo roboty;
- chápať všeobecné zásady vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych softvérov a sietí.

Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti, uvedomovať si dôsledky ne-zdravého životného štýlu a závislostí;
 - kriticky uvažovať o sebe z rôznych uhlov pohľadu;
 - vyjadriť presvedčenie vo svoju schopnosť zvládnuť prekážky pri dosahovaní cieľa;
 - odovzdať svoju prácu načas;
 - pracovať na tvorbe konsenzu s cieľom dosiahnuť cieľ skupiny;
 - identifikovať možné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s minimálnou pomocou vybrať najspoľahlivejšie informácie;
- preukázať, že rozmýšľa o tom, či informácie, ktoré používa, sú správne.

Občianska kompetencia

je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- zaobchádzať so všetkými ľuďmi s rešpektom, odhliadnuc od ich príslušnosti ku kultúre alebo sociokultúrnemu postaveniu;
- diskutovať o tom, čo sa dá urobiť a ako pomôcť, aby sa z komunity stalo lepšie miesto;
- porozumieť, prečo má každý zodpovednosť za uplatňovanie práv a slobôd druhých;
- vysvetliť, prečo ľudia majú byť ostražití a prečo sa majú chrániť pred propagandou;
- kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia.
-

Podnikateľská kompetencia

sa vzťahuje na schopnosť využívať príležitosti a myšlienky a meniť ich na hodnoty pre ostatných. Je založená na tvorivosti, kritickom myslení a riešení problémov, iniciatívnosť.

Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu
ti, vytrvalosti, ako aj schopnosti spolupracovať s cieľom plánovať a riadiť projekty s kultúrnou, sociálnou alebo finančnou hodnotou.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

prijímať finančné rozhodnutia týkajúce sa nákladov a hodnoty
zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria
v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem.
Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

- nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet;
- vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne;
- poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.

4.3 Odborné kompetencie

Odborné kompetencie sú kompetencie vyšpecifikované z profilov (štandardov) práce, tradičných a nových povolání. 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.

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- ovládať a používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- poznať všeobecné princípy a zákonitosti chémie aplikovanej v odbore,
- aplikovať zásady hygieny v zmysle Potravinového kódexu a noriem EÚ, zásady BOZP, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- poznať základné suroviny používané vo výrobnom procese, ich vlastnosti a vplyvy na technológiu, ich využitie,
- poznať základné i špeciálne druhy mäsiarskych výrobkov,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
- ovládať technologické postupy výroby polotovarov a výrobkov v mäsiarskom odbore,
- poznať hodnotiace znaky kvality mäsiarskych výrobkov, chyby výrobkov a spôsoby ich odstránenia,
- poznať princíp hodnotenia kvality mäsiarskych výrobkov,
- aplikovať senzorické hodnotenie kvality cukrárskych a kuchárskych výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, spôsoby jej predlžovania, spôsoby skladovania a expedície,
- vysvetliť postup orientovania sa v schémach, pracovných návodoch, katalógoch, v normách platných pre výrobu, v technickej dokumentácii a ich používanie v pracovných činnostiach,
- poznať základy zloženia strojov a zariadení používaných v mäsiarskej výrobe,
- popísať a vysvetliť základnú funkciu strojov, zariadení a liniek používaných v mäsiarskej výrobe,
- poznať základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov
- vysvetliť podstatu ekonomického prístupu a konania vo výrobnej a nevýrobnej sfére svojho odboru,

- definovať ekonomické zákonitosti a zásady podnikania, postupy vedenia jednotlivých dokladov o materiálových a finančných prostriedkoch v podniku a uplatňovať ich pri nákupe surovín, materiálov, v technologických postupoch a pri predaji produktov,
- poznať možnosti využitia VT pri riadení technologického procesu i pri výrobnej evidencii
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany v pekárskej a cukrárskej výrobe a ochrany životného prostredia,
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s mäsiarskou výrobou,
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- preukázať schopnosť uplatňovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách
- prijať a uskladniť suroviny na mäsiarskych výrobkov
- vykonať prípravu surovín na výrobu a posúdiť senzoricky ich kvalitu,
- správne pracovať s receptúrami, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- pripraviť polotovary

- dohotovovať výrobky a správne ich uskladňovať,
- vyrobiť mäsiarske výrobky podľa receptúry,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať senzorické hodnotenie pri posudzovaní kvality surovín, kvality mäsiarskych výrobkov i kvality v rámci medzioperačnej kontroly,
- posúdiť kvalitu mäsiarskych výrobkov,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- nastaviť, používať a obsluhovať základné strojnotechnologické zariadenia používané v mäsiarskej výrobe,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku vrátane sanitácie strojnotechnologických zariadení,
- využívať počítačové programy pri riešení jednoduchých odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,

- postupovať hospodárne pri manipulácii so surovinami, pomocnými materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- docieľiť dodržiavanie technologickej a pracovnej disciplíny,
- vykonávať kvalifikovane základné odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov a výrobkov.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach odboru,
- adaptabilitou na meniace sa pracovné podmienky pri zavádzaní nových technológií a výrob pri pochopení významu celoživotného vzdelávania a zvyšovania kvalifikácie,
- kreativitou - iniciatívne a samostatne rieši problémy na pracovisku,
- trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou pri všetkých činnostiach,
- schopnosťou spolupracovať v tíme, s primeraným sebavedomím a schopnosťou prijať kritiku i sám vecne a konštruktívne nedostatky kritizovať,
- sebadisciplínou a spoľahlivosťou pri plnení povinností,
- ohľaduplnosťou a porozumením vo vzťahu k spolupracovníkom, dobrými medziľudskými vzťahmi,
- schopnosťou primeraným spôsobom získať, 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.

4.4 Uplatnenie absolventa

Absolventi skupiny učebných odborov 29 Potravinárstvo sú kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu a gastronómii

5. UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 2954 H MÄSIAR MÄSIARKA

Kód a názov učebného odboru	29XXH mäsiar			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	13,5	13	13	39,5
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7,5	6	5	18,5
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d), e)	2	2	1	5
etická výchova/náboženská výchova f)	1	-	-	1
občianska náuka	-	-	1	1
chémia	1	-	-	1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	-	1	-	1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	25	29	29	83
Teoretické odborné predmety	6	7	8	21
ekonomika	-	-	2	2
biológia a anatómia	1,5	1	-	2,5
mikrobiológia	-	1	1	2
hygiena	-	1	1	2
potraviny a výživa	1	-	-	1
obchodná prevádzka	0,5	-	-	0,5
aplikovaná chémia	-	1	1	2
technológia	3	3	2 + 1D	9
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	19	22	21	62
praktické cvičenia z obchodnej prevádzky	1	1	-	2
Odborný výcvik j)	18	21	21	60
Disponibilné hodiny	0,5	0	1	1,5
Odborné kurzy l)				

kurz na ochranu života a zdravia k)	-	-	3 dni x 6h	
kurz na ochranu pohybových aktivít v prírode k)	3 dni x 6h	2 dni x 6h	-	
účelové cvičenia l)	2 dni x 6h	2 dni x 6h	-	
Spolu	32,5	35	34	101,5

Poznámky k učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 2954 H mäsiar :

- I. ročník: obchodná prevádzka 0,5
I. ročník: BIA (-0,5h)
II. ročník: PAV presunuté do I. ročníka (-0,5h)
III. ročník: technológia (-1h), zostatok 2h + 1D

- a) Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- b) V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecnovzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- c) Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- e) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- f) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak

počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.

- g) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- 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) Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sadelí na skupiny s minimálnym počtom 6 a maximálnym počtom 12 žiakov v skupine.

1.2 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. PODMIENKY REALIZÁCIE ŠKVP

6.1 Materiálne podmienky

Stredná odborná škola

Učebňová časť, cukrárska a pekárska dielňa, včelárske dielne s príslušnými skladmi, telocvičňa, školský Internát (kapacita cca 288 lôžok), školská kuchyňa a jedáleň (kapacita cca 300 jedál). V decembri 2022 sme otvorili novú aulu pre 60 - 80 poslucháčov, vybavenú modernou IT technikou, vybudovali sme krytú externú učebňu, vybudovali sme horskú včelnicu s možnosťou vyučovania, ubytovania a medáreň s príslušnými skladmi a chladiacimi boxami.

Stále priebežne dokončujeme novú koniareň a zmodernizovali sme školskú záhradu, ktorú ďalej rozširujeme o samozáhlavové kopce.

Dielne

Cukrárska a pekárska dielňa: Tieto dielne sú so sociálnym vybavením pre žiakov, expedíciami a skladmi potravín a múky a príslušným strojnotechnologickým vybavením - elektrickými a plynovými rotačnými a etážovými pecami, kysiarňou, rožkovacím a deliacim strojom, miešače, mixéry, chladiace boxy. V cukrárskej dielni sme zakúpili novú klimatizáciu pre potreby letného pečenia. V centrálnom sklade surovín sme zakúpili a nainštalovali novú klimatizačnú jednotku. Pekársku a cukrársku dennú miestnosť MOV sme vybavili novým kancelárskym nábytkom - pracovné stoly a šatníkové skrine. Pre žiakov sme zriadili a vybavili nové šatne, šatníkovými skriňami, stolmi a lavicami.

Mäsiarske dielne: mäso výroba je kompletne vybudovaná s miestnosťami: rozrábka, udiareň, sušiareň, výrobná výrobkov, chladiace boxy. Všetky časti sú vybavené potrebnými zariadeniami, strojmi a pomôckami, ktoré spĺňajú potrebné výrobné a hygienické predpisy.

Mäsiarska predajňa: je vybudovaná a zariadená potrebnými chladiacim zariadením, pultom, krájač salám, registračná pokladňa a pod. Zariadenie spĺňa všetky potrebné hygienické predpisy. Pre potreby uskladnenia vyrobených výrobkov sme rozšírili predajňu o expedičnú časť, vybavili sme potrebným strojovým vybavením a kúpili sme novú mäsiarsku vitrínu do predajne mäsa.

Školská kuchyňa - pracovisko OV: pre odbor cukrár kuchár sme pripravili podmienky a vybavili kuchyňu. Zakúpili sme: konvektomat, fritézu, multifunkčný robot, kontaktný gril, indukčnú platňu, pracovné stoly, servisy a príbory na stolovanie a ostatné ručné pomôcky. Zakúpili sme ďalšie nerezové stoly tak, aby sme postupne vymenili všetky staré, nevyhovujúce. Tiež sme kúpili nový výdajný pult, aby sme mali zriadené 2 výdajné miesta pre rýchlejšie vydávanie jedla, aby žiaci, ktorí sú pri vydávaní jedla mali dostatok priestoru na získavanie výdajných zručností. Z dôvodu zvýšenia počtu žiakov v uvedenom odbore sme zriadili novú šatňu spojenú s učebňou, dokúpili sme potrebný počet šatníkových skriň a stoly s lavičkami.

Externá učebňa: Vybudovali sme externú učebňu so zvislou záhradou a automatickou závlahou. Bude slúžiť na vyučovanie pre našich študentov, ale aj pre výuku v kurzoch pre dospelých. V uplynulom roku sme učebňu vybavili potrebnými stolmi a lavicami.

Telocvičňa: Telocvičňu sme zmodernizovali, nový obklad, dvere do nárad'ovne, posilňovňa, gymnastická miestnosť + sociálne vybavenie, sklady náradia a športových potrieb.

Ubytovanie a stravovanie: Internát s kapacitou cca 288 lôžok. Školská jedáleň s kapacitou cca 300 jedál.

Učebňová časť

Počet učební spolu: 24

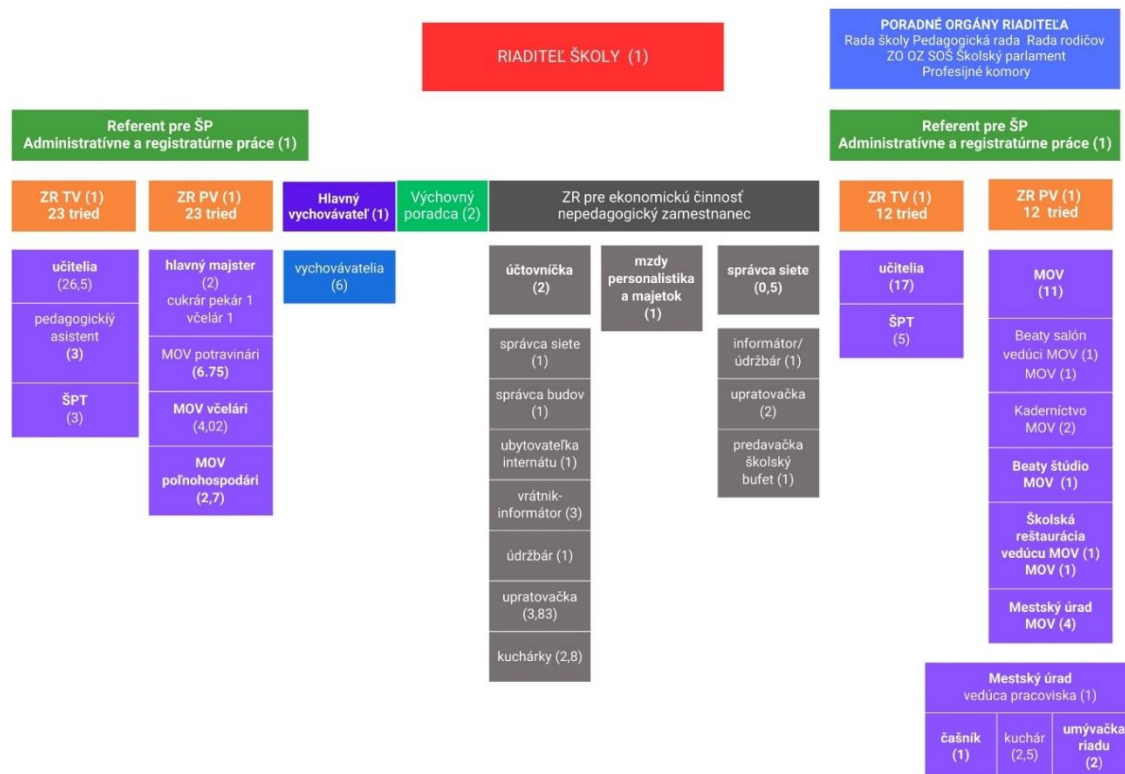
Počet kabinetov: 8 Z toho odborné: 14

6.2 Personálne podmienky

Vyučovanie v škole zabezpečujú plne kvalifikovaní pedagogickí zamestnanci – učitelia, majstri odborného výcviku a vychovávatelia školského internátu. Všetci pedagógovia sa aktívne zapájajú do kontinuálneho vzdelávania, čím si rozširujú odborné kompetencie a zvyšujú kvalifikáciu. V rámci odbornej prípravy žiakov sa kladie dôraz na prepojenie teórie s praxou, čo si vyžaduje vysokú odbornosť a flexibilitu vyučujúcich.

V škole pôsobí výchovná poradkyňa, školský psychológ, mentor a asistenti učiteľa pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ŠVVP). Títo odborníci zabezpečujú individuálny prístup k žiakom, podporujú ich osobnostný rozvoj a pomáhajú pri riešení výchovných, vzdelávacích či sociálnych problémov. Škola aktívne spolupracuje s centrami pedagogicko-psychologického poradenstva a prevencie, čím vytvára bezpečné a podporné prostredie pre všetkých žiakov. V rámci odborného výcviku sa dodržiavajú zásady BOZP, hygienické predpisy a špecifické požiadavky práce mladistvých.

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



Obrázok 1 Organizačná schéma zamestnancov školy

6.3 Organizačné podmienky

Vyučovanie sa realizuje podľa učebného plánu školy. Výchovno-vzdelávací proces sa uskutočňuje v triedach, odborný výcvik a odborná prax sa realizujú v školských dielňach a na pracoviskách zamestnávateľa. Žiaci sú na niektoré predmety rozdelení do skupín (cudzie jazyky, informatika, telesná a športová výchova, administratíva a korešpondencia) podľa platnej legislatívy. V škole využívame dvojtyždenný cyklus vyučovania, čo umožňuje efektívnejšie plánovanie výuky a odborného výcviku.

6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci (BOZP) predstavujú neoddeliteľnú súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu v zlúčenej strednej odbornej škole. V rámci teoretického aj praktického vyučovania sú žiaci dôsledne oboznamovaní s predpismi o BOZP, protipožiarnymi opatreniami a technologickými postupmi. Vyučovanie prebieha v priestoroch, ktoré spĺňajú hygienické a bezpečnostné normy podľa platných právnych predpisov. Osobitný dôraz sa

kladie na prácu mladistvých, ktorá je upravená legislatívou a umožňuje vykonávanie aj zakázaných činností v rámci prípravy na povolanie, za presne stanovených podmienok.

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

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

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

7. VZDELÁVANIE ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI (ŠVVP)

Hodnotenie a klasifikácia prospechu a správania žiakov so ŠVVP na stredných školách vychádza zo zákona 245/2008 Z. z. § 55 kde podľa odseku 4 sa pri hodnotení a klasifikácii žiaka s vývinovými poruchami alebo žiaka so zdravotným postihnutím zohľadňuje jeho porucha alebo postihnutie.

Škola spolupracuje s CPPPaP a ČŠPP v Banskej Bystrici pri tvorbe IVVP, ktoré vypracováva pre žiakov s VPU, ktorým je potrebné vytvoriť špeciálne podmienky na vzdelávanie, takýto žiak má špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby, je v škole evidovaný ako žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami a je vzdelávaný v školskej integrácii.

Individuálny vzdelávací program vypracováva triedny učiteľ na základe odborných posudkov vypracovaných psychológmi a špeciálnymi pedagógmi školských zariadení výchovnej prevencie a poradenstva/resp. centra špeciálneho pedagogického poradenstva a s jeho obsahom a odporúčaniami sú oboznámení všetci vyučujúci daného žiaka.

V súlade s § 94 z. 245/2008 Z. z. je s ním oboznámený aj zákonný zástupca žiaka.

Žiak sa vzdeláva podľa rámcového učebného plánu príslušnej školy a má vypracovaný IVVP, ktorý je v súlade so vzdelávacím programom pre žiakov s VPU.

7.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania

- **Rovnosť a spravodlivosť**

Každý žiak u nás má právo na rovnaký prístup k vzdelaniu a na podporu prispôbenú jeho individuálnym potrebám.

- **Prístupnosť**

Vzdelávacie prostredie, materiály a metódy sú prístupné pre všetkých žiakov, vrátane tých so zdravotným postihnutím alebo inými špecifickými potrebami.

- **Podpora rôznorodosti**

Vedíme žiakov k rešpektovaniu kultúrnych, sociálnych, jazykových a individuálnych odlišností a začleňujeme tieto zásady aj do výučby.

- **Individualizácia a diferenciácia**

Prispôbenie vyučovacích metód, tempo a obsah vyučovania podľa potrieb každého žiaka.

- **Spolupráca a participácia**

Zapojenie všetkých aktérov vzdelávania – žiakov, učiteľov, rodičov, odborníkov do procesu rozhodovania a podpory.

- **Pozitívne a podporujúce prostredie**

Vytvárame bezpečné, prijímajúce a motivujúce prostredia pre učenie a sociálnu interakciu.

- **Podpora sebaúcty a sebadôvery žiakov**

Pomáhame žiakom rozvíjať ich silné stránky, sebadôveru a schopnosť riešiť problémy.

- **Prístup k adekvátnym zdrojom a podpore**

Poskytujeme pomoc prostredníctvom asistentov, psychológa, mentora, podporného tímu a ďalších odborníkov podľa potreby.

- **Trvalý profesionálny rozvoj učiteľov**

Učitelia sa priebežne školia v inkluzívnych metódach a prístupoch.

7.2 Podporné opatrenia

Pedagogické opatrenia

- Individuálny výchovno-vzdelávací plán (IVVP) – tempo vyučovania a metódy podľa možností žiaka.
- Používanie kompenzačných a vyrovnávacích pomôcok – napríklad kalkulačka, prehľady vzorcov, periodická sústava prvkov.
- Úprava metód a foriem výučby – viac vizuálnych pomôcok, rozdelenie učiva na menšie celky, použitie multisenzorických metód.
- Pomoc pedagogického asistenta – ak je to potrebné, najmä pri žiakoch s vážnejšími zdravotnými alebo vývojovými problémami.

Úpravy pri hodnotení a skúškach

- Predĺžený čas na písomné testy a skúšky.
- Redukcia počtu zadání pri rovnakej časovej dotácii.
- Možnosť použiť technické pomôcky (napr. kalkulačka).
- Ústna forma skúšky namiesto písomnej a opačne ak je to vhodné.

Psychologická a špeciálno-pedagogická podpora

- Konzultácie so školským psychológom, mentorom alebo školským podporným tímom.
- Podpora rozvoja učebných stratégií, zvládania stresu a sebaorganizácie.
- Skupinové alebo individuálne intervencie na rozvoj sociálnych a komunikačných zručností.

Organizácia vyučovania a prostredia

- Tichšie miesto na vyučovanie alebo skúšky.
- Možnosť robiť prestávky počas vyučovania alebo skúšok.

Komunikácia s rodičmi a odborníkmi

- Pravidelné stretnutia a spolupráca so zákonnými zástupcami.
- Zapojenie odborníkov (logopéd, psychológ, fyzioterapeut) podľa potrieb žiaka.

Podpora sociálnej integrácie

- Aktivity na podporu spolupráce a začlenenia do kolektívu.
- Skupinové projekty a aktivity zohľadňujúce možnosti všetkých žiakov.

8. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Systém kontroly a hodnotenia žiakov je vytvorený v súlade s Vyhláškou Ministerstva školstva SR č. 245/2008 Z. z. o vnútornom hodnotení žiakov základných a stredných škôl. Cieľom hodnotenia je objektívne posúdiť vedomosti, zručnosti a schopnosti žiakov a motivovať ich k ďalšiemu učeniu. Hodnotenie žiakov sa vykonáva formou slovného hodnotenia, klasifikácie (číselnej alebo slovnej známky) alebo ich kombináciou. Kritériá hodnotenia sa stanovujú pre jednotlivé predmety na začiatku školského roka. Žiaci sú hodnotení počas roka priebežným hodnotením a na konci polroka alebo konci školského roka sú hodnotení konečným hodnotením. Učiteľ priebežne hodnotí žiakov formou ústnych odpovedí, testov, písomných prác, projektov, referátov a praktických cvičení. V rámci skupinových aktivít môže využiť hodnotenie rovesníkmi. Priebežné hodnotenie sa realizuje počas celého klasifikačného obdobia. Priebežné hodnotenie môže mať udelenú váhu podľa typu práce (napr. záverečný test môže mať väčšiu váhu ako bleskovka či referát). Výsledky priebežného hodnotenia sú základom pre konečné klasifikovanie. Výsledná známka sa oznámi žiakovi pred koncom klasifikačného obdobia. V prípade neúspešného klasifikovania (známka 5) môže žiak vykonať náhradnú klasifikačnú skúšku. V prípade nesúhlasu žiaka alebo zákonného zástupcu so známkou môže tento podať písomne triednemu učiteľovi alebo riaditeľovi školy. Zákonný zástupca a žiak má právo na pravidelné konzultácie s učiteľom, tieto sa vykonávajú na samotných hodinách so žiakom a na rodičovskom združení prípadne vopred dohodnutých konzultáciách so zákonným zástupcom. Učiteľ tu poskytuje konkrétne odporúčania na zlepšenie.

Pre žiakov so ŠVVP sú podľa potreby upravené kritériá hodnotenia, predĺžený čas na písomné práce a skúšky, poskytnuté alternatívne formy prejavovania vedomostí (ústna skúška, projekty) a možnosti použitia kompenzačných pomôcok (kalkulačka, tabuľky).

8.2 Hodnotenie a organizácia záverečnej skúšky

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

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- písomná časť,
- praktická časť,

ústna časť.

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

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

Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.

Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

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

Témy záverečnej skúšky

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

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

Každá téma má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa jednotlivých učebných odborov,
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,
- vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),

- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
- umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS,
- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,
- svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecno-vzdelávacích predmetov daného učebného odboru získal.

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

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

8.3 Klasifikácia

Na strednej škole sa primárne používa klasifikácia známami podľa stupnice: 1 (výborne), 2 (chválitebne), 3 (dobré), 4 (dostatočné), 5 (nedostatočné).

- **Výborný (1)** – žiak dosahuje veľmi dobré výsledky, ovláda učivo na vysokej úrovni.
- **Chválitebný (2)** – žiak má dobré vedomosti, občas menšie chyby.
- **Dobrý (3)** – priemerné vedomosti, základné požiadavky splnené.
- **Dostatočný (4)** – vedomosti na hranici požiadaviek, ale stále postačujúce.
- **Nedostatočný (5)** – žiak nesplnil požiadavky, neúspešný v predmete.

Správanie sa klasifikuje podľa stupnice: 1 (výborne), 2 (chválitebne), 3 (uspokojivé), 4 (neuspokojivé).

- Pravidelné stretnutia a spolupráca so zákonnými zástupcami.
- Zapojenie odborníkov (logopéd, psychológ, fyzioterapeut) podľa potrieb žiaka.

Podpora sociálnej integrácie

- Aktivity na podporu spolupráce a začlenenia do kolektívu.
- Skupinové projekty a aktivity zohľadňujúce možnosti všetkých žiakov.

9. Učebné osnovy

SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
SJ spája s vednou disciplínou (jazykovedou) predovšetkým zacielenosť na komunikatívnu funkciu jazyka. Ďalej vychádza z príbuzných vedných disciplín (filozofie, psychológie, psycholingvistiky, teórie informácie). Vyučovanie SJ zabezpečuje rovnaký podiel tvorivých komunikatívnych činností a poznatkov, rovnocenne v písanej a hovorenej forme. Pri vyučovaní SJ sa uprednostňujú metódy samostatného racionálneho štúdia učebnicovej a doplnkovej literatúry (slovníky, gramatiky, encyklopédie) a metódy diskusie, a to ako základ pre všetky učebné predmety. Dôsledne sa dbá o rozvíjanie intelektovej, mravnej a citovej stránky osobnosti žiaka.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
<u>V slohovom učive</u> 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 <u>jazykového učiva</u> sa výrazne prejavuje zreteľ na rozvoj vyjadrovania žiakov ustavičným dôrazom na diferenciaciu jazykových prostriedkov z hľadiska spisovnosti a slohovej platnosti. Používajú sa praktické výcvikové metódy samostatného štúdia (konspektovanie, excerpovanie). <u>Literárna výchova</u> 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. <u>Obsah literárnej výchovy tvorí:</u> 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.	

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Slovenský jazyk a literatúra	prvý	1,5	50 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Práca s informáciami			3
Získavanie a spracovanie informácií			1
Zdroje informácií : nadpis, titulok, marginálie, komunikačné prostriedky, poznámky pod čiarou, vysvetlivky, bibliografický záznam			1
Kľúčové slová			1
2.Tvarová rovina jazyka - morfológická			2
Zámená- zvrtné, základné, privlastňovacie			1
Slovesá -slovesné gramatické kategórie: osoba, číslo, čas, spôsob, rod, vid			1
3.Úvod do metód literatúry			4
Staroveká literatúra – charakteristika, rozdelenie			1
Orientálna literatúra – práca s ukážkami diela - epos			1
Antická literatúra – bájka, tragédia			1
Výber z rímskej literatúry, verš, monológ, dialóg			1
4.Zvuková rovina jazyka a pravopis			9
diakritické a interpunkčné znamienka			2
Pravopisné cvičenia			4
Prozodické vlastnosti reči			1
Tvorenie súvislých textov s využitím prozodických vlastností reči			2
5. Sloh			13
Štýl, štýlotvorné činitele, slohové postupy, štýlotvorný proces			3

Kompozičné a štylizačné cvičenia – osnova, čistopis			2
Nácvik hovoreného prejavu			2
Slohová práca, oprava slohovej práce			6
5.Stredoveká literatúra, Veľká Morava			2
6.Humanizmus a renesancia-tragédia, komédia			2
7. Barok-didakticko-reflexívna poézia, rým			2
8.Významová rovina jazyka -lexikálna			6
Slovná zásoba			1
Slovníky			1
Veta-rozdelenie			2
Súvetie - druhy			2
9.Preromantizmus a romantizmus			7
Charakteristika literárneho obdobia a svetoví predstavitelia			2
Slovenskí predstavitelia a ich tvorba			3
Strofa, verš, rým, refrén, básnické prostriedky			2
Slovenský jazyk a literatúra	druhý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1.Zvuková rovina jazyka a pravopis			3
Výslovnosť cudzích slov, pravopis cudzích slov			1
Hláska, slabika			1
Spodobovanie			1
2.Sloh			10
Opisný slohový postup a jeho útvary. Rozprávací slohový postup a jeho útvary, prejav			4
Kontrolná slohová práca			6
Oprava kontrolnej slohovej práce			
3.Významová, tvarová a skladobná rovina jazyka			6
Spisovný jazyk a jeho formy a rozdelenie			2
Slovná zásoba a jej rozdelenie			2

Vety podľa modálnosti, vetné členy			2
4.Literárny realizmus a literárna moderna			14
Charakteristika spoločenského a literárneho obdobia			2
Zobrazenie skutočnosti v dielach svetových autorov			4
Tvorba predstaviteľov slovenskej kritickorealistickej prózy			4
Svetová poézia v období literárnej moderny			2
Slovenská poézia – predstavitelia literárnej moderny			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Slovenský jazyk a literatúra	 tretí	1	30 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zvuková rovina jazyka a pravopis			6
Komunikačná situácia			1
Jazyková kultúra			1
Spoločenské zásady komunikácie			
Úradný list-žiadosť, životopis			3
2.Jazyk a reč			4
Vysvetlenie pojmov : jazyk, reč, cudzí jazyk, úradný (štátny) jazyk. Staroslovienčina a kodifikácia spisovného jazyka.			4
3.Sloh			8
Slohové postupy a ich slohové útvary.			2
Kľúčové slová, konspekt, koncept, ústna reprodukcia prečítanej ukážky.			
Výkladový a úvahový slohový postup			6
4.Morfologická rovina jazyka			4

Slovné druhy a ich gramatické kategórie	4
5.Syntaktická rovina jazyka	4
Vety podľa modálnosti, jednoduchá veta, vedľajšie vetné členy.	2
Prirad'ovacie a podrad'ovacie súvetie.	2
6.Štruktúra literárneho diela	7
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	3

ANGLICKÝ JAZYK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet anglický jazyk v učebnom odbore másiar svojím obsahom nadväzuje na predchádzajúce učivo na základnej škole a predpokladá sa, že žiak ovláda jazyk v základnom rozsahu, a to je úroveň A1. Učivo je zahrnuté do lekcií, ktoré zahŕňajú tieto tematické časti: predstavovanie ľudí, rodina, bývanie, voľný čas, zamestnania, opis ľudí, podnebie, odev, jedlá a nápoje, mestá a miesta, nakupovanie, šport, kultúra a umenie, cestovanie, zdravie, Slovensko – môj domov. Po každej lekcii nasleduje diagnostický test na didaktické zhrnutie a zhodnotenie prebratých poznatkov. Učebnicu odporúča vyučujúci a schvaľujú členovia predmetovej komisie cudzích jazykov Požiadavky pre vzdelávanie v anglickom jazyku vychádzajú zo spoločného Európskeho referenčného rámca pre jazyky, ktorý popisuje rôzne úrovne ovládania cudzích jazykov. Vzdelávanie v anglickom jazyku ako v 1. cudzom jazyku smeruje na našej škole k dosiahnutiu úrovne A2/(podľa Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky). Úspešnosť jazykového vzdelávania ako celku je závislá nielen od výsledkov vzdelávania v materinskom jazyku a v cudzom jazyku, ale závisí aj od toho, do akej miery sa jazyková kultúra žiakov stane predmetom záujmu aj všetkých ostatných oblastí vzdelávania. Učenie sa cudzích jazykov podporuje otvorenejší prístup k ľuďom. Komunikácia a rozvoj kompetencií v cudzom jazyku sú dôležité pre podporu mobility v rámci Európskej únie, umožňujú občanom plne využívať slobodu pracovať a študovať v niektorom z jej členských štátov. Orientácia jazykového vzdelávania na kompetencie vytvára v nemalej miere podmienky pre nadpredmetové a medzipredmetové vzťahy, ktoré pomáhajú učiacemu sa chápať vzťahy medzi jednotlivými zložkami okolia a sveta, v ktorom existujú. Chápanie jazykového vzdelávania ako „vzdelávania pre život“ umožňuje každému jedincovi žiť podľa vlastných predstáv a uspokojenia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania v tomto predmete majú podporovať cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť žiakov. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	

Cieľom vyučovacieho predmetu anglický jazyk v učebnom odbore mäsiar je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií v cudzom jazyku, ktoré poskytnú živý jazykový základ a predpoklady pre komunikáciu v rámci krajín Európskej únie. Anglický jazyk ako najpoužívanější cudzí jazyk prispieva k pochopeniu a objavovaniu tých skutočností, ktoré presahujú oblasť skúseností sprostredkovaných materinským jazykom. Osvojenie si tohto cudzieho jazyka pomáha žiakom prekonávať bariéry a tak prispievať k zvýšeniu ich mobility v osobnom živote, v ďalšom štúdiu a napokon aj pri uplatnení sa na trhu práce. Anglický jazyk umožňuje poznávať odlišnosti v spôsobe života ľudí iných krajín a ich odlišné kultúrne tradície. Poskytuje možnosti na prehĺbenie vedomostí a vzájomného medzinárodného porozumenia a tolerance a vytvára podmienky pre spoluprácu škôl na medzinárodných projektoch.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby svoje komunikačné zručnosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerance a aby osvojené vedomosti a zručnosti v oblasti jazykovej komunikácie prezentovali počas odborného výcviku, zapájaním sa do medzinárodných projektov a aby ich mohli využiť aj v občianskom živote.

Vzdelávacie ciele tohto predmetu sú zamerané najmä na kognitívne procesy, na stimulovanie poznávacích schopností, rozvoj pamäti, reprodukčného a tvorivého myslenia, predpokladajú seba výchovu a seba vzdelávanie, podporujú cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.

Snahou bude čo najviac sa priblížiť k stanoveným výkonovým štandardom v súlade s možnosťami a schopnosťami žiakov a materiálnymi podmienkami školy a učebnými zdrojmi

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
anglický jazyk	prvý	2	66 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zoznamovanie sa			6
• Úvodná hodina			1
• Vstupný didaktický test			1
• Anglická abeceda, transkripčné znaky, písanie veľkých písmen			1
• Práca s výkladovým slovníkom, lexicon na PC			1

• Pozdravy a predstavenie sa	1
• Konverzácia - kto si, odkiaľ si?	1
2. Na večierku	18
• Podstatné mená, určitý a neurčitý člen	1
• Osobné, opytovacie zámená	1
• Základné a radové číslovky	1
• Telefonický rozhovor – rolová hra	1
• Sloveso "byť" v prítomnom čase	1
• Otázka a zápor slovesa byť	1
• Krajiny a národnosti	1
• Anglicky hovoriace krajiny a ich hlavné mestá	1
• Slovosled anglickej oznamovacej vety	1
• Slovosled v doplňovacích otázkach, slovosled v zisťovacích otázkach	1
• Privlastňovací pád	1
• Sloveso "mať" v prítomnom čase	1
• Otázka a zápor slovesa mať v prítomnom čase	1
• Gramatické cvičenia	1
• Počúvanie s porozumením, dopĺňanie informácií do textu	1
• Privlastňovacie zámená	1
• Gramatické cvičenia	1
• Kontrolný test	1
3. Nakupovanie a móda	15
• Nakupovanie a móda - slovná zásoba	1
• Farby – slovná zásoba	1
• Plurál podstatných mien	1

• Číslovky – základné, radové, násobné	1
• Meny a ceny, koľko to stojí? - posluš	1
• Rolová hra - v obchode	1
• Rolová hra - kto má čo oblečené?	1
• Písanie - popis oblečenia spolužiakov	1
• Sviatky a oslavy vo svete – priradovanie, práca s textom	1
• Kreslenie osoby podľa popisu	1
• Práca s internetom - získavanie informácií o známych osobách (meno, vek..)	1
• Porovnávanie cien - rolová hra	1
• Typické oblečenie ľudí a krajín - práca s textom	1
• Názvy obchodov – hra Smart cards	1
• Kontrolný test	1
4. Každodenný život	11
• Koľko je hodín? - určovanie času	1
• Priradovanie slovného výrazu k časovému údaju	1
• Čítanie s porozumením, dopĺňanie informácií	1
• Jednoduchý prítomný čas - výklad	1
• Jednoduchý prítomný čas - zručnosť, precvičovanie	1
• Jednoduchý prítomný čas, zápor, otázka - výklad, zručnosť	1
• Frekvenčné príslovky - výklad, zručnosť	1
• Frekvenčné príslovky - zručnosť	1
• Dni v týždni, mesiace v roku, dátum, ročné obdobia	1
• Kontrolný test	1
• Vynikajúci vzhľad – opis osoby vonkajší, slovná zásoba	1

• Rolová hra – opis osoby			1
• 5. lekcia Potulky (Life vision)			15
• Celodenný výlet – slovná zásoba			1
• Jednoduchý minulý čas – výklad, pravidelné slovesá			1
• Nácvič viet v jednoduchom minulom čase			1
• Jednoduchý minulý čas – nepravidelné slovesá			1
• Nácvič viet v minulom čase s nepravidelnými slovesami			1
• Práca s textom – dovolenky v minulosti a dnes			1
• Posluch s porozumením - cestopis			1
• Otázka v minulom čase – výklad a nacvičovanie viet			1
• Zápor v minulom čase – výklad a nacvičovanie			1
• Rolová hra – Aký si mal /a víkend?			1
• Zhrnutie a upevnenie poznatkov – minulý čas jednoduchý			1
• Diagnostický test			1
• Posluch s porozumením			1
• Záverečné opakovanie			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
anglický jazyk	druhý	2	66 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Domov, sladký domov			17
• Slovná zásoba – bežný deň v rodinnom živote			1
• Určovanie času, zručnosť opýtať sa na čas			1

• Dni v týždni, mesiace, ročné obdobia - pracovný list	1
• Overenie zručností – určovanie času, ročné obdobia	1
• Opakovanie tvorenia viet v prítomnom čase jednoduchom	1
• Frazálne slovesá - get, go, have	1
• Opakovanie tvorenia viet v prítomnom čase priebehovom	1
• Pomenovať príbuzenské vzťahy v rodine – slovná zásoba	1
• Posluch s úlohami	1
• Rodostrom - pracovný list	1
• Môj deň - opis	1
• Popis dní členov rodiny	1
• Priebehový minulý čas – výklad a cvičenia	1
• Práca s textom – úspora energií, šetrenie vodou	1
• Pracovný list - opraviť chyby vo vetách	1
• Významné udalosti v rodine	1
• Slohová práca - príbeh	1
2. Voľný čas	14
• Aktivity vo voľnom čase - sz	1
• Rád robím – nácvik I like/dislike	1
• otázky - čo rád robíš	1
• Pracovný list - slovosled	1
• Práca s textom - posluch a čítanie	1
• Gerundium -ing	1
• Slovesné vzory	1
• Pracovný list - krížovka gerundium	1

• Zisťovacie otázky	1
• Rozprávanie podľa obrázkov	1
• Pracovný list - otázky Do you..?/ Did you..?	1
• Dopĺňovacie otázky	1
• Zistiť miesto a čas stretnutia	1
• Pracovný list - skupinová práca	1
3. Potraviny	7
• Jedlo, potraviny – slovná zásoba	1
• Vyjadrenie množstva	1
• Rolová úloha - V reštaurácii - objednať jedlo	1
• Práca s textom – Organic local food – výhody lokálnych potravín	1
• Tradičné slovenské jedlá – rozprávanie o obľúbených jedlách	1
• Ponuka - What would you like?	1
• Posluch – rozvíjanie zdravých návykov	1
4. V meste	6
• Život v meste – slovná zásoba	1
• Väzba there is/there are	1
• Pracovný list - opis obrázkov	1
• Práca s textom - posluch a čítanie	1
• Orientácia v meste, udávanie smeru	1
• Pracovný list - práca s mapkou v dvojiciach	1
5. Šport	9
• Druhy športov – slovná zásoba	1
• Modálne slovesá - výklad	1

• Modálne slovesá must/mustn't/needn't	1		
• Pracovný list - Vieš robiť?	1		
• Tvorenie otázok - opytovacie zámená	1		
• Slovesá play/go/do so športami	1		
• Nácvik používania slovíes so športovými aktivitami	1		
• Rozvíjanie zdravých návykov – práca s textom, walk or drive?	1		
• Vyjadrenie názoru - blog	1		
6. Svet okolo nás	13		
• Video, článok o nedostatku pitnej vody – slovná zásoba	1		
• Diskusia – ekologické problémy	1		
• Posluch – riešenie problémov - Solving environmental problems	1		
• Rolová hra – riešenie rôznych problémov	1		
• Práca s textom – prírodné katastrofy – slovná zásoba	1		
• Stupňovanie prídavných mien, too, enough - výklad	1		
• Nacvičovanie stupňovania prídavných mien	1		
• Cestopis – klimatické zmeny a prírodné kastrofy, posluch s porozumením	1		
• Onlinová pošta – písanie o riešení ekologických problémov/projekt	1		
• Prezentácia projektov – ekologické problémy	1		
• Upevnenie poznatkov	1		
• Diagnostický test	1		
• Vyhodnotenie výsledkov	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
anglický jazyk	 tretí	1	30 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Čas pre školu			14
7. Úvod do predmetu			1

• Prázdninové zážitky – rozprávanie	1
• Budúci čas jednoduchý - výklad	1
• Práca s textom – dopĺňanie	1
• Nácvik tvorby viet v budúcom čase	1
• Čítanie s porozumením – Školy budúcnosti	1
• Rolová hra – Čo budeme robiť popoludní?	1
• Práca s textom – ako sa stať autonómnym žiakom?	1
• Posluch – vyhľadať časové výrazy	1
• Mimoškolská činnosť – podať návrh na aktivitu	1
• Používanie predložiek on, in, at	1
• Akceptovanie a zamietnutie návrhu	1
• Argumentácia – používanie should	1
• Konverzácia – aké zmeny v mojej škole? – spájať činnosti so should	1
2. Cestovanie	11
• Dopravné prostriedky – slovná zásoba	1
• Práca s textom- why-because/prečo – lebo	1
• Cestovanie – rozšírenie slovnej zásoby	1
• Čítanie a počúvanie– získať informácie	1
• Použitie like na vyjadrenie porovnania	1
• Zamestnania – slovná zásoba	1
• Použitie like – mať rád	1
• Vyjadrenie súhlasu, nesúhlasu, presvedčenia	1
• Budúci čas GOING TO – výklad	1
• Konverz. – plány na prázdniny	1
• Písanie – odpovedať na list priateľovi	1
3. Žiť svoj vlastný život	5

• Predprítomný čas jednoduchý - výklad	1
• Nácvik používania predprítomného času	1
• Práca s textom – zvyky iných kultúr, rozdiely minulý a predprítomný čas	1
• Vypĺňanie dotazníka – už si niekedy...?	1
• Upevnenie poznatkov	1

ETICKÁ VÝCHOVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Poslaním povinnej voliteľného predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa využíva primárne zážitkové učenie, ktoré popri informáciách účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu (zvnútornenie) mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pre etickú výchovu je primárny rozvoj etických postojov a prosociálneho správania. Jej súčasťou je rozvoj sociálnych zručností (otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných...), ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevencii porúch správania a učenia. Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom v rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v oblasti sexuálneho správania. Budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k človeku.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom etickej výchovy ako povinnej voliteľného predmetu na stredných školách je, že žiaci: • nadobudnú komunikačné spôsobilosti ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, diskusia, odmietanie manipulácie, kultivované vyjadrovanie citov potrebné na vzájomné spolužitie, • osvoja si pravidlá konštruktívnej kritiky, • rozvinú sebaoceňovanie a sebaovládanie, • uznajú za najvyššiu hodnotu život človeka a všetko, čo ho rozvíja, • pochopia pravidlá vzájomného spolužitia rodiny, • prejavia ochotu participovať na živote svojej rodiny, • uznajú dôležitosť autority, • akceptujú inakosť v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov, kultúr, • pochopia dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií, • osvoja si poznanie metód regulácie počatia, • porozumejú hodnotám priateľstva, lásky, manželstva a rodiny, • pochopia riziká spojené s predčasným sexuálnym životom, • osvoja si rešpektovanie etických zásad v práci,	

- osvoja si prosociálne správanie ako jednu z podmienok naplneného života.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Etická výchova	prvý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Komunikácia.			4
Úvod do predmetu			1
Priateľstvo, láska, úcta k ľuďom – otvorená komunikácia.			1
Nadviazanie rozhovoru, tvorivosť a iniciatíva v medziľudských vzťahoch			1
Empatia a asertivita v komunikácii, otvorená komunikácia			1
2. Dôstojnosť ľudskej osoby - poznanie a pozitívne hodnotenie seba a druhých			5
Tvorenie rebríčka hodnôt			1
Poznanie svojich silných a slabých stránok – dialóg. Sebaovládanie a seba výchova			1
Iniciatíva, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov, šikanovanie, národnostné menšiny			1
Vplyv masmédií na vývoj osobnosti. Televízia; výchova kritického diváka.			1
Etické hodnoty súťaživosti a spolupráce. Pravidlá „fair play“.			1
3. Dobré vzťahy v rodine.			6
Význam rodiny pre pocit bezpečia, funkcie a jej právne postavenie			1
Pochopenie rodičov, starých rodičov a súrodencov			1
Práva a povinnosti členov rodiny Pochopenie súrodencov.			1
Zdravá a nesprávna kritickosť. Konflikty v rodine - prevencia a ich riešenie			1
Povinnosti členov rodiny. rozpočet, hospodárenie v rodine			1

Vypracovanie osobného finančného plánu metód platenia	1
4. Etika sexuálneho života	5
Pohľad etiky na priateľstvo, lásku. manželstvo.	1
Výber životného partnera, počatie a prenatálny život.	1
Zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS, pohľad etiky sexualitu.	1
Sexuálne vzťahy a plánované rodičovstvo, prirodzené a umelé metódy regulácie počatí, ich účinnosť a zdravotná nezávadnosť	1
Dôsledky predčasného sexuálneho života, sexuálne úchylky.	1
5. Filozofické zovšeobecnenie dosiaľ osvojených etických zásad	5
Súvislosť medzi hodnotami a mravnými normami, medzi právnymi a mravnými normami.	1
Svedomie - rozlišovanie dobra a zla, rozvíjanie morálneho úsudku.	1
Pochopenie a akceptovanie ľudí, ktorí majú iný svetonázor.	1
Život, fyzické a psychické zdravie, česť, pravda, poznanie a kultúra ako etická hodnota.	1
Závislosti (drogy, alkohol), šikanovanie. Mravné aspekty národného uvedomenia a demokratického občianstva.	1
6. Etika práce, etika a ekonomika	4
Človek vo sfére peňazí – hodnota ľudskej práce a peňazí	1
Etické súvislosti problematiky bohatstva, chudoby a delenia chudoby	1
Profesiová etika. Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí	1
Zmysluplné využitie voľného času – regenerácia a relaxácia. rozvoj pohybových aktivít pre podporu zdravia .	1
7. Prosociálne správanie	4
Druhy prosociálneho správania – spolupráca, pomoc, dávanie, delenie sa, priateľstvo	1
Vzory prosociálneho správania, náboženské osobnosti	1
Znaky prosociálneho správania – nezištnosť, osobná zaangažovanosť. Česť, pravda, poznanie a kultúra ako etická hodnota	1
Vzory prosociálneho správania – akceptácia prijímateľov	1

NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Úlohou povinne voliteľného predmetu katolícka náboženská výchova je podporovať hodnotovú orientáciu žiakov tak, aby bola prínosom pre ich osobnostný a sociálny rozvoj. Predmet ponúka prístup k biblickému posolstvu a kresťanskej tradícii a tým rozvíja a podporuje základné predpoklady kresťanských životných postojov a konania. Náboženská výchova nevyžaduje prijatie viery, ale garantuje autenticitu výučby náboženstva, ktoré sa odovzdáva ako katolícke. Z toho vyplýva, že ciele a obsah tohto predmetu sú určené katolíckou cirkvou. Náboženská výchova má predovšetkým formatívny charakter a napomáha rozvoju kľúčových kompetencií (kompetencie k učeniu sa, kompetencie k riešeniu problémov, komunikačné kompetencie, sociálne a interpersonálne kompetencie, existenciálne kompetencie) žiakov. Výchovný proces je prispôsobený kognitívnemu a psycho-sociálnemu vývinu adolescentov a využíva aktívne metódy výučby			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Ciele predmetu Žiaci: • si osvoja postoj hľadania zmyslu a transcendentnosti človeka, • rozvíjajú svoju religiozitu na základe poznania viery Cirkvi, • pristupujú tvorivo a zodpovedne k riešeniu aktuálnych etických problémov na základe učenia Cirkvi, • vedia obhájiť trvácú hodnotu biblického posolstva v ľudskej kultúre, • nadobudnú identitu otvorenú na "inakosť", schopnú viesť dialóg, • poznajú historické súvislosti európskeho kresťanstva, • zaujmú vlastné stanovisko k inými konfesiám, náboženstvám a svetonázorom, • zhodnotia potrebu náboženstva pre svoj život, • dozrievajú v hodnotách, ktoré sú v súlade s evanjeliom a smerujú k všeobecnému dobru			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Náboženská výchova	prvý	1	33 hodín

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Hľadanie cesty	8
Človek tvor komunikatívny. Vzťahy, rodina, priatelia, spolužiaci, Boh	1
Cesta k druhým. Komunikácia cez internet	1
Modlitba komunikácia s Bohom	1
Trojrozmernosť človeka, harmónia tela, duše a ducha	1
Zmysel života	1
Človek a jeho otázky	1
Náboženstvo – etymológia slova	1
Rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva	1
2. Boh v ľudskom svete	7
Metafora – reč viery, Boh povedal	1
Božie slovo v ľudskom slove	1
Vydať sa na cestu – Abrahám	1
Počúvanie Boha – Mária, Samuel	1
Morálne svedomie – formovanie svedomia, Tomáš Morus	1
Dekalóg ako pomoc na ceste pri uskutočňovaní svojho ľudstva	1
Boh čaká na ľudské „ÁNO“	1
3. Byť človekom	6
Ohraničenosť človeka – ľudská osobnosť, potreby človeka, význam životných hodnôt.	1
Dôstojnosť človeka, práva človeka, hodnota ľudskej práce a peňazí ako jedného z prostriedkov jej vyjadrenia	1
Ježišovo ľudstvo – historické pramene dokumentujúce historickosť Ježiša z Nazaretu	1
Ježiš Boží Syn a Syn človeka	1
Ježišovo Božstvo v evanjeliách	1
Osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne	1
4. Na ceste k osobnosti – šance a riziká	4
Osobnosť – vývoj osobnosti	1

Deformácia osobnosti (Vs-nJ)	1
Závislosti – drogy, alkohol, hry, šikanovanie	1
Krištof – pútnik hľadajúci zmysel života – legenda , EnV	1
5. Boh a človek	3
Sviatosť - pôsobenie Boha v živote človeka	1
S Bohom na ceste	1
Človek žijúci vo vzťahoch ako obraz trojice	1
6. Človek v spoločenstve	5
Boží obraz človeka ako muža a ženy – ikona Boha (VMR)	1
Riziká sexuálneho správania AIDS – choroba vzťahov	1
Povolanie ako služba ľuďom - manželstvo, kňazstvo, zasvätený život	1
Podstata slávenia v spoločenstve – spoločne strávený čas v spoločenstve - prírode	1
Zmysel slávenia kresťanskej nedele – zmysel spoločného stolovania, zdravé stravovanie	1

OBČIANSKA NÁUKA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Občianska náuka je povinný vyučovací predmet v 3. ročníku po 1 hodine týždenne. Obsahom učiva sú vybrané poznatky z fungovania demokracie, mravného rozhodovania , človeka a jeho právnych vzťahov, etických a estetických vzťahov k životnému prostrediu a v politických otázkach. Predmet občianska náuka vedie žiakov k poznávaniu seba a druhých, k pochopeniu vzájomných vzťahov medzi jednotlivcom a spoločnosťou v duchu demokracie, slobody a humanity.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu občianska náuka v študijnom odbore je zabezpečiť intelektuálny základ pre vedomostný, ale aj osobnostný rast v oblasti spoločenských vied, ktorý bude slúžiť ako platforma znalostí a schopností potrebných pre zvládnutie rôznych spoločenských interakcií spojených s výkonom povolania v oblasti vyštudovaného odboru. Cieľom tejto platformy je taktiež poskytnúť absolventovi všeobecný prehľad o historickom vývoji myslenia našej civilizácie, ako aj o súčasnom dianí v nej, poskytujúc tak v konečnom dôsledku kompas v morálnych a praktických otázkach osobného i profesionálneho života.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Občianska náuka	tretí	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Demokracia a jej fungovanie			15
Vývoj demokracie v ľudskej spoločnosti, odbočenie do histórie			1
Podstata demokracie, jej fungovanie v spoločnosti			1

Myšlienkové zdroje Európskej demokracie	1
Európsky typ demokratickej právnej kultúry	1
Základné informácie o ústave SR	1
Spôsob volieb, permanentnosť volieb	1
Volebný systém	1
Volebné právo, referendum, využívanie referenda	1
Voľby na jednotlivých úrovniach	1
Volebné správanie a účasť občanov na voľbách	1
Praktický nácvik volieb do triednej, školskej samosprávy, záujmových organizáciách	1
Politické správanie, formy politických aktivít	1
Sociálne rozpory v modernej spoločnosti, charakter sociálnych rozporov	1
Hlavný rozpor modernej spoločnosti, nutnosť riešenia tohto konfliktu	1
Politické strany, prirodzená pluralita v spoločnosti	1
2. Filozoficko – etické zásady hľadania zmyslu života	18
Čo je filozofia, veda o múdrosti	1
Pohľad do dejín filozofie	1
Okruhy filozofických otázok	1
Problematika bytia	1
Otázky pravdy, hodnovernosť, pravosť	1
Novoveký človek, rozum si kladie hranice	1
Sloboda a nutnosť v ľudskom konaní, človek je tým, čo zo seba urobí	1
Smrť ako hraničná situácia – existencia a transcendencia	1
Etika. Blaženosť ako cieľ ľudského konania	1

Krása a umenie, ktoré zviditeľňuje	1
Vplyv majetku a bohatstva na spôsob života ľudí	1
Rozdiel medzi podnikaním a zamestnaním	1
Zásady podnikania	1
Sociálne triedy a sociálna nerovnosť	1
Sociálna politika a sociálna starostlivosť štátu	1
Úloha odborov v demokratickej spoločnosti	1
Zamestnanecká rada	1
Práca a spoločnosť	1

CHÉMIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet chémia svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o všeobecnej chémii, periodickej sústave prvkov, chemickom názvosloví prvkov a zlúčenín, chemických zlúčeninách a ich chemickej väzbe, endotermických a exotermických reakciách, základoch organickej chémie a biochémie a vzťahu chémie k metabolickému procesu živých organizmov. Žiaci si musia uvedomiť, že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne biochemické výskumy. Predmet vedie k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerance, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej práce a manipulácie s chemickými látkami, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote, hlavne schopnosti poskytnúť prvú pomoc pri popálení kyselinami alebo zásadami, aby si uvedomili pozitívny a negatívny dopad chemických látok na zdravie a životné prostredie človeka.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom odborného predmetu chémia v učebnom odbore manažment regionálneho cestovného ruchu poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií. Cieľové vedomosti sú: - základné chemické pojmy, symboly, a názvy, aby v prípade ďalšieho štúdia nemal žiak problémy s orientáciou v odbornej literatúre týkajúcej sa chémie, - základné predstavy o štruktúre látok, ich stavebných časticiach a chemických dejoch, - poznať vlastnosti látok a ich aplikáciu v odbore, - poznať zásady bezpečnosti a hygieny v chemickom laboratóriu. Cieľové zručnosti sú : - porozumieť chemickej symbolike a názvosloviu, vedieť ich používať, - vedieť sa orientovať v periodickej sústave prvkov, - vedieť uplatňovať vybrané chemické pokusy.	
Obsah vzdelávania – rozpis učiva	

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
chémia	prvý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Všeobecná a anorganická chémia			33
Atómy, štruktúra, zloženie			1
Protónové číslo, izotopy			1
Rádioaktivita			1
Elektrónový obal atómu			1
Periodický zákon a periodická sústava prvkov			1
Umiestnenie prvku v tabuľke a valenčné elektróny			1
Vznik chemickej väzby, iónová väzba			1
Elektronegativita, polárna väzba, kovaletná väzba			1
Kovová väzba, katióny, anióny			1
Oxidačné číslo, názvy a vzorce binárnych zlúčenín			1
Názvy a vzorce hydroxidov, bezkyslíkatých kyselín			1
Názvy a vzorce kyslíkatých kyselín			1
Názvy a vzorce solí			1
Roztoky, výpočty koncentrácie			1
Cvičenie – príprava roztokov			1
Zápisy chemických reakcií chemickými rovnicami			1
Termochémia, reakčné teplá, exotermické a endotermické reakcie			1
Rýchlosť chemických reakcií			1
Faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií			1
Redoxné reakcie, oxidácia, redukcia			1
Cvičenie - pozorovanie priebehu rôznych reakcií			1
Autoprotolýza vody, relatívna sila kyselín a zásad			1
Neutralizácia, hydrolýza			1

Cvičenie – prvá pomoc pri popáleninách kyselinami alebo zásadami	1
Nekovy, vlastnosti, vplyv na životné prostredie	1
Vodík	1
Kyslík	1
Voda	1
Uhlík, uhličitany	1
Dusík, dusičnany, priemyselné hnojivá a ich vplyv na životné prostredie	1
Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný	1
Síra	1
Kyselina sírová	1
Opakovanie	1

MATEMATIKA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Matematické vzdelávanie v odbornom školstve popri funkcii všeobecného vzdelania plní aj v jednotlivých odboroch prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania i uplatnenie v praxi. Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Učebný predmet matematika je zameraný na rozvoj matematickej kompetencie tak, ako ju formuloval Európsky parlament: „Matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Vychádzajúc z dobrých numerických znalostí sa dôraz kladie na postup a aktivitu, ako aj na vedomosti.“ Predmet matematika v štúdiu v učebnom odbore svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom matematiky v učebnom odbore 2954 H mäsiar je komplexne rozvíjať žiakovu osobnosť. Matematika má rozvíjať žiakovo logické a kritické myslenie, schopnosť argumentovať a komunikovať a spolupracovať v skupine pri riešení problému. Žiak by mal spoznať matematiku ako súčasť ľudskej kultúry a dôležitý nástroj pre spoločnosť. Matematika má viesť študentov k získaniu a rozvíjaniu zručností súvisiacich s procesom učenia sa, k aktivite na vyučovaní a k racionálnemu a samostatnému učeniu sa. Proces vzdelania smeruje k tomu, aby žiaci: • získali schopnosť používať matematiku vo svojom budúcom živote, • správne používali matematickú symboliku, znázorňovali vzťahy, • čítali s porozumením súvislé texty obsahujúce čísla, závislosti a vzťahy a nesúvislé texty obsahujúce tabuľky, grafy a diagramy, • rozvíjali svoju schopnosť orientácie v rovine a priestore, priestorovú predstavivosť, • boli schopní pracovať s návodmi.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník

matematika	prvý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
Čísla, premenná a počtové výkony s číslami			16 + 2 (písomná práca)
Číselné množiny, číselná os			1
Matematické operácie s reálnymi číslami			1
Intervaly			1
Prienik a zjednotenie intervalov			1
Mocniny s prirodzeným mocniteľom			1
Pravidlá pre počítanie s mocninami			1
Druhá mocnina a odmocnina reálneho čísla			1
Pojem výrazu, hodnota výrazu			1
Počtové výkony s výrazmi			1
Rozklad výrazov			1
Priama a nepriama úmernosť, trojčlenka			1
Príklady z praxe na úmernosti			1
Percentá			1
Slovné úlohy na percentá			1
Písomná práca			1
Analýza písomnej práce			1
Elementárna finančná matematika domácnosti			2
Geometria a meranie - planimetria			13 + 2 (písomná práca)
Bod, priamka, rovina, úsečka a jej dĺžka			1
Vzdialenosť bodu od priamky			1
Uhol a jeho veľkosť			1
Trojuholník. Výška, ťažnica			1
Pravouhlý trojuholník. Trigonometria pravouhlého trojuholníka			1
Pytagorova veta. Riešenie pravouhlého trojuholníka			1
Obsah trojuholníka			1

Obsah štvorca, obdĺžnika, rovnobežníka			1
Obsah lichobežníka			1
Kružnica, kruh			1
Nepravidelné mnohoúhelníky			1
Pravidelné mnohoúhelníky			1
Písomná práca			1
Analýza písomnej práce			1
Zhrnutie učiva o rovinných útvaroch			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
matematika	druhý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
Vzt'ahy, funkcie, tabuľky a diagramy			15 + 2 (písomná práca)
Pojem funkcie			1
Lineárna funkcia, graf, $D(f)$, $H(f)$			1
Priama úmernosť, konštantná funkcia			1
Nepriama úmernosť			1
Rastúca a klesajúca funkcia			1
Slovné úlohy			1
Lineárna rovnica s jednou neznámou			1
Ekvivalentné úpravy, riešenie lineárnych rovníc			1
Lineárna nerovnica			1
Zápis riešenia nerovnice pomocou intervalov			1
Vyjadrenie neznámej zo vzorca			1
Slovné úlohy riešené pomocou rovníc			1
Riešenie úloh z praxe			1
Grafické riešenie lineárnych rovníc			1

Zhrnutie učiva o funkciách, rovniciach a nerovniciach		1	
Písomná práca		1	
Analýza písomnej práce		1	
Geometria a meranie - stereometria		14 + 2 (písomná práca)	
Vzájomná poloha bodov, priamok a rovín		1	
Telesá – povrch a objem		1	
Povrch a objem kocky a kvádra		1	
Povrch a objem hranola		1	
Povrch a objem valca		1	
Precvičovanie príkladov na povrchy a objemy telies		1	
Povrch ihlana		1	
Objem ihlana		1	
Povrch kužeľa		1	
Objem kužeľa		1	
Povrch a objem gule		1	
Povrchy a objemy telies v praxi		1	
Písomná práca		1	
Analýza písomnej práce		1	
Zhrnutie učiva o telesách		1	
Praktické úlohy na výpočet objemov		1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
matematika	tretí	1	30 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
Štatistika			10 + 2 (písomná práca)
Základné pojmy – štatistická jednotka, súbor, znak			1

Absolútna a relatívna početnosť	1
Aritmetický priemer, vážený aritmetický priemer	2
Vlastnosti aritmetického priemeru	1
Modus, medián	1
Spracúvanie údajov a informácií do tabuľky	1
Grafické spracovanie údajov	1
Využitie štatistiky pri úlohách z praxe	2
Písomná práca	1
Analýza písomnej práce	1
Systematizácia poznatkov	16 + 2 (písomná práca)
Pomer, úmera, úmernosť	2
trojčlenka – použitie v praxi	2
Percentá	1
Elementárna finančná matematika domácnosti (rozhodovanie o výhodnosti nákupu alebo zľavy, poistenie, dane)	2
Elementárna finančná matematika (úrok, pôžička, hypotéka)	2
Lineárne rovnice	1
Riešenie úloh z praxe s použitím rovníc	2
Písomná práca	1
Analýza písomnej práce	1
Funkcie	2
Využitie funkcií pri riešení praktických úloh	2

INFORMATIKA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Informatika má dôležité postavenie vo vzdelávaní, pretože podobne ako matematika rozvíja myslenie žiakov, ich schopnosť analyzovať a syntetizovať, zovšeobecňovať, hľadať vhodné stratégie riešenia problémov a overovať ich v praxi. Predmet informatika v učebnom odbore svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Poslaním vyučovania informatiky je: • viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi v počítačových systémoch; • vychovávať žiakov k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. • Cieľom vyučovania všeobecnovzdelávacieho predmetu informatika je sprístupniť základné pojmy a techniky používané pri práci s údajmi a v pochopení toku informácií v počítačových systémoch. Podobne ako matematika aj všeobecnovzdelávací predmet informatika v spojení s informačnými technológiami vytvára platformu pre všetky ďalšie predmety. • Žiaci sa naučia pracovať v prostredí bežných aplikačných programov, efektívne vyhľadávať informácie uložené na pamäťových médiách alebo na sieti a komunikovať cez sieť, • budú rozvíjať svoje schopnosti kooperácie a komunikácie, • nadobudnú schopnosti potrebné pre výskumnú prácu, • budú rozvíjať svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, sebakritickosť a snažiť sa o sebavzdelávanie, • naučia sa rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo informatických produktov, systémov a aplikácií. Vzdelávací obsah predmetu je rozdelený na tematické okruhy: 1 Informácie okolo nás. 2 Princípy fungovania digitálnych technológií. 3 Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník

informatika	druhý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
I. Informácie okolo nás			4
Informácie a informatika. Pojem informatika, rôzne druhy informácií.			1
Uchovávanie a delenie informácií.			1
Základné jednotky množstva informácií; vyhľadávanie informácií.			1
Šifrovanie a kompresia údajov			1
II. Princípy fungovania DT			6
Technické vybavenie PC – základná jednotka.			1
Technické vybavenie PC – vstupné a výstupné zariadenia.			1
Technické vybavenie PC – prídavné zariadenia.			1
Technické vybavenie PC – základné pojmy.			1
Programové vybavenie počítača – Operačné systémy			1
Práca v prostredí OS Windows			1
I. Informácie okolo nás			13
Textové editory a ich využitie; MS Word – základné pojmy – upevnenie poznatkov.			1
MS Word – otvorenie, uloženie súboru, vyhľadanie súboru.			1
MS Word – nastavovanie volieb, práca s textom; kopírovanie textov a prenos informácií.			1
MS Word – šablóny, automatický obsah.			1
MS Word – záverečná úloha.			1
MS Excel – oboznámenie sa s programom.			1
MS Excel – formát buniek, tvorba tabuľky.			1
MS Excel – využitie funkcií vzorcov.			1
MS Excel – spracovanie údajov v tabuľke – graf.			1
MS Excel – záverečná úloha.			1
Zásady tvorby prezentácie; PowerPoint – oboznámenie sa s prostredím			1
MS PowerPoint – šablóna návrhu, tvorba prezentácie.			1
MS PowerPoint – tvorba prezentácie.			1
III. Komunikácia prostredníctvom DT			10
Internet – princípy, adresa, URL.			1
Internet – poskytovateľ služieb, server-klient.			1
Internet – protokoly.			1

Lokálne a globálne siete.	1
Internet – pravidlá bezpečnosti (spam, hoax, typy vírusov)	1
Právne princípy (vlastníctvo, licencia)	1
Internet – vyhľadávanie a získavanie informácií	1
Internet – E-pošta – vytvorenie poštovej schránky	1
E-pošta – príloha, preposlanie správy	1
Opakovanie. Posielanie veľkých súborov.	1

TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Vzdelávacia oblasť Zdravie a pohyb vytvára priestor na realizáciu a uvedomenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom pohybových aktivít, telesnej výchovy, športovej činnosti a pohybových aktivít v prírodnom prostredí. Poskytuje základné informácie o biologických, fyzických, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Všeobecným cieľom telesnej výchovy ako vyučovacieho predmetu je umožniť žiakom:			
- primerane sa oboznamovať, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať správne pohybové návyky a zručnosti, - zvyšovať pohybovú gramotnosť, - rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, - podporovať rozvoj všeobecnej pohybovej výkonnosti a zdatnosti, zvyšovať aktivitu v starostlivosti o zdravie, - nadobúdať vedomosti o motorike svojho tela, z telesnej výchovy a zo športu (šport v chápaní akejkoľvek pohybovej aktivity v zmysle Európskej charty o športe z roku 1992), - utvárať trvalý vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu v nadväznosti na ich záujmy a individuálne potreby ako súčasť zdravého životného štýlu a predpoklad schopnosti k celoživotnej starostlivosti o svoje zdravie.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
telesná výchova	prvý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
Zdravie a jeho poruchy			2

Základy športovej prípravy a športového tréningu, vplyv na život mladého človeka, význam spánku.	1
Základy športovej prípravy , jednotlivé fázy rozvoja pohyb. schop.	1
Zdravý životný štýl	1
Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek).	1
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	7
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne.	1
Cvičenia na obratnosť a pohyblivosť.	1
Rozvoj rýchlosti – stupňované rovinky.	1
Rozvoj sily – posilňovacie cvičenia s vlastnou váhou.	1
Atletika – bežecká abeceda, odrazové cvičenia.	1
Atletika – intervalový beh	1
Atletika – intervalový beh	1
Športové činnosti pohybového režimu	10
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo).	1
Gymnastika – stoj na hlave do kotúľa vpred.	1
Gymnastika – zdokonaľovanie prvkov, nácvik zostavy.	1
Volejbal – význam, terminológia, technika, pravidlá volejbalu.	1
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika).	1
Volejbal – nácvik odbíjania obojruč zdola.	1
Volejbal - zdokonaľovanie odbíjania prstami, bágrom.	1
Volejbal – nácvik podania zdola. hra v menších skupinách.	1
Odpor – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia. drobné odporové hry, technika pádov.	1

Gymnastika – zdokonaľovanie akrobatických prvkov. tvorba a nácvik zostavy. hodnotenie zostavy.			1
Zdravý životný štýl			1
Živospráva človeka, cvičenia pre aktívny odpočinok.			1
Zdravie a jeho poruchy			1
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.			1
Športové činnosti pohybového režimu			4
Volejbal – opakovanie HČJ.			1
Volejbal – hra v menších skupinách			1
Volejbal – príjem podania a prechod do útoku.			1
Volejbal – hra 6 : 6. a hodnotenie techniky v hre.			1
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť			4
Atletika – cvičenia na rozvoj rýchlosti a vytrvalosti.			1
Atletika – intervalový beh			1
Atletika – intervalový beh			1
Atletika – intervalový beh			1
Zdravý životný štýl			3
Hry podľa vlastného výberu			1
Zdravotne orientované pohybové aktivity. Bezpečnosť pohybu v prírode – turistická vychádzka.			1
Hodnotenie TEV			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná výchova	druhý	1	33hodín

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
Zdravie a jeho poruchy	2
Základy športovej prípravy a športového tréningu, vplyv na život mladého človeka, význam spánku.	1
Základy športovej prípravy , jednotlivé fázy rozvoja pohyb. schop.	1
Zdravý životný štýl	1
Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek).	1
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	7
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne.	1
Cvičenia na obratnosť a pohyblivosť.	1
Rozvoj rýchlosti – stupňované rovinky.	1
Rozvoj sily – posilňovacie cvičenia s vlastnou váhou.	1
Atletika – bežecká abeceda, odrazové cvičenia.	1
Atletika – intervalový beh	1
Atletika – intervalový beh	1
Športové činnosti pohybového režimu	10
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo).	1
Gymnastika – stoj na hlave do kotúľa vpred.	1
Gymnastika – zdokonaľovanie prvkov, nácvik zostavy.	1
Volejbal – význam, terminológia, technika, pravidiel volejbalu.	1
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika).	1
Volejbal – nácvik odbíjania obojruč zdola.	1

Volejbal - zdokonaľovanie odbíjania prstami, bágrom.	1
Volejbal – nácvik podania zdola. hra v menších skupinách.	1
Odpory – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia. drobné odporové hry, technika pádov.	1
Gymnastika – zdokonaľovanie akrobatických prvkov. tvorba a nácvik zostavy. hodnotenie zostavy.	1
Zdravý životný štýl	1
Životospráva človeka, cvičenia pre aktívny odpočinok.	1
Zdravie a jeho poruchy	
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	1
Športové činnosti pohybového režimu	4
Volejbal – opakovanie HČJ.	1
Volejbal – hra v menších skupinách	1
Volejbal – príjem podania a prechod do útoku.	1
Volejbal – hra 6 : 6. a hodnotenie techniky v hre.	1
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	4
Atletika – cvičenia na rozvoj rýchlosti a vytrvalosti.	1
Atletika – intervalový beh	1
Atletika – intervalový beh	1
Atletika – intervalový beh	1
Zdravý životný štýl	3
Hry podľa vlastného výberu	1
Zdravotne orientované pohybové aktivity. Bezpečnosť pohybu v prírode – turistická vychádzka.	1
Hodnotenie TEV	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná výchova	tretí	1	30 hodín
Zdravie a jeho poruchy			2
Základy športovej prípravy a športového tréningu, vplyv na život mladého človeka, význam spánku.			1
Základy športovej prípravy , jednotlivé fázy rozvoja pohyb. schop.			1
Zdravý životný štýl			2
Všestranne rozvíjajúce cvičenia. Beh v teréne (fartlek).			1
Všestranne rozvíjajúce cvičenia, dýchacie cvič.			1
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť			4
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne.			1
Atletika – bežecká abeceda, odrazové cvičenia.			1
Atletika – intervalový beh, beh do kopca			1
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne.			1
Športové činnosti pohybového režimu			7
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo).			1
Gymnastika – zdokonaľovanie prvkov, nácvik zostavy.			1
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika).			1
Volejbal – nácvik odbíjania obojruč zdola.			1
Odpor – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia. drobné odporové hry, technika pádov.			1

Gymnastika - akrobatické cvičenia- preskoky	1
Gymnastika – zdokonaľovanie akrobatických prvkov. tvorba a nácvik zostavy. hodnotenie zostavy.	1
Zdravý životný štýl	2
Živospráva človeka, cvičenia pre aktívny odpočinok.	1
Cvičenia tabata	1
Zdravie a jeho poruchy	2
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	1
Význam silových cvičení pre organizmus	1
Športové činnosti pohybového režimu	6
Volejbal – opakovanie HČJ.	1
Volejbal - zdokonaľovanie techniky	1
Volejbal - špeciálne silovo dynamické cvičenia	1
Volejbal – hra v menších skupinách	1
Volejbal – príjem podania a prechod do útoku.	1
Volejbal – hra 6 : 6. a hodnotenie techniky v hre.	1
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	3
Atletika – cvičenia na rozvoj rýchlosti a vytrvalosti.	1
Atletika – intervalový beh	1
Atletika – intervalový beh	1
Zdravý životný štýl	2
Zdravotne orientované pohybové aktivity. Bezpečnosť pohybu v prírode – turistická vychádzka.	1
Hodnotenie TEV	1

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.			
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.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Zdravotná telesná výchova	I,II,III,IV,	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV.			4
Úvod do predmetu – ciele a úlohy ZTV.			1
Organizácia a druhy cvičení na ZTV, zásady bezpečnosti.			1
Teoretický popis plaveckých štýlov. Kontrola plav. Štýlov			1
Kontrola plávania na 50 M, voľné plávanie			1
2. Prsia			11

Teória plaveckého štýlu prsia, voľné precvičenie.	1
Dýchanie pri štýle prsia pod vodou, precvičenie plaveckého štýlu.	1
Zdokonalenie plaveckého štýlu prsia. Otužovanie sauna	1
Plávanie štýlom prsia 100m v 3 sériách.	1
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom– 1000m, otužovanie – sauna.	1
Voľné plávanie, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	1
Kondičné plávanie prsiarskym štýlom– 1000m, otužovanie – sauna	1
Prsia 10 x 50m intervalové plávanie.	1
Otužovanie – sauna, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	1
. Otužovanie – sauna, uvoľňovacie cvičenia pod vodou.	1
Teória plaveckého štýlu prsia, voľné precvičenie.	1
3. Kraul	9
Kraul nácvik práce nôh a rúk na suchu a vo vode.	1
Voľné precvičenie plaveckého štýlu kraul.	1
Zdokonalenie techniky kraul, plávanie 50 m.	1
Posilňovacie cvičenia v o vode a pod vodou.	1
Kraul plávanie na 500m.	1
Kondičné plávanie kraulom.	1
Kraul 5x 50m, posilňovacie cvičenia pod vodou.	1
Voľné plávanie plaveckými štýlmi prsia a kraul.	1
Prsia a kraul, kombinácia plaveckých štýlov, 100m x 5,	1
4. Znak	9
Teória plaveckého štýlu znak, nácvik na suchu, voľné plávanie	1
Nácvik plaveckého štýlu znak v malej vode.	1
Zdokonalenie plaveckého štýlu znak vo veľkej vode.	1
Znak plávanie 50m x 5	1
Precvičenie prebratých plaveckých štýlov a ich zdokonalenie.	1
Hodnotenie plaveckých štýlov, technika.	1
Hry vo vode, uvoľňovacie cvičenia.	1
Hodnotenie výkonnosti v plaveckých štýloch.	1
Voľné plávanie	1

EKONOMIKA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Učivo sa skladá z poznatkov o základných ekonomických pojmoch, trhu, trhovom mechanizme a podnikaní je rozšírené o poznatky o založení a zániku podniku, pracovnom pomere a o otázke zamestnanosti. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o obchodných spoločnostiach. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci osvojili komunikačné spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s predmetom technológia a obchodná prevádzka. Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti mäsového priemyslu, mäsových predajniach, potravinárskych komplexoch ale aj ako samostatný podnikateľ.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika v učebnom odbore 2954 H mäsiar je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o spoločensko-ekonomickom dianí, o makroekonomických javoch, o reálnom ekonomickom živote človeka, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. V priebehu vzdelávania rozpoznávať problémy a jasne ich formulovať, zhodnotiť význam informácií, navrhovať informačné zdroje a metódy vhodné na riešenie problému, vybrať na základe kritérií postupy pre realizáciu zvoleného riešenia, korigovať nesprávne riešenia problému. Kľúčové kompetencie: - vysvetliť základné ekonomické pojmy potreba a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory, - posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	tretí	2	60 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické vzťahy			5
1.1 Základné ekonomické pojmy			1
1.2 Typy ekonomík			1
1.3 Potreby, statky, služby			1
1.4 Výroba a výrobné faktory			1
1.5 Vstupy a výstupy vo výrobe			1
2. Podmienky fungovania trhového hospodárstva			5
2.1 Tovar			1

2.2 Peniaze	1
2.3 Dopyt a ponuka	1
2.4 Cena	1
2.5 Trh, subjekty a formy trhov	1
3. Podnik a podnikateľská činnosť	8
3.1 Charakteristika podniku, obchodný názov, obchodný register	1
3.2 Založenie a vznik živnosti	1
3.3 Zrušenie a zánik živnosti	1
3.4 Podnikateľská činnosť, práva a povinnosti podnikateľa	1
3.5 Právne formy podnikania	4
4. Finančná gramotnosť, osobné financie	3
4.1 Financovanie, druhy finančných zdrojov	2
4.2 Pravidlá riadenia osobných financií	1
5. Personálny manažment	6
5.1 Podstata a úlohy personálneho manažmentu	1
5.2 Pracovnoprávne vzťahy, vznik, zmena a skončenie pracovného pomeru	2
5.3 Pracovné podmienky – pracovný čas, dovolenka, sociálna starostlivosť, sociálne poistenie	2
5.4 Odmeňovanie pracovníkov, mzda, mzdové formy	1
6. Spotrebiteľská výchova	3
6.1 Spotrebiteľské práva a povinnosti	1
6.2 Systém ochrany spotrebiteľa v SR a na trhu Európskej únie	1
6.3 Reklamácie spotrebiteľa, nové formy predaja	1

BIOLÓGIA A ANATÓMIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
V biológii žiaci nadobudnú vedomosti o prírodnej vede, jej rozdelení, látkovom zložení živej hmoty, bunke, premene látok a dráždivosti. V anatómii jatočných zvierat žiaci získajú poznatky o jednotlivých sústavách orgánov živočíšneho tela. Oboznámia sa s hygienickými a sanitárnymi požiadavkami pri získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a mäsových výrobkov. Zaoberajú sa chorobami jatočných zvierat a venujú sa ochoreniam zvierat, aby zvýšili pozornosť z dôvodu ochrany vlastného zdravia. Spoznajú organizáciu bunky, orgánové sústavy – ich základnú charakteristiku, fylogénzu, stavbu, funkciu. Význam krycej, opornej, pohybovej, tráviacej, dýchacej, obehovej a nervovej sústavy.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Rozvíjať schopnosť žiaka reálne poznávať seba samého a svoju sociálnu pozíciu s dôrazom na sebadôveru a vedomie vlastnej identity .Rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebaujedenia žiaka. Rozvíjať základné myšlienkové operácie a druhy myslenia s dôrazom na hodnotiace a tvorivé myslenie. Získať poznatky o človeku, prírode, o vlastnej krajine, spoločnosti, hlavných ľudských činnostiach, poznať súvislosti medzi nimi a vedieť ich použiť. Získať základné mravné a sociálne skúsenosti, ktoré budú základom pre vytváranie pozitívnej hodnotovej orientácie vo vzťahu k sebe , ľudom, k vlasti , k národu, k iným národom a celému ľudstvu. Rozvíjať schopnosť komunikácie v materinskom a cudzom jazyku a rôznych foriem pozitívneho, sociálneho správania v každodennom živote. Rozoznávať a rozvíjať špecifické schopnosti a záujmy a realizovať sa v nich. Poznať jednotlivé druhy jatočných zvierat ich anatómiu a využitie v potravinárskom priemysle. Kľúčové kompetencie : absolvent má ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu. Postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami. Racionálne riešiť jednoduché problémové situácie.	
Rozvíjať schopnosť žiaka reálne poznávať seba samého a svoju sociálnu pozíciu s dôrazom na sebadôveru a vedomie vlastnej identity .Rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebaujedenia žiaka. Rozvíjať základné myšlienkové operácie a druhy myslenia s dôrazom na hodnotiace a tvorivé myslenie. Získať poznatky o človeku, prírode, o vlastnej krajine, spoločnosti, hlavných ľudských činnostiach, poznať súvislosti medzi nimi a vedieť ich použiť. Získať základné mravné a sociálne skúsenosti, ktoré budú základom pre vytváranie pozitívnej hodnotovej orientácie vo vzťahu k sebe , ľudom, k vlasti , k národu, k iným národom a celému ľudstvu. Rozvíjať schopnosť komunikácie v materinskom a cudzom jazyku a rôznych foriem pozitívneho, sociálneho správania v každodennom živote. Rozoznávať a rozvíjať špecifické schopnosti a záujmy a realizovať sa v nich. Poznať jednotlivé druhy jatočných zvierat ich anatómiu a využitie v potravinárskom priemysle.	

Kľúčové kompetencie : absolvent má ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu. Postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami. Racionálne riešiť jednoduché problémové situácie.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník	
biológia a anatómia	prvý	1,5	49,5 hodín	
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín	
1. Úvod do biológie			2	
1.1 Biológia – vymedzenie pojmu, rozdelenie			1	
1.2 Látkové zloženie živej hmoty			1	
2. Cytológia			3	
2.1 Bunka – veľkosť, tvar			1	
2.2 Bunka - stavba			1	
2.3 Bunka - rozmnožovanie			1	
3. Premena látok			4	
3.1 Mäso – produkt živej hmoty a jeho posmrtné zmeny			1	
3.2 Trávenie			1	
3.3 Vstrebávanie a zažívanie			1	

3.4 Vylučovanie	1	
4. Dráždivosť	2	
4.1 Dráždivosť živočíchov	1	
4.2 Podmienené a nepodmienené reflexy	1	
5. Úvod do anatómie jatočných zvierat	7	
5.1 Anatómia – vymedzenie pojmu, rozdelenie živočíšnej ríše	1	
5.2 Tkanivá – charakteristika	1	
5.3 Výstelkové tkanivá	1	
5.4 Spojivové tkanivá	1	
5.5 Svalové tkanivá	1	
5.6 Tukové tkanivá	1	
5.7 Nervové tkanivá	1	
6. Kostrová sústava jatočných zvierat	2	
6.1 Kosť – charakteristika, stavba, spojenie	1	
6.2 Rozdelenie kostry	1	
7. Svalová sústava jatočných zvierat	4	
7.1 Svalová bunka a tvary svalov	1	
7.2 Pomocné svalové orgány	1	
7.3 Rozdelenie svalstva – svaly hlavy a trupu	1	
7.4 Rozdelenie svalstva – svaly hrudnej a panvovej končatiny	1	
8. Tráviaca sústava jatočných zvierat	6	
8.1 Tráviace orgány – ústna dutina	1	
8.2 Hltan, pažerák	1	

8.3 Žalúdok, predžalúdky	1	
8.4 Črevá	1	
8.5 Pečeň, podžalúdková žľaza	1	
8.6 Využitie tráviacich orgánov v priemysle	1	
9. Dýchacia sústava jatočných zvierat	2	
10. Cievna sústava jatočných zvierat	3	
10.1 Cievne orgány – srdce, cievy	1	
10.2 Krvný obeh	1	
10.3 Slezina	1	
11. Močová sústava jatočných zvierat	2	
11.1 Obličky a ich zloženie	1	
11.2 Vývodové močové cesty	1	
12. Pohlavná sústava jatočných zvierat	2	
12.1 Samčie pohlavné orgány	1	
12.2 Samičie pohlavné orgány	1	
13. Nervová sústava jatočných zvierat	2	
13.1 Centrálna nervová sústava	1	
13.2 Obvodová nervová sústava	1	
14. Zmyslová sústava jatočných zvierat	1	
14.1 Zmyslová sústava	1	
15. Kožná sústava jatočných zvierat	2	
15.1 Koža	1	
15.2 Pokožkové útvary	1	

16. Žľazy s vnútornou sekréciou jatočných zvierat		1	
16.1 Hormóny , orgány žliaz		1	
17. Vývoj jedincov		3	
17.1 Ontogenéza – individuálny vývoj jedincov		1	
17.2 Podmienky rastu a vývinu		1	
17.3 Prehľad kmeňov živočíšnej ríše		1	
18. Sanitácia v potravinárskej výrobe		4	
19.1 Sanitácia Čistenie Dezinfekcia		1	
19.4 Deratizácia, dezinsekcia		1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
biológia a anatómia	druhý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a mäsových výrobkov			4
1.1 Prepravné choroby a prehliadky jatočných zvierat a mäsa			1
1.2 Hygiena pri získavaní mäsa na bitúnkoch			1
1.3 Hygiena počas spracúvania suroviny, stroje a zariadenia			1
1.4 Výrobné, expedičné sklady, chladiarne a mraziarne			1
2. Choroby jatočných zvierat			1
2.1 Vyšetrovanie zvierat			1

3. Nenákazlivé ochorenia jatočných zvierat	3
3.1 Koliky	1
3.2 Cudzie telesá	1
3.3 Nafúknutie	1
4. Vírusové ochorenia jatočných zvierat	4
4.1 Slintačka, Krívačka	1
4.2 Besnota	1
4.3 Obrna ošípaných	1
4.4 Mor ošípaných	1
5. Bakteriálne ochorenia jatočných zvierat	7
5.1 Sneť slezinná	1
5.2 Tuberkulóza	1
5.3 Vznik a šírenie tuberkulózných zmien	1
5.4 Brucelóza	1
5.5 Salmonelóza ošípaných a hovädzieho dobytku	1
5.6 Červienka ošípaných	1
5.7 Tetanus	1
6. Parazitárne ochorenia jatočných zvierat	4
6.1 Trichinóza, trichofýcia	1
6.2 Uhrovitosť	1
6.3 Pásomnica	1
6.4 Motolica pečeneňová	1
7. Praktické cvičenia	10

MIKROBIOLÓGIA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
V mikrobiológii žiaci získajú vedomosti o mikroorganizmoch, o patogénnych mikroorganizmoch, jednotlivých ochoreniach z potravín a naučia sa predchádzať týmto ochoreniam. Získajú poznatky z hľadiska mikrobiológie produktov a potravín živočíšneho pôvodu. Zaoberajú sa spôsobmi boja proti nežiaducim mikroorganizmom a venujú pozornosť vode v potravinárskom priemysle. Vedieť vysvetliť rozdiely v stavbe vírusov a baktérií, vysvetliť špecifickú stavbu vírusov, ich spôsob života, rozmnožovanie a najdôležitejšie ochorenia spôsobené vírusmi. Vysvetliť stavbu, spôsob výživy a rozmnožovanie baktérií. Vymenovať najrozšírenejšie typy baktérií, ich význam v prírode a pre človeka a základné ochorenia, ktoré spôsobujú. Medzi predmetové vzťahy súvisia s odbornými predmetmi ako suroviny, potraviny a výživa a aplikovaná chémia. Uprednostňované formy organizácie vyučovania: frontálna, individuálna, párová.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu mikrobiológia v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o mikroorganizmoch, baktériách a vírusoch v súvislosti s potravinárstvom, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Poznať základné rozdiely medzi živými a neživými sústavami, základné vlastnosti živých systémov, základné úrovne organizácie živých systémov. Oboznámi sa s významom biologických poznatkov pre život a ich praktické využitie. Kľúčové kompetencie: Absolvent má ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu v mikrobiológii. Vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
mikrobiológia	druhý	1	33 h
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do mikrobiológie			3
1.Mikrobiológia a jej vzťah k ostatným disciplínam			1
2.Postavenia mikroorganizmov v prírode			1
3.Mikrobiologické disciplíny			1
2. Morfológia mikroorganizmov			12
1.Rozdelenie mikroorganizmov			1

2.Vírusy, charakteristika, tvar, stavba		1
3.Baktérie, charakteristika, tvar, stavba		2
4.Kvasinky, charakteristika, tvar, stavba		2
5.Plesne, charakteristika, tvar, stavba		2
6.Rast mikroorganizmov – fázy rastu mikroorganizmov		1
7. Rozmnožovania mikroorganizmov – typy rozmnožovania		1
8. Rozmnožovanie mikroorganizmov – typy rozmnožovania		1
9. Rozmnožovanie mikroorganizmov – typy rozmnožovania		1
10. Príjem potravy mikroorganizmov		1
11. Príjem potravy mikroorganizmov		1
12. Príjem potravy mikroorganizmov		1
3. Vplyv jednotlivých činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy		3
1. Vplyv fyzikálnych činiteľov		
2.Vplyv chemických činiteľov		1
3.Vplyv biologických činiteľov		1
4.Patogénne mikroorganizmy		8
1. – 3.Patogénne mikroorganizmy, patogenita		3
4.Infekčné ochorenia z potravín vírusového pôvodu		1
5.Infekčné ochorenia z potravín bakteriálneho pôvodu		1
6.Mykotoxikózy		1
7. Zásady predchádzania ochoreniam z potravín		1
8.Imunológia, imunitný systém		1
5.Praktické cvičenia		7
1. Praktické cvičenie – život v kvapke vody		1
2. Praktické cvičenie – človek a odpad		1
3. Praktické cvičenie – kvasenie		1
4. Praktické cvičenie – plesň v potravinách (papleseň štetkovitá)		1
5. Praktické cvičenie – pozorovanie kvasiniek		1
6. – 7. Praktické cvičenie – pozorovanie preparátov		2

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
mikrobiológia	 tretí	1	33 hodín

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Mikroorganizmy a potravinárska výroba	4
Faktory vplývajúce na mikroorganizmy - úloha mikroorganizmov v prírode – kolobeh látok, rozklad organických zvyškov	1
Vodná aktivita - mikrobiologické ukazovatele kvality vody	1
pH prostredia - dezinfekcia a ekologické spôsoby úpravy vody	1
Teplota, relatívna vlhkosť, prítomnosť a koncentrácia plynov - mikroorganizmy v ovzduší potravinárskej prevádzky	1
2. Mikrobiológia produktov a potravín živočíšneho pôvodu	6
Mikrobiológia mäsa	1
Zdroje kontaminácie mäsa	1
Mikrobiálne zmeny mäsa	1
Zmeny vyvolané prítomnosťou rôznych skupín mikroorganizmov	1
Mikrobiológia konzerv a polokonzerv	1
Ochrana konzerv a polokonzerv pred mikrobiálnymi zmenami	1
3. Spôsoby boja proti nežiaducim mikroorganizmom	11
Hygiena a sanitácia	1
Konzervácia, konzervovanie – vymedzenie pojmov	1
Konzervácia – priama inaktivácia mikroorganizmov	1
Konzervácia – nepriama inaktivácia mikroorganizmov	1
Konzervácia sušením, konzervácia pridaním cukru, konzervácia kuchynskou soľou	1
Konzervácia zníženou teplotou, konzervácia oxidom uhličitým	1
Konzervácia chemickou úpravou, konzervácia úde-ním teplým dymom, konzervácia alkoholom	1
Konzervácia organickými kyselinami, konzervácia korením, konzervácia biologickými zásadami	1
Sterilizácia – vymedzenie pojmu, postup pri sterilizácii potravín	1
Pasterizáci	1
Tyndalizácia	1
4. Praktické cvičenia	12

HYGIENA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet hygiena potravín poskytuje žiakom základné vedomosti o hygiene a sanitácii v potravinárskom priemysle a o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín. Žiaci sa oboznámia s povinnosťou výrobcu potravín eliminovať hygienické nebezpečenstvo z potravín, zohľadniť existenciu potravinových alergií a intolerancií na potraviny. Získajú vedomosti o spôsoboch predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov a konkrétnych hygienických požiadavkách pri	

získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a výrobkov z mäsa.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania hygieny potravín majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať.

Medzipredmetové vzťahy: mikrobiológia, potraviny a výživa, biológia a anatómia, aplikovaná chémia, technológia, odborný výcvik.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hygiena v učebnom odbore 2954 H mäsiar je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o hygiene potravín, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

Kľúčové kompetencie sú: komunikatívnosť, spôsobilosť tvorivo riešiť problémy, spôsobilosť využívať informačné technológie, identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, ako aj určovať najzávažnejšie rysy problému a rôzne možnosti riešenia.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hygiena	druhý	1	33 hodín z toho 3 hodiny cvičenia
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Význam hygieny a sanitácie			10
Úvod do predmetu – význam a postavenie hygieny a sanitácie vo výžive ľudí			1
Charakteristika základných pojmov			1
Hygiena v potravinárskom priemysle			1
Rozdelenie hygieny			1

Sanitácia v potravinárskom priemysle	1
Sanitačné opatrenia, sanitačný proces	1
Legislatívna forma hygieny potravín	2
Systém hygieny potravín v praxi	2
2. Voda	6
Význam vody pre človeka, vlastnosti vody	1
Druhy vody	1
Voda v potravinách	1
Aktivita vody	1
Význam vody pre potravinársky priemysel	1
Význam vody pre mäso - spracujúci priemysel	1
3. Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	11

Správna výrobná prax a jej podsystémy	1		
Zaradenie HACCP v systéme hygieny požívateľín	1		
Základné pojmy: HACCP, kontrolný bod, kritérium, riziko	1		
Analýza nebezpečenstva a posúdenie jeho závažnosti a rizika	2		
Funkcie HACCP	1		
Fázy HACCP	1		
Podstata tvorby systému HACCP	2		
Nápravné opatrenia v systéme HACCP	2		
4. Alimentárne ochorenia	3		
Alimentárne ochorenia mikrobiálneho pôvodu	1		
Alimentárne ochorenia nemikrobiálneho pôvodu	1		
Alimentárne ochorenia spôsobené parazitnými červami	1		
5. Praktické cvičenia	3		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hygiena	tretí	1	30 hodín z toho 5 hodín cvičenia
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hygienické nebezpečenstvo z potravín			5

Fyzikálne nebezpečenstvá	1
Chemické nebezpečenstvá	1
Biologické nebezpečenstvá	2
Hlavné skupiny mikroorganizmov	1
2. Alergie a intolerancie na potraviny	5
Alergie na potraviny	1
Potravinové alergény	1
Podstata potravinovej alergie	1
Neznášanlivosť (intolerancia) potravín	1
Podstata intolerancie potravín	1
3. Spôsoby predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov	7
Princíp a význam konzervácie potravín	1
Základné metódy konzervácie potravín	2
Princípy jednotlivých metód konzervácie potravín	2
Konzervačné postupy používané v mäsovej výrobe	2
4. Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a výrobkov z mäsa	8
Hygiena prepravy jatočných zvierat	1
Požiadavky na ustajnenie jatočných zvierat	1
Prehliadky jatočných zvierat a mäsa	1
Hygiena pri získavaní mäsa na bitúnkoch	1
Hygiena počas spracúvania a skladovania výrobkov (výrobne, udiarne, varne, sklady, stroje a pomocné zariadenia)	2
Hygiena uskladnenia mäsa (chladiarne, mraziarne, soliarne)	2
5. Praktické cvičenia	5
Fyzikálne hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	1
Chemické hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	1
Mikrobiologické hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	1
Senzorické hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	2

POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, o obsahu základných živín, vitamínov a minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín, o biologickej a energetickej hodnote potravín. Oboznámia sa s bežným sortimentom potravinárskych výrobkov, s ich výrobou, zásadami uskladnenia a s možnosťami použitia a úpravy. Dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu, ako aj hygienu pracovného prostredia. Vyučovací predmet je medzipredmetovo previazaný takmer so všetkými odbornými predmetmi – biológia a anatómia, mikrobiológia, hygiena, aplikovaná chémia a technológia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania potravín a výživy majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy, napr. Maso. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 2954 H mäsiar je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Poznať dôsledky nesprávnej životosprávy, príčiny vzniku chorôb a poznať hodnotu zdravia. Kľúčové kompetencie: ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu. Vysvetliť zásady hygieny práce a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Určiť znaky kvality výrobkov.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
potraviny a výživa	prvý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Potraviny			10
Vývoj stravovania			1
Potraviny, druhy a charakteristika potravín			1
Zloženie potravín – bielkoviny, druhy bielkovín			1
Sacharidy – druhy a ich význam			1
Tuky – vlastnosti tukov, využitie tukov			1
Vitamíny – charakteristika, vitamíny rozpustné vo vode			1

Vitamíny rozpustné v tukoch	1
Minerálne látky	1
Enzýmy	1
Voda	1
2. Cudzorodé látky v potravinách	4
Charakteristika a rozdelenie cudzorodých látok	1
Antioxidanty a konzervačné látky	1
Emulgátory, stabilizátory a želirujúce látky	1
Soliace zmesi	1
3. Pomocné látky pri výrobe mäsových výrobkov	5
Múka	1
Soľ	1
Koreniny	1
Cukor	1
Pitná voda	1
4. Skladovanie a konzervovanie potravín	6
Skladovanie potravín	1
Mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy	1
Mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy	1
Konzervovanie potravín	1
Konzervovanie sušením, pôsobením tepla, mrazením, pridaním cukru a soli	1
Biologické spôsoby konzervovania	1
5. Hygiena potravín	3
Hygienické požiadavky pri výrobe potravín	1
Potravinový kódex SR	1
Spôsobu kontaminácie potravín	1
6. Fyziológia výživy	5
Anatómia tráviacich orgánov	1
Rozdelenie tráviacej sústavy	1
Žľazy tráviacej sústavy , význam pečene a pankreasu	1
Vstrebávanie živín	1
Vylučovanie nestrávených látok	1

OBCHODNÁ PREVÁDZKA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Učivo sa skladá z poznatkov o zariadení predajne, formách predaja, obchodných operáciách v predajni je rozšírené o poznatky o inventarizácii. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o riadení predajne. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci precvičili praktické spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Predmet obchodná prevádzka je medzipredmetovo previazané s predmetom ekonomika.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti potravinárskeho priemyslu, predajniach potravín, potravinárskych komplexoch, ale aj ako samostatný podnikateľ. Kľúčové kompetencie: vysvetliť formy predaja, obchodné operácie v predajni, zabezpečenie tovaru, inventarizácia tovaru.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Obchodná prevádzka	prvý	0,5	15 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zariadenie predajne a hygiena práce			2
1.1 Predajňa a hygiena práce			1
1.2 Predajňa a hygiena práce – praktické cvičenie			1
2. Zamestnanci predajne			2
2.1 Povinnosti zamestnanca, organizácia práce v predajniach			1
2.2 Zákoník práce – praktické cvičenie			1
3. Formy predaja a služieb			2
3.1 Základné formy predaja, doplnkové formy predaja			1
3.2 Formy predaja – praktické cvičenie (forma predaja s najnižšou uhlíkovou stopou)			1
4. Obchodné operácie v predajni			3

4.1 Nákup tovaru – podpora lokálnych producentov, skladovanie tovaru, predaj tovaru, zaplataenie za tovar	1
4.2 Doklady pri nákupe a skladovaní tovaru – praktické cvičenie	1
4.3 Práca s elektronickou pokladňou – praktické cvičenie	1
5. Podniky zabezpečujúce služby pre predajne	1
5.1. Podniky zabezpečujúce služby, dodávatelia, odberatelia	1
6. Riadenie predajne a evidencia v predajni	2
6.1 Riadenie predajne, evidencia v predajni	1
6.2.Záznamy o sanitácii – praktické cvičenie	1
7. Inventarizácia	2
7.1 Význam inventarizácie, fyzická a dokladová inventarizácia	1
7.2.Inventúra a inventarizácia – praktické cvičenie	1
8. Záverečné opakovanie	1

APLIKOVANÁ CHÉMIA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Žiaci sa oboznámia s ich významom pre život a zdravie človeka, získajú základné vedomosti z biochémie aplikovanej na potravinárstvo. Žiaci si musia uvedomiť, že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne výskumy v odbore. Metódy, formy a prostriedky vyučovania aplikovanej chémie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Predmet aplikovaná chémia je veľmi úzko previazaný s predmetmi technológia, hygiena, potraviny a výživa a mikrobiológia.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná chémia v učebnom odbore 2954 H mäsiar je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci si majú upevniť vzťah k životnému prostrediu a k prírode. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že chemické poznanie má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z odhaľovania všeobecných princípov života na zemi. Z kľúčových kompetencií sa kladie dôraz na schopnosť absolventa rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, ako aj overovať a interpretovať získané údaje a vedomosti v svojom odbore.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
aplikovaná chémia	druhý	1	33 hodín cvičení
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Anorganická chémia			9
Nekovy – voda v potravinách a pri spracovaní potravín, soli používané na konzervovanie, kypridlá, vytváranie ochrannej atmosféry			5
Kovy a zliatiny používané v potravinárskom priemysle			4
2. Organická chémia			24

Základy organickej chémie - reakcie na prípravu iných látok – syntéza			5
Uhlíkovodíky a ich zdroje – zložky potravín – silice, terpény			7
Deriváty uhlíkovodíkov – potravinárske aditíva, aromatické látky a chuťové látky používané v potravinárstve, výskyt v potravinách)			8
Makromolekulové látky – obalové materiály v potravinárskom priemysle)			4
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
aplikovaná chémie	tretí	1	30 hodín cvičení
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Organická chémie			8
Prírodné látky – zloženie potravín			8
2. Základy biochémie			22
Význam biochémie – využitie v potravinárskych technológiách			2
Enzýmy – technológie využívajúce enzýmy			2
Vitamíny – potraviny ako zdroj vitamínov			2
Hormóny – zneužitie hormónov v poľnohospodárskej produkcii, výskyt v potravinách			2
Chemické deje v živých sústavách, metabolizmus – lipidy, sacharidy a bielkoviny, stravovacie návyky			4
Nukleové kyseliny – geneticky modifikované potraviny			3
Látky s osobitnou a špecifickou funkciou, alkaloidy, lieky a liečivá			3
Uplatnenie biotechnologických metód v praxi -			4
potravinársky priemysel			

TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Predmet Technológia patrí do skupiny odborných predmetov, v ktorých žiaci získavajú trvalé vedomosti a zručnosti potrebné k správne a zodpovednému vykonávaniu svojho budúceho povolania. Pri tvorbe predmetu sa vychádzalo zo vzdelávacích oblastí o surovinách a materiáloch, z technického a technologického vzdelávania v nadväznosti na praktickú prípravu. Odborný predmet technológia je medzipredmetovo viazaný s odborným výcvikom a odbornými predmetmi biológia a anatómia, potraviny a výživa, aplikovaná chémia a mikrobiológia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov a podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Teoretický výklad sa opiera o praktické príklady z praxe, používa názorné učebné pomôcky, prácu s učebnicou, odbornými časopismi, CD nosičmi a exkurziou do mäso spracujúcich podnikov. Hodnotenie žiakov je založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia vychádza z pravidiel hodnotenia tohto vzdelávacieho programu. Používajú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia podľa platnej legislatívy.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom odborného predmetu technológia v učebnom odbore 2954 H mäsiar, je poskytnúť žiakom súbor vedomostí o nákupe a porážke jatočných zvierat a ostatných druhov zvierat, o spracovaní vedľajších jatočných produktov, o triedení mäsa, o jeho balení a predaji, o výrobe mäsových výrobkov, o predlžovaní trvanlivosti, o technologických strojoch a strojných zariadeniach v mäsovej výrobe. To všetko v súlade s hygienickými a bezpečnostnými predpismi pre potravinársky priemysel a pre technológiu spracovania mäsa. Okrem týchto odborných kompetencií vychováva žiakov k odbornému a hospodárnemu zaobchádzaniu so surovinami, učí žiakov správne pochopiť príčiny kazení potravín a tak dosiahnuť komplexné vedomosti vedúce k zodpovednej praktickej činnosti. Z kľúčových kompetencií sa kladie dôraz na spôsobilosť konať samostatne a to predovšetkým logicky a reálne zdôvodniť svoje rozhodnutia a identifikovať dôsledky svojej činnosti. Predmet rozvíja schopnosť pracovať v skupinách a zároveň prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	prvý	3	99 hodín z toho 30 hodín cvičení
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Organizácia mäsového priemyslu			7
1.1 Organizácia mäsového priemyslu			2
1.2 Bezpečnosť pri práci HACCP			1
1.3 Hygiena a sanitácia v potravinárskom priemysle			4

2. Suroviny mäsového priemyslu			30
2.1 Definícia a zloženie mäsa a vnútorností v potravinárskom priemysle			6
2.2 Jatočné zvieratá			8
2.3 Platné zásady pre nákup jatočných zvierat, výťažnosť a výpočty			8
2.4 Welfare zvierat			3
2.5 Veterinárna prehliadka jatočných zvierat			3
2.6 Pomocné suroviny v mäsovom priemysle			2
3. Výrobné fázy v mäsovom priemysle			16
3.1 I. Výrobná fáza			5
3.2 II. Výrobná fáza			5
3.3 III. Výrobná fáza			6
4. Výroba konzerv			12
4.1 Princíp výroby a druhy konzerv			7
4.2 Technologický postup výroby konzerv			5
5. Predaj mäsa a mäsových výrobkov			4
5.1 Vybavenie predajne, formy predaja			3
5.2 Hygiena a sanitácia predaja			1
6. Praktické cvičenia			30
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	druhý	3	99 hodín z toho 33 hodín cvičení
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Jatočná výroba			30
1.1 Jatočné opracovanie hovädzieho dobytku			8
1.2 Jatočné opracovanie ošípaných			6
1.3 Jatočné opracovanie teliat, baranov a koní			8
1.4 Vedľajšie jatočné produkty			8
2. Chladenie a skladovanie mäsa			5
2.1 Bezpečnosť a hygiena pri práci			1
2.2 Spôsoby chladenia			1
2.3 Spôsoby zmrazovania			1
2.4 Zmeny prebiehajúce počas chladenia a zmrazovania			2
3. Delenie mäsa			27
3.1 Delenie a úprava bravčovej polovice			11
3.2 Delenie a úprava hovädzej prednej a zadnej štvrte			11

3.3 Základné delenie telacieho, baranieho a konského mäsa			5
4. Mäsová výroba			4
4.1 Základné pojmy a suroviny v mäsovej výrobe			3
4.2 Pomocné suroviny a obaly			1
5. Praktické cvičenia			33
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	 tretí	3	90 hodín z toho 30 hodín cvičení
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Výroba mäsových výrobkov			34
1.1 Tepelné opracovanie			9
1.2 Drobné mäsové výrobky			5
1.3 Mäkké mäsové výrobky			6
1.4 Varené mäsové výrobky			5
1.5 Trvanlivé mäsové výrobky tepelne opracované, tepelne neopracované (fermentované), sušené mäsa			8
1.6 Pečené mäsové výrobky			1
2. Spracovanie hydiny			12
2.1 Význam hydiny a druhy			3
2.2 Jatočné opracovanie hydiny			6
2.3 Chladenie, balenie a zmrazovanie			1
2.4 Hydinové výrobky			2
3. Spracovanie rýb			6
3.1 Význam rýb vo výžive a druhy rýb			2
3.2 Preprava, predaj a usmrcovanie rýb			2
3.3 Spracovanie rýb a iných morských živočíchov			2
4. Opracovanie ostatných druhov zvierat			5
4.1 Opracovanie diviny			5
5. Spracovanie tukového tkaniva			3
5.1 Zloženie a vlastnosti tukov			1
5.2 Spôsoby získavania tukov a chyby tukov			2
6. Praktické cvičenia			30

PRAKTICKÉ CVIČENIA Z OBCHODNEJ PREVÁDZKY

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Predmet cvičenie z obchodnej prevádzky poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o prevádzke obchodu, základné pravidlá členenia a dispozície predajnej plochy, dodržiavania pravidiel HACCP, označovanie tovaru, preberanie tovaru jeho evidencie a uskladnenie . Žiaci získané poznatky využijú pri samotnej praktickej činnosti v predajniach.. Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného predmetu COP, majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľ a vedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Odporúčajú sa využívať aj rôzne odborné časopisy s tematikou predaj mäsa a mäsových výrobkov a gastronómie, proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Predmet COP nadväzuje na mäsiarsku technológiu.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu Cvičenia z obchodnej prevádzky v učebnom odbore 2956 H mäsiar kuchár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o uvedeného predmetu v súvislosti s potravinárstvom, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Kľúčové kompetencie – žiak sa vie primerane ústne a písomne vyjadrovať. Vie rozoznávať suroviny, senzoricky a analyticky posudzovať ich kvalitu.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
COP- cvičenia z obchodnej prevádzky	prvý	1	hodín 33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			2
Pojem a význam obchodnej prevádzky v potravinárstva - v mäsiarstve			1
Učebné osnovy, ciele a úlohy			1
2.Bezpečnosť pri práci a hygiena v potravinárstve			30
Organizácia technologických činností v prevádzke predajni			1
Bezpečnosť pri práci, pracovné úrazy			1
Predajňa - atmosféra a imidž predajne			1
Predajňa - atmosféra a imidž predajne			1
Hlavné úlohy predajne - mäsa a mäsových výrobkov			1
Hlavné úlohy predajne - mäsa a mäsových výrobkov			1

Vonkajšia úprava predajne	1		
Vonkajšia úprava predajne	1		
Zóny - priestorové členenie predajne mäsa a mäsových výrobkov	1		
Zóny - priestorové členenie predajne mäsa a mäsových výrobkov	1		
Základné a špeciálna vybavenie predajne mäsa a mäsových výrobkov	1		
Dispozičné riešenie predajni s obsluhou	1		
Dispozičné riešenie predajni s obsluhou	1		
Tvorba vlastného návrhu loga predajne	1		
Tvorba vlastného návrhu loga predajne	1		
Tvorba návrhu predajne - priestorové riešenie	1		
Tvorba návrhu predajne - priestorové riešenie	1		
Hygiena a sanitácia predajne mäsa	1		
Hygiena a sanitácia predajne mäsa	1		
Prevádzková hygiena- osobná hygiena	1		
Prevádzková hygiena- osobná hygiena	1		
Maloobchod - príjem a skladovanie tovaru	1		
Maloobchod - príjem a skladovanie tovaru	1		
Označovanie tovaru cenou	1		
Označovanie tovaru cenou	1		
Označovanie tovaru cenou	1		
Exkurzia v predajni	1		
Exkurzia v predajni	1		
Opakovanie a hodnotenie prác	1		
Opakovanie a hodnotenie práce	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
COP - cvičenia z obchodnej prevádzka	druhý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Doklady využívané v obchodnej prevádzke			20
Doklady využívané v obchodnej prevádzke			1
Vyhotovenie objednávky			1
Evidencia objednávok			1
Vyhotovenie faktúry			1

Vyhotovenie faktúry	1
Evidencia prijatých faktúr	1
Evidencia odoslaných faktúr	1
Evidencia dodávateľov a odberateľov	1
Úhrada faktúry bezhotovostným spôsobom	1
Úhrada faktúry v hotovosti	1
Vyhotovenie príjmového pokladničného dokladu	1
Vyhotovenie príjmového pokladničného dokladu	1
Vyhotovenie výdavkového pokladničného dokladu	1
Vyhotovenie výdavkového pokladničného dokladu	1
Skladová evidencia	1
Vyhotovenie príjemky na sklad	1
Vyhotovenie výdajky na sklad	1
Vyhotovenie skladovej karty	1
Práca so skladovou kartou	1
Digitalizácia dokladov	1
2. Elektronická registračná pokladnica (ERP)	10
Zákon o elektronickej registračnej pokladnici	1
Kto musí využívať ERP	1
Práca s ERP	1
Uzávierka v pokladni	1
Inventarizácia pokladničnej hotovosti	1
Doklady pri inventarizácii na pokladni	1
Vyhotovenie paragonu	1

Vyhotovenie paragonu	1
Virtuálna registračná pokladnica a práca s ňou	1
Finančná správa a jej služby pre podnikateľov	1

ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Predmet odborný výcvik má rozhodujúci význam pre odbornú prípravu žiakov. Poskytuje integrované vedomosti z oblasti technológie priemyselného spracovania jatočných zvierat až po finálne výrobky a ich kvalifikovaný predaj. V jatočnej výrobe a hlavne pri rozoberaní mäsa aj naďalej prevládajú tradičné manuálne práce, preto rozhodujúca ostáva manuálna zručnosť. V odbornom výcviku si žiaci ujasnia väzby medzi technologickým postupom a použitým výrobným zariadením, získajú prehľad o jednotlivých výrobných úsekoch, ich účeloch a organizácii. Žiaci si v celom výrobnom procese osvojujú základné pracovné úkony a operácie od jednoduchších k zložitejším, učia sa používať pracovné prostriedky, samostatne obsluhovať stroje a zariadenia. Sú vedení k disciplíne, k dobrej organizácii práce, k hospodárnemu využívaniu surovín a energie, k dodržiavaniu zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny a životného prostredia. Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je postupné získavanie, rozvíjanie a upevňovanie návykov, ktoré sú náplňou pracovných činností príslušného povolania.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného výcviku majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Kľúčové kompetencie -žiak sa vie primerane ústne a písomne vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba. Vie rozoznávať druhy a časti mäsa, ovláda technologické postupy praktickou formou.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	prvý	18	594
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			60
1.1 Základné ustanovenia noriem a BOZ, PO,CO			6
1.2 Základné bezpečnostné opatrenia, školský poriadok			6
1.3 Oboznámenie sa s pracoviskom			6
1.4 Hygiena a sanitácia na pracovisku			6
1.5 Hygiena práce a pracovné úrazy			6
1.6 Oboznámenie sa so strojmi a zariadeniami na bitútku			6
1.7 Používanie osobných a ochranných pracovných pomôcok			6
1.8 Ostrenie nožov a základná evidencia			6
1.9 Nakladanie a vykladanie zvierat na rampe. Pomôcky			6
1.10 Zoznámenie sa s obalmi pre uskladnenie mäsa			6

2. Nákup jatočných zvierat, jatočná výroba, skladovanie mäsa a mäsových výrobkov, chemické zloženie a stavba mäsa	
2.1 Jatočné zvieratá: hovädzí dobytok, teľatá, plemená	192
2.2 Jatočné zvieratá: ovce, plemená	12
2.3 Jatočné zvieratá: kone, kožušinové zvieratá, plemená	12
2.4 Jatočné zvieratá: ošípané, plemená	6
2.5 Chemické zloženie a stavba mäsa	12
2.6 Histologická stavba mäsa	6
2.7 Morfologické vlastnosti jatočných zvierat	6
2.8 Fyziologické vlastnosti jatočných zvierat	6
2.9 Nákup zvierat- organizácia nákupu	6
2.10 Nákup zvierat v živom	6
2.11 Nákup zvierat v mäse	6
2.12 Prevoz zvierat na bitúnok, nakladanie, vykladanie, welfare	6
2.13 Ošetrovanie zvierat po vyskladnení, welfare	6
2.14 Nutné zabíjanie (porážka)	6
2.15 Základy jatočnej výroby – prvá výrobná fáza	6
2.16 Hnanie zvierat do boxov, klietky	6
2.17 Čistenie a sprchovanie zvierat pred zabitím	6
2.18 Omračovanie HD a teliat	6
2.19 Omračovanie ošípaných	6
2.20 Omračovanie oviec, kôz. Koní a kožušinových zvierat	6
2.21 Vykrvovanie HD a teliat	6
2.22 Vykrvovanie ošípaných	6
2.23 Vykrvovanie oviec a kôz	6
2.24 Vykrvovanie kožušinových zvierat	6
2.25 Sťahovanie kože HD	6
2.26 Parenie ošípaných vo vode	12
2.27 Čistenie – odštetinovanie ošípaných	6
2.28 Dočisťovanie ošípaných	6
3. Rozoberanie mäsa, vykosťovanie, triedenie, solenie	330
3.1 Vyvrhovanie, úprava polovic a štvrtín	6
3.2 Práca s nožom, druhy nožov	6
3.3 Základné delenie hov. dobytka (II. Výrobná fáza)	6
3.4 Základné delenie hov. dobytka (II. Výrobná fáza)	6
3.5 Delenie hov. mäsa pre výsek	6
3.6 Delenie hov. mäsa pre výrobu	6
3.7 Delenie teľacieho mäsa pre výrobu	6
3.8 Delenie baranieho mäsa pre výrobu	6
3.9 Základné delenie bravčového mäsa pre výrobu	6
3.10 Základné delenie bravčového mäsa pre výrobu	6

3.11 Delenie mäsa pre výrez	6
3.12 Delenie mäsa pre výrobu	12
3.13 Chyby pri spracovaní mäsa	12
3.14 Chyby pri vykosťovaní mäsa	6
3.15 Veterinárna kontrola	6
3.16 Označovanie mäsa	6
3.17 Vykosťovanie hovädzieho pleca	6
3.18 Vykosťovanie hovädzieho stehna	12
3.19 Vykosťovanie hovädzích rebier, harfy	12
3.20 Vykosťovanie bravčového pleca	6
3.21 Vykosťovanie bravčového stehna	6
3.22 Kosti z hovädzieho mäsa pomenovanie, triedenie, použitie	12
3.23 Vykosťovanie hláv	6
3.24 Kosti z bravčového pleca – pomenovanie, použitie	6
3.25 Kosti z bravčového stehna – pomenovanie, použitie	6
3.26 Triedy kvality bravčového mäsa	6
3.27 Triedy kvality hovädzieho mäsa	6
3.28 Výťažnosť čriev	6
3.29 Opracovanie čriev a pred žalúdkov	6
3.30 Spracovanie vedľajších jatočných produktov	6
3.31 Žľazy, tukové tkanivo, krv, droby	12
3.32 Vnútorosti jatočných zvierat(skupiny)	6
3.33 Solenie mäsa na sucho	6
3.34 Solenie v laku	6
3.35 Kombinované solenie	6
3.36 Solenie mäsa po krvných cestách a do svaloviny (nastriekané mäso)	6
3.37 Soliace zmesi – chlorid sodný(kuchynská soľ)	6
3.38 Dusitanová soliaca zmes	6
3.39 Laky (chlorid sodný + voda)	6
3.40 Chladiace a uskladňovacie miesta – stroje na chladenie mäsa	6
3.41 Pomalé, rýchle, ultra rýchle šokové chladenie	6
3.42 Uchovanie mäsa v chladiarňach	6
3.43 Zmrazovanie mäsa (pomalé, rýchle, stredne rýchle)	6
3.44 Doprava mäsa do mraziarni	6
3.45 Druhy obalov – živočíšne	6
3.46 Druhy obalov ma mäso a mäsové výrobky	6
3.47 Kalkulácia a tvorba cien mäsa a výrobkov	6
3.48 Príprava mäsa na expedovanie a expedovanie mäsa a výrobkov	6
3.49 Príprava mäsa na expedovanie a expedovanie mäsa a výrobkov	6

4. Organizácia mäsového priemyslu			12
4.1 Základné pojmy v mäsovej výrobe, pracoviská mäsového priemyslu, konzervácia mäsa, druhy mäsových výrobkov			12
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	druhý	21	693
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			21
1.1 Základné ustanovenia noriem a BOZP			7
1.2 Hygiena a sanitácia na pracovisku			7
1.3 Pracovný poriadok pracoviska			7
2. Welfare zvierat			14
3. Jatočné opracovanie jatočných zvierat – hovädzí dobytok			49
3.1 Ustajňovanie hovädzieho dobytku			7
3.2 Omračovanie hovädzieho dobytku			7
3.3 Vykrvovanie hovädzieho dobytku			7
3.4 Sťahovanie z kože a ošetrovanie kože hovädzieho dobytku, nadpracovanie kože, práca s nožom			14
3.5 Vykloľovanie hovädzieho dobytku			7
3.6 Polenie a štvrtenie hovädzieho dobytku			7
4. Jatočné opracovanie jatočných zvierat – ošípané			42
4.1 Ustajnenie ošípaných a ich príprava na omračovanie			7
4.2 Omračovanie ošípaných			7
4.3 Vykrvovanie			7
4.4 Opracovanie kože – parenie a odštetinovanie ošípaných, sťahovanie koží krupón, bravčovica			14
4.5 Vykloľovanie ošípaných			7
5. Jatočné opracovanie jatočných zvierat – teľce, ovce			49
5.1 Príprava teliat na porážku			7
5.2 Príprava oviec na porážku			7
5.3 Omračovanie			7
5.4 Vykrvovanie			7
5.5 Vonkajšie nadpracovanie kože			7
5.6 Sťahovanie kože			7
5.7 Vykloľovanie			7
6. Vedľajšie jatočné produkty -krv, kože			35
6.1 Technika vykrvovania jatočných zvierat			7
6.2 Spracovanie krvi			7

6.3 Techniky sťahovania kože	7
6.4 Úprava kože, konzervovanie kože	7
6.5 Kontrola kvality a akosti kože – chyby kože	7
7. Vedľajšie jatočné produkty – črevá, droby, kosti	49
7.1 Technika vykoľovania	7
7.2 Opracovanie a triedenie čriev	7
7.3 Konzervovanie čriev, kontrola akosti a chyby čriev	7
7.4 Opracovanie drobov , delenie drobov a ich význam	7
7.5 Získavanie a ošetrovanie kostí	7
7.6 Vykosťovanie rebier a harfy	7
7.7 Veterinárna prehliadka – vyšetrenie a označovanie mäsa	7
8. Chladenie a mrazenie mäsa	28
8.1 Uskladňovanie mäsa v chladiarňach	7
8.2 Techniky chladenie mäsa	7
8.3 Zrenie mäsa – podmienky zrenia	7
8.4 Mrazenie mäsa – technika mrazenia, uskladňovanie mäsa a jeho rozmrazovanie	7
9. Delenie bravčového mäsa	91
9.1 Delenie bravčového mäsa pre výrobu	7
9.2 Delenie bravčového mäsa pre kuchynskú úpravu	7
9.3 Vykosťovanie bravčových stehien	14
9.4 Úprava bravčového karé – rozrábka, úprava karé pre jedálne	7
9.5 Vykosťovanie bravčových pliec	7
9.6 Úprava bravčových stehien	7
9.7 Vykosťovanie bravčových stehien	7
9.8 Úprava bravčových hláv a chvostov	7
9.9 Úprava panenskej sviečkovice	7
9.10 Vykosťovanie rebier a harfy	7
9.11 Vykosťovanie bravčovej lopatky	7
9.12 Delenie bravčovej lopatky	7
10. Delenie hovädzieho mäsa	91
10.1 Delenie hovädzieho mäsa na výrobu	7
10.2 Delenie hovädzieho mäsa na kuchynskú úpravu	7
10.3 Vykosťovanie hovädzích stehien	21
10.4 Vykosťovanie hovädzích pliec	14
10.5 Úprava sviečkovice, roštenca	7
10.6 Delenie a rozrábka teľacieho mäsa	7
10.7 Rozrábka teľacieho mäsa a delenie na kuchynskú úpravu	7
10.8 Rozrábka teľacieho mäsa a delenie na kuchynskú úpravu	7
10.9 Rozrábka a delenie baranieho mäsa	7

10.10 Rozrábka a delenie baranieho mäsa	7
11. Predaj mäsa a mäsových výrobkov	42
11.1 Oboznámenie sa s pracoviskom (predajňou), cenami a cenovou politikou	7
11.2 BOZP v predajných a skladových priestoroch	7
11.3 Osobná hygiena a hygiena pracoviska	7
11.4 Označovanie tovaru – preceňovanie	7
11.5 Balenie tovaru, obalová technika, dopĺňovanie tovaru	7
11.6 Manipulácia s jednotlivými druhmi tovarov	7
12. Mäsová výroba	42
12.1 Výber hlavných surovín pre mäkké mäsové výrobky	7
12.2 Príprava diela pre výrobu párok, pomocné látky – soli, koreniny, bielkoviny, voda	7
12.3 Výroba varených mäsových výrobkov ,suroviny, pomocné látky -dochucovanie	7
12.4 Výber mäsa pre tlačienky – samostatná práca miešanie plnenie	7
12.5 Výber mäsa pre jaternice – miešanie ,varenie, balenie, uskladnenie	7
12.6 Označovanie výrobkov a cenová politika	7
13. Technologické postupy pri úprave a výrobe mäsových výrobkov	49
13.1 Príprava výrobného mäsa – úprava, mletie	7
13.2 Výber pomocných látok – miešanie	7
13.3 Výber mäsa – výroba spojky a vložky	7
13.4 Solenie mäsa a vyfarbovací proces, spôsoby solenia	7
13.5 Mletie a miešanie surovín – spôsoby mletia (kuter, koloidný mlyn, melič)	7
13.6 Veterinárna prehliadka mäsa – označovanie	7
13.7 Výroba a plnenie do obalov, tepelná úprava	7
14. Špecifické učivo	91
14.1 Výroba špecialít, zásady výroby	14
14.2 Sklady mäsa a mäsových výrobkov- skladová evidencia	7
14.3 Výroba pečienky – Debrecínska pečienka	7
14.4 Výber a zrezanie mäsa – Anglická slanina	7
14.5 Samostatná práca – výroba Anglickej slaniny	7
14.6 Výroba údeného mäsa a slanín- význam, použitie	7
14.7 Výroba Gazdovskej, Sedliackej slaniny	7
14.8 Výroba údenej krkovičky, pleca, klavy, rebier	7
14.9 Výroba lahôdkových a špeciálnych výrobkov/ rolád	7
14.10 Sklady surovín skladová evidencia	7
14.11 Balenie mäsových výrobkov – expedovanie	7
14.12 Cenotvorba a predaj mäsových výrobkov	7

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	 tretí	21	630
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			7
2. Technológia výroby mäsových výrobkov			28
2.1 Oboznámenie sa s prevádzkou a strojovým zariadením MV			7
2.2 Výber surovín, spracovanie mäsového diela – miešanie			7
2.3 Výroba drobných mäsových výrobkov – párky, špekačky			7
2.4 Plnenie do obalov, uzavieranie obalov tepelná úprava, hmotnostné straty			7
3. Výroba varených a pečených výrobkov			35
3.1 Oboznámenie sa so strojovým zariadením – jaternice, tlačanky, pečeňový syr, bravčový paprikový, lalok, sekaná.			7
3.2 Výber a úprava surovín pre výrobu jaterníc, spracovanie diela, plnenie, varenie			7
3.3 Výber a úprava surovín pre výrobu tlačanky – spracovanie diela, plnenie, varenie			7
3.4 Výroba pečeňového syra – rozomletie suroviny(kutrovanie) dochucovanie, plnenie, varenie			7
3.5 Technologický postup pri výrobe bravčového laloku a sekanej – úprava, varenie, (pečenie)schladzovanie, ochutenie, balenie			7
4. Výroba trvanlivých mäsových výrobkov			35
4.1 Tepelne opracované výrobky – výber výrobku, technologicky postup výroby: mletie, sekanie, miešanie a dochucovanie diela, plnenie do obalov.			7
4.2 Tepelne opracované výrobky – tepelné opracovanie, chladenie, sušenie, označovanie, balenie, požiadavky na výrobu, chyby výrobkov.			7
4.3 Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky – výber mäsa a slaniny a úprava surovín.			7
4.4 Technolog. postup výroby fermentovaných salám- výber chladeného(mrazeného)mäsa, mletie, miešanie s pomocnými surovinami, plnenie do obalov, zrenie – sušenie výrobkov			7

4.5 Sušené mäsa – výber mäsa, technologický postup výroby – skladovanie	7
5. Špeciálne mäsové výrobky - šunky, údené mäsa	42
5.1 Oboznámenie so strojovým zariadením, bezpečnosť a hygiena, technologický postup pri výrobe špeciálnych mäsových výrobkov – suroviny, solenie, opracovanie	7
5.2 Výroba debrecínskej pečienky – úprava mäsa, výber pomocných surovín, varenie, chladenie, povrchové krytie, chladenie a balenie	14
5.3 Mozaikové výrobky – technológia výroby, výroba čier- ej vložky a žltej vložky	7
5.4 Výroba šunky – výber mäsa a jeho úprava, solenie a dochucovanie, výber foriem, varenie, chladenie, balenie.	14
6. Predaj mäsových výrobkov	42
6.1 Výber a triedenie mäsa pre predaj	14
6.2 Váženie a balenie mäsa	7
6.3 Samostatný predaj mäsa a mäsových výrobkov – pokladňa	14
6.4 Príjem – výdaj, účtovná evidencia	7
7. Objednávanie tovaru pre mäso predajne	35
7.1 Výber mäsa a mäsových výrobkov – kritéria predaja	7
7.2 Skladovanie a chladenie mäsa a mäsových výrobkov	7
7.3 Príprava a úprava tovaru a úprava mäsa a mäsových výrobkov v predajni	7
7.4 Výber tovaru určeného k predaju	7
7.5 Krájanie, váženie, balenie mäsa a mäsových výrobkov	7
8. Predaj lahôdkarských výrobkov – výber	35
8.1 Výber lahôdkarských výrobkov – kritéria predaja	7
8.2 Balenie, krájanie lahôdkarských výrobkov	7
8.3 Váženie, predaj, expedícia a uskladňovanie	14
8.4 Uskladňovanie, vyradovanie pokazeného tovaru	7
9. Preprava mäsa a mäsových výrobkov	35
9.1 Ošetrovanie výrobkov pri expedícií	7
9.2 Výber a príprava mäsa na expedíciu,	14
9.3 Modernizácia expedovania – chyby pri expedovaní	7
9.4 Záručné doby prepravovaného a uskladňovaného mäsa a mäsových výrobkov	7
10. Spracovanie tukov	28
10.1 Moderné spôsoby škvarenia a topenia tukov – stroje a zariadenia	7
10.2 Príprava suroviny, škvarenie, topenie loja	7

10.3 Obsluha moderných baliacich liniek – skladovanie tovaru	7
10.4 Výkonové normy, chyby pri výrobe – odstraňovanie	7
11. Spracovanie hydiny a rýb	28
11.1 Základné pracovné postupy pri spracovaní hydiny	7
11.2 Balenie – triedy kvality	7
11.3 Pracovné postupy pri spracovaní rýb	7
11.4 Samostatná práca – expedícia	7
12. Jatočná výroba – rozoberanie, vykosťovanie a triedenie mäsa	126
12.1 Rozoberanie bravčových polovic	14
12.2 Rozoberanie bravčových pliec	14
12.3 Rozoberanie bravčových stehien	14
12.4 Zrezávanie rebier	7
12.5 Sťahovanie kože zo slaniny a vykosťovanie bravčových hláv	7
12.6 Rozoberanie hovädzích polovic	7
12.7 Rozoberanie hovädzích štvrtín	14
12.8 Čistenie žalúdka a predžalúdkov	7
12.9 Uskladnenie a solenie koží	7
12.10 Krájanie a balenie držíek pre drobný tovar	7
12.11 Zrezávanie mäsa z hovädzích hláv	7
12.12 Zrezávanie a úprava panenskej sviečkovice	7
12.13 Zrezávanie a úprava vysokého a nízkeho roštenca	7
12.14 Úprava mäsa na predaj a výrobu	7
13. Jatočná výroba – spracovanie hovädziny /telce/	35
13.1 Omračovanie, vykrvovanie HD, nadpracovanie kože, odrezanie hlavy	7
13.2 Sťahovanie kože, vyvrhovanie vnútornosti	7
13.3 Polenie hovädzích kusov a štvrtenie hovädzích kusov	7
13.4 Jatočná úprava hovädzích štvrtín a rozrábka mäsa	14
14. Výroba konzerv	21
14.1 Základné delenie konzerv, technologický postup výroby konzerv	7
14.2 Príprava surovín, zmesí na výrobu konzerv	7
14.3 Plnenie, uzatváranie, tepelné opracovanie konzerv - pasterizovanie, sterilizovanie	7
15. Výrobná fáza – jatočná výroba	98
15.1 Opracovanie jatočného tela ošípanej	7
15.2 Nadpracovanie slaniny, odstránenie miechy a krvavých častí ,umývanie polovic, váženie	7
15.3 Presun polovic do chladiarne – rozloženie v chladiarni	7
15.4 Úprava polovic proti nadmernému vysychaniu – kontrola teploty	7

15.5 Zrezávanie bravčových hláv a laloku	7
15.6 Rozoberanie bravčových polovic	7
15.7 Sťahovanie kože zo slaniny – ručne	7
15.8 Sťahovanie kože zo slaniny – strojové	7
15.9 Sťahovanie slaniny ručne a strojové	7
15.10 Rozrábka hovädzieho mäsa	14
15.11 Rozrábka bravčového mäsa	14
15.12 Rozrábka mäsa a výroba mäsových výrobkov	7