Stredná odborná škola

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

študijný odbor: 2956 H mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka

Obsah

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE 4

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu: 5

2. CIELE A POSLANIE ŠKOLY 6

2.1 Výchovno-vzdelávacie ciele školy 6

2.2 Vízia a filozofia školy 6

2.3 Prioritné smerovanie školy 8

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU 9

3.1 Popis školského vzdelávacieho programu 9

3.5 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky 10

3.5.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium 10

3.5.2 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 11

4 PROFIL ABSOLVENTA 13

4.1 Celková charakteristika absolventa 13

4.2 Kľúčové kompetencie 14

4.3 Odborné kompetencie 18

4.4 Uplatnenie absolventa 22

5. UČEBNÝ PLÁN 23

6 PODMIENKY REALIZÁCIE ŠkVP 28

6.1 Materiálne podmienky 28

6.2 Personálne podmienky 29

6.3 Organizačné podmienky 30

6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 30

7. VZDELÁVANIE ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI (ŠVVP) 32

7.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania 32

7.2 Podporné opatrenia 33

8 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV 35

8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov 35

8.2 Hodnotenie a organizácia záverečnej skúšky 35

8.3 Klasifikácia 37

9 UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV 40

9.1 Štruktúra učebných osnov 40

9.2 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie 40

9.3 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie 42

9.4 Výkonové štandardy pre praktické vyučovanie 44
9.5 Obsahové štandardy pre praktické vyučovanie 45
9.6 Učebné osnovy 48
VZDELÁVACIA OBLASŤ JAZYK A KOMUNIKÁCIA 48
SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA 49
ANGLICKÝ JAZYK 56
ETICKÁ VÝCHOVA 71
NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA 74
OBČIANSKA NÁUKA 77
CHÉMIA 80
MATEMATIKA 83
TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA 92
ZDRAVOTNÁ TELESNÁ VÝCHOVA 99
EKONOMIKA 102
OBCHODNÁ PREVÁDZKA 104
HYGIENA POTRAVÍN 122
POTRAVINY A VÝŽIVA 127
TECHNOLÓGIA 138
KUCHÁRSKA TECHNOLÓGIA 144
STOLOVANIE 150
PRAKTICKÉ CVIČENIA Z OBCHODNEJ PREVÁDZKY 154
PRAKTICKÉ CVIČENIA Z EKONOMIKY 157
PRAKTICKÉ CVIČENIA ZO STOLOVANIA 159
ODBORNÝ VÝCVIK MÄSIAR 161

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Pod Bánošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Zriaďovateľ	BBSK, Námestie SNP 23, 974 01 Banská Bystric
Kód a názov odboru vzdelávania	2956 H mäsiar kuchár
Názov ŠVP a ŠkVP	29 Potravinárstvo mäsiar kuchár
Stupeň vzdelania	SKKR/EKR 3 stredné odborné vzdelanie s výučným listom
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	01.09.2013
Miesto vydania	SOŠ, Pod Bánošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Platnosť ŠkVP	01.09.2024

Stredná odborná škola

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Reevidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
2023		
	1.9.2025	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe. I. ročník: biológia a anatómia (-0,5h) suroviny (-0,5h) II. ročník: kuchárska technológia (-1h) III. ročník: technológia (- 0,5h) obchodná prevádzka (-0,5h) ekonomika presunutá zo IV. ročníka (+1) IV. ročník: technológia (- 0,5h)

2. CIELE A POSLANIE ŠKOLY

2.1 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. Našim cieľom je formovať žiakov nielen ako odborníkov vo svojom povolaní, ale aj ako zodpovedných občanov s rešpektom k prírode, tradíciám a kultúrnemu dedičstvu regiónu.

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

Naša škola aktívne podporuje celoživotné vzdelávanie a rozvoj žiakov. Podporujeme talent a aktívne učenie. Využívame moderné vyučovacie metódy, projektové vyučovanie, informačno-komunikačné technológie a spoluprácu s odborníkmi z praxe. Neoddeliteľnou súčasťou je praktická príprava v školských dielňach, 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 špecifík. Spája tradíciu s inováciami, odborné vzdelanie s hodnotami a pripravuje žiakov na úspešný život a prácu v meniacej sa spoločnosti.

2.2 Vízia a filozofia školy

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 vštepujeme 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.

2.3 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. Našim 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 zatraktívniť 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.

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Vzdelávací program konkretizuje požiadavky ŠVP na odborné vzdelávanie žiaka v odboroch príslušných do skupiny odborov 29 Potravinárstvo – odbor mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka

3.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Cieľom študijného odboru mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka 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.

Príprava žiakov v študijnom odbore sa realizuje v teoretickom a praktickom vyučovaní. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou praxe v školských dielňach.

Štvorročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek priemyselnej výroby, v družstevných a súkromných podnikoch, alebo samostatní podnikatelia v potravinárskej výrobe a v rôznych súvisiacich službách.

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

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

Školský vzdelávací program pre odbor cukrár pekár vychádza z požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu a programu

Učebný odbor je koncipovaný tak, aby absolvent bol pripravený na dve zamestnania. Absolvent vie podľa určených technologických postupov vyrábať polovýrobky, výrobky, cestá, cukrárske a pekárske výrobky, zmrzlinu. Obsah je zameraný na príjem surovín, kontrolu a skladovanie, na základy správnej výživy, hygienu potravín, obsluhu a nastavovanie základných strojov a zariadení a ich bežnú údržbu, na aranžovanie, skladovanie, expedíciu a predaj cukrárskych a pekárskych výrobkov a ich senzorické hodnotenie.

Vzdelávanie je rozčlenené na:

1. všeobecné vzdelávanie
2. odbornú zložku vzdelávania, ktorá pozostáva

a) z teoretického vzdelávania

b) z praktickej prípravy

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. Všeobecné vzdelávacie ciele sú vo vzdelávacom programe rozpracované v podobe kompetencií absolventa, obsahových štandardov a im odpovedajúcich čiastkových kompetencií.

3.2 Organizačné formy štúdia

-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 4 roky. Odborná prax počas 4 rokov štúdia je realizovaná v odborných dielňach v pôsobnosti školy. Kuchárske zručnosti odborne nadobúdajú v školskej jedálni pri príprave jedál. Rozsah štúdia odborných a všeobecno vzdelávacích predmetov sú 4 dni, rozsah odbornej praxe je 6 dní.

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. – 4. 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

Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Stredná odborná škola

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

4 PROFIL ABSOLVENTA

4.1 Celková charakteristika absolventa

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

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

Učebný odbor mäsiar kuchár, mäsiarka kuchárka je koncipovaný tak, aby bol absolvent pripravený na dve zamestnania. Absolvent je pripravený spracovávať mäso, podľa určených technologických postupov vyrábať mäsové polovýrobky, mäsové a lahôdkarské výrobky, konzervy, predaj mäsa, mäsových a lahôdkarských výrobkov, základy správnej výživy, hygieny potravín. Vie obsluhovať a nastavovať základné stroje a zariadenia na výrobu a vykonávať ich bežnú údržbu. Absolvent sa podieľa na zostavovaní menu, resp. jedálneho lístka, preberá potravinárske suroviny. Ovláda práce spojené so stolovaním, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, základné receptúry a technologické postupy bežných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, má kultivované a spoločenské správanie, vie komunikovať so zákazníkom. Z predpísaných noriem, kuchárskych kníh, vlastných receptúr pripravuje na strojno-technickom zariadení teplé a studené pokrmy. Stará sa aj o nakupovanie, skladovanie potravinárskeho tovaru, ošetrovanie kuchynského náradia, strojno-technologického zariadenia a hygiena pracoviska

Absolventi po ukončení štúdia získajú 2 výučné listy 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 názo-ry ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadvä-zovať 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 účin-nú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schop-nosti sprostredkúvať 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 in-formácií 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 vedo-mostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a od-vodiť 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 zme-nám 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 sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdeláva-nie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramot-nosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníc-tvom, 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, konštruk-tívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schop-nosť 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, iniciatívnos-

ti, vytrvalosti, ako aj schopnosti spolupracovať s cieľom plánovať a riadiť projekty s kul-túrnou, sociálnou alebo finančnou hodnotou.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

-prijímať finančné rozhodnutia týkajúce sa nákladov a hodnoty

Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu

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.

Stredná odborná škola

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

4.3 Odborné kompetencie

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 výrobkov,

b) 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 výrobkov,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,

- ovládať technologické postupy výroby polotovarov a výrobkov v mäsiarskom a kuchárskom odbore,
- poznať hodnotiace znaky kvality výrobkov, chyby výrobkov a spôsoby ich odstránenia,
- poznať princíp hodnotenia kvality výrobkov,
- aplikovať senzorické hodnotenie kvality 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 vo výrobe,
- popísať a vysvetliť základnú funkciu strojov, zariadení a liniek používaných

  vo výrobe,
- poznať základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na

  racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov
- vysvetliť podstatu ekonomického prístupu a konania vo výrobnej a nevýrobnej sfére svojho odboru,
- definovať ekonomické zákonitosti a zásady podnikania, postupy vedenia jednotlivých dokladov o materiálových a finančných prostriedkoch v podniku a uplatňovať ich pri nákupe surovín, materiálov, v technologických postupoch a pri predaji produktov,
- poznať možnosti využitia VT pri riadení technologického procesu i pri výrobnej evidencii
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany v mäsiarskej a kuchárskej výrobe a ochrany životného prostredia,
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s mäsiarskou a kuchárskeou 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 výrobu cukrárskych a pekárskych výrobkov
- vykonať prípravu surovín na výrobu a posúdiť senzoricky ich kvalitu,
- správne pracovať s receptúrami, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- pripraviť polotovary – cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby
- tvarovať cestá, hmoty a piecť ich,
- dohotovovať výrobky a správne ich uskladňovať,
- vyrobiť pekárske a cukrárske výrobky podľa receptúry,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať senzorické hodnotenie pri posudzovaní kvality surovín, kvality cukrárskych a pekárskych výrobkov i kvality v rámci medzioperačnej kontroly,
- posúdiť kvalitu cukrárskych a pekárskych výrobkov,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- nastaviť, používať a obsluhovať základné strojnotechnologické zariadenia používané v mäsiarskej a kuchárskej výrobe,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku vrátane sanitácie strojnotechnologických zariadení,
- využívať počítačové programy pri riešení jednoduchých odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii so surovinami, pomocnými materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,

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

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 získavať, kriticky hodnotiť, triediť a využívať informácie o javoch a procesoch, ktoré sú významné na utváranie názorov a postojov človeka, občana a odborníka,
- uplatňovaním všeľudských morálnych noriem.

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. Učebný odbor je koncipovaný tak, aby bol absolvent pripravený na dve zamestnania - v priemyselnej mäsiarskej a kuchárskej výrobe, ale aj v súkromnom podnikaní. Nadväzná odborná príprava je možná vo vzdelávacích programoch nadstavbového štúdia pre absolventov 4-ročného učebného odboru a špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.

5. UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru		**2978H mäsiar kuchár**				
Forma štúdia		denná				
Vyučovací jazyk		slovenský				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov		**Týždenný počet vyučovacích hodín**				
		1.	**2.**	**3.**	**4.**	**Spolu**
TEORETICKÉ VYUČOVANIE		**14,5**	**13**	**13,5**	**12,5**	**53,5**
Všeobecno-vzdelávacie predmety		**7,5**	**6**	**5,5**	**4,5**	**23,5**
jazyk a komunikácia	Slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	1	**4,5**
	Cudzí jazyk b), c)	2	2	2	2	**8**
človek a hodnoty	Etická /náboženská výchova f)	1	-	-	-	**1**
človek a spoločnosť	Dejepis	-	-	-	-	**-**
	Občianska náuka	-	-	1	-	**1**
človek a príroda	Biológia	-	-	-	-	**-**
	Chémia	1	-	-	-	**1**
matematika a práca s informáciami	Matematika c)	1	1	0,5	0,5	**3**
	Informatika c)	-	1	-	-	**1**
zdravie a pohyb	Telesná a športová výchova c)	1	1	1	1	**4**
ODBORNÉ VZDELÁVANIE		**26**	**29**	**29**	**30**	**114**
Odborné predmety		**7**	**7**	**8**	**8**	**30**
ekonomika		-	-	1	-	**1**
obchodná prevádzka		-	-	-	0,5	**0,5**
aplikovaná chémia i), j), k)		-	1	1	1	**3**
biológia a anatómia		1,5	1	-	-	**2,5**
mikrobiológia j)		-	1	1	-	**2**
hygiena potravín		-	-	1	1	**2**
potraviny a výživa		-	-	-	0,5	**0,5**
suroviny i), j), k)		0,5	1	1	1	**3,5**
kuchárska technológia		2	2	1	2	**7**
technológia i), j), k)		2	1	2	2	**7**
stolovanie		1	-	-	-	**1**
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE		**19**	**22**	**21**	**22**	**84**
praktické cvičenia z obchodnej prevádzky		1	-	-	-	**1**
praktické cvičenia zo stolovania		-	1	-	-	**1**

praktické cvičenia z ekonomiky	-	-	-	1	**1**
Odborný výcvik	**18**	**21**	**21**	**21**	**81**
Disponibilné hodiny	0	0	0	0	**0**
Odborné kurzy					
Kurz na ochranu života a zdravia	-	-	3dni x 6 h	-	
Kurz pohybových aktivít v prírode	3dni x 6	2dni x 6	-	-	
Účelové cvičenia	2dni x 6	2dni x 6	-	-	
Spolu	**33,5**	**35**	**34,5**	**34,5**	**137,5**

Poznámky:

I. ročník: biológia a anatómia (-0,5h)
suroviny (-0,5h)
II. ročník: kuchárska technológia (-1h)
III. ročník: technológia (- 0,5h)
obchodná prevádzka (-0,5h)
ekonomika presunutá zo IV. ročníka (+1)
IV. ročník: technológia (- 0,5h)

a) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2., 3. a 4. ročníku.

b) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1.- 4. ročníku, spolu 8 vyučovacích hodín za štúdium. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 1. až 4. ročníku.

c) V prípade, že škola učí predmet chémia v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú chémiu) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.

d) V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.

e) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov. Pokiaľ škola organizuje kurz pohybových aktivít v prírode, môže sa počet hodín kurzu (plavecký kurz max. 20 hodín, lyžiarsky kurz, snoubordingový kurz a ostatné kurzy iných športov v prírode max. 30 hodín) zarátať do celkového počtu hodín telesnej a športovej výchovy v danom ročníku určenom rámcovým učebným plánom.

f) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.

g) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín,

maximálne 140 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. až 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky

h) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.

i) Praktické vyučovanie sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Riaditeľ školy môže na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku po dohode so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie využiť aj hodiny praktických cvičení.

j) Súčasťou praktického vyučovania v predmete odborný výcvik je obsah učiva kurzu senzorického hodnotenia.

k) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.

l) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.

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

Prehľad využitia týždňov:

Činnosť	**1. ročník**	**2. ročník**	**3. ročník**	**4. ročník**
Vyučovanie podľa rozpisu	**33**	**33**	**33**	**30**
Záverečná skúška n)	**-**	**-**	**-**	**1**
Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)	**6 týž.**	**5 týž.**	**5 týž.**	**5 týž.**

Účasť na odborných akciách	**1 týž.**	**1 týž.**	**1 týž.**	**-**
Spolu týždňov	**40**	**40**	**40**	**37**

Poznámky k školskému učebnému plánu:

a) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je v prvom ročníku 34,5hodín, v druhom 33,5 hodín, v treťom 33,5 hodín, v štvrtom 34,5 hodín spolu 137,5 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebnom odbore sa realizuje v 1., 2.,3. a 4.ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov). Časová rezerva sa využíva na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

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

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

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

e) V ŠkVP sa realizuje výučba anglického a nemeckého jazyka podľa výberu študenta. Výučba cudzieho jazyka sa v učebnom odbore realizuje v rozsahu 8 vyučovacích hodín v prvom až štvrtom ročníku.

f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Pre ŠkVP bol vybratý predmet chémia s 1 hodinovou týždennou dotáciou v 1.ročníku.

g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. V ŠkVP boli ponechané obidva- matematika v 1.,2.,3. a 4. ročníku s 3 hod. dotáciou a informatika v 2. ročníku v rozsahu 1 hodína za štúdium.

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

i) Odborná príprava sa delí na teoretické vzdelávanie a praktická príprava. Realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 3040 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania sú vytvorené podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou odborného výcviku v školských dielňach. Na odbornom výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.

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

k) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz priamo po triedach, výnimočne po ročníkoch. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy.

l) Účelový kurz sa realizuje v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku. Lyžiarsko – výcvikový kurz sa realizuje v rozsahu 5-7 dní v prvom ročníku.

m) Žiaci v priebehu štúdia absolvujú exkurzie (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu.

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

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 vyučovanie , ubytovania a medáreň s príslušnými skladmi a chladiacimi boxami.

Stále priebežne dokončujeme novú koniareň a zmodernizovali sme školskú záhradu, ktorú ďalej rozširujeme o samozávlahové 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, výrobňa 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 skríň a stoly s lavičkami.

Telocvičňa: Telocvičňu sme zmodernizovali, nový obklad, dvere do náraďovne, 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

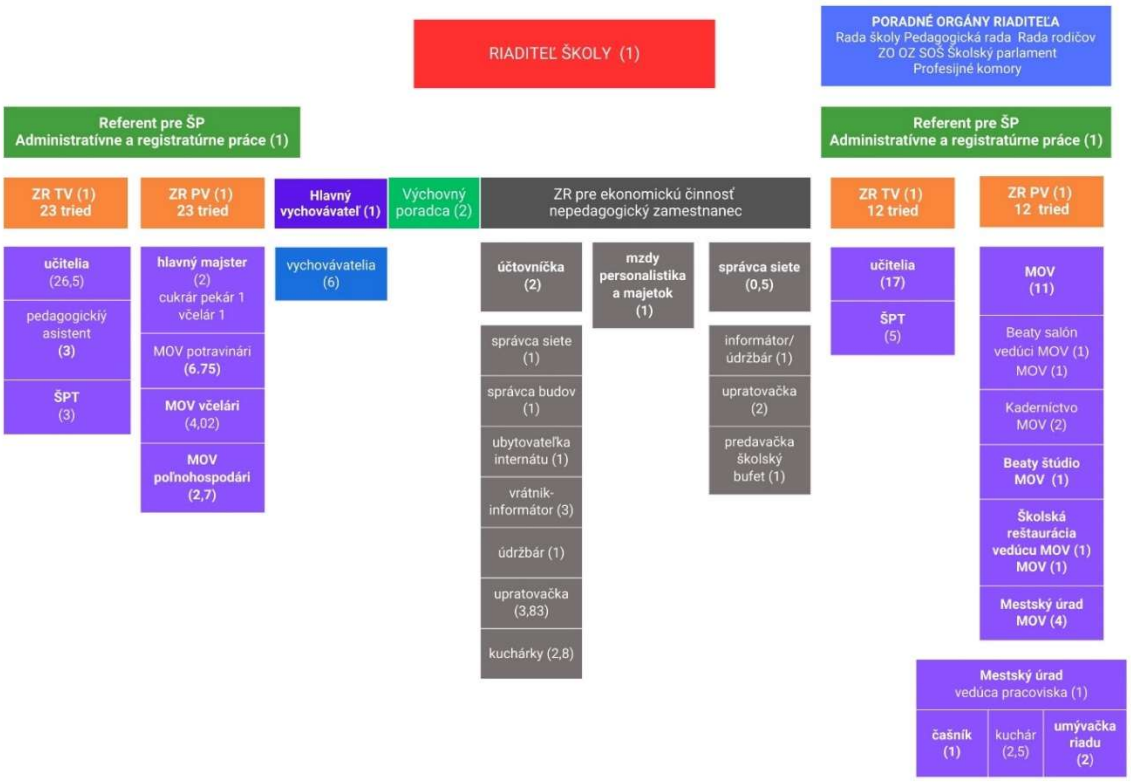
Počet kabinetov: 8 Z toho odborné: 14

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 dvojtýždenný 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 správnemu používaniu ochranných pracovných prostriedkov a technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným normám. Pracoviská sú pod stálym dozorom kvalifikovaných pedagógov, pričom sa rozlišujú stupne dozoru podľa náročnosti a rizikovosti vykonávaných činností. Súčasťou výučby sú aj praktické nácviky prvej pomoci, manipulácie s chemickými látkami a zásady správnej výrobnej praxe.

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

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

- **Individualizácia a diferenciácia**

Prispôsobenie 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, sebavedomie 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 zadaní 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 hodnotený počas roka priebežným hodnotením a na konci polroka alebo konci školského roka sú hodnotený 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 prejavenia vedomostí (ústna skúška, projekty) a možnosti použitia kompenzačných pomôcok (kalkulačka, tabulky).

8.2 Hodnotenie a organizácia záverečnej skúšky

Učebný odbor je ukončený záverečnými skúškami a žiak obdrží výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške.

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

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

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- písomná časť,
- praktická časť,
- ústna časť.

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

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

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

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

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

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

Témy záverečnej skúšky

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

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

Každá téma má:

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

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

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

8.3 Klasifikácia

Na strednej škole sa primárne používa klasifikácia známkami 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).

Teoretické vyučovanie

Hodnotenia a klasifikácia:

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak ovláda poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti, ktoré požadujú výkonové štandardy, obsahové štandardy, učebné osnovy pre teoretické vzdelávanie, celistvo, presne a úplne a chápe vzťahy medzi nimi. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť. Výsledky jeho činnosti sú kvalitné, iba s menšími nedostatkami. Je schopný samostatne študovať vhodné texty.

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak ovláda poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti, ktoré požadujú výkonové štandardy, obsahové štandardy, učebné osnovy pre teoretické vzdelávanie, v podstate celistvo, presne a úplne. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatne a produktívne alebo s menšími podnetmi učiteľa uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť. Kvalita výsledkov činnosti je spravidla bez podstatných nedostatkov. Žiak je schopný samostatne alebo s menšou pomocou študovať vhodné texty.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak má v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií a zákonitostí nepodstatné medzery. Požadované intelektuálne a motorické činnosti nevykonáva vždy presne. Podstatnejšie nepresnosti a chyby vie za pomoci učiteľa korigovať. Osvojené vedomosti a zručnosti aplikuje pri riešení teoretických a praktických úloh s chybami. Uplatňuje poznatky a hodnotí javy a zákonitosti podľa podnetov učiteľa. Jeho myslenie je vcelku správne, nie je vždy tvorivé. V kvalite výsledkov jeho činnosti sú častejšie nedostatky. Je schopný samostatne študovať podľa návodu učiteľa.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak má v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných vedomostí závažné medzery. Pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností je málo pohotový a má väčšie nedostatky. V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby. Pri využívaní vedomostí pri výklade a hodnotení javov je nesamostatný. V logickosti myslenia sa vyskytujú závažné chyby a myslenie je spravidla málo tvorivé. Závažné nedostatky a chyby vie žiak za pomoci učiteľa opraviť. Pri samostatnom štúdiu má veľké nedostatky.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak si neosvojil vedomosti požadované učebnými osnovami celistvo, presne a úplne, má v nich závažné a značné nedostatky. Jeho schopnosť vykonávať požadované intelektuálne a praktické činnosti má veľmi podstatné nedostatky. V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú veľmi závažné chyby. Pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí nevie svoje vedomosti uplatniť, a to ani na podnet učiteľa. Neprejavuje samostatnosť v myslení, vyskytujú sa u neho časté logické nedostatky. Závažné nedostatky a chyby nevie opraviť ani s pomocou učiteľa. Nevie samostatne študovať.

Písomná odpoveď:	Stupňom 1	100%- 90% úspešnosť
	Stupňom 2	89% - 75% úspešnosť
	Stupňom 3	74% - 50% úspešnosť
	Stupňom 4	49% - 25% úspešnosť
	Stupňom 5	24% - 0% úspešnosť

Podľa všeobecne záväzných právnych predpisov – Metodický pokyn MŠVVaŠ SR č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl z 1. mája 2011.

Praktické vyučovanie
Hodnotenie a klasifikácia:

Ústna odpoveď a praktické prevedenie:

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a praktické činnosti. Samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh. Myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť. Svoje vedomosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni.

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak vie pohotovo vykonávať požadované intelektuálne a praktické činnosti. Pri riešení teoretických a praktických úloh postupuje samostatne, len s malými podnetmi učiteľa. Myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak osvojené vedomosti a zručnosti interpretuje samostatne s občasnými usmerneniami vyučujúceho. Ústny a písomný prejav je čiastočne správny.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a praktických činností je málo pohotový. Osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh zvládne iba za aktívnej pomoci vyučujúceho. Jeho myslenie nie je tvorivé.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak vedomosti a zručnosti požadované vzdelávacími štandardmi si neosvojil, má v nich závažné nedostatky a chyby nevie opraviť s pomocou vyučujúceho. Neprejavuje samostatnosť v myslení.

9 UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

9.1 Štruktúra učebných osnov

Učebné osnovy sú rozdelené do viacerých tematických celkov, ktoré zabezpečujú komplexný rozvoj odborných, praktických aj osobnostných kompetencií žiakov. Základ tvorí všeobecno-vzdelávacia zložka, zahŕňajúca predmety: slovenský jazyk, cudzí jazyk, etická/náboženská výchova, dejepis, občianska náuka, biológia, chémia, matematika, informatika či telesná a športová výchova. Odborná zložka sa sústreďuje na **vzdelávacie oblasti**:

1) Ekonomické vzdelávanie
2) Prírodovedná príprava
3) Vzdelávanie o surovinách a materiáloch
4) Technické a technologické vzdelávanie
5) Praktická príprava

Osnovy sú koncipované tak, aby sa teoretické poznatky prepájali s praktickými zručnosťami, pričom dôraz sa kladie na bezpečnosť práce, zručnosti v rastlinnej a živočíšnej výrobe, mechanizáciu, prácu v agroturistickom zariadení a hygienu. Súčasťou osnov je aj rozvoj mäkkých zručností, ako sú tímová spolupráca, komunikácia a riešenie problémov. Vzdelávanie prebieha formou vyučovania v škole a odborného výcviku buď v škole alebo na pracoviskách zamestnávateľov, čím sa podporuje prepojenie školy s praxou. Celková štruktúra je flexibilná, umožňuje aktualizáciu podľa potrieb trhu práce a požiadaviek zamestnávateľov.

9.2 Výkonové štandardy pre teoretické vyučovanie

Absolvent má:

- vysvetliť základné odborné technické a technologické pojmy,
- vysvetliť zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
- charakterizovať zásady správnej výrobnej praxe, zásady HACCP, hygienické zásady pri skladovaní a predaji,
- charakterizovať rozdelenie a anatómiu potravinových zvierat,
- opísať zásady aplikovanej chémie a mikrobiológie v podmienkach mäsovej výroby a prípravy pokrmov,
- opísať základné suroviny, výrobky a ich výživové hodnoty,
- vysvetliť zásady správnej výživy,
- opísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávania surovín a materiálov,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru, -
- vysvetliť princípy welfare zvierat,
- charakterizovať psychohygienické a etické aspekty pri usmrcovaní zvierat,

- opísať základy jatočného opracovania potravinových zvierat,
- opísať postup pri veterinárnej prehliadke ante mortem a post mortem mäsa a vnútorností,
- opísať postupy pri delení, vykosťovaní, porciovaní mäsa, hydiny a rýb,
- opísať a vysvetliť technologické receptúry, postupy a zásady pri výrobe mäsových, hydinových, lahôdkarských výrobkov, konzerv,
- vysvetliť normy platné pri výrobe a kontrole mäsových výrobkov,
- vymenovať základné znaky kvality výrobkov, chyby a spôsoby ich odstránenia,
- vysvetliť organizáciu práce v jednotlivých výrobných strediskách mäsového a hydinárskeho priemyslu,
- vysvetliť vplyv jatočného opracovania, mäsovej výroby a gastronómie na životné prostredie, - opísať ponuku, predaj a služby v prevádzke,
- definovať princípy aranžérskej práce,
- vysvetliť základné princípy komunikácie so zákazníkom pri predaji a poskytovaní služieb,
- vysvetliť základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke,
- vymenovať prevádzkovú evidenciu,
- definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a protipožiarnej ochrany,
- vysvetliť organizáciu práce vo výrobnom, obchodnom, odbytovom stredisku a v strediskách služieb,
- definovať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku, základné zmyslové skúšky kvality a dodržiavaní doby spotreby,
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín,
- opísať základné receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov z jednotlivých druhov surovín,
- opísať nové trendy v gastronómii,
- vysvetliť zásady dietetiky a jedál diferencovanej stravy,
- opísať technologické prípravy pokrmov svetových kuchýň a z jednotlivých regiónov Slovenska,
- charakterizovať jednotlivé svetové kuchyne a regionálnu kuchyňu Slovenska,
- definovať gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov,
- vysvetliť zásady stolovania a s tým súvisiace práce,
- ovládať základy senzorického, chemicko-fyzikálneho a mikrobiologického hodnotenia výrobkov,
- zhodnotiť kvalitu výrobkov, chyby a spôsoby odstránenia.

9.3 Obsahové štandardy pre teoretické vyučovanie

Hygiena, zásady správnej výrobnej praxe, HACCP, BOZP

- Správna výrobná prax. Nebezpečenstvá počas výroby
- Hygiena prvovýroby, kvalita surovín
- Hygiena budov a zariadení
- Osobná hygiena, čistenie, sanitácia
- HACCP
- Určovanie miery nebezpečenstva zdravotnej bezchybnosti v technológiách výroby mäsiarskych výrobkov, jedál a nápojov, monitoring a nápravné opatrenia v správnej výrobnej praxi
- Predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci
- Princípy protipožiarnej ochrany
- Psychohygienické a etické aspekty pri usmrcovaní zviera

Jatočné opracovanie hospodárskych zvierat, spracovanie vedľajších potravinových produktov Welfare zvierat

- Nákup zvierat v živom, v mäse, veterinárna prehliadka ante mortem a post mortem mäsa a vnútorností, triedenie jatočne opracovaných tiel podľa legislatívy EÚ, triedenie hydiny a hydinových dielov do tried kvality
- Jatočné opracovanie ošípaných, hovädzieho dobytka, hydiny a ostatných potravinových zvierat. Chyby pri jednotlivých krokoch jatočného opracovania.
- Využitie vedľajších potravinových produktov
- Delenie, vykosťovanie a triedenie bravčových polovičiek, hovädzích štvrtí a ostatných potravinových zvierat na výrobu
- Správny spôsob delenia, vykosťovania, kalibrovania hydiny a balenia hydiny a hydinových dielov Zariadenia chladiarní, mraziarní a deliarní

Mäsová a hydinová výroba

- Základné operácie mäsovej, hydinovej výroby: solenie, mletie a miešanie, narážanie, tvarovanie, tepelné opracovanie, údenie, krájanie a balenie hotových výrobkov, separovanie mäsa, sušenie a zrenie, používanie štartovacích kultúr
- Technológia výroby mäsových, hydinových výrobkov. Základné pravidlá organizácie práce v mäsovej výrobe, vo výrobnom, odbytovom stredisku
- Technologické postupy a základné techniky pri príprave finálnych produktov v mäsovej a hydinovej výrobe.
- Sortiment surovín, ich manipulácia a uskladnenie

- Technológia výroby mäsových a hydinových výrobkov: mäkké výrobky, varené a pečené výrobky, údené a solené výrobky, trvanlivé výrobky a špeciálne mäsové a hydinové výrobky
- Prehľad rámcových technologických postupov

Spracovanie rýb a ostatných druhov zvierat

- Spracovanie sladkovodných a morských rýb, králikov, zveriny a pštrosov
- Jatočné opracovanie, delenie a výroba výrobkoch z rýb a ostatných druhov potravinových zvierat

Výroba konzerv a spracovanie tukového tkaniva

- Sortiment konzerv, ich základné delenie, výrobný postup a chyby
- Druhy tukového tkaniva, spôsoby získavania tukového tkaniva, ich balenie, skladovanie a predaj

Lahôdkarská výroba

- Význam, rozdelenie lahôdkarských výrobkov
- Trendy v lahôdkarskej výrobe
- Výber surovín, receptúry a technologické postupy výroby jednotlivých druhov lahôdkarských výrobkov

Obchodná prevádzka

- Význam a činnosť obchodu
- Základné druhy zariadenia predajne, príjem tovaru, manipulácia a podmienky skladovania tovaru
- Účtovanie tovaru, registračná pokladňa
- Základné a doplnkové formy predaja
- Úlohy predávajúceho pri styku so zákazníkom
- Dodávateľsko-odberateľské vzťahy
- Formy majetku podniku, jeho evidencia a kontrola

Psychológia predaja

- Základy psychológie osobnosti, sociálnej psychológie a psychológie trhu
- Psychické súvislosti ovplyvňujúce pracovný výkon, psychické aspekty problematiky vzťahu predavač – zákazník

Technológia prípravy pokrmov

- Zásady organizácie práce vo výrobnom stredisku gastronomického zariadenia
- Účelové vnútorné vybavenie pracoviska kuchyne a ostatných priestorov výrobného strediska, druhy potrebných zariadení a strojov.
- Správna manipulácia, ošetrenie a jednoduchá údržba zariadení a strojov
- Technologické postupy pri príprave finálnych produktov, základné techniky používané vo výrobných a výdajných strediskách
- Výrobný sortiment gastronomickej prevádzky a manipulácia s tovarom
- Receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov
- Kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín
- Charakteristika a technologické postupy prípravy teplých a studených jedál
- Gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov
- Osobitosti stravovania a gastronómie jednotlivých regiónov Slovenska i svetovej gastronómie

Základy výživy

- Základné pojmy

- Príjem a výdaj látok
- Správne stravovacie návyky a vplyv výživy na ľudský organizmus
- Jednotlivé skupiny potravín, ich zloženie a význam vo výžive

Chémia v gastronómii a v potravinárstve

- Základné pojmy, názvoslovie a základné laboratórne techniky aplikované v potravinárstve a v gastronómii
- Chemické deje a vlastnosti látok
- Ochrana životného prostredia, princípy odpadového hospodárstva

Suroviny používané v potravinárskej výrobe a v zariadeniach spoločného stravovania

- Základné vlastnosti, rozdelenie a získavanie surovín a materiálov, na hodnotenie a ukazovatele kvality surovín, materiálov a tovaru, ochranu vlastností skladovaním a balením
- Úprava a použitie surovín a materiálov, výpočet spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt

Technologické výpočty

- Výpočty surovín, straty vo výrobe a výťažnosť hotových výrobkov
- Stanovenie surovinových noriem a technologických postupov, zameraných na racionalizáciu výroby, úsporu energie
- Základné technologické výpočty, potrebných k zostaveniu technologických postupov, surovinových noriem a rozpisu výroby

9.4 Výkonové štandardy pre praktické vyučovanie

Absolvent vie:

- dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a protipožiarnych opatrení, a ochrany životného prostredia,
- dodržiavať zásady osobnej a prevádzkovej hygieny a psychohygieny,
- dodržiavať zásady sanitácie pracoviska, strojov a zariadení a liniek v rozsahu odboru štúdia
- aplikovať chémiu a mikrobiológiu na špecifické podmienky mäsovej výroby a prípravy jedál, zabezpečiť welfare zvierat, -
- dodržiavať zásady nákupu potravinových zvierat v živom a v mäse a zatrieďovať jatočne opracované telá podľa noriem EÚ, -
- jatočne opracovať hospodárske zvieratá, zverinu a ryby,
- deliť, vykosťovať, porciovať mäso a hydinu,
- využiť, správne ošetriť a uskladniť vedľajšie jatočné produkty,
- pripraviť suroviny na výsek a výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov,
- vyrobiť určené mäsové výrobky, hydinové výrobky, výrobky studenej kuchyne,
- aplikovať normy platné pri výrobe a kontrole mäsových výrobkov,
- určiť základné znaky kvality výrobkov, chyby a spôsoby ich odstránenia, -

- správne nakladať s odpadmi vznikajúcimi v jatočnom opracovaní, v mäsovej výroby a gastronómii s ohľadom na životné prostredie,
- esteticky aranžovať výrobky,
- realizovať predaj a služby na prevádzke,
- spoločensky komunikovať, využívať odbornú terminológiu pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- vhodne používať jednotlivé suroviny, materiál, náradie, prístroje, stroje a zariadenia a hospodárne ich využívať,
- dodržiavať podmienky skladovania a hygienického predaja,
- uplatňovať moderné trendy technologických postupov vo výrobe, používať, orientovať sa v progresívnych metódach a surovinách,
- určiť základné znaky kvality výrobkov, zhodnotiť chyby výrobkov a spôsoby ich odstránenia,
- ovládať základy senzorického a mikrobiologického hodnotenia výrobkov,
- realizovať organizáciu práce vo výrobnom, obchodnom, odbytovom stredisku a v strediskách služieb,
- používať predpísanú evidenciu – skladovú, výrobnú, evidenciu expedície a ostanú evidenciu,
- vypočítať množstva spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- aplikovať nové trendy v gastronómii a v medzinárodnej kuchyni,
- aplikovať zásady dietetiky a pripravovať jedlá diferencovanej stravy,
- zostaviť jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel,
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- aplikovať zásady stolovania a s tým súvisiace práce pri teplom a studenom bufete,
- hodnotiť senzoricky výrobky, - používať predpísanú evidenciu – skladovú, výrobnú, evidenciu expedície a ostanú evidenciu,
- používať, orientovať sa v progresívnych metódach a surovinách,
- vykonávať všetky základné práce na pracoviskách, kvalifikovane a racionálne riešiť jednoduché problémové situácie v odborných činnostiach.

9.5 Obsahové štandardy pre praktické vyučovanie

Organizácia a nadväznosť pracovných činností v prevádzkach mäsovej výroby

- Jatočné opracovanie potravinových zvierat: delenie, vykosťovanie, porciovanie mäsa a hydiny, ošetrenie a uskladnenie vedľajších potravinových produktov
- Príprava suroviny na výrobu rôznych druhov mäsových výrobkov

- Výroba určených mäsových výrobkov, hydinových výrobkov, výrobkov studenej kuchyne podľa receptúr, technologických postupov a zásad mäsovej, hydinovej, lahôdkarskej výrobky Hlavné zásady technických a technologických postupov
- Praktický nácvik manipulácie so surovinami, materiálom a tovarom.
- Praktický nácvik základných technických a technologických postupov
- Mäsová výroba: výroba drobných mäkkých mäsových výrobkov a mäkkých salám, výroba varených a pečených mäsových výrobkov, trvanlivých mäsových výrobkov, údeného mäsa a slanín, výrobou špecialít
- Spracovanie tukov, hydiny a rýb
- Výroba konzerv a polokonzerv, spracovanie tukov, rýb a hydiny
- Výroba lahôdkarských výrobkov: lahôdky zo syra a z vajec, chlebíčky, chuťovky, paštéty, šaláty
- Normy platné pri výrobe a kontrole mäsových výrobkov
- Základné znaky kvality výrobkov, chyby a spôsoby ich odstránenia, správne nakladanie s odpadmi vznikajúcimi v jatočnom opracovaní, v mäsovej výrobe a gastronómii s ohľadom na životné prostredie

Predaj mäsa a mäsových výrobkov -technika predaja

- Príprava tovaru na predaj, aranžovanie tovaru, účtovanie a práca so zariadením predajne a registračnou pokladňou
- Kontrola teplotných režimov
- Príprava a predaj mäsových špecialít, rybacích výrobkov, výrobkov studenej kuchyne, šalátov a obložených pekárskych výrobkov

Normy, normovanie a kalkulácie

- Prepočty surovinových noriem, váženie a meranie surovín, normovanie a kalkulácie jedál

Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných a výdajných strediskách v gastronómii

- Príprava výrobného strediska v gastronomickej prevádzke na pracovné činnosti počas prevádzky strediska a pracovné činnosti po ukončení prevádzky
- Základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi, tovarom, strojmi, zariadeniami a ostatným inventárom, ktoré sa používajú pri príprave jedál a nápojov
- Výpočty kalkulácií spotreby surovín a materiálov
- Činnosti súvisiace s prípravou jedál a nápojov
- Zásady správneho stravovania, osobitosti stravovania a gastronómie jednotlivých regiónov Slovenska i svetovej gastronómie

- Príprava teplých jedál a jedlá studenej kuchyne, vrátane špecialít Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka v zmysle gastronomických pravidiel
- Technologické postupy prípravy reštauračných múčnikov a cukrárskych výrobkov, príprava diétnych jedál a jedlá diferencovanej stravy
- Nácvik pracovných činností kuchára vo výdajných strediskách
- Spoločenská komunikácia a pravidlá správania v spoločnosti

Administratívne práce v prevádzke

- Administratívne práce v mäsiarskej výrobe, vo výrobnom a výdajnom stredisku spoločného stravovania
- Vedenie predpísanej evidencie: skladová, výrobná, evidencia expedície a ostatná evidencia
- Praktický nácvik objednávania surovín, materiálu a tovaru a vybavovania reklamáci

9.6 Učebné osnovy

VZDELÁVACIA OBLASŤ JAZYK A KOMUNIKÁCIA
PREDMETY

- **SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA**
- **CUDZÍ JAZYK**

Charakteristika vzdelávacej oblasti

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

Významne sa podieľa na príprave žiakov na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie ich k osvojeniu si praktických rečových zručností cudzieho jazyka ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života. Pripravuje ich na účasť v priamej a nepriamej komunikácií vrátane prístupu k informačným zdrojom a rozširuje poznatky o svete. Prispieva k formovaniu osobnosti žiakov, rozvíja schopnosti učiť sa po celý život, učí byť vnímavými ku kultúre, používať rôzne spôsoby dorozumievania s inými kultúrami.

SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

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

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

Pri vyučovaní SJ sa uprednostňujú metódy samostatného racionálneho štúdia učebnicovej a doplnkovej literatúry (slovníky, gramatiky, encyklopédie) a metódy diskusie, a to ako základ pre všetky učebné predmety.

Dôsledne sa dbá o rozvíjanie intelektovej, mravnej a citovej stránky osobnosti žiaka.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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

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

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

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

Obsah literárnej výchovy tvorí:

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

Cieľom vyučovania literárnej výchovy je aktívne sa podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiakov. Osvojené vedomosti by sa mali stať východiskom pre aktívny celoživotný kontakt s literatúrou a umením.

Základným prostriedkom realizácie tohto cieľa je literárno-umelecké dielo, jeho čítanie a interpretácia, ktorá je založená na pochopení významu textu, jeho zmyslu a vnútornom citovom prežívaní estetických a myšlienkových hodnôt, ktoré sú v diele obsiahnuté.

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 - morfologická			**2**
Zámená- zvratné, 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 Oprava kontrolnej slohovej práce	6

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**	**33 hodín**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zvuková rovina jazyka a pravopis			**6**
Komunikačná situácia			1
Jazyková kultúra Spoločenské zásady komunikácie			1
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
Priraďovacie a podraďovacie 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

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Slovenský jazyk a literatúra	**štvrtý**	1	**30 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Zvuková rovina jazyka a pravopis	**2**
Čítanie odborného, umeleckého, administratívneho textu -čítanie s porozumením	**1**
Jazykové spracovanie čítaného a počutého textu, čítanie s porozumením, monológ, dialóg	1
2.Lexikálna rovina jazyka	**4**
Lexikológia- náuka o slovnej zásobe	**1**
Slovná zásoba- delenie slovnej zásoby zo štylistického hľadiska	1
Materinský jazyka, úradný jazyk, cudzí jazyk, jazyk, reč	1
Systematizácia a upevnenie vedomostí	1

3. Funkčné jazykové štýly a slohové postupy	**4**
Rozprávací slohový postup a jeho útvary-práca s ukážkami diel autorov svetovej literatúry 20. storočia	1
Zostavenie osnovy, konspekt, rozprávanie s prvkami retrospektívy, citácia	1
Kontrolná slohová práca – rozprávanie	1
Oprava kontrolnej slohovej práce	1
3.Morfologická rovina jazyka	**4**
Neohybné slovné druhy a ich kategórie, priraďovacie a podraďovacie spojky, zvratné zámená	1
Správne tvorenie morfologických tvarov	1
Tvorenie textov odborných, umeleckých so správnymi morfologickými tvarmi	1
Systematizácia a upevnenie vedomostí	
5. Syntax	**2**
Druhy jednoduchých viet a ich štýlové využitie	1
Tvorenie krátkych textov v rôznych štýloch	1
6. Práca s informáciami, jazyková kultúra	**5**
Požiadavky slovenskej štátnej normy na vybrané písomnosti administratívneho štýlu	1
Požiadavky slovenskej štátnej normy na vybrané písomnosti administratívneho štýlu - žiadosť	1
Štruktúrovaný životopis	1
Kontrolná slohová práca: Štruktúrovaný životopis	1
Oprava kontrolnej slohovej práce	1
7. Dejiny svetovej a slovenskej literatúry	**9**
Vybrané diela svetových predstaviteľov po roku 1945-téma, dej, postavy, porovnanie diel -čítanie s porozumením	1
Vybrané diela svetových predstaviteľov po roku 1945-téma, dej, postavy, porovnanie diel- rozbor textov ukážok	1
Opakovanie a systematizácia učiva	1
Slovenská poézia po roku 1945- oboznámenie sa s autormi literárneho obdobia	1
Slovenská poézia po roku 1945-ideovo-estetický rozbor vybraných básní	1
Slovenská dráma po roku 1945-vybrané diela autorov-tragická dráma, replika, dialóg, monológ, premiéra, derniéra	1

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

ANGLICKÝ JAZYK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

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

Požiadavky pre vzdelávanie v anglickom jazyku vychádzajú zo spoločného Európskeho referenčného rámca pre jazyky, ktorý popisuje rôzne úrovne ovládania cudzích jazykov. Vzdelávanie v anglickom jazyku ako v 1. cudzom jazyku smeruje na našej škole k dosiahnutiu úrovne B1/(podľa Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky). Úspešnosť jazykového vzdelávania ako celku je závislá nielen od výsledkov vzdelávania v materinskom jazyku a v cudzom jazyku, ale závisí aj od toho, do akej miery sa jazyková kultúra žiakov stane predmetom záujmu aj všetkých ostatných oblastí vzdelávania.

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

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

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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

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

Vzdelávacie ciele tohto predmetu sú zamerané najmä na kognitívne procesy, na stimulovanie poznávacích schopností, rozvoj pamäti, reproduktívneho a tvorivého myslenia, predpokladajú sebavýchovu a sebavzdelávanie, podporujú cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.

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

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. Úvod	**6**
Úvodná hodina	1
Vynikajúci vzhľad	1
Nadšenci kultúry	1
Pláž Mumbai	1

Role play - v obchode a na trhu.	1
Na obchodnej ulici	1
Lekcia 1: POTULKY	**18**
1.1 Slovná zásoba: Celodenný výlet	1
1.2 Jednoduchý minulý čas	1
Nácvik viet v jednoduchom minulom čase	1
1.3 Dovolenka v minulosti a v súčasnosti - Eco friendly holidays: How tourism affects nature. (porovnanie dovoleniek pred 50 rokmi a dnes - eko cestovanie, uhlíková stopa)	1
1.4 Manažovanie času	1
1.5 Cestovanie	1
Posluch s porozumením - pozeranie cestopisu.	1
1.6 Otázky v minulom čase	1
Nácvik tvorby minulého času	1
1.7 Najväčšie dobrodružstvo na svete	1
1.8 Aký si mal víkend?	1
1.9 Opis	1
1.10 Opakovanie*	1
1.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1
Ústne odpovede	1
Posluch s porozumením - pozeranie cestopisu.	1
Plávajúce ostrovy*	1
Lekcia 2: Domov, sladký domov	**16**

2.1 Slovná zásoba	1
2.2 Priebehový minulý čas	1
Nácvik tvorby viet v priebehovom minulom čase.	1
2.3 Zmena k lepšiemu? - Green homes - how to save energy at home. (článok/projekt o úsporách energie, solárnych paneloch, využití dažďovej vody)	1
2.4 Dobrý sused	1
2.5 Opis domova	1
2.6 Jednoduchý a priebehový minulý čas	1
Nácvik viet v jednoduchom a priebehovom minulom čase.	1
Slohová práca: príbeh.	1
2.7 Aplikácie pre susedov	1
2.8 Zdvorilé žiadosti	1
2.9 Krátky príspevok na fórum	1
2.10 Opakovanie*	1
2.11 Testovacie zručnosti*	1
Ústne odpovede.	1
Test a vyhodnotenie testu.	1
Lekcia 3: Zostať zdravý	**16**
3.1 Slovná zásoba	1
3.2 Vyjadrenie množstva	1
3.3 Zdravé pre teba! Zdravé pre všetkých? - Organic local food and its enviromental impact (výhody lokálnych potravín, ako potravinový priemysel ovplyvňuje planétu)	1

3.4 Rozvíjanie zdravých návykov	1
3.5 Šport	1
Rozprávanie a písanie: vymysli nový druh športu.	1
3.6 Modálne slovesá vyjadrujúce povinnosť	1
Nácvik tvorby viet s modálnymi slovesami.	1
3.7 Prejdime sa - Walk or drive? Air pollution in cities (Benefity pešej/cyklistickej dopravy, mestské zelené zóny)	1
3.8 Kam sa ten čas podel?	1
3.9 Vyjadrenie názoru – blog	1
3.10 Opakovanie*	1
3.11 Testovacie zručnosti*	1
Ústne odpovede	1
Test a vyhodnotenie testu	1
Staň sa aktívnym!*	1
3.10 Opakovanie*	1
Konoročné súhrnné opakovanie.	1
Koncoročné súhrnné opakovnie.	1
Koncoročný súhrnný test (lekcia 1 až leckcia 3)	1
Oprava a analýza kocoročného tesu.	1
Hry – rozvoj rozprávania.	1
Hry – gramatika.	1
Hry – rozvoj slovnej zásoby.	1

Hry – rozvoj písania.			1
Záverečná hodina: analýza dosiahnutých výsledkov, stanovenie cieľov na budúci šk. rok.			1
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
Lekcia 4: Svet okolo nás			**17**
Úvodná hodina.			1
4.1 Slovná zásoba			1
4.2 Porovnávanie			1
4.3 Získavanie vody - Water crisis around the world (video/článok o nedostatku pitnej vody vo svete, diskusia)			1
Diskusia - najurgentnejšie problémy ekológie.			1
4.4 Riešenie problémov - Solving enviromental problems (zero waste lifestyle, čierne skládky diskusia)			1
Role play - riešenie rôznych problémov			1
4.5 Prírodné katastrofy - Climate change and natural diseasters (článok/diskusia/video - prepojenie klimatických zmien s extrémnym počasím)			1
4.6 Tretí stupeň prídavných mien; too, enough			1
4.7 Ako voňajú veľkomestá?			1
Posluch s porozumením - pozeranie cestopisu.			1
4.8 To je pohroma!			1
4.9 Onlinová pošta			1

4.10 Opakovanie*	1
Ústne odpovede	1
4.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1
Lekcia 5: Čas pre školu	**17**
5.1 Slovná zásoba	1
5.2 Vyjadrenie budúcnosti	1
Nácvik tvorby viet s budúcim čase	1
5.3 Školy budúcnosti - Green schools (projekt o školách so zelenými strechami, triedením odpadu, zberom dažďovej vody)	1
Hra - unikátna škola a jej unikátne pravidlá.	1
5.4 Ako sa stať autonómnym žiakom	1
5.5 Mimoškolská činnosť - Eco clubs and student initiatives (návrh možnej školskej aktivity - recyklačný program, zelená záhrada, výsadba stromov)	1
5.6 Podmieňovacie súvetie - typy 0 a 1	1
Nácvik viet s podmienkami.	1
5.7 Aký je najlepší spôsob štúdia?	1
5.8 Čo budeme robiť popoludní?	1
5.9 Argumentatívny blog - Should our schools go green? (Aké "green" zmeny sa dajú spraviť v mojej škole? Ako by to ovplyvnilo študentov a učiteľov?)	1
5.10 Opakovanie*	1
5.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1

Ústne odpovede	1
Budovanie komunity*	1
Leckia 6: Žiť svoj vlastný život	**16**
6.1 Slovná zásoba	1
6.2 Predprítomný čas	1
Nácvik tvorby viet v predprítomnom čase	1
6.3 Dospievanie	1
6.4 Chápanie zvykov iných kultúr	1
6.5 Etapy života	1
6.6 Jednoduchý predprítomný a jednoduchý minulý čas	1
Nácvik tvorby viet v jednoduchom predprítomnom a v minulom čase	1
6.7 Bok po boku	1
6.8 Spomienky na detstvo	1
6.9 Súkromný email: oznámenie noviniek	1
Písanie slohovej práce: email priateľovi.	1
6.10 Opakovanie*	1
6.11 Testovacie zručnosti*	1
Test.	1
Vyhodnotenie testu.	1
Lekcia 7: Mimo tohto sveta	**16**
6.1 Slovná zásoba	1
6.2 Predprítomný čas	1
Nácvik tvorby viet v predprítomnom čase	1
6.3 Dospievanie	1

6.4 Chápanie zvykov iných kultúr	1
6.5 Etapy života	1
6.6 Jednoduchý predprítomný a jednoduchý minulý čas	1
Nácvik tvorby viet v jednoduchom predprítomnom a v minulom čase	1
6.7 Bok po boku	1
6.8 Spomienky na detstvo	1
6.9 Súkromný email: oznámenie noviniek	1
Písanie slohovej práce: email priateľovi.	1
6.10 Opakovanie*	1
6.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
anglický jazyk	**tretí**	**2**	**66 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
Lekcia 8: Zarábanie peňazí	**14**
Úvod do predmetu	1
8.1 Slovná zásoba	1
8.2 Predminulý čas	1
8.3 Zamestnania v minulosti	1
8.4 Rozvíjanie svojich silných stránok	1
8.5 Frázové slovesá	1
8.6 Nepriama reč	1
8.7 Vysnívané zamestnanie - Green jobs for the future (enviromental scientist, green architect - slovná zásoba)	1

8.8 To je miesto!	1
8.9 Žiadosť o zamestnanie	1
8.10 Opakovanie*	1
8.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1
Záverečné zhrnutie. Diskusia.	1
LIFE VISION INTERMEDIATE – Úvod	**4**
0.1 Môj blog	1
0.2 Čas letí	1
0.3 Keby som mal osemnásť...	1
0.4 Pomáhanie	1
LEKCIA 1: To je zábava	**15**
1.1 Slovná zásoba	1
1.2 Minulé časy	1
1.3 To som už počul!	1
1.4 Bezpečnosť v online priestore	1
1.5 Prídavné mená vyjadrujúce pocity	1
1.6 *Used to*	1
1.7 Na ten deň nikdy nezabudnem	1
1.8 Kde bolo, tam bolo ...	1
1.9 Príbehy o záchrane	1
1.10 Opakovanie*	1
1.11 Testovacie zručnosti*	1

Test a vyhodnotenie testu	1
Zábava a hry*	1
Zábavný kvíz	1
Opakovanie	1
LEKCIA 2: Priatelia	**12**
2.1 Slovná zásoba	1
2.2 Predprítomný čas a jednoduchý minulý čas	1
2.3 Priateľ v núdzi	1
2.4 Inkluzívna trieda	1
2.5 Vzťahy	1
2.6 Jednoduchý a priebehový predprítomný čas	1
2.7 Umenie priateľstva	1
2.8 Prvý týždeň v škole	1
2.9 Zmeny	1
2.10 Opakovanie*	1
2.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1
LEKCIA 3: Nepravdivé správy	**12**
3.1 Slovná zásoba	1
3.2 Modálne slovesá umožňujúce dedukciu a špekuláciu	1
3.3 Pravdivé alebo falošné? Ako to zistiť.	1
3.4 Minúta na internete	1
3.5 Flexibilné učenie sa	1

3.6 Druhý a tretí stupeň prídavných mien	1
3.7 Roboty prichádzajú!	1
3.8 Čas pred obrazovkou	1
3.9 Milovať alebo nenávidieť?	1
3.10 Opakovanie*	1
3.11 Testovacie zručnosti*	1
Súhrnné opakovanie lekcií 1 – 3.	1
Súhrnné opakovanie lekcií 1 – 3.	1
Súhrnné opakovanie lekcií 1 – 3.	1
Koncoročný test.	1
Analýza a hodnotenie testu.	1
Ústne odpovede.	1
Ústne odpovede.	1
Hry – rozvoj rozprávania.	1
Hry – rozvoj gramatiky.	1
Záverečná hodina – stanovenie cieľov na ďalší školský rok.	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
anglický jazyk	**štvrtý**	**2**	**60 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
Úvodná hodina.	**1**
LEKCIA 4: Buď aktívny!	**11**

4.1 Slovná zásoba	1
4.2 Kvantifikátory	1
4.3 Len pre zábavu	1
4.4 Byť vnímavý	1
4.5 Šport	1
4.6 Schopnosti v minulosti, prítomnosti a budúcnosti	1
4.7 Neprestávaj sa hýbať!	1
4.8 Porovnanie a kontrast	1
4.9 Výhra nie je všetko	1
4.10 Opakovanie*	1
4.11 Testovacie zručnosti*	1
LEKCIA 5: Dávať zmysel jedlu	**13**
5.1 Slovná zásoba	1
5.2 Vyjadrenie budúcnosti	1
5.3 Žiť naveky	1
5.4 Prekonávanie prekážok	1
5.5 Jedlo	1
5.6 Pasívum	1
5.7 Cukor, nový tabak?	1
5.8 Čo by sme mali jesť?	1
5.9 Ísť si zajesť	1
5.10 Opakovanie*	1

5.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1
Rastlinná strava*	1
LEKCIA 6: Na cestách	**12**
6.1 Slovná zásoba	1
6.2 Určujúce vzťažné vety	1
6.3 Nápomocné ruky	1
6.4 Kultúrne povedomie	1
6.5 Opisy miest	1
6.6 Neurčujúce vzťažné vety	1
6.7 Pasca pre turistov	1
6.8 Skúsenosť na celý život!	1
6.9 Niečo pre každého	1
6.10 Opakovanie*	1
6.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1
LEKCIA 7: Meníme svet	**13**
7.1 Slovná zásoba	1
7.2 Nepriama reč	1
7.3 Prispej k zmene	1
7.4 Plánovanie komunikačnej kampane	1
7.5 Zamestnanie	1

7.6 Nepriame otázky	1
7.7 Nechceme vašu pomoc!	1
7.8 Rozhodovanie	1
7.9 Uvedomelé nakupovanie	1
7.10 Opakovanie*	1
7.11 Testovacie zručnosti*	1
Test a vyhodnotenie testu	1
Zachráňte naše moria*	1
LEKCIA 8: Nakupovanie a predaj	**10**
8.1 Slovná zásoba	1
8.2 Podmieňovacie súvetie - typ 3	1
8.3 Múdre nakupovanie	1
8.4 Vypracovanie plánu sporenia	1
8.5 Reklama	1
8.6 Slovesné väzby	1
8.7 Psychológia reklamy	1
8.8 Ako úspešne vyjednávať	1
8.10 Opakovanie	1
8.11 Testovacie zručnosti. Vyhodnotenie testu.	1

ETICKÁ VÝCHOVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Poslaním povinne voliteľného predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa využíva primárne zážitkové učenie, ktoré popri informáciách účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu (zvnútornenie) mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pre etickú výchovu je primárny rozvoj etických postojov a prosociálneho správania. Jej súčasťou je rozvoj sociálnych zručností (otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných…), ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevenciu porúch správania a učenia. Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom v rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v oblasti sexuálneho správania. Budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k človeku.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom etickej výchovy ako povinne voliteľného predmetu na stredných školách je, že žiaci:

- nadobudnú komunikačné spôsobilosti ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, diskusie, odmietanie manipulácie, kultivované vyjadrovanie citov potrebné na vzájomné spolužitie,
- osvoja si pravidlá konštruktívnej kritiky,
- rozvinú sebaoceňovanie a sebaovládanie,
- uznajú za najvyššiu hodnotu život človeka a všetko, čo ho rozvíja,
- pochopia pravidlá vzájomného spolužitia rodiny,
- prejavia ochotu participovať na živote svojej rodiny,
- uznajú dôležitosť autority,
- akceptujú inakosť v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov, kultúr,
- pochopia dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií,
- osvoja si poznanie metód regulácie počatia,
- porozumejú hodnotám priateľstva, lásky, manželstva a rodiny,

• pochopia riziká spojené s predčasným sexuálnym životom, • osvoja si rešpektovanie etických zásad v práci, • osvoja si prosociálne správanie ako jednu z podmienok naplneného života.
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 sebavýchova	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

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 trvácu hodnotu biblického posolstva v ľudskej kultúre,
- nadobudnú identitu otvorenú na "inakosť", schopnú viesť dialóg,
- poznajú historické súvislosti európskeho kresťanstva,
- zaujmú vlastné stanovisko k inými konfesiám, náboženstvám a svetonázorom, • zhodnotia potrebu náboženstva pre svoj život,
- dozrievajú v hodnotách, ktoré sú v súlade s evanjeliom a smerujú k všeobecnému dobru

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**

Sviatosti - 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 učebnom odbore 2978 cukrár pekár 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 konflikt	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 prehlbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o všeobecnej chémii, periodickej sústave prvkov, chemickom názvosloví prvkov a zlúčenín, chemických zlúčeninách a ich chemickej väzbe, endotermických a exotermických reakciách, základoch organickej chémie a biochémie a vzťahu chémie k metabolickému procesu živých organizmov. Žiaci si musia uvedomiť, že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne biochemické výskumy.

Predmet vedie k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej práce a manipulácie s chemickými látkami, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote, hlavne schopnosti poskytnúť prvú pomoc pri popálení kyselinami alebo zásadami, aby si uvedomili pozitívny a negatívny dopad chemických látok na zdravie a životné prostredie človeka.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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**	**33hodín**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do štúdia chémie			**1**
1. Predmet chémie, chémia prírodná veda			1
2. Všeobecná chémia			**23**
1. Atómy, štruktúra zloženie			1
2. Protónové číslo, izotopy, rádioaktivita			1
3. Elektrónový obal atómu, názvoslovie chemických prvkov			1
4. Periodický zákon, periodická sústava prvkov			1
5. Umiestnenie prvku v tabuľke a valenčné elektróny			1
6. Vznik chemickej väzby, ionová väzba			1
7. Elektronegativita, polárna väzba, kovalentná väzba			1
8. Kovová väzba, katióny, anióny			1
9. Oxidačné číslo, názvy a vzorce binárnych zlúčenín			1
10. Názvy a vzorce hydroxidov, bezkyslíkatých kyselín			1
11. Názvy a vzorce kyslíkatých kyselín			1
12. Názvy a vzorce solí			1
13. Roztoky, výpočty koncentrácie roztokov			1
14. Cvičenie príprava roztokov			1
15. Zápisy chemických reakcií chemickými vzorcami			1
16. Termochémia, reakčné teplá, exotermické a endotermické reakcie			1
17. Rýchlosť chemických reakcií, vplyvy pôsobiace na rýchlosť			1
18. Faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií			1
19. Redoxné reakcie, oxidácia, redukcia			1
20. Cvičenie - pozorovanie priebehu rôznych reakcií			1
21. Autoprotolýza vody, relatívna sila kyselín a zásad			1
22. Neutralizácia, hydrolýza			1
23. Cvičenie – prvá pomoc pri popáleninách kyselinami a zásadami			1
2. Anorganická chémia v potravinárstve			**9**
1. Nekovy, vlastnosti, výskyt, použitie, vplyv na životné prostredie			1
2. Vodík			1
3. Kyslík, ozón, ozónová vrstva chemická degradácia CFC látkami			1
4. Voda			1
5. Uhlík, uhličitany, kyslé dažde – chemické reakcie v atmosfére			1

6. Dusík, dusičnany, priemyselné hnojivá vplyv na životné prostredie	1
7. Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný	1
8. Síra	1
9. Kyselina sírová, chémia batérií a akumulátorov	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 svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom matematiky v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár 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 mnohouholníky	1
Pravidelné mnohouholníky	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
Vzťahy, 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**	**0,5**	**17 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
Štatistika	**9 + 1** (písomná práca)
Základné pojmy – štatistická jednotka, súbor, znak	1
Absolútna a relatívna početnosť	1
Aritmetický priemer, vážený aritmetický priemer	2
Vlastnosti aritmetického priemeru	1
Spracúvanie údajov a informácií do tabuľky	1

Písomná práca	1
Modus, medián	1
Grafické spracovanie dát	1
Využitie štatistiky pri úlohách z praxe	1
Systematizácia poznatkov	**6 + 1** (písomná práca)
Riešenie slovných úloh z praxe s použitím rovníc	2
Úlohy na percentá – úroky, dane	2
Písomná práca	1
Obsahy mnohouholníkov – úlohy z praxe	1
Povrchy a objemy telies – úlohy z praxe	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
matematika	**štvrtý**	**0,5**	**15 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
Praktická matematika	**7 + 1** (písomná práca)
Zopakovanie poznatkov zo základov štatistiky	1
Spracovanie údajov štatistického súboru	1
Tabuľka údajov štatistického súboru, grafy	1
Funkcie, grafy funkcií, využitie v praxi	1
Funkcie – úlohy z praxe	1
Využitie rovníc pri riešení praktických úloh	2
Písomná práca	1
Systematizácia poznatkov z matematiky	**6 + 1** (písomná práca)
Pomer, úmernosť – použitie v praxi	1
Finančná matematika - obchod	1
Dane, pôžička	1
Úrok, hypotéka	1

Príklady z praxe – matematika domácnosti	1
Písomná práca	1
Zhrnutie učiva finančnej matematiky	1

INFORMATIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Informatika má dôležité postavenie vo vzdelávaní, pretože podobne ako matematika rozvíja myslenie žiakov, ich schopnosť analyzovať a syntetizovať, zovšeobecňovať, hľadať vhodné stratégie riešenia problémov a overovať ich v praxi.

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

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Poslaním vyučovania informatiky je:

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

Vzdelávací obsah predmetu je rozdelený na tematické okruhy:

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	ročník	Počet týždenných učovacích 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 a športová výchova	**prvý**	1	**33 hodín**

Názov tematického celku/Témy	čet vyučovacích hodín
1. Zdravie a jeho poruchy	**1**
Úvod do predmetu – význam TEV a starostlivosť o zdravie.	1
2. Zdravý životný štýl	**2**
Všestranne rozvíjajúce cvičenia.	1
Cvičenie a pohybové hry v prírode.	1
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**
Rozvoj vytrvalosti – beh v teréne intervalový beh.	1

Cvičenia na obratnosť a pohyblivosť na bosu a fit – lopte	1
Rozvoj rýchlosti – stupňované rovinky, štafetové hry	1
Atletika – beh na 100 m, na čas hodnotenie	1
4. Športové činnosti pohybového režimu	**7**
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo).	1
Gymnastika – stoj na hlave do kotúľa vpred.	1
Volejbal – význam, terminológia, technika, pravidlá volejbalu.	1
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika). Hra.	1
Volejbal – nácvik odbíjania obojruč zdola. Hra.	1
Volejbal – nácvik podania zdola. Hra.	1
Odpory – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia.	1
5. Zdravý životný štýl	**1**
Životospráva človeka, cvičenia pre aktívny odpočinok, význam spánku	1
6. Zdravie a jeho poruchy	**1**
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	1
7. Športové činnosti pohybového režimu	**4**
Volejbal – nácvik podania zhora. Hra.	1
Volejbal – príjem podania a prechod do útoku. Hra.	1
Volejbal – hra 6 : 6.	1
Netradičné hry – florbal – pravidlá, technika, nácvik, hra.	1
8. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**3**
Atletika – cvičenia na rozvoj rýchlosti a vytrvalosti.	1
Atletika - vytrvalostný beh – neprerušovaný 15 min. - str. tempom.	1
Atletika – beh na 100m, hodnotenie na čas.	1
9. Zdravý životný štýl	**1**
Vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia, zdravotne orientované pohybové aktivity.	1
10. Športové činnosti pohybového režimu	**3**
Základné pravidlá správania sa v prírode. Pobyt v prírode.	1
Pohybové hry v prírode.	1
Pohybové hry v prírode	1
11. Zdravie a jeho poruchy	**3**
Zásady hygieny, Šport vo vzťahu k zdraviu.	1
Poskytovanie prvej pomoci – zlomeniny, fixovanie zlomeniny.	1
Poskytovanie prvej pomoci – krvácanie zastavenie krvácania.	1
12. Zdravý životný štýl	**1**

Program denného pohybového režimu a zásady zdravej výživy.			1
13. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť			**2**
Testy pohybovej výkonnosti – sed - ľah, skok z miesta			1
Testy pohybovej výkonnosti – 12 min. beh			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná výchova	**druhý**	**1**	**33 hodín**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zdravie a jeho poruchy			**1**
Úvod do predmetu – význam TEV a starostlivosť o zdravie.			1
2. Zdravý životný štýl			**2**
Všestranne rozvíjajúce cvičenia.			1
Cvičenie a pohybové hry v prírode.			1
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť			**4**
Cvičenia na obratnosť a pohyblivosť na bosu a fit - lopte			1
Atletika – beh v teréne, intervalový beh.			1
Testy pohybovej výkonnosti – sed - ľah, skok z miesta, – beh na 100 m, na čas hodnotenie.			1
Testy pohybovej výkonnosti – členkový beh, kľuky, 12 min. beh			1
4. Športové činnosti pohybového režimu			**6**
Gymnastika – základné akrobat. cvičenia (kotúľ vpred, vzad, letmo).			1
Gymnastika – stoj na hlave do kotúľa vpred.			1
Volejbal – odbíjanie lopty obojruč zhora (prstová technika). Hra.			1
Volejbal – nácvik odbíjania obojruč zdola. Hra.			1
Odpory – význam sebaobrany, základné odporové cvičenia.			1
Odpory – drobné odporové hry, technika pádov, sebaobrana proti úchopom a škrteniu			1
5. Zdravý životný štýl			**1**
Životospráva človeka, cvičenia pre aktívny odpočinok, význam spánku			1
6. Zdravie a jeho poruchy			**1**
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.			1
7. Športové činnosti pohybového režimu			**4**

Volejbal – príjem a spracovanie podania. Hra.	1
Volejbal – hra 6 : 6.	1
Volejbal – hra a hodnotenie techniky v hre.	1
Netradičné hry – florbal – pravidlá, technika, nácvik.	1
8. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**2**
Atletika – cvičenia na rozvoj rýchlosti a vytrvalosti.	1
Atletika - vytrvalostný beh – neprerušovaný 15 min. - str. tempom.	1
9. Zdravý životný štýl	**2**
Vyrovnávacie a kompenzačné cvičenia.	1
Zdravotne orientované pohybové aktivity.	1
10. Športové činnosti pohybového režimu	**2**
Základné pravidlá správania sa v prírode. Pobyt v prírode.	1
Bezpečnosť pohybu v prírode – turistická vychádzka.	1
11. Zdravie a jeho poruchy	**3**
Zásady hygieny, Šport vo vzťahu k zdraviu.	1
Poskytovanie prvej pomoci – zlomeniny, fixovanie zlomeniny.	1
Poskytovanie prvej pomoci – krvácanie zastavenie krvácania.	1
12. Zdravý životný štýl	**2**
Aktívny odpočinok – význam, únava – druhy, vplyv na organizmus.	1
Program denného pohybového režimu a zásady zdravej výživy.	1
13. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť a hodnotenie	**3**
Testy pohybovej výkonnosti – sed - ľah, skok z miesta.	1
Testy pohybovej výkonnosti – hod 2 loptou, zhyby, výdrž v zhybe.	1
Vyhodnotenie TEV a záverečná klasifikácia.	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná výchova	**tretí**	**1**	**33 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Zdravie a jeho poruchy	**2**
Pochopiť otázky vzniku civilizačných chorôb	1
Pochopiť význam pohybových aktivít	1
2. Zdravý životný štýl	**2**

Základy správnej výživy	1
Využívať prírodné sily na vykonávanie telocvičných činností	1
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**5**
Testy VPV – skok do diaľky z miesta, sed - ľah, kľuky.	1
Testy VPV - člnkový beh, zhyby (chlapci), výdrž v zhybe (dievčatá).	1
Testy VPV – 12 minútový beh.	1
Atletika – koordinačné cvičenia bežeckej ABC, fártlek	1
Atletika – beh na 100 m.	1
4. Zdravý životný štýl	**2**
Strečingové cvičenia.	1
Vyrovnávajúce cvičenia.	1
5. Športové činnosti pohybového aparátu	**7**
Gymnastika – vlastná tvorba zostavy.	1
Gymnastika – hodnotenie zostavy.	1
Volejbal – zdokonaľovanie HČJ.	1
Volejbal – podanie zdola – príjem, spracovanie.	1
Volejbal – zdokonaľovanie útočného úderu.	1
Volejbal – nácvik ulievky.	1
Volejbal – hra, hodnotenie herných činností jednotlivca v hre.	1
6. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**
Kondičné posilňovanie – posilňovanie dolných a horných končatín.	1
Kondičné posilňovanie – posilňovanie svalstva trupu.	1
Odpory – drobné odporové hry; technika pádov.	1
Odpory –.sebaobrana proti úchopom a škrteniu - opakovanie.	1
7. Športové činnosti pohybového aparátu	**2**
Basketbal – HČJ – streľba z miesta, streľba po dvojtakte.	1
Basketbal – herné kombinácie založené na clonení.	1
8. Zdravie a jeho poruchy	**2**
Porozumieť nebezpečenstvu užívania návykových látok	1
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	1
9. Športové činnosti pohybového aparátu	**3**
Basketbal – rýchly protiútok.	1
Basketbal – hra v družstvách.	1
Basketbal – hra – hodnotenie osvojených HČJ.	1
10. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	**4**
Atletika – rozvoj rýchlosti a vytrvalosti.	1
Atletika – vytrvalostný beh v teréne.	1

Volejbal – hra 6 : 6.			1
Vyhodnotenie TEV a záverečná klasifikácia.			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná výchova	**štvrtý**	**1**	**30 hodín**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zdravie a jeho poruchy			**2**
Úvod do predmetu – zdravý životný štýl. Rozhovor.			1
Základy športovej prípravy , jednotlivé fázy rozvoja pohyb. schop.			1
2. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť			**3**
VPV – skok z miesta beh na 100M			1
VPV –12 minútový beh.			1
VPV – ľah-sed; kľuky , zhyby.			1
3. Zdravý životný štýl			**2**
Strečingové cvičenia a uvoľňovacie cvičenia na bosu lopte.			1
Vyrovnávajúce cvičenia a spevňovacie cvičenia na fit - lopte			1
Význam spánku a regenerácia			1
4. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť			**4**
Prerušovaný beh v teréne – fartlek minutový intervalový beh.			1
Cvičenia na obratnosť a pohyblivosť, štafetové hry, na bosu.			1
ABC, intervalový beh.			1
12 minutový beh hodnotenie			1
5. Športové činnosti pohybového režimu prostné cvičenia			**4**
Akrobacia – opakovanie (kotúľ vpred, vzad, letmo).			1
Kotúľ vo väzbe (cez prekážku); jednoduchá zostava.			1
Stoj na hlave s prechodom do kotúľa vpred.			1
Hodnotenie zostavy.			1
6. Športové činnosti pohybového režimu vojelbal			**3**
Podanie zdola – príjem, spracovanie. Hra 6:6			1
Podanie zdola – zdokonaľovanie, Hra 6:6			1
Nahrávka na útočný úder, útok, Hra 6:6			1
7. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť posilňovanie			**2**
Posilňovanie s vlastnou váhou na fit - lopte			1
Posilňovanie na stanovištiach, nácvik a ukážka 7 stanovíšť.			1

8. Športové činnosti pohybového režimu, preskoky a prostné	**3**
Preskoky cez kozu – zdokonaľovanie, nácvik preskoku cez koňa chlapci	1
Preskoky hodnotenie	1
Hodnotenie akrobatickej zostavy.	1
Preskoky cez švihadlo	1
9. Zdravie a jeho poruchy	**1**
Poskytovanie prvej pomoci – umelé dýchanie, masáž srdca.	1
10. Športové činnosti pohybového režimu, florbal	**2**
Florbal, nácvik základných HČJ, hra	1
Florbal, zdokonaľovanie HČJ, hra	1
11. Zdravý životný štýl	**2**
Pohybové hry v prírode.	1
Vyhodnotenie TEV a záverečná klasifikácia.	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 prace nôh a rúk na suchu a vo vode.	1
Voľné precvičenie plaveckého štýlu kraul.	1
Zdokonalenie techniky kraul, plávanie 50 m.	1
Posilňovacie cvičenia v o vode a pod vodou.	1
Kraul plávanie na 500m.	1
Kondičné plávanie kraulom.	1
Kraul 5x 50m, posilňovacie cvičenia pod vodou.	1
Voľné plávanie plaveckými štýlmi prsia a kraul.	1
Prsia a kraul, kombinácia plaveckých štýlov, 100m x 5,	1
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

ODBORNÉ VZDELÁVANIE

- **EKONOMIKA**
- **APLIKOVANÁ CHÉMIA**
- **BIOLÓGIA A ANATÓMIA**
- **MIKROBIOLÓGIA**
- **HYGIENA POTRAVÍN**
- **POTRAVINY A VÝŽIVA**
- **SUROVINY**
- **OBCHODNÁ PREVÁDZKA**
- **TECHNOLÓGIA**
- **KUCHÁRSKA TECHNOLÓGIA**
- **STOLOVANIE**

Odborné vzdelávanie vedie žiakov k zvládnutiu základných úloh odboru kuchár mäsiar. Základným cieľom je osvojiť si vedomosti a zručnosti potrebné pre zvládnutie celého okruhu učiva. Žiaci získavajú, upevňujú a prehlbujú si vedomosti, zručnosti a návyky predpísané na zvládnutie budúceho povolania. Pri práci dodržiavajú zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany.

Naučia sa orientovať v technologických postupoch, zvoliť správne zloženie a druh spracúvaných surovín, polotovarov a pomocných látok na výrobu, posúdiť zmyslami ich základnú kvalitu, vypočítať ich množstvo potrebné na výrobu, vyrobiť výrobok podľa príslušnej technológie a receptúry, dodržiavať technologickú disciplínu, pripravovať a obsluhovať stroje a zariadenia používané vo výrobe. Pri práci dodržiavajú zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Naučia sa orientovať v základných vzťahoch svojho odboru k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi.

Odborné vzdelávanie v skupine odborov 29 Potravinárstvo v školskom vzdelávacom programe predstavuje súbor základných odborných informácií – súhrn principiálnych vedomosti a zručností uvedených v profile absolventa nevyhnutných pre všetky potravinárske odvetvia, ako aj pre kvalifikované vykonávanie základných odborných činností.

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 predmetmi cukrárska a pekárska technológia a obchodná prevádzka.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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. 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**	**1**	**33 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	**6**
6.1 Spotrebiteľské práva a povinnosti	2
6.2 Systém ochrany spotrebiteľa v SR a na trhu Európskej únie	2
6.3 Reklamácie spotrebiteľa, nové formy predaja	2

OBCHODNÁ PREVÁDZKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Na vytvorenie predmetu sme integrovali 10 obsahových štandardov: „Zariadenie predajne a hygiena práce“, “Zamestnanci predajne“, “Formy predaja a služieb“, “Obchodné operácie v predajni“, “Zabezpečenie tovaru“, “Spotrebitelia“, “Podniky zabezpečujúce služby pre predajne“, “Riadenie predajne a evidencia v predajni“, “Inventarizácia“, “Zodpovednosť v predajni“.

Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, odbornú tlač a časopisy, ktoré znázorňujú a vysvetľujú procesy a javy v obchodnej prevádzke, nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania obchodnej prevádzky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.

Predmet obchodná prevádzka je úzko previazaný s predmetom ekonomika, etická výchova, občianska náuka. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.

Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede. Žiaci absolvujú exkurziu maloobchodného a veľkoobchodného zariadenia potravinárskeho tovaru (podľa aktuálnej ponuky trhu).

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu obchodná prevádzka v učebnom odbore 2956 mäsiar kuchár je poskytnúť žiakom základné poznatky z problematiky obchodnej prevádzky v podmienkach súčasnej ekonomiky.

Žiaci v predmete rozvíjajú odborné kompetencie v oblasti pracovného práva, vedia charakterizovať spotrebiteľa a predávajúceho, osvoja si postup pri vybavovaní reklamácie, získajú prehľad o štruktúre štátnych orgánov a organizácií, ktoré sa venujú ochrane spotrebiteľa.

Predmet obchodná prevádzka napomáha rozvíjať kľúčové kompetencie interaktívne používať teoretické poznatky pri riešení problémových situácií a hľadaní optimálnych riešení.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
obchodná prevádzka	**štvrtý**	**0,5**	**15 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Zariadenie predajne a hygiena práce	**2**
1.1 Predajňa	1
1.2 Hygiena práce	1
2. Zamestnanci predajne	**2**
2.1 Povinnosti zamestnanca	1
2.2 Organizácia práce v predajniach	1
3. Formy predaja a služieb	**2**
3.1 Základné formy predaja	1
3.2 Doplnkové formy predaja	1
4. Obchodné operácie v predajni	**2**
4.1 Nákup tovaru	1
4.2 Zvláštnosti obchodných operácií v predajniach	1
5. Zabezpečenie tovaru	**1**
5.1 Dodávatelia	1
6. Spotrebitelia	**2**
6.1 Ochrana spotrebiteľa	2
7. Riadenie predajne a evidencia v predajni	**2**
7.1 Riadenie predajne	1
7.2 Evidencia v predajni	1
8. Inventarizácia	**2**
8.1 Charakteristika inventarizácie, význam, členenie	1

8.2 Fyzická a dokladová inventarizácia	1

APLIKOVANÁ CHÉMIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Žiaci sa oboznámia s ich významom pre život a zdravie človeka, získajú základné vedomosti z biochémie aplikovanej na potravinárstvo. Žiaci si musia uvedomiť , že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu, života, výživu a rôzne výskumy v odbore.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania aplikovanej chémie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Predmet aplikovaná chémia je veľmi úzko previazaný s predmetmi technológia, hygiena, potraviny a výživa a mikrobiológia.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná chémia v učebnom odbore 2956 H mäsiar kuchár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencii o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

Žiaci si majú upevniť vzťah k životnému prostrediu a k prírode. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že chemické poznanie má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z odhaľovania všeobecných princípov života na zemi.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Aplikovaná chémia	druhý	1	33 hodín

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Anorganická chémia	**10**
1. Nekovy	1
2. Voda v potravinách	1
3. Soli používané na konzervovanie	1
4. Kypridlá	1

5. Vytváranie ochrannej atmosféry, recyklácia plastov, chemické rozklady	1
6. Kovy	1
7. Kovy používané v potravinárskom priemysle	1
8. Zliatiny – triedenie a recyklácia odpadu	1
9. Vlastnosti zliatin	1
10. Zliatiny používané v potravinárskom priemysle.	1
2. Anorganická chémia	
1. Základy organickej chémie – reakcie na prípravu iných látok	1
2. Postavenie uhlíka v organickej chémii	1
3. Uhlikaté reťazce	1
4. Typy vzorcov organických zlúčenín	1
5. Reakcie na prípravu iných látok	1
6. Uhľovodíky	1
7. Zdroje uhľovodíkov	1
8. Zložky potravín	1
9. Silice	1
10. Terpény	1
11.Deriváty uhľovodíkov	1
12. Potravinárske aditíva	1
13. Aromatické látky	1
14. Chuťové látky	1
15. Karboxylové kyseliny	1
16. Makromolekulové látky – obalové materiály v potravinárstve	1
17. Plasty	1
18. Likvidácia plastov v prírode	1
19. Funkcia obalov	1
20. Papierové obaly	1
21. Sklenené obaly	1
22. Drevené a kovové obaly	1
23. Separácia obalov	1

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

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Organická chémia	**3**

1. Prírodné látky	1
2. Zloženie potravín	1
3. Bielkoviny, sacharidy, tuky	1
2. Základy biochémie	
1. Význam biochémie	1
2. Rozdelenie biochémie	1
3. Využitie biochémie v potravinárskych technológiách	1
4. Enzýmy	1
5. Technológie využívajúce enzýmy	1
6. Vitamíny potraviny ako zdroj vitamínov	1
7. Potraviny ako zdroj vitamínov	1
8. Hormóny	1
9. Zneužitie hormónov v poľnohospodárskej produkcii	1
10. Výskyt hormónov v potravinách	1
11. Chemické deje v živých sústavách	1
15. Metabolizmus	1
16. Metabolizmus sacharidov	1
17. Metabolizmus lipidov	1
18. Metabolizmus bielkovín	1
19. Stravovacie návyky	1
20. Nukleové kyseliny	1
21. Geneticky modifikované potraviny	1
22. Látky s osobitnou špecifickou funkciou	1
23. Alkaloidy	1
24. Lieky	1
25. Liečivá	1
26. Uplatnenie biotechnologických metód v praxi	1
27. Uplatnenie biotechnologických metód v kvasnom priemysle	1
28. Uplatnenie biotechnologických metód v medecíne	1
29. Potravinársky priemysel	1
30. Odpadové hospodárstvo	1
31. Opakovanie prírodných látok	1
32. Opakovanie látok so špecifickou funkciou	1
33. Záverečné opakovanie	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Aplikovaná chémia	**štvrtý**	**1**	**30 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
12. Úvod do biochémie	**10**
1. Charakteristika, rozdelenie a význam biochémie	1
2. Bunka ako základná stavebná jednotka	1
2. Prírodné látky	
1. Charakteristika, rozdelenie a vlastnosti sacharidov	1
2. Funkcie v rastlinnom a živočíšnom organizme	1
3. Charakteristika, rozdelenie, vlastnosti lipidov	1
4. Funkcia v organizme	1
5. Cholesteroly a ich význam	1
6. Klasifikácia bielkovín	1
7. Metabolizmus bielkovín	1
8. Klasifikácia bielkovín	1
9. Metabolizmus bielkovín	1
10. Denaturácia bielkovín a strata biologických vlastností	1
2. Chemické deje v živých sústavách	**4**
1. Typy biochemických reakcií	1
2. Princípy látkovej premeny	1
3. Tráviaca sústava	1
4. Bioenergetika, makroenergetické zlúčeniny	1
3. Enzýmy	**4**
1. Enzýmy a ich význam	1
2. Mechanizmus pôsobenie enzýmov	1
3. Činitele ovplyvňujúce aktivitu enzýmov	1
4. Vplyv enzýmov na kvalitu pekárskych a cukrárskych výrobkov	1
5. Vitamíny	**4**
1. Vitamíny a ich význam	1
2. Vitamíny rozpustné v tukoch	1
3. Vitamíny rozpustné vo vode	1
4. Zdroje a význam vitamínov vo výžive	1
6. Hormóny	**4**
1. Rozdelenie endokrinných žliaz	1
2. Rozdelenie hormónov	1
3. Hormóny tráviaceho traktu	1
4. Feromóny, fytohormóny, prostaglandíny	1
7. Nukleové kyseliny	**2**
1. Zloženie nukleových kyselín	1
2. Význam nukleových kyselín	1

8. Látky so špecifickou funkciou	**1**
1. Alkaloidy, význam, funkcie a rozdelenie	1
9. Biotechnológie a ich uplatnenie v praxi	**1**
1. Vzťah biochémie k iným vedným odborom, uplatnenie v medicíne	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 charakteristika, fylogenézu, 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 sebavyjadrenia 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 , ľuďom, 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 manipulácií 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 sebavyjadrenia 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 , ľuďom, 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 manipulácií 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** z toho **10 hodín cvičení**

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 tuberkulóznych zmien	1
5.4 Brucelóza	1
5.5 Salmonelóza ošípaných a hovädzieho dobytka	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 pečeňová	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 – pleseň 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 zásahmi			1
Sterilizácia – vymedzenie pojmu, postup pri sterilizácii potravín			1
Pasterizáci			1
Tyndalizácia			1
4. Praktické cvičenia			**12**

HYGIENA POTRAVÍN

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 oboznamujú s významom vody pre človeka a aj ako pôsobí voda pri kazení potravín. Žiaci získajú vedomosti o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín a o hygienických návykoch pri výrobe a obehu potravín. Oboznámia sa s alimentárnymi ochoreniami rôzneho pôvodu a príčinami ich vzniku.

Žiaci sa oboznámia s pojmom hygienické nebezpečenstvo z potravín, potravinová alergia, alergén a intolerancia na potraviny. Získajú vedomosti o spôsoboch predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov a 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, 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.

Výučba bude prebiehať v bežnej triede. Predmet sa delí na skupiny. Časť hodín je venovaná praktickým cvičeniam.

Praktické cvičenia sú zamerané na premietnutie získaných teoretických vedomostí z predmetu hygiena potravín do praxe.

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

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hygiena potravín je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú v oblasti odborných kompetencií aj poznatky o význame a vytvorení správnych hygienických návykov, ktoré sa musia nevyhnutne dodržiavať pri výrobe zdravotne neškodných potravín, aby sa predišlo možnej primárnej aj sekundárnej kontaminácii. Žiaci sa naučia základné hygienické zásady pri výrobe potravín, najmä princípy čistenia a dezinfekcie. Získajú vedomosti o osobnej a prevádzkovej hygiene, ktorej základným princípom je uplatňovanie systému HACCP v praxi. Žiaci získajú vedomosti o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín. Oboznámia sa s príčinami vzniku alimentárnych ochoreniami rôzneho pôvodu a ich predchádzaniu.

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.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu hygiena potravín proporcionálne zastúpenie a prepojenie empirického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie komunikatívne a sociálnointerakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom.

Predmet rozvíja kľúčové kompetencie: 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	**tretí**	**1**	**33 hodín** z toho **3 hodiny cvičenia**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Význam hygieny a sanitácie			**10**
1.1 Úvod do predmetu – význam a postavenie hygieny a sanitácie vo výžive ľudí			1
1.2 Charakteristika základných pojmov			1
1.3 Hygiena v potravinárskom priemysle			1
1.4 Rozdelenie hygieny			1

1.5 Sanitácia v potravinárskom priemysle	1
1.6 Sanitačné opatrenia, sanitačný proces	1
1.7 Legislatívna forma hygieny potravín	2
1.8 Systém hygieny potravín v praxi	2
2. Voda	**6**
2.1 Význam vody pre človeka, vlastnosti vody	1
2.2 Druhy vody	1
2.3 Voda v potravinách	1
2.4 Aktivita vody	1
2.5 Význam vody pre potravinársky priemysel	1
2.6 Význam vody pre mäso - spracujúci priemysel	1
3. Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	**11**
3.1 Správna výrobná prax a jej podsystémy	1
3.2 Zaradenie HACCP v systéme hygieny požívatín	1
3.3 Základné pojmy: HACCP, kontrolný bod, kritérium, riziko	1
3.4 Analýza nebezpečenstva a posúdenie jeho závažnosti a rizika	2
3.5 Funkcie HACCP	1
3.6 Fázy HACCP	1
3.7 Podstata tvorby systému HACCP	2
3.8 Nápravné opatrenia v systéme HACCP	2
4 Alimentárne ochorenia	**3**
4.1 Alimentárne ochorenia mikrobiálneho pôvodu	1

4.2 Alimentárne ochorenia nemikrobiálneho pôvodu			1
4.3 Alimentárne ochorenia spôsobené parazitnými červami			1
5. Praktické cvičenia			**3**
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hygiena	**štvrtý**	**1**	**30 hodín z toho 5 hodín cvičenia**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hygienické nebezpečenstvo z potravín			**5**
1.1 Fyzikálne nebezpečenstvá			1
1.2 Chemické nebezpečenstvá			1
1.3 Biologické nebezpečenstvá			2
1.4 Hlavné skupiny mikroorganizmov			1
2. Alergie a intolerancie na potraviny			**5**
2.1 Alergie na potraviny			1
2.2 Potravinové alergény			1
2.3 Podstata potravinovej alergie			1
2.4 Neznášanlivosť (intolerancia) potravín			1
2.5 Podstata intolerancie potravín			1
3. Spôsoby predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov			**7**
3.1 Princíp a význam konzervácie potravín			1

3.2 Základné metódy konzervácie potravín	2
3.3 Princípy jednotlivých metód konzervácie potravín	2
3.4 Konzervačné postupy používané v mäsovej výrobe	2
4. Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní a expedícii mäsa a výrobkov z mäsa	**8**
4.1 Hygiena prepravy jatočných zvierat	1
4.2 Požiadavky na ustajnenie jatočných zvierat	1
4.3 Prehliadky jatočných zvierat a mäsa	1
4.4 Hygiena pri získavaní mäsa na bitúnkoch	1
4.5 Hygiena počas spracúvania a skladovania výrobkov (výrobne, udiarne, varne, sklady, stroje a pomocné zariadenia)	2
4.6 Hygiena uskladnenia mäsa (chladiarne, mraziarne, soliarne)	2
5. Praktické cvičenia	**5**
5.1 Fyzikálne hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	1
5.2 Chemické hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	1
5.3 Mikrobiologické hodnotenie mäsa a výrobkov z mäsa	1
5.4 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. Žiaci získajú prehľad o obsahu základných živín, vitamínov a minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín. Naučia sa určiť biologickú a energetickú hodnotu potravín. Oboznámia sa s bežným sortimentom potravinárskych výrobkov, s ich výrobou, zásadami uskladnenia a s možnosťami použitia a úpravy.
Dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu, ako aj hygienu pracovného prostredia. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, dôležitosť ich dodržiavania najmä v súvislosti s možnosťami nákazlivých chorôb, ktoré sa často rozširujú kontaminovanými potravinami.
Ďalej sa žiaci oboznámia s fyziológiou ľudského tela.
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. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy, 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

Rozvíjať schopnosť žiaka reálne poznávať seba samého a svoju sociálnu pozíciu s dôrazom na sebadôveru a vedomie vlastnej identity .Rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebavyjadrenia 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, ľuďom, 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 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	**štvrtý**	**0,5**	**15hodín**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Potraviny			**2**
1.1 Potraviny, druhy a charakteristika potravín			1
1.2 Zloženie potravín – bielkoviny, druhy bielkovín			1
2. Cudzorodé látky v potravinách			**4**
2.1 Charakteristika a rozdelenie cudzorodých látok			1
2.2 Antioxidanty a konzervačné látky			1
2.3 Emulgátory, stabilzátory a želirujúce látky			1
2.4 Soliace zmesi			1
4.6 Biologické spôsoby konzervovania			1
1. Modely pre výber potravín			**4**
1.2 Druhy stravy			1
1.3 Biologická hodnota potravín			1
1.4 Energetická hodnota potravín			1
2. Vplyv výživy na výskyt civilizačných ochorení			**5**
2.1 Druhy civilizačných chorôb			1
2.2 Príčiny civilizačných ochorení			1
2.3 Prevencia civilizačných ochorení			1

2.4 Biopotraviny a funkčné potraviny	1
2.5 Nesprávna životospráva	1

SUROVINY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet suroviny poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o základných živinách a ochranných látkach a ich zastúpení v potravinách, o pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín používaných vo výrobe vrátane hodnotenia kvality a skladovania surovín pred ich technologickým spracovaním. Žiaci získané poznatky využijú pri hodnotení kvality surovín pri ich praktickom spracovaní v rámci odborného výcviku, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a zhodnotení ich vplyvu na kvalitu výrobkov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného predmetu suroviny majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľ a vedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Odporúčajú sa využívať aj rôzne odborné časopisy s tematikou výživy a gastronómie, proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Predmet suroviny nadväzuje na cukrársku a pekársku technológiu, mikrobiológiu, odborný výcvik a aplikovanú chémiu.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu suroviny v učebnom odbore 2956 mäsiar kuchár pekár 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
suroviny	**prvý**	**0,5**	**16,5 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Úvod	**1**
1.1 Potravinársky priemysel	1
2. Zloženie a vlastnosti potravín	**4**

2.1 Požívatiny – charakteristika, rozdelenie, Tuky v potravinách a ich	1
2.3 Sacharidy v potravinách a ich význam, Bielkoviny v potravinách a	1
2.5 Minerálne látky a stopové prvky a ich význam vo výžive	1
2.6 Vitamíny a ich význam vo výžive, Voda a vláknina a ich význam	1
3. Múka kuchárskej výrobe	**7**
3.1 Suroviny na výrobu múky, Obilka – časti, chemické zloženie	1
3.3 Podstata výroby múky v mlynoch, Vplyv mletia na zloženie a kvalitu múk	1
3.5 Typy pšeničných múk podľa vymletia, Typy ražných múk podľa vymletia	1
3.7 Porovnanie chemického zloženia ražných a pšeničných múk, Škrob v múke, vlastnosti, význam v ceste	1
3.9 Ostatné cukry v múke, vlastnosti, význam v ceste, Múčne bielkoviny, rozdelenie, vlastnosti, význam v ceste	1
3.11 Popoloviny, vitamíny, vláknina, Skladovanie múk, zrenie múk	1
3.13 Fortifikácia múk	1
4. Hodnotenie kvality múky	**4**
4.1 Akosť múky, akostné znaky, Senzorické hodnotenie - farby múky	1
4.3 Posudzovanie vône, chuti, vlhkosti , Posudzovanie prítomnosti škodcov	1
4.5 Metodika stanovenia vlhkosti, kyslosti, a popola múky , Stanovenie obsahu lepku a jeho vlastností	1
4.7 Vplyv zrenia múky na akosť , Chyby múky, Úprava múky pred spracovaním	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
suroviny	**druhý**	**1**	**33 hodín z toho 5 hodín cvičenia**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Výživa ľudí	**4**
1.1 Tráviaca sústava – časti	1
1.2 Trávenie a vstrebávanie	1
1.3 Základy racionálnej výživy	1
1.4 Výživa a civilizačné choroby	1
2. Droždie v kuchárskej výrobe	**2**
2.1 Droždie ako mikroorganizmus	1
2.2 Podstata biologického kyprenia kysnutého cesta	1
3. Hodnotenie kvality droždia	**2**
3.1 Znaky kvality droždia, podmienky skladovania	1
3.2 Senzorické hodnotenie droždia	1
4. Škrob	**2**
4.1 Charakteristika, zloženie, vlastnosti	1
4.2 Druhy škrobu, modifikovaný škrob	1
5 Cukor a iné sladidlá	**6**
5.1 Charakteristika a rozdelenie sacharidov	1
5.2 Tvorba a zloženie cukrov	1
5.3 Výroba cukru z cukrovej repy	1
5.4 Druhy repného cukru, skladovanie, použitie	1

	5.5 Med, vlastnosti, zloženie, použitie	1
	5.6 Iné sladidlá	1
6	**Vajcia**	**6**
	6.1 Zloženie vajec, druhy	1
	6.2 Triedenie vajec	1
	6.3 Spôsoby konzervovania vajec	1
	6.4 Chyby vajec, skladovanie, hygienické zásady	1
	6.5 Použitie vajec v odbore, zdravotné riziká	2
7	**Mlieko, smotana a mliečne výrobky**	**6**
	7.1 Charakteristika a chemické zloženie mlieka	1
	7.2 Výroba konzumného mlieka	1
	7.3 Spôsoby predlžovania trvanlivosti	1
	7.4 Trhové druhy mlieka a ich použitie v odbore	1
	7.5 Smotana, tvaroh, výroba, druhy použitie	1
	7.6 Maslo - výroba, druhy. Použitie v odbore	1
8	**Praktické cvičenia**	**5**

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník

suroviny	tretí	1	33 hodín z toho 10 hodín cvičenia
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
Tuky			8
Charakteristika a rozdelenie			
Zloženie tukov			
Rastlinné tuky			
Živočíšnšne tuky			
Výroba a spracovanie tukov			
Emulgované tuky			
Chyby tukov, použitie a skladovanie			
Opakovanie 1. tem. celku			
Soĺ			**2**
Výroba soli, zloženie			
Fortifikácia a skladovanie			
Kakao a čokoláda			**7**
Kakaové bôby			
Výroba základnej kakaovej hmoty			
Výroba čokolády			
Druhy a uskladnenie čokolád			

Cukrárske polevy	
Jadroviny a olejnaté semená	**4**
Charakteristika jadrovín	
Druhy jadrovín	
Ovocie	**6**
Charakteristika	
Jadrové a kôstkové ovocie	
Spôsoby konzervovania ovocia	
Šťavy	
Použitie ovocia	
Pochutiny	**4**
Káva, čaj, koreniny	
Rôsolotvorné látky	**2**
Druhy vlastnosti	
Použitie	

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích ho- dín	Počet vyučovacích hodín za ročník

suroviny	štvrtý	1	30 hodín z toho 10 hodín cvičenia
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Farbivá			**3**
Prírodné potravinárske farbivá			
Syntetické farbivá			
Označovanie a použitie farbív v zmysle PK			
2. Nové druhy surovín			**10**
Surovinové zmesi			
Zlepšujúce prípravky			
Emulgátory			
Fortifikačné látky			
Znaky kvality surovín			
3. Balenie a oblové materiály			**5**
Prehľad používaných obalových materiálov			
Význam a spôsoby balenia			
Údaje na obaloch			
Recyklácuía obalov			
Zhodnocovanie obalov			
Znaky kvality surovín a trvanlivosť			**12**
Kvalita surovín			

Systém hodnotenia	
Hodnotiace znaky zmyslové a analytické	
Systém HACCP, význam	
Schéma kontroly kritických bodov	
Príčiny znehodnocovania surovín a výrobkov	
Fyzikálne, chemické a biologické vplyvy na suroviny	
Zásady preberania a skladovania	
Trvanlivosť	
Cvičenia	

TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet Technológia je odborným predmetom a spolu s ostatnými patrí do skupiny odborných predmetov, v ktorých žiaci získavajú trvalé vedomosti a zručnosti potrebné k správnemu a zodpovednému vykonávaniu svojho budúceho povolania. Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sa integrovali vzdelávacie štandardy špecifické pre učebné odbory a odborné zameranie mäsiar. Vychádzali sme zo vzdelávacích oblastí o surovinách a materiáloch, z technického a technologického vzdelávania v nadväznosti na praktickú prípravu.
Obsah predmetu technológia je štruktúrovaný do tematických celkov, tém a podtém. Pri učive sa zohľadňujú aplikácie v ďalších odborných predmetoch. Prihliada sa na proporcionalitu a primeranosť učiva pre žiakov.

Odborný predmet technológia je medzipredmetovo viazaný s odborným výcvikom a odbornými predmetmi biológia a anatómia, potraviny a výživa, potravinárska chémia, biochémia a mikrobiológia.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov a podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať. Učiteľ má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivitu všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.
Učivo je prezentované zaujímavou formou, 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.
Výučba bude prebiehať v klasickej učebni, v odbornej učebni a na pracovisku odborného výcviku.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom odborného predmetu technológia v učebnom odbore 2956 H mäsiar kuchár, je poskytnúť žiakom súbor vedomostí o nákupe a porážke jatočných zvierat a ostatných druhov zvierat, o spracovaní vedľajších jatočných produktov, o triedení mäsa, o jeho balení a predaji, o výrobe mäsových výrobkov, o predlžovaní trvanlivosti, o technologických strojoch a strojných zariadeniach v mäsovej výrobe. To všetko v súlade s hygienickými a bezpečnostnými predpismi pre potravinársky priemysel a pre technológiu spracovania mäsa. Okrem týchto odborných kompetencii vychováva žiakov k odbornému a hospodárnemu zaobchádzaniu so surovinami, učí žiakov správne pochopiť príčiny kazenia sa potravín a tak dosiahnuť komplexné vedomosti vedúce k zodpovednej praktickej činnosti.
Z kľúčových kompetencii sa kladie dôraz na spôsobilosť konať samostatne a to predovšetkým logicky a reálne zdôvodniť svoje rozhodnutia a identifikovať dôsledky svojej činnosti. Predmet rozvíja schopnosť pracovať v skupinách a zároveň prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	**prvý**	**2**	**66 hodín**

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	**27**
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
technológia	**druhý**	**1**	**33 hodín**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Jatočná výroba			**30**
1.1 Jatočné opracovanie hovädzieho dobytka			6
1.2 Jatočné opracovanie ošípaných			6
1.3 Jatočné opracovanie teliat, baranov a koní			6
1.4 Vedľajšie jatočné produkty			6
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 teľacieho, baranieho a konského mäsa	3
4. Mäsová výroba	**4**
4.1 Základné pojmy a suroviny v mäsovej výrobe	1
4.2 Pomocné suroviny a obaly	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	**tretí**	**2**	**66 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Výroba mäsových výrobkov	**66**
Základné pojmy v mäsovej výrobe	4
Pomocné suroviny a obaly	4
Základné stroje a zariadenia pre mäso výrobu	4
Solenie mäsa	4
Väznosť mäsa	3
Mletie a miešanie	5
Spôsoby tepelného opracovania v mäsovej výrobe	5
Údenie	3
Výroba drobných mäsových výrobkova mäkkých salám	6
Výroba varených a pečených mäsových výrobkov	5
Trvanlivé mäsové várobky a ferjmentované mäsá	8
Výroba špecialít	6

Údené mäsá a slaniny			2
Ostatné druhy masových výrobkov			2
Praktické cvičenia v mäsovýrobe (exkurzia)			9
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	**štvrtý**	**2**	**60hodín z toho 7 hodín cvičení**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Spracovanie hydiny			**11**
1.1 Význam hydiny a druhy			2
1.2 Jatočné opracovanie hydiny			3
1.3 Chladenie, balenie a zmrazovanie			3
1.4 Hydinové výrobky			3
2. Spracovanie rýb			**10**
3.1 Význam rýb vo výžive a druhy rýb			3
3.2 Preprava, predaj a usmrcovanie rýb			3
3.3 Spracovanie rýb a iných morských živočíchov			4
3. Opracovanie ostatných druhov zvierat			**6**
3.1 Opracovanie diviny			3
3.2 Opracovanie pštrosov			1
3.3 Králik domáci			2
4.Výroba konzerv			**10**

4.1 Princíp výroby a druhy konzerv	2
4.2 Požiadavky na surovinu a obaly	4
4.3 technologický postup výroby konzerv	4
5. Spracovanie tukového tkaniva	**9**
5.1 Zloženie a vlastnosti tukov a druhy tkanív	3
5.2 Spôsoby získavania tukov a chyby tukov	6
6. Predaj mäsa a mäsových výrobkov	**10**
6.1 Hygiena a sanitácia predaja	3
6.2 Formy predaja a ochrana spotrebiteľa	3
6.3 Balenie a predlžovanie trvanlivosti	4
6. Praktické cvičenia	**7**

KUCHÁRSKA TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský

Charakteristika predmetu
Predmet je zameraný na oboznámenie žiaka s technologickými postupmi zhotovovania jedla.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu
Oboznámenie žiaka s problematikou kuchárskej technológie.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Kuchárska technológia	**prvý**	**2**	**66 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	**1**
2. Hygienické požiadavky	**1**
3. Základné tepelné techniky	**20**
Úprava jedla účinkom vlhkého tepla	1
Varenie v tekutine	1
Varenie v pare	1
Varenie vo vákuu	1
Pošírovanie	1
Blanšírovanie	1
Zaprávanie	1
Úprava jedla účinkom suchého tepla	1
Pečenie v rúre	2
Pečenie na panvici	1
Grilovanie – pečenie na rošte, pečenie na ražni	1
Pečenie na anglický spôsob	1
Pečenie v konvektomate	1
Gratinovanie (zapekanie)	1
Praženie (smaženie)	2
Praženie úsporným spôsobom	1
Praženie na francúzsky spôsob (fritovanie)	1
Opaľovanie (opaľovanie peria, srsti)	1

Konzervovanie potravín (grilovanie, zaváranie, údenie, sušenie)	1
4. Normovanie a kalkulácia jedál	**5**
Normovanie a kalkulácia jedál	5
5. Polievky	**10**
Rozdelenie polievok	5
Vývary	5
6. Omáčky, rozdelenie	**16**
Význam omáčok	6
Päť základných omáčok	10
7. Prílohy	**6**
Význam príloh, rozdelenie podľa suroviny	1
Rozdelenie podľa suroviny	2
Najrozšírenejšie jedlo na Svete - ryža	2
Najobľúbenejšie – hranolky	1
8. Rozdelenie mäsa podľa druhu zvierat	**9**
Charakteristika hovädzieho mäsa a teľacieho mäsa	2
Charakteristika bravčového mäsa	2
Charakteristika hydinového mäsa (kuracie, morčacie, hrabavá hydina)	3
Charakteristika diviny, zajac	2
Spolu	66

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Kuchárska technológia.	**druhý**	**2**	**66 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
14. Omáčky	**28**
1.Charakteristika a význam omáčok	1
2.Zásady prípravy omáčok, chyby pri príprave	2
3. Fondy- svetlé, rybacie,-fumety, technologický postup prípravy, redukcie	5
4.Základy omáčok, výťažky z mäsa	3
5.Zahusťovanie dochucovanie a legírovanie omáčok	2
6.Rozdelenie omáčok. Základné biele omáčky	2
7.Základné hnedé omáčky	2
8.Jemné maslové omáčky	2

9.Rajčiakové omáčky	4
10.Studené krycie omáčky	2
11.Národné regionálne omáčky	2
12.Ovocné omáčky	1
2. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	**8**
1.Charakteristika, význam druhy, dávkovanie príloh	1
2.Prílohy zo zemiakov, tepelné úpravy, druhy príloh	1
3.Prílohy z ryže a iných obilnín, spôsob tepelnej úpravy	1
4.Prílohy a cestovín spôsob tepelnej úpravy	1
5.Prílohy zo strukovín, spôsoby tepelnej úpravy, druhy príloh	1
6.Prílohy zo zeleniny, spôsoby tepelnej úpravy, druhy príloh	1
7.Doplnky- jednoduché šaláty, zásady prípravy	1
8.Dresingy- druhy technologický spôsob prípravy	1
3. Bezmäsité jedlá	**13**
1.Charakteristika , význam a rozdelenie bezmäsitých jedál	1
2.Jedlá zo zemiakov, spôsob tepelnej úpravy, druhy jedál	1
3.Jedlá zo zeleniny a strukovín, spôsob tepelnej úpravy, druhy jedál	1
4.Jedlá z ryže a cestovín, spôsob tepelnej úpravy, druhy jedál	1
5.Jedlá z húb, spôsoby tepelnej úpravy	1
6. Múčne jedlá slané	2
7. Múčne jedlá sladké	2
8. Jedlá z vajec, spôsob tepelnej úpravy	2
9. Jedlá zo syrov, spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál	2
4. Jedlá z hovädzieho mäsa	**12**
1.Charakteristika z hľadiska výživy, delenie podľa kvality a použitie jednotlivých častí	2
2.Tepelná úprava hovädzieho mäsa varením	2
3.Základy cibuľový zeleninový	2
4. Tepelná úprava v celku a na porcie	2
5. Tepelná úprava pečením na anglický spôsob	2
6. Tepelná úprava hovädzích vnútorností	2
5. Jedlá z teľacieho mäsa	**4**
1. Charakteristika teľacieho mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave	1
2. Tepelná úprava varením a zaprávaním	1
3. Tepelná úprava dusením a pečením	1
4. Plnky a ich variácie	1
epelná úprava vyprážaním.	**1**
1.Viedenský telací rezeň	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Kuchárska technológia	**tretí**	**1**	**33 hodín**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1.Bravčové mäso			
1.Rozdelenie bravčového mäsa na časti			
2.Tepelné úpravy bravčového mäsa- varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie			
2.Jedlá z rýb mäkkýšov, kôrovcov, lastúrnikov			
1.Rozdelenie rýb a ich tepelné úpravy			
3.Jedlá z hydiny			
1.Rozdelenie hydiny			
2.Tepelné úpravy hydiny			
3.Plnky			
4.Droby (vnútornosti)			
4.Jedlá z ostatných jatočných zvierat baranie			
1.Tepelné úpravy			
2.Pernatá,srsnatá,zverina a daniel			
5.Mleté mäso			
1.Jedlá z tepelne upraveného mäsa			
2.Jedlá zo surového mletého mäsa			
6.Jedlá na objednávku- minutky			
1.Predpríprava			
2.Druhy mäsa na minutky			
3.Ryby			
4.Šťavy			
5.Oblohy			
6.Jedlá na anglický spôsob			
7. Múčniky a dezerty			
1.Rozdelenie múčnikov, teplé studené,zmrzliny			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Kuchárska technológia	**štvrtý**	**2**	**60 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Studená kuchyňa	**18**
1. Charakteristika a vývoj studenej kuchyne	11
12. Základné polovýrobky studenej kuchyne – aspik, majonéza,	1
3. Pochúťkové maslá, Dressingy	1
4. Peny, krémy	1
5. Príprava obložených chlebíčkov, chuťoviek a kanapiek	1
6. Pokrmy zo syrov	1
7. Príprava syrových pien a krémov, syrového pečiva	1
8.Príprava jednoduchých šalátov	1
9. Príprava zložitých šalátov	1
10. Plnená zelenina	1
11. Plnené a obložené vajcia	1
12. Príprava rýb a kaviáru	1
13. Príprava rolád	1
14. Paštéty a ich príprava	1
15. Príprava rolád	1
16.Rozličné špeciality studenej kuchyne	1
17. Úprava studených mís	1
18. Vyhnite sa ohrozeným alebo nadmerne loveným druhom: Napríklad niektorým populáciám tuniaka, mečúňa, či niektorým druhom kreviet loveným vlečnými sieťami, ktoré ničia morské dno.	1
2.Príprava typických jedál cudzineckej kuchyne	**12**
1. Charakteristika a rozdelenie	1
2. Stravovacie zvyklosti cudzích národov	1
3. Rozdelenie svetovej gastronómie	1
4. Špeciality slovenskej a českej kuchyne	1
5. Jedlá maďarskej a poľskej kuchyne	1
6. Jedlá nemeckej a rakúskej kuchyne	1
7. Jedlá francúzskej kuchyne	1
8. Jedlá talianskej kuchyne	1
9. Jedlá balkánskych gastronómií	1
10. Jedlá severských gastronómií	1
11. Jedlá čínskej kuchyne	1
12. Transparentné zdroje: Zistite si, odkiaľ produkt pochádza (oblasť lovu) a akou metódou bol ulovený/chovaný. Zodpovední predajcovia by mali tieto informácie poskytovať.	1
3. Progresívne spôsoby prípravy jedál	**1**
1. Význam polotovarov a ich stupeň predpripravenosti	1

4. Špeciálna úprava pokrmov	**9**
1. Dochucovanie, zjemňovanie, miešanie	1
2. Dokončovania jedla pred zrakom hosťa – flambovanie	1
3. Dokončovanie jedla pred zrakom hosťa – tranšírovanie	1
4. Fondue, HOT-POT	1
5. Raclette, Tempura	1
6. Príprava jedál v prírode, Barbecue	1
7. Predbežná príprava surovín pri grilovaní	1
8. Príprava jedál na rošte, ražni	1
9. Príprava jedál v alobale, papilote, v grilovacích kliešťach	1
4. Racionálna gastronómia	**5**
1.Racionálne stravovanie	1
2. Diétne stravovanie	1
3. Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov	1
4. Rozdelenie diét	1
5. Charakteristika základných diét	1
5. Ustabilizovanie vedomostí a otvorenie si vlastnej firmy je sloboda	**15**
1. Príprava minutkových jedál	1
2. Trendy a prognózy v gastronómii pre rok.	1
3. Ako si pripravíme dokonalý steak	1
4. Ako začať a ako si otvoriť firmu v odbore.	10
5. Ako prekonať sám seba a ako pristúpiť k učeniu	1
6. Prehľad Veľkonočných jedál na našom stole.	1

STOLOVANIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

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

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhe. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané vedomosti a zručnosti. Dôležité je dodržiavanie zásad hygieny a bezpečnosti pri práci. Žiaci získajú základné vedomosti o predmete, odbytových strediskách, základných spoločenských pravidlách, technike obsluhy, o zostavovaní jedálneho a nápojového lístka, o jednoduchej obsluhe a jednotlivých systémoch obsluhy.Žiaci sa učia základom zložitej obsluhy a tiež aj o jej vyššej forme. Ďalej je učivo zamerané na zvládnutie obsluhy a údržby pivných zariadení, techniky obsluhy v kaviarňach, vinárňach, pri slávnostnom stolovaní, príprave miešaných nápojov a ostatných spoločenských stretnutiach.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
stolovanie	**prvý**	**1**	**33 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu	**1**
História pohostinstva	
Základy hygieny a bezpečnosti pri práci	
2. Odbytové strediská	**3**
Charakteristika a úlohy odbytového strediska	
Inventár a zariadenie v odbytovom stredisku	
Rozdelenie inventára	
3. Technika obsluhy	**2**
Základné povinnosti obsluhujúcich	
Pomôcky potrebné pri obsluhe, hlavné zásady, pravidlá, technika	
Evidencia vydaných nápojov	
4. Jedálny a nápojový lístok	**2**
Gastronomické pravidlá a zásady, náležitosti jedálnych lístkov	
Poradie jedál na jedálnom lístku, nápojový lístok	
5. **Spoločenská výchova**	**1**
,Uplatňovanie spoločenských pravidiel, správanie čašníkov	

6. Systém obsluhy	**2**
Francúzsky systém	
Systém hlavného čašníka, rajónový systém	
7. Jednoduchá obsluha	**5**
Raňajky, rozdelenie raňajky ,cudzinecké raňajky,	
Desiata, olovrant	
Príprava pracoviska na podávanie obedov	
Podávanie jednotlivých jedál a nápojov	
Práce po skončení celodennej prevádzky	
8. Zložitá obsluha	**8**
Podávanie zložitých raňajok, druhy zložitých raňajok	
Podávanie zložitých obedov	
Podávanie jednotlivých chodov a nápojov	
Podávanie zložitých večerí	
Laboratórne cvičenie	
9. Kaviarne, vinárne	**3**
Druhy kaviarní, kaviarenský lístok	
Obsluha v kaviarni, druhy vinární a ich zariadenie	
Jedálny a nápojový lístok , obsluha vo vinárni	
10. Pivárne	**2**
Pivná pivnica	

Strojové pivné zariadenie, narážanie a ošetrovanie piva	
11. Slávnostné stolovanie	**4**
Význam a druhy hostín, príprava a zabezpečovanie, rozpočet	
Zostavovanie slávnostného menu ,príprava miestností	
Organizácia obsluhy, podávanie chodov, vyučtovanie	
Recepcia, rout, záhradná slávnosť, výlet loďou	

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 evidencia 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 predajní s obsluhou	1
Dispozičné riešenie predajní 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

PRAKTICKÉ CVIČENIA Z EKONOMIKY

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 precvičili praktické spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Cvičenia z ekonomiky sú medzipredmetovo previazané s predmetom obchodná prevádzka.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Cvičenia z ekonomiky	**štvrtý**	**1**	**30 hodín**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
14. 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
15. Podmienky fungovania trhového hospodárstva	**5**
2.1 Tovar	1
2.2 Peniaze	1
2.3 Dopyt a ponuka	1
2.4 Trh	1
2.5 Typy trhov, subjekty trhov	1
3. **Podnik a podnikateľská činnosť**	**8**
3.1 Charakteristika podniku, obchodný názov, obch. 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, zmeny, ukončenie pracovného pomeru	2
5.3 Pracovné podmienky	2
5.4 Odmeňovanie pracovníkov, mzda, výpočet mzdy	1
6. Spotrebiteľská výchova	**3**
6.1 Spotrebiteľ, zákon o ochrane spotrebiteľa	1
6.2 Reklamácie	1
6.3 Záverečné opakovanie	1

PRAKTICKÉ CVIČENIA ZO STOLOVANIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu
Naučiť žiaka správnej technike obsluhy, technike a komunikácie s hosťom

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu
Technika motorika pohybu v reálnom hotelierskom prostredí.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Praktické cvičenia zo stolovania	**druhý**	**1**	**33 hodín**

Názov tematického celku/Témy	počet vyučovacích hodín
1. Osobnosť čašníka a servírky	**4**
1.Osobná hygiena	1
2.Dress cod	3
2 .Správne topánky	**1**
1. Správne obutie správne topánky sú nesmierne dôležité	1
3.Techniky nosenie tanierov	**10**
.Nosenie dvojtanierové	1
2.Nosenie trojtanierové	1
3.Nosenie štvortanierové	3
4. Nosenie polievkových tanierovov	2
5. Nosenie polievkových šálok	1
6. Nosenie jedál na tácke	2
4.Nosenie nápojov	**8**
1.Základná technika nosenia tácky	1
2.Základná technika nosenia troch a viac tácok	3
3.Nosenie vínových pohárov na plate	4
5.Základné prestieranie	**3**
1.Klubové taniere	1
2.Rozdelenie porcelánu	2
5.Barové vybavenie	**2**
1.Barové vybavenie a práca v bare	2
6.Príbory	**2**
1.Rozdelenie príborov podľa používania podľa servisu a podľa materiálu antikor, striebro, zlato	2
7.Správne teploty nápojov a jedál	**2**
1.Spravna teplota jedla teplý tanier	1

2.Podávanie nápojov so správnou teplotu studené alebo teplé	1
. Osobnosť čašníka a servírky psychické nároky na zvládnutie komunikácie s hosťom	**1**
1. Poznať základné typy osobnosti a vedieť komunikovať	1

ODBORNÝ VÝCVIK MÄSIAR

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.

Učivo predmetu je rozdelené do štyroch ročníkov podľa náročnosti učiva. V časti Predaj mäsa a mäsových výrobkov sa naučia žiaci pripravovať tovar na predaj, aranžovať tovar, odborne sa vyjadrovať, správne účtovať a byť zdvorilí, trpezliví a ochotní k zákazníkovi. Súčasne si osvoja aj prípravu a predaj mäsových špecialít, rybacích výrobkov, výrobkov studenej kuchyne, šalátov a obložených pekárskych výrobkov.

Odborný výcvik sa uskutočňuje v produktívnej práci, ktorú treba žiakom zabezpečiť v dostatočnom množstve. Pri výcviku je nevyhnutné striedať jednotlivé úkony tak, aby si ich žiaci osvojili v rozsahu predpísanom osnovami a boli schopní samostatne pracovať.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik -mäsiar	**prvý**	**18**	**297**

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 bitúnku	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 polovíc 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	12
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 Vnútornosti 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 - mäsiar	**druhý**	**21**	**346,5**
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 dobytka			7
3.2 Omračovanie hovädzieho dobytka			7
3.3 Vykrvovanie hovädzieho dobytka			7
3.4 Sťahovanie z kože a ošetrenie kože hovädzieho dobytka, nadpracovanie kože, práca s nožom			14
3.5 Vykoľovanie hovädzieho dobytka			7
3.6 Polenie a štvrtenie hovädzieho dobytka			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 Vykoľovanie 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 Vykoľovanie	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,doplňovanie 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,	7

pomocné látky -dochucovanie	
12.4 Výber mäsa pre tlačenky - 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 - mäsiar	**tretí**	**21**	**346,5**
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, tlačenky, 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 tlačenky – 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 mäsá – výber mäsa, technologický postup výroby – skladovanie	7
5.	**Špeciálne mäsové výrobky - šunky, údené mäsá**	**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 – technológa výroby, výroba čiernej 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, vyraďovanie 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 polovíc	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 polovíc	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 držiek 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 polovíc, váženie	7
15.3 Presun polovíc do chladiarne – rozloženie v chladiarni	7
15.4 Úprava polovíc proti nadmernému vysychaniu – kontrola teploty	7
15.5 Zrezávanie bravčových hláv a laloku	7
15.6 Rozoberanie bravčových polovíc	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

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik - mäsiar	**štvrtý**	**21**	**315**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hygiena, normy, BOZP, HACCP			**14**
Dodržiavanie predpisov BOZP			
Hygiena a sanitácia			
HACCP			
Používanie osobných ochranných pomôcok			
2.Mäsovávýroba			**84**
Výroba drobných mäsových výrobkov a mäkkých salám			
Výroba varených a pečených mäsových výrobkov			
Výroba údeného mäsa a slanín			
Výroba trvanlivých amäsových výrobkov			
Ostatné mäsové výrobky			
3. Výroba konzerv a spracovanie tukov			**42**
Výroba konzerv			
Spracovanie tukov			
4. Spracovanie hydiny			**84**
Spracovanie hydiny			
Spracovanie rýb a ostatných druhov zvierat			

5.	**Výroba lahôdkárskych výrobkov**	**49**
	Výroba jednoduchých a zložitých šalátov	
	Výroba obložených chlebíčkov	
	Výroba ďalšíchstudených predjedál a chuťoviek	
	Príprava obloý´ýených mís	
6.	**Predaj mäsa a mäsových výrobkov – technika predaja**	**49**
	Oboznámenie sa s pracoviskom, BOZP predajne	
	Nácvik správania sa v predajni	
	Dopĺňanie tovaru	
	Manipulácia s jednotlivými druhmi tovaru	
	Balenie tovaru	
	Predaj lahôdkárskych výrobkov	

ODBORNÝ VÝCVIK KUCHÁR

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet Odborný výcvik patrí do skupiny odborných predmetov, v ktorých žiaci získajú trvalé vedomosti a zručnosti potrebné k správnemu a zodpovednému vykonávaniu svojho povolania.

Odborný výcvik nadväzuje na učivo technológia, l, potraviny a výživa a hospodárske výpočty, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú v praktickej príprave veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách živočíšneho a rastlinného pôvodu, pochutinách a koreninách mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny (HACCP),nových technologických postupoch pri spracovaní potravín, súčasnej gastronómii a používaní nových prístrojov, strojov a techniky pri tepelnom spracovaní. Žiaci si musia uvedomiť, že ich praktická príprava poskytuje ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne biochemické výskumy. Preto sme pri výbere učiva veľmi citlivo pristupovali už aj vzhľadom k jej aplikácii v odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Odborný výcvik vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej práce a manipulácie s potravinami a surovinami. Úlohou praktickej prípravy je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote.

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

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V praktickej príprave budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a sociálny-interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom.* Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Praktická príprava je veľmi

úzko previazaná s predmetom technológia, lahôdkarská výroba, hospodárske výpočty, hygiena potravín, potraviny a výživa a zdravý životný štýl takmer vo všetkých jeho tematických celkoch.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výučba bude prebiehať vo výrobnom stredisku- kuchyni. Žiaci absolvujú počas štúdia 1 dňovú exkurziu hotelového zariadenia .

Odborný výcvik sa uskutočňuje v produktívnej práci, ktorú treba žiakom zabezpečiť v dostatočnom množstve. Pri výcviku je nevyhnutné striedať jednotlivé úkony tak, aby si ich žiaci osvojili v rozsahu predpísanom osnovami a boli schopní samostatne pracovať.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik - kuchár	**prvý**	**18**	**297**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			**30**
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			
Hygienické zásady pri príprave jedál			
HACCP			
2. Výrobné stredisko			**12**

Pracovné činnosti vo výrobných strediskách			
Zariadenie vo výrobnom stredisku			
3. Predbežné úpravy surovín			**48**
Základné úpravy pri spracovaní potravín			
Dokončovanie a dochucovanie jedál			
Základné tepelné úpravy			
4. Normovanie a kalkulácie			**12**
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál			
5. Polievky			**126**
Príprava polievok			
6. Dezerty			**69**
Reštauračná príprava dezertov			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik - kuchár	**druhý**	**21**	**346,5**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			**7**
Bezpečnosť pri práci			
Osobná hygiena			
2. Prílohy a doplnky k jedlám			**63**

Príprava príloh a doplnkov k jedlám	
3. Omáčky	**14**
Príprava omáčok	
4. Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách	**14**
Spoločenské pravidlá	
Prípravné práce pred začatím prevádzky	
Nácvik nosenia tanierov a podnosov	
Nácvik obsluhy pri teplom a studenom bufete	
5. Príprava bezmäsitých jedál	**42**
Význam bezmäsitých jedál	
Príprava bezmäsitých jedál	
6. Príprava múčnych jedál	**28**
Príprava jedál z kysnutého cesta	
Príprava jedál z liateho cesta	
Príprava žemľovky a nákypov	
7. Príprava jedál z hovädzieho mäsa	**77**
Predbežná úprava hovädzieho mäsa	
Rozdelenie hovädzieho mäsa	
Porciovanie a delenie hovädzieho mäsa	
Tepelné úpravy hovädzieho mäsa	
Tepelná úprava hovädzích vnútorností	

8. Príprava jedál z teľacieho mäsa			**42**
Predbežná úprava teľacieho mäsa			
Tepelná úprava teľacieho mäsa			
Tepelná úprava teľacích vnútorností			
9. Dezerty			**59,5**
Reštauračná príprava dezertov			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik - kuchár	**tretí**	**21**	**346,5**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Príprava mäsa z bravčového mäsa			**84**
Rozdelenie a predbežná príprava bravčového mäsa			
Porciovanie a delenie bravčového mäsa			
Tepelná úprava bravčového mäsa			
Tepelná úprava bravčových vnútorností			
2. Príprava jedál z baranieho mäsa			**49**
Rozdelenie baranieho mäsa			
Porciovanie a delenie baranieho mäsa			
Tepelná úprava baranieho mäsa			
3. Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat			**21**
Rozdelenie mäsa jatočných zvierat			

Porciovanie a dávkovanie	
Príprava jedál	
4. Príprava jedál z mletého mäsa	**49**
Príprava mäsa pred tepelnou úpravou	
Tepelná úprava mletého mäsa	
5. Príprava jedál z rýb a morských živočíchov	**84**
Rozdelenie rýb	
Tepelná úprava sladkovodných rýb	
Tepelná úprava morských rýb	
Jedlá z rýb	
Jedlá z morských živočíchov, slimákov a obojživelníkov	
6. Dezerty	**59,5**
Reštauračná príprava dezertov	

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik - kuchár	**štvrtý**	**21**	**315**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Príprava jedál z hydiny	**49**
Rozdelenie a predbežná príprava hydiny	
Porciovanie a delenie hydiny	
Tepelná úprava hrabavej hydiny	

Tepelná úprava vodnej hydiny	
2. Príprava jedál zo zveriny	**35**
Rozdelenie zveriny	
Porciovanie a delenie zverinového mäsa	
Predbežná úprava zverinového mäsa	
Tepelná úprava vysokej, čiernej a nízkej zveriny	
Tepelná úprava pernatej zveriny	
3. Príprava jedál studenej kuchyne	**35**
Zásady príprav jedál studenej kuchyne	
Rôsoly, marinády, majonézy pochúťkové maslá, peny, paštéty , galantíny ,huspeniny	
Zložité šaláty, obložené chlebíčky, jedno hubky, kanapky	
Jedlá z vajec a syrov	
4. Príprava jedál na objednávku/minútok	**35**
Mäsá vhodné na minútky	
Tepelná úprava minútok	
Minútky z hovädzieho, teľacieho, bravčového, hydinového mäsa	
5. Príprava reštauračných múčnikov	**35**
Charakteristika reštauračných múčnikov	
Príprava jednotlivých múčnikov z rôznych ciest	
Zdobenie zmrzlinových a iných krémových a ovocných pohárov	
6. Príprava diétnych jedál a jedál diferencovanej stravy	**35**

Diétny systém	
Jedlá vhodné pre jednotlivé diéty	
Diferencovaná strava	
7. Jedlá medzinárodnej gastronómie	**35**
Francúzska kuchyňa	
Európska kuchyňa	
Americká kuchyňa	
Ázijská kuchyňa	
Ostatné svetové kuchyne	
8. Dezerty	**56**
Reštauračná príprava dezertov	