

Stredná odborná škola

Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM



STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
Pod Banošom
BANSKÁ BYSTRICA

študijný odbor: 2978 H cukrár pekár, cukrárka pekárka

Obsah

1.IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	4
2. CIELE A POSLANIE ŠKOLY	7
2.1 Výchovo-vzdelávacie ciele školy	7
2.2 Vízia a filozofia školy	7
2.3 Prioritné smerovanie školy	8
3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU	10
3.1 Popis školského vzdelávacieho programu	10
3.5 Zdravotné a bezpečnostné požiadavky	11
3.5.1 Zdravotné požiadavky uchádzača o štúdium	11
3.5.2 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	12
4 PROFIL ABSOLVENTA	14
4.1 Celková charakteristika absolventa	14
4.2 Kľúčové kompetencie	14
4.3 Odborné kompetencie	17
4.3 Uplatnenie absolventa	20
5. UČEBNÝ PLÁN	21
5.1 Rámcový učebný plán učebného odboru 2978 cukrár pekár, cukrárka pekárka	21
Poznámky k učebnému plánu pre 4-ročný učebný odbor 2978 H cukrár pekár:	22
1.2 Prehľad využitia týždňov:	23
6 PODMIENKY REALIZÁCIE ŠkVP	24
6.1 Materiálne podmienky	24
6.2 Personálne podmienky	26
6.3 Organizačné podmienky	27
6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	28
7. VZDELÁVANIE ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI (ŠVVP)	29
7.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania	29
7.2 Podporné opatrenia	30
8. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV	31
8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	31
8.2 Hodnotenie a organizácia záverečnej skúšky	31
8.3 Klasifikácia	33

9. UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV	36
SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA.....	36
ANGLICKÝ JAZYK	42
ETICKÁ VÝCHOVA.....	52
NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA.....	55
OBČIANSKA NÁUKA	58
CHÉMIA.....	60
MATEMATIKA	62
TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA.....	68
ZDRAVOTNÁ TELESNÁ VÝCHOVA.....	74
EKONOMIKA.....	76
APLIKOVANÁ CHÉMIA.....	78
MIKROBIOLÓGIA.....	82
SUROVINY	85
POTRAVINY A VÝŽIVA	90
CUKRÁRSKA TECHNOLOGIA.....	95
PEKÁRSKA TECHNOLOGIA.....	103
ŠPECIÁLNE TECHNIKY	110
PRAKTICKÉ CVIČENIA Z HODNOTENIA SUROVÍN	113
PRAKTICKÉ CVIČENIA Z EKONOMIKY	115
PRAKTICKÉ CVIČENIA Z OBCHODNEJ PREVÁDZKY	117
ODBORNÝ VÝCVIK	119

1.IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Zriaďovateľ	BBSK, Námestie SNP 23, 974 01 Banská Bystrica
Kód a názov odboru vzdelávania	2978 H cukrár pekár, cukrárka pekárka
Názov ŠVP a ŠkVP	29 Potravinársko Cukrár pekár
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	01.09.2008
Miesto vydania	SOŠ, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Platnosť ŠkVP	01.09.2025

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2008		
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sa zmenil názov vyučovacieho predmetu „Aplikovaná informatika“ na „ Informatika “
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sa zmenil názov vyučovacieho predmetu „Náuka o spoločnosti“ na občianska náuka
	01. 09. 2009	Vo vzdelávacej oblasti „Účelové kurzy/cvičenia“ sa zmenil názov kurzu „Ochrana človeka a prírody“ na „ Ochrana života a zdravia “;
	01. 09. 2010	Zmena názvu vyučovacieho predmetu telesná výchova na telesná a športová výchova
	01. 09. 2010	Zmena v obsahových štandardoch – matematika, telesná a športová výchova, cudzie jazyky.
	01. 09. 2013	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2014	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2017	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01. 09. 2022	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe.
	01.09. 2025	ŠkVP upravené podľa úprav v rámcových učebných plánoch vydaných ŠIOV v štátnom vzdelávacom programe. I. ročník: SUR (-0,5h) II. ročník: PAV (-0,5h)

		III. ročník: pekárska technológia (-1h) špeciálne techniky (-1h) ekonomika (+1h) IV. ročník: ekonomika (-1h) špeciálne techniky (-0,5h)
--	--	---

2. CIELE A POSLANIE ŠKOLY

2.1 Výhovno-vzdelávacie ciele školy

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

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

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

Naša škola aktívne podporuje celoživotné vzdelávanie a rozvoj žiakov. Podporujeme talent a aktívne učenie. Využívame moderné vyučovacie metódy, projektové vyučovanie, informačno-komunikačné technológie a spoluprácu s odborníkmi z praxe. Neoddeliteľnou súčasťou je praktická príprava v školských 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 špecifik. 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. Naším cieľom je zvyšovanie digitálnych zručností učiteľov, využívanie moderných technológií vo výučbe a tvorba digitálnych učebných materiálov.

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

Škola reflektuje demografické výzvy, potrebu 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 cukrár pekár, cukrárka pekárka.

3.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Cieľom študijného odboru cukrár kuchár 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 dielnach.

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 pozná základné pekárske a cukrárske suroviny a ich zloženie, 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

Odbor Cukrár pekár, Cukrárka pekárka je organizované formou denného štúdia pre absolventov základnej školy. Štúdium trvá štyri roky a je vyučované v štátnom jazyku. Poskytnutý stupeň vzdelávania je úplné stredné odborné vzdelanie ukončené formou výučného listu. Doklad o získanom stupni vzdelania: výučný list.

3.3 Podmienky prijatia žiakov

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

3.4 Organizácia výučby a praxe

Štúdium je organizované v triedach a odborných učebniach v rozsahu 4 roky. Odborná prax počas 4 rokov štúdia je realizovaná v odborných dielnach v pôsobnosti školy. Cukrárske zručnosti získavajú žiaci v cukrárskej dielni, 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

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 je-ho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie.

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

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

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami :

4.2 Kľúčové kompetencie

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

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

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

Gramotnosť

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

To znamená, že absolvent 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 a vzhľadom na komunikačnú situáciu;
- sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť;
- začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému;
- aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
- dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;
- vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu

Viacjazyčnosť

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

To znamená, že absolvent dokáže:

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

Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve

matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a 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 zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

Digitálna kompetencia

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

Osobná a sociálna kompetencia a schopnosť učiť sa

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

Občianska kompetencia

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

Podnikateľská kompetencia

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

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

prijímať finančné rozhodnutia týkajúce sa nákladov a hodnoty

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

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

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

4.3 Odborné kompetencie

Odborné kompetencie sú kompetencie vyšpecifikované z profilov (štandardov) práce, tradičných a nových povolání. Sú to sociálne a komunikatívne kompetencie, strategické schopnosti pri kompetenciách založených na riešení problému pri zabezpečovaní úloh, organizačné kompetencie, iniciatívnosť a aktívnosť. Strategicky ovplyvňujú schopnosti absolventa uplatniť sa na trhu práce, prispôbovať sa jeho zmenám, samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a angažovať sa vo svojej vlastnej práci a v spolupráci s inými ľuďmi.

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- ovládať a používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,

- poznať všeobecné princípy a zákonitosti chémie aplikovanej v odbore,
- aplikovať zásady hygieny v zmysle Potravinového kódexu a noriem EÚ, zásady BOZP, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- poznať základné suroviny používané vo výrobnom procese, ich vlastnosti a vplyvy na technológiu, ich využitie,
- poznať základné i špeciálne druhy cukrárskych a kuchárskych výrobkov,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
- ovládať technologické postupy výroby polotovarov a výrobkov v cukrársko a kuchárskom odbore,
- poznať hodnotiace znaky kvality cukrárskych a kuchárskych výrobkov, chyby výrobkov a spôsoby ich odstránenia,
- poznať princíp hodnotenia kvality cukrárskych a kuchárskych výrobkov,
- aplikovať senzorické hodnotenie kvality cukrárskych a kuchárskych výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, spôsoby jej predlžovania, spôsoby skladovania a expedície,
- vysvetliť postup orientovania sa v schémach, pracovných návodoch, katalógoch, v normách platných pre výrobu, v technickej dokumentácii a ich používanie v pracovných činnostiach,
- poznať základy zloženia strojov a zariadení používaných v cukrárskej a kuchárskej výrobe,
- popísať a vysvetliť základnú funkciu strojov, zariadení a liniek používaných v pekárskej a cukrárskej výrobe,
- poznať základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov
- vysvetliť podstatu ekonomického prístupu a konania vo výrobnej a nevýrobnej sfére svojho odboru,
- definovať ekonomické zákonitosti a zásady podnikania, postupy vedenia jednotlivých dokladov o materiálových a finančných prostriedkoch v podniku a uplatňovať ich pri nákupe surovín, materiálov, v technologických postupoch a pri predaji produktov,
- poznať možnosti využitia VT pri riadení technologického procesu i pri výrobnej evidencii
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany v pekárskej a cukrárskej výrobe a ochrany životného prostredia,

- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s cukrárskou a kuchárskou 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 kuchárskych 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 cukrárske a kuchárske výrobky podľa receptúry,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať senzorické hodnotenie pri posudzovaní kvality surovín, kvality cukrárskych a kuchárskych výrobkov i kvality v rámci medzioperačnej kontroly,
- posúdiť kvalitu cukrárskych a kuchárskych výrobkov,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- nastaviť, používať a obsluhovať základné strojnotechnologické zariadenia používané cukrárskych 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,
- docieľiť dodržiavanie technologickej a pracovnej disciplíny,
- vykonávať kvalifikovane základné odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov a výrobkov.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

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

4.3 Uplatnenie absolventa

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

.

5. UČEBNÝ PLÁN

5.1 Rámcový učebný plán učebného odboru 2978 cukrár pekár, cukrárka pekárka

Kód a názov učebného odboru		2978H cukrár pekár				
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
aplikovaná chémia		-	1	1	1	3
mikrobiológia		-	1	1	-	2
potraviny a výživa		1	-	-	-	1
suroviny		1	1	1	1	4
stroje a zariadenia		-	-	1	1	2
cukrárska technológia		2	2	2	2	8
pekárska technológia		2	2	1	2	7
špeciálne techniky		1	-	-	1	2
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE		19	22	21	22	84
praktické cvičenia z obchodnej prevádzky		1	-	-	-	1
praktické cvičenia z hodnotenia surovín		-	1	-	-	1
praktické cvičenia z ekonomiky		-	-	-	1	1
Odborný výcvik		18	21	21	21	81
Disponibilné hodiny		0	0	0	0	0
Odborné kurzy						
Kurz na ochranu života a zdravia		-	-	3dni x 6 h	-	
Kurz pohybových aktivít v prírode		3dni x 6	2dni x 6	-	-	
Účelové cvičenia		2dni x 6	2dni x 6	-	-	
Spolu		33,5	35	34,5	34,5	137,5

Poznámky k učebnému plánu pre 4-ročný učebný odbor 2978 H cukrár pekár:

I. ročník:	SUR (-0,5h)
II. ročník:	PAV (-0,5h)
III. ročník:	pekárska technológia (-1h) špeciálne techniky (-1h) ekonomika (+1h)
IV. ročník:	ekonomika (-1h) špeciálne techniky (-0,5h)

- a) Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- b) V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecnovzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- c) Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- e) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- f) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- g) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života

a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.

- i) Ak sa vyučovací hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 a maximálnym počtom 12 žiakov v skupine.

1.2 Prehľad využitia týždňov:

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

6 PODMIENKY REALIZÁCIE ŠkVP

6.1 Materiálne podmienky

Stredná odborná škola

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

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

Včelárske dielne: Medáreň je vybavená všetkými potrebnými strojmi a pomôckami (medomet, odviečkovací stroj, plnička medu, umývačka pohárov, zariadenie na získavanie melicitózneho medu, na odlúčenie vosku od medu a podobne). V uplynulom školskom roku sme ukončili rekonštrukciu celého traktu včelárskych dielní - dielne na výrobu cukromedového cesta, sklady, prestavba časti dielní na malý pivovar s príslušnými prevádzkovými časťami, sanita, šatne a WC, ako aj vonkajšia úprava a utepenie. V súčasnosti prerábame priestory na sklad medu a sklad obalovej techniky.

Včelín a včelnica: V areáli školy sú 4 stanovišťa včelstiev, z ktorých každé je vybavené vlastnou bunkou alebo včelínom. Máme dobudované stanovište odložencov a oplodňovacia stanica v katastri Šalková, v školskom areáli sa nachádza Apidomček - na prijímanie energie z úl'ov v polohe ležmo v rámci apiterapie a tiež Apibúdka na prijímanie energie z úl'ov v sede. Máme včelnicu na južnom Slovensku. Zakúpili sme terénne auto pre možnosť dovozu úl'ov do neprístupných miest. Prebehla aj kompletná rekonštrukcia horárne na Bacúchu ako horskej včelnice.

Pivovar: V uplynulom školskom roku sme dokončili prestavbu pivovaru a liehovaru, nainštalovali sme aj potrebnú inštaláciu technológie a zariadenia. Pivovar plní funkciu malého pivovaru.

Stolárska dielňa: Stolárska dielňa je vybavená potrebným strojovým aj ručným náradím (je vybavené hobľovačkou, 2 okružnými pilami, pribudli zariadenia ako zvislá fréza, dlabačka ako aj veľkoplošná brúska).

Stolárska dielňa 2: Je dobudovaná, je vybavená zariadením na výrobu rámkov a úl'ov.

Dielňa na spravovanie vosku: SOŠ vo vlastnej réžii zriadila a vybavila potrebným strojovým vybavením v časti včelárskeho traktu uvedenú dielňu, čím sa oddelila uvedená výrobná časť od spracovania medu a iných včelích produktov.

Dielňa na spravovanie vosku 2: je dobudovaná, je vybavená automatickým zariadením na spracovanie vosku.

Mäsiarske dielne: mäso výroba je kompletne vybudovaná s miestnosťami: rozrábka, udiaren, sušiar, výroba 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.

Chov cudzokrajných zvierat: Zverinec I. a Zverinec II. vonkajšia voliéra pre exotické vtáctvo, priestor pre akvaristiku a teraristiku, vonkajšie voliéry pre exotické vtáctvo. Priestory na strihanie a úpravu srsti psov. Uvedené priestory sú vybavené potrebnými zariadeniami a pomôckami na chov cudzokrajných zvierat. V areáli sú 4 voliéry pre chov psov. Vo zverinci II. sme vybudovali priestor pre odchov namnožených zvierat. V uplynulom roku sme kompletne vymenili 12 terárií pre chov a odchov jašterov za profesionálnejšie. Vo vonkajšej voliére vtáctva sme rozšírili výletový priestor vtákov.

Chov dravcov: Vybudovali sme voliéru pre dravce. Voliéra je vybavená ochrannými domčekmi a posedmi pre dravce. Pre tieto účely sme zriadili miestnosť pre sokoliarov, vybavili sme ju chladničkou s mrazničkou na uskladnenie potravy, tiež stolom na prípravu potravy a skriňou. Zakúpili sme drevený domček, osadili sme ho v blízkosti voliér – bude slúžiť pre sokoliarsky krúžok na stretnutia a odkladanie pomôcok.

Chov koní: Pre účely chovu koní sme zriadili dočasnú maštal', ktorá je vybavená základným dočasným vybavením na jednoduché ručné napájanie a kŕmenie. Pomôcky na jazdenie sme dočasne umiestnili v garáži. Postavili sme novú koniareň so všetkým potrebným vybavením pre moderný chov koní a kúpili sme bričku pre potreby rozvoja agroturistiky. V uplynulom školskom roku sme pokračovali v dokončovaní koniarne, previedli sme úpravu vonkajších stien - obili sme ich drevom, dorobili sa vstupné dvere.

Do novej koniarne sme zakúpili a nainštalovali deliacu stenu a gumovú podlahu do koterco. Namontovali sme vonkajšie terasové zábradlie, tiež sme zaplatili výrobu a inštaláciu nových schodov do priestoru nad koniarňou.

Vybudovali sme nekrytú jazdiareň, ktorá uľahčí prácu s koňmi zo zeme aj zo sedla.

Školská záhrada: Upravili sme starú školskú záhradu pre odbor podnikateľ pre rozvoj vidieka, urobili sme betónové obruby na záhony, firma nainštalovala 3 samozavlažovacie kopce na pestovanie liečivých bylín, nainštalovali sme potrebnú zachytávaciu nádrž na dažďovú vodu. Kúpili sme záhradný domček na pracovné náradie a kúpili, osadili a vysadili sme vyvýšené záhony s okrasnými kvetmi. Tiež sme vybudovali oddychové zóny s lavičkami v uvedenej záhrade.

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

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

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

Učebňová časť

Počet učební spolu: 24

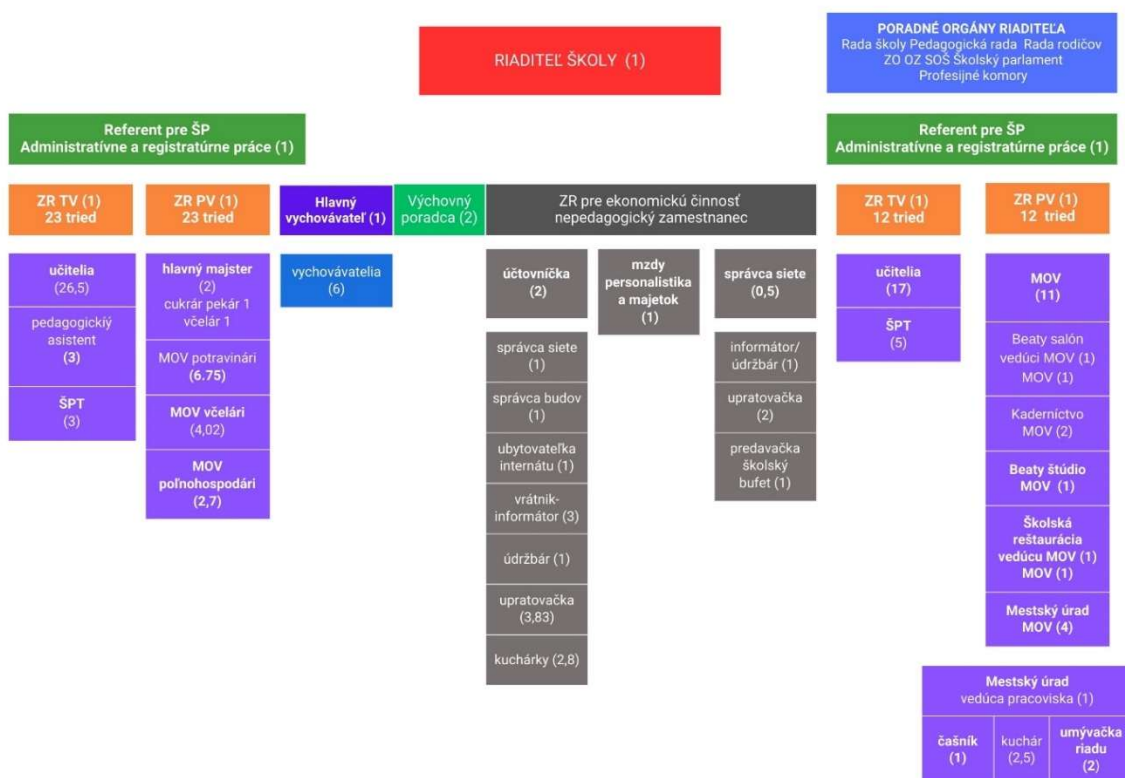
Počet kabinetov: 8 Z toho odborné: 14

6.2 Personálne podmienky

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

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

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



Obrázok 1 Organizačná schéma zamestnancov školy

6.3 Organizačné podmienky

Vyučovanie sa realizuje podľa učebného plánu školy. Výchovno-vzdelávací proces sa uskutočňuje v triedach, odborný výcvik a odborná prax sa realizujú v školských dielňach a na pracoviskách zamestnávateľa. Žiaci sú na niektoré predmety rozdelení do skupín (cudzie jazyky, informatika, telesná a športová výchova, administratíva a korešpondencia) podľa

platnej legislatívy. V škole využívame dvojtyždenný cyklus vyučovania, čo umožňuje efektívnejšie plánovanie výuky a odborného výcviku.

6.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci (BOZP) predstavujú neoddeliteľnú súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu v zlúčenej strednej odbornej škole. V rámci teoretického aj praktického vyučovania sú žiaci dôsledne oboznamovaní s predpismi o BOZP, protipožiarными opatreniami a technologickými postupmi. Vyučovanie prebieha v priestoroch, ktoré spĺňajú hygienické a bezpečnostné normy podľa platných právnych predpisov. Osobitný dôraz sa kladie na prácu mladistvých, ktorá je upravená legislatívou a umožňuje vykonávanie aj zakázaných činností v rámci prípravy na povolanie, za presne stanovených podmienok.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.1 Zásady inkluzívneho vzdelávania

- **Rovnosť a spravodlivosť**

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

- **Prístupnosť**

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

- **Podpora rôznorodosti**

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

- **Individualizácia a diferenciacia**

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

- **Spolupráca a participácia**

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

- **Pozitívne a podporujúce prostredie**

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

- **Podpora sebaúcty a sebadôvery žiakov**

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

- **Prístup k adekvátnym zdrojom a podpore**

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

- **Trvalý profesionálny rozvoj učiteľov**

Učitelia sa priebežne školia v inkluzívnych metódach a prístupoch.

7.2 Podporné opatrenia

Pedagogické opatrenia

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

Úpravy pri hodnotení a skúškach

- Predĺžený čas na písomné testy a skúšky.
- Redukcia počtu 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 hodnotení počas roka priebežným hodnotením a na konci polroka alebo konci školského roka sú hodnotení konečným hodnotením. Učiteľ priebežne hodnotí žiakov formou ústnych odpovedí, testov, písomných prác, projektov, referátov a praktických cvičení. V rámci skupinových aktivít môže využiť hodnotenie rovesníkmi. Priebežné hodnotenie sa realizuje počas celého klasifikačného obdobia. Priebežné hodnotenie môže mať udelenú váhu podľa typu práce (napr. záverečný test môže mať väčšiu váhu ako bleskovka či referát). Výsledky priebežného hodnotenia sú základom pre konečné klasifikovanie. Výsledná známka sa oznámi žiakovi pred koncom klasifikačného obdobia. V prípade neúspešného klasifikovania (známka 5) môže žiak vykonať náhradnú klasifikačnú skúšku. V prípade nesúhlasu žiaka alebo zákonného zástupcu so známkou môže tento podať písomne triednemu učiteľovi alebo riaditeľovi školy. Zákonný zástupca a žiak má právo na pravidelné konzultácie s učiteľom, tieto sa vykonávajú na samotných hodinách so žiakom a na rodičovskom združení prípadne vopred dohodnutých konzultáciách so zákonným zástupcom. Učiteľ tu poskytuje konkrétne odporúčania na zlepšenie.

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

8.2 Hodnotenie a organizácia záverečnej skúšky

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

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

písomná časť,
praktická časť,
ústna časť.

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

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

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

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

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

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

Témy záverečnej skúšky

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

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

Každá téma má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa jednotlivých učebných odborov,
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,

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

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

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

8.3 Klasifikácia

Na strednej škole sa primárne používa klasifikácia 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 pľhotovo 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 pľhotovo 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 pľhotový. 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.

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

9. UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

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

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

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

5. Sloh			13
Štýl, štýlotvorné činitele, slohové postupy, štýlotvorný proces			3
Kompozičné a štylizačné cvičenia – osnova, čistopis			2
Nácvik hovoreného prejavu			2
Slohová práca, oprava slohovej práce			6
5.Stredoveká literatúra, Veľká Morava			2
6.Humanizmus a renesancia-tragédia, komédia			2
7. Barok-didakticko-reflexívna poézia, rým			2
8.Významová rovina jazyka -lexikálna			6
Slovná zásoba			1
Slovníky			1
Veta-rozdelenie			2
Súvetie - druhy			2
9.Preromantizmus a romantizmus			7
Charakteristika literárneho obdobia a svetoví predstavitelia			2
Slovenskí predstavitelia a ich tvorba			3
Strofa, verš, rým, refrén, básnické prostriedky			2
Slovenský jazyk a literatúra	druhý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1.Zvuková rovina jazyka a pravopis			3
Výslovnosť cudzích slov, pravopis cudzích slov			1
Hláska, slabika			1
Spodobovanie			1
2.Sloh			10
Opisný slohový postup a jeho útvary. Rozprávací slohový postup a jeho útvary, prejav			4
Kontrolná slohová práca			6
Oprava kontrolnej slohovej práce			

3.Významová, tvarová a skladobná rovina jazyka			6
Spisovný jazyk a jeho formy a rozdelenie			2
Slovná zásoba a jej rozdelenie			2
Vety podľa modálnosti, vetné členy			2
4.Literárny realizmus a literárna moderna			14
Charakteristika spoločenského a literárneho obdobia			2
Zobrazenie skutočnosti v dielach svetových autorov			4
Tvorba predstaviteľov slovenskej kritickorealistickej prózy			4
Svetová poézia v období literárnej moderny			2
Slovenská poézia – predstavitelia literárnej moderny			2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Slovenský jazyk a literatúra	tretí	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zvuková rovina jazyka a pravopis			6
Komunikačná situácia			1
Jazyková kultúra			1
Spoločenské zásady komunikácie			
Úradný list-žiadosť, životopis			3
2.Jazyk a reč			4
Vysvetlenie pojmov : jazyk, reč, cudzí jazyk, úradný (štátny) jazyk. Staroslovienčina a kodifikácia spisovného jazyka.			4
3.Sloh			8
Slohové postupy a ich slohové útvary.			2
Kľúčové slová, konspekt, koncept, ústna reprodukcia prečítanej ukážky.			
Výkladový a úvahový slohový postup			6
4.Morfologická rovina jazyka			4
Slovné druhy a ich gramatické kategórie			4

5.Syntaktická rovina jazyka			4
Vety podľa modálnosti, jednoduchá veta, vedľajšie vetné členy.			2
Priraďovacie a podradňovacie 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 jazyk, 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 podrad'ovacie spojky, zvrtné zámená	1
Správne tvorenie morfológických tvarov	1
Tvorenie textov odborných, umeleckých so správnymi morfológickými 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 svojim 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 skutočností, ktoré presahujú oblasť skúseností sprostredkovaných materinským jazykom. Osvojenie si tohto cudzieho jazyka pomáha žiakom prekonávať bariéry a tak prispievať k zvýšeniu ich mobility v osobnom živote, v ďalšom štúdiu a napokon aj pri uplatnení sa na trhu práce. Anglický jazyk umožňuje poznávať odlišnosti v spôsobe života ľudí iných krajín a ich odlišné kultúrne tradície. Poskytuje možnosti na prehĺbenie vedomostí a vzájomného medzinárodného porozumenia a tolerance a vytvára podmienky pre spoluprácu škôl na medzinárodných projektoch.

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

Vzdelávacie ciele tohto predmetu sú zamerané najmä na kognitívne procesy, na stimulovanie poznávacích schopností, rozvoj pamäti, reprodukčného a tvorivého myslenia, predpokladajú seba výchovu a seba vzdelávanie, podporujú cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Snahou bude čo najviac sa priblížiť k stanoveným výkonovým štandardom v súlade s možnosťami a schopnosťami žiakov a materiálnymi podmienkami školy a učebnými zdrojmi

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
anglický jazyk	prvý	2	66 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. 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 dovolení 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 Pribehový minulý čas	1
Nácvik tvorby viet v pribehovom 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 pribehový minulý čas	1
Nácvik viet v jednoduchom a pribehovom 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/cyklickej 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 opakovanie.	1		
Koncoročný súhrnný test (lekcia 1 až lekcia 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 minulé 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 obrazkou	1		
3.9 Milovať alebo nenávidieť?	1		
3.10 Opakovanie*	1		
3.11 Testovacie zručnosti*	1		
Súhrnné opakovanie lekcí 1 – 3.	1		
Súhrnné opakovanie lekcí 1 – 3.	1		
Súhrnné opakovanie lekcí 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 Neprestávajú 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 povinnej voliteľného predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa využíva primárne zážitkové učenie, ktoré popri informáciách účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu (zvnútornenie) mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pre etickú výchovu je primárny rozvoj etických postojov a prosociálneho správania. Jej súčasťou je rozvoj sociálnych zručností (otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných...), ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevencii porúch správania a učenia. Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom v rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v oblasti sexuálneho správania. Budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k človeku.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom etickej výchovy ako povinnej voliteľného predmetu na stredných školách je, že žiaci: • nadobudnú komunikačné spôsobilosti ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, 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 seba výchova			1
Iniciatíva, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov, šikanovanie, národnostné menšiny			1
Vplyv masmédií na vývoj osobnosti. Televízia; výchova kritického diváka.			1
Etické hodnoty súťaživosti a spolupráce. Pravidlá „fair play“.			1
3. Dobré vzťahy v rodine.			6
Význam rodiny pre pocit bezpečia, funkcie a jej právne postavenie			1
Pochopenie rodičov, starých rodičov a súrodencov			1
Práva a povinnosti členov rodiny Pochopenie súrodencov.			1
Zdravá a nesprávna kritickosť. Konflikty v rodine - prevencia a ich riešenie			1
Povinnosti členov rodiny. rozpočet, hospodárenie v rodine			1
Vypracovanie osobného finančného plánu metód platenia			1
4. Etika sexuálneho života			5
Pohľad etiky na priateľstvo, lásku. manželstvo.			1
Výber životného partnera, počatie a prenatálny život.			1
Zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS, pohľad etiky sexualitu.			1

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

NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Úlohou povinnej voliteľného predmetu katolícka náboženská výchova je podporovať hodnotovú orientáciu žiakov tak, aby bola prínosom pre ich osobnostný a sociálny rozvoj. Predmet ponúka prístup k biblickému posolstvu a kresťanskej tradícii a tým rozvíja a podporuje základné predpoklady kresťanských životných postojov a konania. Náboženská výchova nevyžaduje prijatie viery, ale garantuje autenticitu výučby náboženstva, ktoré sa odovzdáva ako katolícke. Z toho vyplýva, že ciele a obsah tohto predmetu sú určené katolíckou cirkvou. Náboženská výchova má predovšetkým formatívny charakter a napomáha rozvoju kľúčových kompetencií (kompetencie k učeniu sa, kompetencie k riešeniu problémov, komunikačné kompetencie, sociálne a interpersonálne kompetencie, existenciálne kompetencie) žiakov. Výchovný proces je prispôsobený kognitívnemu a psycho-sociálnemu vývinu adolescentov a využíva aktívne metódy výučby			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Ciele predmetu Žiaci: • si osvoja postoj hľadania zmyslu a transcendentnosti človeka, • rozvíjajú svoju religiozitu na základe poznania viery Cirkvi, • pristupujú tvorivo a zodpovedne k riešeniu aktuálnych etických problémov na základe učenia Cirkvi, • vedia obhájiť trvácú hodnotu biblického posolstva v ľudskej kultúre, • nadobudnú identitu otvorenú na "inakosť", schopnú viesť dialóg, • poznajú historické súvislosti európskeho kresťanstva, • zaujmú vlastné stanovisko k inými konfesiám, náboženstvám a svetonázorom, • zhodnotia potrebu náboženstva pre svoj život, • dozrievajú v hodnotách, ktoré sú v súlade s evanjeliom a smerujú k všeobecnému dobru			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Náboženská výchova	prvý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hľadanie cesty			8
Človek tvor komunikatívny. Vzťahy, rodina, priatelia, spolužiaci, Boh			1
Cesta k druhým. Komunikácia cez internet			1

Modlitba komunikácia s Bohom	1
Trojrozmernosť človeka, harmónia tela, duše a ducha	1
Zmysel života	1
Človek a jeho otázky	1
Náboženstvo – etymológia slova	1
Rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva	1
2. Boh v ľudskom svete	7
Metafora – reč viery, Boh povedal	1
Božie slovo v ľudskom slove	1
Vydať sa na cestu – Abrahám	1
Počúvanie Boha – Mária, Samuel	1
Morálne svedomie – formovanie svedomia, Tomáš Morus	1
Dekalóg ako pomoc na ceste pri uskutočňovaní svojho ľudstva	1
Boh čaká na ľudské „ÁNO“	1
3. Byť človekom	6
Ohraničenosť človeka – ľudská osobnosť, potreby človeka, význam životných hodnôt.	1
Dôstojnosť človeka, práva človeka, hodnota ľudskej práce a peňazí ako jedného z prostriedkov jej vyjadrenia	1
Ježišovo ľudstvo – historické pramene dokumentujúce historickosť Ježiša z Nazaretu	1
Ježiš Boží Syn a Syn človeka	1
Ježišovo Božstvo v evanjeliách	1
Osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne	1
4. Na ceste k osobnosti – šance a riziká	4
Osobnosť – vývoj osobnosti	1
Deformácia osobnosti (Vs-nJ)	1
Závislosti – drogy, alkohol, hry, šikanovanie	1
Krištof – pútnik hľadajúci zmysel života – legenda , EnV	1
5. Boh a človek	3
Sviatosťi - 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
Kráša 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 chémie svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod téma). 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 chémie 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 chémie 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:„ Matematika 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 prehľbuje ho.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom matematiky v učebnom odbore 2978 H cukrár pekáč 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 početové výkony s číslami			16 + 2 (písomná práca)
Číselné množiny, číselná os			1
Matematické operácie s reálnymi číslami			1
Intervaly			1
Prienik a zjednotenie intervalov			1
Mocniny s prirodzeným mocniteľom			1

Pravidlá pre počítanie s mocninami	1		
Druhá mocnina a odmocnina reálneho čísla	1		
Pojem výrazu, hodnota výrazu	1		
Počtové výkony s výrazmi	1		
Rozklad výrazov	1		
Priama a nepriama úmernosť, trojčlenka	1		
Príklady z praxe na úmernosti	1		
Percentá	1		
Slovné úlohy na percentá	1		
Písomná práca	1		
Analýza písomnej práce	1		
Elementárna finančná matematika domácnosti	2		
Geometria a meranie - planimetria	13 + 2 (písomná práca)		
Bod, priamka, rovina, úsečka a jej dĺžka	1		
Vzdialenosť bodu od priamky	1		
Uhol a jeho veľkosť	1		
Trojuholník. Výška, ťažnica	1		
Pravouhlý trojuholník. Trigonometria pravouhlého trojuholníka	1		
Pytagorova veta. Riešenie pravouhlého trojuholníka	1		
Obsah trojuholníka	1		
Obsah štvorca, obdĺžnika, rovnobežníka	1		
Obsah lichobežníka	1		
Kružnica, kruh	1		
Nepravidelné mnohoúhelníky	1		
Pravidelné mnohoúhelníky	1		
Písomná práca	1		
Analýza písomnej práce	1		
Zhrnutie učiva o rovinných útvaroch	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
matematika	druhý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
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 mnohoúhelníkov – 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 prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Poslaním vyučovania informatiky je: • viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi v počítačových systémoch; • vychovávať žiakov k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. • Cieľom vyučovania všeobecnovzdelávacieho predmetu informatika je sprístupniť základné pojmy a techniky používané pri práci s údajmi a v pochopení toku informácií v počítačových systémoch. Podobne ako matematika aj všeobecnovzdelávací predmet informatika v spojení s informačnými technológiami vytvára platformu pre všetky ďalšie predmety. • Žiaci sa naučia pracovať v prostredí bežných aplikačných programov, efektívne vyhľadávať informácie uložené na pamäťových médiách alebo na sieti a komunikovať cez sieť, • budú rozvíjať svoje schopnosti kooperácie a komunikácie, • nadobudnú schopnosti potrebné pre výskumnú prácu, • budú rozvíjať svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, sebakritickosť a snažiť sa o sebvzdelávanie, • 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			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
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 (kotúl' 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
Vyrovňavacie 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 – člnkový 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 - člňkový 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
Vyrovňavajúce 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 minútový intervalový beh.	1
Cvičenia na obratnosť a pohyblivosť, štafetové hry, na bosu.	1
ABC, intervalový beh.	1
12 minútový beh hodnotenie	1
5. Športové činnosti pohybového režimu prostné cvičenia	4
Akrobacia – opakovanie (kotúl' vpred, vzad, letmo).	1
Kotúl' vo väzbe (cez prekážku); jednoduchá zostava.	1
Stoj na hlave s prechodom do kotúľa vpred.	1
Hodnotenie zostavy.	1
6. Športové činnosti pohybového režimu voľbal	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 stanovišť.	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 práce nôh a rúk na suchu a vo vode.	1
Voľné precvičenie plaveckého štýlu kraul.	1
Zdokonalenie techniky kraul, plávanie 50 m.	1
Posilňovacie cvičenia v o vode a pod vodou.	1
Kraul plávanie na 500m.	1
Kondičné plávanie kraulom.	1
Kraul 5x 50m, posilňovacie cvičenia pod vodou.	1
Voľné plávanie plaveckými štýlmi prsia a kraul.	1
Prsia a kraul, kombinácia plaveckých štýlov, 100m x 5,	1
4. Znak	9
Teória plaveckého štýlu znak, nácvik na suchu, voľné plávanie	1
Nácvik plaveckého štýlu znak v malej vode.	1
Zdokonalenie plaveckého štýlu znak vo veľkej vode.	1
Znak plávanie 50m x 5	1
Precvičenie prebratých plaveckých štýlov a ich zdokonalenie.	1
Hodnotenie plaveckých štýlov, technika.	1
Hry vo vode, uvoľňovacie cvičenia.	1
Hodnotenie výkonnosti v plaveckých štýloch.	1
Voľné plávanie	1

EKONOMIKA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Učivo sa skladá z poznatkov o základných ekonomických pojmoch, trhu, trhovom mechanizme a podnikaní je rozšírené o poznatky o založení a zániku podniku, pracovnom pomere a o otázke zamestnanosti. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o obchodných spoločnostiach. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci osvojili komunikačné spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s 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

APLIKOVANÁ CHÉMIA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so 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 2978 H cukrár pekár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti 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. Organická chémia			
1. Základy organickej chémie – reakcie na prípravu iných látok	1		
2. Postavenie uhlíka v organickej chémii	1		
3. Uhlíkaté 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		
22 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.B 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 medicíne			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. Cholesterol a ich význam	1
6. Klasifikácia bielkovín	1
777. 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. M 2. Mechanizmus pôsobenie enzýmov	1
3. Činitele ovplyvňujúce aktivitu enzýmov	1
4. Vplyv enzýmov na kvalitu pekárskeho a cukrárskeho 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. V 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

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

SUROVINY

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Predmet suroviny poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o základných živinách a ochranných látkach a ich zastúpení v potravinách, o pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín používaných v cukrárskej a pekárskej výrobe vrátane hodnotenia kvality a skladovania surovín pred ich technologickým spracovaním. Žiaci získané poznatky využijú pri hodnotení kvality surovín pri ich praktickom spracovaní v rámci odborného výcviku, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a zhodnotení ich vplyvu na kvalitu výrobkov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného predmetu suroviny majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľ a vedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Odporúčajú sa využívať aj rôzne odborné časopisy s tematikou výživy cukrárskej a pekárskej výroby a gastronómie, proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Predmet suroviny nadväzuje na cukrársku a pekársku technológiu, mikrobiológiu, odborný výcvik a aplikovanú chémiu.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu suroviny v učebnom odbore 2978 H cukrár 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	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			1
1.1 Potravinársky priemysel			1
2. Zloženie a vlastnosti potravín			7
2.1 Požívatiny – charakteristika, rozdelenie			1
2.2 Tuky v potravinách a ich význam			1
2.3 Sacharidy v potravinách a ich význam			1
2.4 Bielkoviny v potravinách a ich význam			1
2.5 Minerálne látky a stopové prvky a ich význam vo výžive			1
2.6 Vitamíny a ich význam vo výžive			1
2.7 Voda a vlákna a ich význam vo výžive			1
3. Múka v cukrárskej a pekárskej výrobe			13

3.1 Suroviny na výrobu múky	1		
3.2 Obilka – časti, chemické zloženie (obrázok)	1		
3.3 Podstata výroby múky v mlynoch	1		
3.4 Vplyv mletia na zloženie a kvalitu múk	1		
3.5 Typy pšeničných múk podľa vymletia	1		
3.6 Typy ražných múk podľa vymletia	1		
3.7 Porovnanie chemického zloženia ražných a pšeničných múk	1		
3.8 Škrob v múke, vlastnosti, význam v ceste	1		
3.9 Ostatné cukry v múke, vlastnosti, význam v ceste	1		
3.10 Múčne bielkoviny, rozdelenie, vlastnosti, význam v ceste	1		
3.11 Popoloviny, vitamíny, vlákna	1		
3.12 Skladovanie múk, zrenie múk	1		
3.13 Fortifikácia múk	1		
4. Hodnotenie kvality múky	9		
4.1 Akosť múky, akostné znaky	1		
4.2 Senzorické hodnotenie - farby múky	1		
4.3 Posudzovanie vône, chuti, vlhkosti	1		
4.4 Posudzovanie prítomnosti škodcov	1		
4.5 Metodika stanovenia vlhkosti, kyslosti, a popola múky	1		
4.6 Stanovenie obsahu lepku a jeho vlastností	1		
4.7 Vplyv zrenia múky na akosť	1		
4.8 Chyby múky	1		
4.9 Úprava múky pred spracovaním	1		
5. Praktické cvičenia	3		
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 cukrárskej a pekárskej 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 použitia	1		
7.6 Maslo - výroba, druhy. Použitie v odbore	1		
8. Praktické cvičenia	5		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
suroviny	 tretí	1	33 hodín z toho 5 hodín cvičenia
1. Tuky			8
1.1 Charakteristika a rozdelenie tukov			1
1.2 Zloženie tukov			1
1.3 Rastlinné tuky			1
1.4 Živočíšne tuky			1
1.5 Výroba spracovanie tukov			1
1.6. Emulgované tuky			1
1.7. Chyby tukov, použitie a skladovanie tukov			1

1.8. Opakovanie 1. tematického celku	1		
2. Soľ	2		
2.1 Výroba a druhy solí	1		
2.2 Fortifikácia solí, skladovanie	1		
3. Kakao a čokoláda	7		
3.1 Kakaové bôby, druhy, zloženie	1		
3.2 Výroba základnej kakaovej hmoty	1		
3.4 Výroba kakaového prášku	1		
3.5 Výroba čokolády	1		
3.6 Druhy a uskladnenie čokolád	1		
3.7 Cukrárske polevy – kakaová, ľadová, tuková	1		
3.8 Opakovanie 3. tematického celku	1		
4. Jadroviny	4		
4.1 Charakteristika a zloženie jadrovín	1		
4.2 Druhy jadrovín a ich úprava	1		
4.3 Charakteristika vlašské a lieskové orechy, mandle	1		
4.4 Použitie a skladovanie jadrovín	1		
5. Ovocie a ovocné výrobky	6		
5.1 Charakteristika ovocia a jeho zloženie	1		
5.2 Jadrové a kôstkové druhy ovocia	1		
5.3 Južné a ostatné druhy ovocia	1		
5.4 Spôsoby konzervovania ovocia	1		
5.5 Šťavy, sirupy, zavárané a presladené ovocie	1		
5.6 Použitie ovocia, význam pre výživu, uskladnenie	1		
6. Pochutiny	4		
6.1 Charakteristika, rozdelenie, význam pochutín	1		
6.2 Káva, zloženie, vlastnosti, použitie	1		
6.3 Čaj, zloženie, vlastnosti, použitie	1		
6.4 Koreniny, vlastnosti, druhy, použitie	1		
7. Rôsolotvorné látky	2		
7.1 Druhy, vlastnosti	1		
7.2 Výroba želatíny, agaru ich úprava	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
suroviny	štvrtý	1	30 hodín z toho 5 hodín cvičenia
1. Potravinárske farbivá	3		
1.1 Prírodné farbivá v potravinárstve	1		
1.2 Syntetické farbivá	1		
1.3 Označovanie a použitie farbív v zmysle potrav. kódexu	1		
2. Nové druhy surovín a zlepšujúce prípravky	10		
2.1 Surovinové zmesi na výrobu polotovarov cukrárstve	1		
2.2 Nové suroviny pre cukrársku výrobu	1		
2.3 Surovinové zmesi na výrobu polotovarov v pekárstve	1		
2.4 Diastatické zlepšujúce prípravky	1		
2.5 Oxidačno – redukčné zlepšujúce prípravky	1		
2.6 Väzbové zlepšujúce prípravky	1		
2.7 Emulgátory, stabilizátory	1		
2.8 Fortifikačné látky	1		
2.9 Konzervačné látky	1		

2.10 Znaký kvality surovín, trvanlivosť	1
3. Znaký kvality surovín, trvanlivosť	12
3.1 Kvalita surovín – význam a spôsoby hodnotenia	1
3.2 Systém hodnotenia, vlastné hodnotenie	1
3.3 Hodnotiace znaky zmyslové a analytické	1
3.4 Systém HACCP, význam	1
3.5 Príklad – schéma kontroly kritických bodov	1
3.6. Príčiny znehodnocovania surovín a výrobkov	1
3.7 Fyzikálne, chemické a biologické vplyvy na suroviny	1
3.8 Zásady preberania a skladovania surovín	1
3.9 Trvanlivosť a minimálna doba spotreby potravín	1
3.10 Cvičenie, doby trvanlivosti vybraných surovín	1
3.11 Cvičenie – spracovanie prehľadnej tabuľky trvanlivosti surovín	1
3.12 Cvičenie – spracovanie prehľadnej tabuľky trvanlivosti surovín	1
4. Balenie a obalové materiály	4
4.1 Prehľad používaných obalových materiálov	1
4.2 Význam a spôsoby balenia cukrárskych a pekárskeho výrobkov	1
4.3. Údaje na obale v zmysle Potravinového zákona	1
4.4 Recyklácia obalov- príklady zhodnocovania	1
Koncoročné opakovanie tematických celkov	1
Samostatná práca	2
Opakovanie učiva	1

POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Žiaci získajú prehľad o obsahu základných živín, vitamínov a minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín. Naučia sa určiť biologickú a energetickú hodnotu potravín. Oboznámia sa s bežným sortimentom potravinárskych výrobkov, s ich výrobou, zásadami uskladnenia a s možnosťami použitia a úpravy. Dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu, ako aj hygienu pracovného prostredia. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, dôležitosť ich dodržiavania najmä v súvislosti s možnosťami nákazlivých chorôb, ktoré sa často rozširujú kontaminovanými potravinami. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Kľúčové kompetencie: ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu. Vysvetliť zásady hygieny práce a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Určiť znaky kvality výrobkov.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
potraviny a výživa	prvý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Potraviny			10
1.1 Vývoj stravovania			1
1.2 Potraviny, druhy a charakteristika potravín			1
1.3 Zloženie potravín – bielkoviny, druhy bielkovín			1
1.4 Sacharidy – druhy a ich význam			1
1.5 Tuky – vlastnosti tukov, využitie tukov			1
1.6 Vitamíny – charakteristika, vitamíny rozpustné vo vode			1
1.7 Vitamíny rozpustné v tukoch			1
1.8 Minerálne látky			1
1.9 Enzýmy			1
1.10 Voda			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, stabilizátory a želirujúce látky	1
2.4 Soliace zmesi	1
3. Pomocné látky pri výrobe mäsových výrobkov	5
3.1 Múka	1
3.2 Soľ	1
3.3 Koreniny	1
3.4 Cukor	1
3.5 Pitná voda	1
4. Skladovanie a konzervovanie potravín	6
4.1 Skladovanie potravín	1
4.2 Mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy	1
4.3 Mechanické, fyzikálne, chemické a biologické vplyvy	1
4.4 Konzervovanie potravín	1
4.5 Konzervovanie sušením, pôsobením tepla, mrazením, pridaním cukru a soli	1
4.6 Biologické spôsoby konzervovania	1
5. Hygiena potravín	3
5.1 Hygienické požiadavky pri výrobe potravín	1
5.2 Potravinový kódex SR	1
5.3 Spôsoby kontaminácie potravín	1
6. Fyziológia výživy	5
6.1 Anatómia tráviacich orgánov	1
6.2 Rozdelenie tráviacej sústavy	1
6.3 Žľazy tráviacej sústavy , význam pečene a pankreasu	1
6.4 Vstrebávanie živín	1
6.5 Vylučovanie nestrávených látok	1

STROJE A ZARIADENIA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
V treťom ročníku venuje predmet stroje a zariadenia pozornosť strojnotechnologickým zariadeniam, ktoré sú používané v cukrárskych a pekárskych prevádzkach. Stroje a zariadenia sú usporiadané za sebou v tematických celkoch v súlade s technologickým tokom výroby počnúc zariadeniami skladov surovín, múčne hospodárstvo, cez zariadenia na výrobu a spracovanie ciest a hmôt. V štvrtom ročníku obsah predmetu plynule pokračuje v smere technologického toku zariadeniami na tepelnú úpravu a ďalej konečnú úpravu výrobkov. Obsahom ďalšej časti sú výrobné linky používané v pekárňach a cukrárňach. V štvrtom ročníku je učivo zamerané aj na baliace stroje, chladiace zariadenia a doplnkové stroje a zariadenia používané v odbore. Otázky bezpečnosti práce a ochrany zdravia, hygieny a sanitácie, environmentálnej výchovy sú neoddeliteľnou súčasťou vyučovania predmetu, preto sa nimi vyučujúci musí sústavne zaoberať v príslušných súvislostiach.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu stroje a zariadenia v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií z uvedeného predmetu v súvislosti s potravinárstvom, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Kľúčové kompetencie: Schopnosť riešiť problémy v priebehu vzdelávania, posudzovať ich, navrhovať riešenie Spôsobilosť využívať informačné technológie získavaním, zhromažďovaním, triedením, ktoré prispejú k riešeniu daného problému Poznať základné strojné vybavenie, ich obsluhu a údržbu, poznať na aké technologické operácie sa používajú jednotlivé strojné zariadenia.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
stroje a zariadenia	tretí	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			1
2. Bezpečnostné predpisy a obsluha strojov			1
Zásady BP a OZ pri manipulácii so STZ v PV a CV, obsluha			1
3. Stroje a zariadenia skladov surovín, múčne hospodárstvo			4
Zariadenia na prísun surovín a ich uskladnenie v PV a CV			1
Váhy v skladoch a v múčnej linke, múčne hospodárstvo v pekárni, silá – druhy, schéma, popis			1

Mechanické dopravné cesty múky zo sila na spracovanie, pneumatická doprava múky , princíp, druhy	1		
Preosievacie zariadenia periodické a kontinuálne, význam	1		
4. Zariadenia na prípravu ciest a hmôt	4		
Rozdelenie šľahacích a miesiacich strojov, periodické miesiace stroje v PV , schéma, popis, princíp činnosti	2		
Šľahacie stroje v CV – typy, princíp činnosti	2		
5. Stroje na spracovanie ciest a hmôt	9		
Deliace a stužovacie stroje – rozdelenie ,princíp činnosti, kontinuálne a periodické stroje	2		
Deliace stroje na chlieb, vákuová delička, schéma, popis	1		
Tvarovacie stroje na cukrárske cestá a hmoty – rozdelenie	1		
Rozvaľovacie stroje, strunovka, striekacie stroje, roztierač plátov	1		
Tvarovacie stroje na pečivo a chlieb – rozdelenie	1		
Rožkové stroje plátňové a bezplátňové	1		
Linky na tvarovanie jemného pečiva, LJP, schéma, popis	1		
Zguľovacie a vyvaľovacie stroje	1		
6. Zariadenia na tepelnú úpravu	14		
História pecí, pece v pekárskej a cukrárskej výrobe - spotreba energie pri miesení, kysnutí a pečení	1		
Rozdelenie pecí podľa spôsobu vykurovania a pečnej plochy - úsporné pece, moderné technológie a automatizácia	1		
Pece s priamym a nepriamym vykurovaním	1		
Boxové pece, schéma, popis činnosti	1		
Princíp vykurovania parných a boxových pecí	1		
Cyklotermický systém vykurovania pecí	1		
Schéma kontinuálnej pásovej pece, popis PPC	1		
Príslušenstvo pecí – horáky, zaparovacie zariadenia, palivá - správne využívanie tepla – rekuperácia, izolácia	1		
Ventilátory, meracie a regulačné prístroje, Ekobloky	1		
Kapacita pecí, výpočet kapacity ,precvičovanie príkladov	1		
Osadzovacie zariadenia k peciam - vplyv znižovania spotreby energie na ekologickú stopu prevádzky	1		
Zariadenia na varenie a vyprážanie, ohrievacie stoličky	1		
Ohrievacie stoličky, duplikátorové kotly	1		
Praktické cvičenia	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
stroje a zariadenia	štvrtý	1	30 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
I. Úvod			1
Oboznámenie s témami – úvod do predmetu			1

2. Baliace stroje	10
Význam a účel balenia - typy obalových materiálov (plast, papier, bioplast)	1
Druhy obalového materiálu a obalov - ekologické alternatívy a minimalizácia obalov	1
Rozdelenie baliacich strojov - ekologické alternatívy a minimalizácia obalov	1
Baličky periodické - dizajn obalov s ohľadom na udržateľnosť	1
Baličky kontinuálne – horizontálne BTH	1
Baličky kontinuálne – vertikálne BTH	1
Baličky so zmrštiteľnou fóliou - periodické	1
Baličky so zmrštiteľnou fóliou materiálov-kontinuálne	1
Balenia do vreciek	1
Opakovanie 2.tematického celku	1
3. Zariadenia na chladenie, zmrazovanie a klimatizáciu	10
Chladenie a mrazenie – význam, princíp, použitie	1
Chladiace látky a ich vlastnosti, vplyv na EKO	1
Kompresorové chladenie a mrazenie	1
Absorpčné chladenie	1
Chladiace zariadenia	1
Mraziace zariadenia	1
Moderné spôsoby zmrazovania	1
Klimatizácia – použitie, rozdelenie	1
Druhy klimatizačných zariadení	1
Opakovanie 3.tematického celku	1
4.Doplňkové stroje a zariadenia	6
Stroje na čistenie plechov	1
Zariadenia na umývanie prepravných obalov a ošiatok	1
Stroje na krájanie chleba	1
Stroje na strúhanku	1
Parné komory	1
Stroje na tyčinky	1
5.Všeobecné zásady evidencie, údržby a opravy strojov	3
Technické podmienky, požiadavky , dokumentácia	1
Zásady údržby strojov a zariadení, bezpečnosť	1
Záverečné opakovanie	1

CUKRÁRSKA TECHNOLOGIA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Predmet cukrárenská technológia poskytuje žiakom základné vedomosti o technológii výroby cukrárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania. Predmet cukrárenská technológia poskytuje žiakom potrebné teoretické vedomosti o surovinách cukrárskej výroby, o technologických postupoch všetkých druhov cukrárenských výrobkov. Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi, ale predmet poskytuje potrebné vedomosti o výrobe netradičných výrobkov. Dôraz sa kladie aj na inovačné trendy v odbore, použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov. Dôležitou súčasťou predmetu je oboznámenie sa s hygienou a sanitáciou, bezpečnosťou a ochranou zdravia pri práci v cukrárskej výrobe. Preberajú sa aj spôsoby predlžovania trvanlivosti cukrárskych a pekárskych výrobkov a zdôrazňuje sa význam výrobnotechnickej evidencie s dôrazom na využitie výpočtovej techniky. Žiaci sa oboznámia so znením a významom základných zákonov a legislatívnych noriem – Potravinový zákon, Potravinový kódex, systém HACCP, príslušné normy a pod.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu cukrárska technológia v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o technológii výroby cukrárskych výrobkov, naučiť žiakov teoreticky zdôvodniť technologické procesy s dôrazom na biochemický a fyzikálno-chemický prístup, postupne rozvíjať ich schopnosti, viesť ich k samostatnosti a zodpovednosti. Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebaujadrenia žiaka. Rozvíjať základné myšlienkové operácie a druhy myslenia s dôrazom na hodnotiace a tvorivé myslenie. Absolvent pozná : - základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese - základné druhy cukrárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu - technologické postupy výroby			
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárskych výrobkov - kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb - hygienu a sanitáciu cukrárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu a programu HACCP - prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov - zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti - zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
cukrárska technológia	prvý	2	66 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hygiena a sanitácia a BOZP v cukrárskej výrobe			6

Hygiena a sanitácia, význam - hygiena výroby a bezpečnosť potravín v súlade s udržateľnosťou	1
Hygiena cukrárskej výroby - ekologické čistiace prostriedky a alternatívy k agresívnym chemikáliám	1
Hygiena skladov , výrobných priestorov, osobná hygiena	1
Sanitácia v cukrárskej výrobe, dezinfekcia, dezinsekcia, deratizácia - správne dávkovanie čistiacich látok – ochrana vody a životného prostredia	1
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	2
Systém HACCP v cukrárskej výrobe	1
2. Úvod do cukrárskej výroby	4
História cukrárskej výroby	1
Súčasnnosť cukrárskej výroby	1
Ukážky sortimentu cukrárskych výrobkov	1
Charakteristika a rozdelenie cukrárskej výroby	1
3. Prepočty vlastných surovínových noriem.	4
Význam prepočtu surovín	1
Výpočet množstva surovín na výrobu z THN na 100 ks výrobkov	1
Výpočet množstva surovín na výrobu z THN na 100 kg výrobkov	1
Precvičovanie normovania, výpočtová technika pri normovaní sur.	1
4. Úprava cukru varením	9
Význam cukru, varenie cukru, spôsoby určovania hustoty - pôvod a výroba cukru – ekologické dopady pestovania cukrovej repy a trstiny	1
Druhy cukrových rozvarov, tabuľka	1
Príprava jednotlivých druhov rozvarov / ručné skúšky/	1
Využitie cukrových rozvarov v cukrárskej výrobe	1
Invertný cukor, význam - možnosti náhrady konvenčných surovín ekologickými alternatívami napr. kokosový cukor	1
Fondán, karamel, kulér, griláž	1
Zariadenia na varenie – varné stoličky	1
Duplikátorové kotly – schéma, popis, použitie	1
Cvičenie - varenie cukru - vplyv plytvania potravinami na životné prostredie	1
5. Náplňové hmoty	12
Charakteristika a význam náplní	1
Rozdelenie náplní	1
Maslové a tukové náplne	1
Základný žltkový krém	1
Príprava maslových a tukových náplní	1
Smotanové náplne – charakteristika, rozdelenie	1
Príprava nevarených a varených smotanových náplní	1
Bielkové krémy, jadrové náplne	1
Ostatné náplne, náplne na pečenie	1
Trvanlivosť náplní a chyby náplní	1
Šľahacie stroje na prípravu náplní	1
Cvičenie - varenie základného žltkového krému	1
6. Polevy	10
Charakteristika a význam poliev	1

Rozdelenie poliev	1
Cukrové polevy, fondánové polevy	1
Cukrárske kakaové a tukové polevy	1
Čokoládové polevy	1
Agarové a želatínové polevy	1
Ostatné druhy poliev	1
Rozpúšťací a polievací stôl	1
Princíp mechanizácie pri polievaní výrobkov, polievacie linky	1
Cvičenie - príprava cukrárskej kakaovej polevy na polievanie	1
7. Tuhé cestá	12
Charakteristika a rozdelenie tuhých ciest	1
Výber a úprava surovín	1
Linecké cesto, suroviny, výroba, chyby cesta, tvarovanie	1
Nákres schémy strunovky, popis činnosti	1
Pečenie, spôsob kyprenia lineckého cesta	1
Sortiment výrobkov z lineckého cesta	1
Nákres schémy drezírky, popis činnosti	1
Pečenie lineckého treného cesta, sortiment výrobkov	1
Vaflové cesto, suroviny, výroba, tvarovanie, pečenie, výrobok	1
Ostatné druhy tuhých ciest	1
Charakteristika a rozdelenie čajového pečiva, parížske pečivo	1
Cvičenie - výroba lineckého cesta	1
8. Odpaľovaná hmota / pálená hmota/	9
Charakteristika odpaľovanej hmoty	1
Príprava odpaľovanej hmoty za tepla	1
Príprava odpaľovanej hmoty za studena	1
Tvarovanie, pečenie, kyprenie	1
Chyby odpaľovanej hmoty a korpusov	1
Výrobky z odpaľovanej hmoty - tradičné a netradičné	1
Mechanizácia pri výrobe	1
Cvičenie - príprava a výroba pálenej hmoty	1
Cvičenie - príprava a výroba pálenej hmoty	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Cukrárska technológia	druhý	2	66 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Šľahané hmoty			35
1. Charakteristika a rozdelenie šľahaných hmôt			1
2. Výber a úprava surovín na šľahané hmoty			1
3. Vaječná pena a jej tvorba			1
4. Vplyvy pôsobiace na šľahateľnosť vajec			1
5. Hygienické požiadavky pri spracovaní vajec			1

6. Ľahké šľahané hmoty, charakteristika, technologický postup	1
7. Buflerova hmota	1
8. Tvarovanie ľahkej šľahanej hmoty	1
9. Pečenie, parametre, procesy pri pečení	1
10. Chyby ľahkej šľahanej hmoty	1
11. Sortiment výrobkov, cukrárske piškóty, buflery	1
12. Sortiment výrobkov z buflerov	1
13. Korpusy zo šľahaných hmôt, tortové roládové	1
14. Sortiment šľahaných výrobkov, rolády	1
15. Sortiment šľahaných výrobkov, rezy tukové	1
16. Sortiment šľahaných hmôt, rezy maslové	1
17. Sortiment šľahaných hmôt, rezy ostatné	1
18. Sortiment šľahaných výrobkov, torty	1
19. Sortiment šľahaných výrobkov, šľahaná bábovka	1
20. Dobošová hmota	1
21. Nahrievané šľahané hmoty, charakteristika, výrobný postup	1
22. Rozdiely oproti ľahkej šľahanej hmote	1
23. Tvarovanie, pečenie, použitie	1
24. Šľahané hmoty z vajíčok s použitím rýchlošľahacích prípravkov	1
25. TP výroby šľahaných hmôt s RP, výhody použitie	1
26. Šľahané hmoty zo sypaných zmesí	1
27. TP výroby šľahaných hmôt zo zmesí, výhody, použitie	1
28. Ťažké šľahané hmoty, charakteristika	1
29. TP výroby ťažkých šľahaných hmôt	1
30. Sortiment výroby zo Sacherovej hmoty	1
31. Cvičenie, výroba vybraných výrobkov	1
32. Cvičenie, výroba vybraných výrobkov	1
33. Cvičenie, výroba vybraných výrobkov	1
34. Cvičenie, výroba vybraných výrobkov	1
35. Opakovanie tematického celku	1
2. Medové cesto	19
1. Charakteristika cesta, história medovníkárstva	1
2. Suroviny na výrobu, diskusia aký má dopad dovoz tropického ovocia	1
3. Med a jeho význam pri výrobe cesta, diskusia – falšovanie medu dopad na včelárstvo, biodiverzitu, spotrebiteľa	1
4. Invertný cukor a jeho význam pri výrobe cesta	1
5. Ostatné suroviny, význam a ich úprava pred spracovaním	1
6. Príprava medovníkového cesta, odležanie	1
7. Tvarovanie, pečenie, poukázanie na energetickú náročnosť pečenia	1
8. Náplne do medovníkových výrobkov	1
9. Polevy na medovníkové výrobky	1
10. Sortiment výrobkov z medovníkových ciest - plnené	1
11. Sortiment výrobkov z medovníkových ciest - neplnené	1
12. Mechanizácia pri výrobe medovníkov	1
13. Popis strojnotechnologických zariadení	1
14. Cvičenie, cesta, normovanie surovín	1
15. Cvičenie príprava cesta, odležanie	1
16. Cvičenie tvarovanie	1
17. Cvičenie, pečenie	1

18. Cvičenie, zdobenie, ako minimalizovať potravinový odpad	1
19. Opakovanie tematického celku	1
3. Lístkové cesto	12
1. Charakteristika lístkového cesta	1
2. Suroviny a ich vlastnosti, vplyv na kvalitu	1
3. Klasická výroba lístkového cesta	1
4. Iné spôsoby výroby lístkového cesta	1
5. Výroba lístkových ciest na linkách	1
6. Tvarovanie, pečenie lístkového cesta	1
7. Výrobky z lístkových ciest	1
8. Lístkové kysnuté cesto (plundrové), rozdiel oproti lístkovému cestu	1
9. Výrobky z lístkových kysnutých ciest	1
10. Chyby lístkových ciest	1
11. – 12. Opakovanie tematického celku, návrh ekologického obalu	2

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

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Jadrové hmoty	11
Jadrové hmoty - charakteristika, druhy	1
Jadrová hmota nepečená - charakteristika, suroviny, T	1
Tvarovanie, úprava pred pečením, pečenie jadrovej hmoty	1
Sortiment výrobkov z jadrovej hmoty nepečenej	1
Hmota na kokosky - charakteristika, suroviny, TP	1
Technologický postup prípravy hmoty na kokosky, jadrové rožky	1
Tvarovanie, pečenie, požiadavky na kvalitu korpusov	1
Sortiment výrobkov z hmoty na kokosky	1
Chyby jadrových hmôt	1
Ostatné jadrové hmoty a výrobky z nich	1
Opakovanie 2. tematického celku	1
2. Špeciálne šľahané hmoty	15
Charakteristika, druhy špeciálnych šľahaných hmôt	1
Snehová hmota , charakteristika, suroviny, TP	1
Tvarovanie, pečenie, chyby	1
Sortiment výrobkov	1
Bezé hmota - charakteristika, suroviny, TP plátov, pečenie	1
TP výroby laskonkovej hmoty, tvarovanie, pečenie, chyby	1
Sortiment výrobkov	1
Hmota na vaničky - charakteristika, suroviny, TP,	1
Tvarovanie, pečenie, chyby	1
Sortiment výrobkov	1
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov - príprava	1

Cvičenie - výroba vybraných výrobkov	1
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov	1
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov - vyhodnotenie	10
Opakovanie 3. tematického celku	1
3. Trené hmoty	1
Trené hmoty - charakteristika, suroviny, TP	1
Tvarovanie, pečenie, chyby trených hmôt	1
Výrobky z trených hmôt - chlebičky	1
Výrobky z trených hmôt - trená bábovka	1
Vyhľadávanie receptov výrobkov z trených hmôt na internete	1
Cvičenie - príprava výroby vybraných výrobkov	1
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov	1
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov	1
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov - vyhodnotenie	1
Opakovanie 4. tematického celku	1
4. Smotanové náplne a výrobky	10
Charakteristika smotany, druhy	1
Výroba šľahačkovej smotany, vlastnosti	1
Šľahateľnosť smotany - vplyvy	1
Smotanové náplne nevarené	1
Smotanové náplne varené	1
Predlžovanie trvanlivosti smotanových výrobkov	1
Použitie rastlinnej šľahačky v cukrárskej výrobe	1
Sortiment smotanových výrobkov	1
Vyhľadávanie receptov na internete - smotanové výrobky	1
Opakovanie 5. tematického celku	1
5. Ozdoby v cukrárskej výrobe	20
Význam a uplatnenie ozdôb v cukrárskej výrobe, rozdelenie	1
Marcipán/perzipán/ a jeho príprava	1
Druhy modelovacích hmôt a ich príprava	1
Pomôcky na tvarovanie ozdôb	1
Ozdoby z marcipánu	1
Ozdoby z modelovacích hmôt /kvety, ovocie, figúrky	1
Tvarovanie ozdôb z karamelu, pomôcky, uskladnenie	1
Ozdoby z griláže	1
Ozdoby z čokolády	1
Ozdoby z bielkovej polevy	1
Ozdoby z krémov a smotany	1
Ozdoby z ostatných potravinárskych materiálov	1
Ukážky ozdôb - fotoalbum z výstav, časopisy, knih	1
Práca s počítačom - vyhľadávanie ozdôb na internet	1
Cvičenie - praktická výroba ozdôb	1
Cvičenie - praktická výroba ozdôb	1
Cvičenie - praktická výroba ozdôb	1
Cvičenie - praktická výroba ozdôb	1
Cvičenie - praktická výroba ozdôb	1
Opakovanie 6. tematického celku	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
cukrárska technológia	štvrtý	2	60 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Špeciálne výrobky			11
Charakteristika a rozdelenie špeciálnych výrobkov			1
Výrobky charakteru orientálnych cukroví			1
Turmed, košícký med			1
Kokosový kmeň, karamelová kocka			1
Kávový dezert, drobné výrobky			1
Ostatné nepečené výrobky			1
Cvičenie - príprava			1
Cvičenie -praktická výroba vybraného nepečeného sortimentu			1
Cvičenie -praktická výroba vybraného nepečeného sortimentu			1
Cvičenie - dokončenie vybraných výrobkov			1
Opakovanie 1. tematického celku			1
2. Reštauračné múčniky			15
Charakteristika reštauračných múčnikov			1
Zariadenia múčnikových kuchýň			1
Rozdelenie múčnikov			1
Pečené múčniky, trhance, lievance			1
Omelety, nákypy, palacinky, bublanina			1
Varené múčniky, múčniky z cestovín			1
Studené múčniky, krémy			1
Múčniky varené v pare, múčniky z kysnutých ciest			1
Múčniky vyprážané, kaše, pudigy			1
Špeciálne múčniky			1
Ovocné špeciality, peny, ovocné poháre			1
Sortiment výrobkov			1
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov - príprava			1
Cvičenie - výroba vybraných výrobkov			1
Opakovanie 2.. tematického celku			1
3. Dia cukrárske výrobky			5
Charakteristika DIA výrobkov, význam			1
Suroviny na DIA výrobky			1
DIA tvarohový rez, DIA tvarohová bábovka			1
Ostatné DIA výrobky			1
Rozdiely medzi tradičnou výrobou CV a DIA výrobkami			1
4. Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov			10

Kvalita cukrárskych výrobkov, definícia, význam	1
Vstupná kontrola surovín	1
Medzioperačná kontrola výroby cukrárskych výrobkov	1
Výstupná kontrola cukr.. výrobkov - zmyslové hodnotenie	1
Výstupná kontrola cukr. výrobkov - laboratórne hodnoteni	1
Mikrobiologické hodnotenie cukrárskych výrobkov	1
Povolené odchýlky hmotnosti podľa platnej vyhlášky, výpočty	1
Praktické hodnotenie akosti cukr. výrobkov - zmyslovo	1
Protokol hodnotenia	1
Opakovanie 4. tematického celku	1
5. Nové technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov	10
Zlepšujúce prípravky v cukrárskej výrobe, charakteristika	1
Význam a rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v CV	1
Rozdelenie zlepšujúcich prípravkov v CV	1
Zloženie zlepšujúcich cukrárskych prípravkov	1
Väzbové látky, oxidačno - redukčné	1
Enzymatické prípravky, emulgátory	1
Sortiment ZP používaných vo vybranej cukrárskej výrobe	1
Prehľad firiem ponúkajcich ZP pre cukrársku výrobu	1
Suroviny predlžujúce trvanlivosť	1
Opakovanie 5. tematického celku	1
6. Balenie a trvanlivosť cukrárskych výrobkov	3
Balenie výrobkov, obalové materiály - typy obalových materiálov a ich environmentálne dopady	1
Údaje na obaloch , separovaný zber, recyklácia obalov - biologicky rozložiteľné, kompostovateľné a recyklovateľné obaly	1
Trvanlivosť a prejavy stárnutia cukrárskych výrobkov - minimalizácia obalového materiálu – dizajn a ekológia	1
7. Výrobno - technická evidencia v cukrárskej výrobe	6
Výrobno - technická evidencia v cukrárskej výrobe	1
Evidencia v sklade surovín, skladová karta	1
Evidencia vo výrobe, výrobný príkaz	1
Evidencia v expedícii, dodací list - ekologické správanie zamestnancov (šetrné umývanie, triedenie odpadu, šetrenie energií)	1
Ostatná evidencia - zásady „zelenej prevádzky“	1
Opakovanie 5. tematického celku - vplyv prevádzky na životné prostredie a spoločenská zodpovednosť cukrárne	1

PEKÁRSKA TECHNOLOGIA

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Predmet pekárska technológia poskytuje žiakom základné vedomosti o technológii výroby pekárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania. Predmet pekárska technológia poskytuje žiakom potrebné teoretické vedomosti o surovinách pekárskej výroby a o technologických postupoch všetkých druhov pekárskych výrobkov, osobitná pozornosť je venovaná výrobe chleba. Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi, ale predmet poskytuje potrebné vedomosti o výrobe netradičných výrobkov. Dôraz sa kladie aj na inovačné trendy v odbore, použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov. Dôležitou súčasťou predmetu je oboznámenie sa s hygienou a sanitáciou, bezpečnosťou a ochranou zdravia pri práci v pekárskej výrobe. Preberajú sa aj spôsoby predlžovania trvanlivosti pekárskych a pekárskych výrobkov a zdôrazňuje sa význam výrobnotechnickej evidencie s dôrazom na využitie výpočtovej techniky. Žiaci sa oboznámia so znením a významom základných zákonov a legislatívnych noriem – Potravinový zákon, Potravinový kódex, systém HACCP, príslušné normy a pod.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu pekárska technológia v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o technológii výroby pekárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania, o surovinách pekárskej výroby a o technologických postupoch všetkých druhov pekárskych výrobkov. Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je tiež rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebaujadrenia žiaka. Rozvíjať základné myšlienkové operácie a druhy myslenia s dôrazom na hodnotiace a tvorivé myslenie. Absolvent pozná : - základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese - základné druhy pekárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu - technologické postupy výroby - príslušné normy platné pri výrobe a kontrole pekárskych výrobkov - kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb - hygienu a sanitáciu cukrárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu a programu HACCP - prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov - základné pojmy a vzťahy z ekonomiky, základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality vo výrobnom procese - zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti - zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
pekárska technológia	prvý	2	66 hodín z toho 20 hodín cvičení

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Hygiena a sanitácia a BOZP v pekárskej výrobe	6
Úvod do predmetu - ekologické čistiace a dezinfekčné prostriedky	1
Hygiena pekárskej výroby - znižovanie spotreby chemikálií a vody pri čistení zariadení	1
Hygiena skladov , výrobných priestorov, osobná hygiena - environmentálne zásady hygieny prevádzky	1
Sanitácia v PV, dezinfekcia, dezinsekcia, deratizácia - správne dávkovanie a bezpečné používanie čistiacich látok	1
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1
Opakovanie 1. tematického celku	1
2. Úvod do pekárskej výroby	5
História pekárskej výroby	1
Súčasnosť pekárskej výroby	1
Ukážky sortimentu pekárskych výrobkov	1
Charakteristika a rozdelenie pekárskej výroby	1
Opakovanie tematického celku	1
3. Kysnuté cesto	12
Charakteristika kysnutého cesta, použitie, suroviny	1
Múka ako hlavná surovina pri výrobe cesta, typy múk	1
Hlavné zložky múky a ich význam vo výžive	1
Škrob - charakteristika, vlastnosti, význam v ceste	1
Múčne bielkoviny, lepok - charakteristika, vlastnosti, význam v ceste	1
Vypieranie lepku - ukážka ťažnosti, pružnosti	1
Úprava múky pred spracovaním	1
Droždie ako biologické kvasidlo	1
Princíp a význam etanolového kvasenia v ceste	1
Voda v ceste - význam, väznosť múky	1
Ostatné suroviny v ceste - význam, úprava pred spracovaním	1
Opakovanie 4. tematického celku	1
4. Technologické výpočty	8
Vlastné surovinové normy v pekárskej výrobe	1
Príklad normovania surovín na pečivo	1
Precvičovanie normovania surovín na vybraný sortiment	1
Výpočet množstva vody do cesta	1
Teplota vody do cesta, výpočet	1
Precvičovanie výpočtov	1
Písomná práca - normovanie	1
Opakovanie 5. tematického celku	1
5. Výroba pšeničného pečiva	35
Rozdelenie sortimentu pekárskej výroby podľa platnej vyhlášky	1
Charakteristika pšeničného pečiva	1
Príklady sortimentu pečiva	1
Rozdelenie a prehľad sortimentu pšeničného pečiva	1
Charakteristika a rozdelenie jemného pečiva podľa vyhlášky	1
Príklady sortimentu jemného pečiva	1

Základná schéma výroby pečiva - pôvod surovín: ekologické pestovanie pšenice, raže, ovsa	1		
Suroviny na výrobu pečiva - regionálne a bio suroviny – výhody a označovanie	1		
Múka ako základná surovina, vlastnosti - vplyv používania hnojív a pesticídov na kvalitu múky a životné prostredie	1		
Chemické zloženie pšeničných múk v závislosti od vymletia	1		
Škrob v múke, jeho vlastnosti, význam v ceste	1		
Múčne bielkoviny, ich vlastnosti, význam v ceste	1		
Ostatné zložky a ich význam v ceste	1		
Úprava múky pred spracovaním	1		
Droždie ako základná surovina, druhy, úprava	1		
Droždie ako biologické kypridlo	1		
Princíp biologického kyprenia	1		
Soľ a jej vplyv na technologické procesy	1		
Zlepšujúce prípravky	1		
Ostatné suroviny do pšeničného pečiva	1		
Voda a jej význam v ceste	1		
Množstvo vody do cesta / väznosť múky/	1		
Spôsoby výroby pšeničných ciest	1		
Priame vedenie ciest	1		
Nepriame vedenie ciest	1		
Kvasné predstupne	1		
Príprava kvasných predstupňov, ich parametre	1		
Miesenie cesta - spôsoby, význam	1		
Zrenie ciest, pretužovanie	1		
Procesy počas zrenia	1		
Vplyv zlepšujúcich prípravkov na výrobu a zrenie ciest	1		
Výťažnosť cesta, straty pri jeho výrobe	1		
Výpočet výťažnosti cesta	1		
Precvičovanie príkladov	1		
Opakovanie 6. tematického celku	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
pekárska technológia	druhý	2	66 hodín z toho 15 hodín cvičení
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Výroba pšeničného pečiva			21
Delenie cesta			1
Výpočet hmotnosti surového rezu cesta, klonkov			1
Precvičovanie výpočtov			1
Písomná práca			1
Tvarovanie bežného pečiva, tvary			1
Tvarovanie jemného pečiva, tvary			1

Dokysnutie vytvarovaných cestových kusov pečiva	1
Faktory ovplyvňujúce čas dokysnutia	1
Úprava pečiva pred pečením	1
Príprava pece, typy pecí	1
Sádzanie a pečenie	1
Fázy pečenia, parametre pečenia bežného pečiva	1
Fázy pečenia, parametre pečenia jemného pečiva	1
Procesy prebiehajúce pri pečení	1
Fyzikálne, biologické a biochemické zmeny počas pečenia	1
Koloidné zmeny počas pečenia	1
Termochemické zmeny počas pečenia	1
Výpočet strát pri pečení, precvičovanie výpočtov	1
Výpočet výťažnosti hotových výrobkov, precvičovanie výpočtov	1
Uskladňovanie, balenie, expedovanie pečiva	1
Opakovanie tematického celku	1
2. Výroba chleba	45
Rozdelenie a prehľad sortimentu chleba	1
Základná schéma výroby chleba	1
Mikroorganizmy v pekárskej výrobe - rozdelenie	1
Užitočné mikroorganizmy - kvasinky a mliečne baktérie	1
Etanolové kvasenie, význam	1
Mliečne kvasenie, význam	1
Škodlivé mikroorganizmy - rozdelenie	1
Maslové baktérie, octové baktérie, aeróbne sporuláty	1
Vplyv prostredia na činnosť mikroorganizmov	1
Suroviny na výrobu chleba a ich príprava	1
Druhy múk - pšeničná a ražná múka	1
Odlišnosti v zložení pšeničných a ražných múk	1
Príprava múk na spracovaní	1
Príprava ostatných surovín na spracovanie	1
Spôsoby výroby chlebových ciest	1
Výroba a vedenie ražných kvasov	1
Výťažnosť kvasov	1
Spontánne kvasy	1
Trojtupňové vedenie ražných kvasov	1
Zrelý kvas, drobenka, nácesta, základ	1
Skrátené vedenie ražných kvasov	1
Delenie kvasov, opakované kvasy	1
Prevádzková kontrola kvasov	1
Výroba, zrenie, a pretužovanie chlebových ciest	1
Vlastná surovinová norma	1
Normovanie surovín na výrobu chleba	1
Výpočet množstva múky z výťažnosti	1
Výpočet výťažnosti kvasov a ciest	1
Výpočet vody do kvasov a ciest	1
Precvičovanie výpočtov	1
Delenie a tvarovanie chlebových ciest	1
Výpočet hmotnosti surového rezu cesta	1

Precvičovanie príkladov	1
Dokysnutie vytvarovaných cestových kusov	1
Úprava cestových kusov pred pečením	1
Pečenie chleba - technologické zásady, parametre pečenia	1
Fázy pečenia, teplotné krivky	1
Procesy prebiehajúce pri pečení chleba	1
Fyzikálne, biochemické, biologické procesy	1
Koloidné a termochemické procesy - zavádzanie princípov „zelenej pekárne“	1
Straty pečením - výpočet - šetrenie energií, vody a surovín	1
Kapacita pece - výpočet - šetrenie energií, vody, surovín	1
Precvičovanie výpočtov - bezpečná manipulácia s chemikáliami a odpadom	1
Uskladňovanie, balenie, expedovanie chleba - osobná zodpovednosť za čistotu a udržateľnosť prevádzky	1
Opakovanie 6. tematického celku - spolupráca v tíme pri uplatňovaní ekologických zásad	1

Rozpis učia predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Pekárska technológia	tretí	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Ostatná pekárska výroba			11
1. Strúhanka, sucháre, tyčinky, výroba			1
2. Maces			1
3. Vyprážané pekárske výrobky			1
4. Parené výrobky			1
5. Varené výrobky			1
6. Predpečené pekárske výrobky			1
7. Zmrazené pekárske polotovary			1
8. Dietetické pekárske výrobky			1
9. Extrudované výrobky, princíp extrúzie, sortiment			1
10. Pečivo chemicky kyprené			1
11. Pekárska výroba a racionálna výživa			1
2. Náplne a posýpky			2
1. Rozdelenie pekárskych náplní, výroba, ich trvanlivosť a použitie			1
2. Posýpky, význam, rozdelenie, výroba, použitie			1
3. Nové technologické postupy pri výrobe pekárskych výrobkov			7
1. Zlepšujúce prípravky, charakteristika, zloženie, význam			1
2. Väzbové látky, oxidačno – redukčné látky			1
3. Enzymatické prípravky, charakteristika, význam			1
4. Emulgátory, charakteristika, význam			1
5. Povrchovo aktívne látky, charakteristika, význam			1
6. Suroviny predlžujúce trvanlivosť, (bioprodukty a ich význam na životné prostredie			1
7. Dodávatelia zlepšujúcich prípravkov, používaný sortiment v pekárskej výrobe			1
6. Trvanlivosť pekárskych výrobkov			13
1. Trvanlivosť výrobkov definícia			1
2. Prejavy starnutia pekárskych výrobkov			1

3. Retrogradácia škrobu			1
4. Tuchnutie tukov			1
5. Spôsoby predlžovania trvanlivosti výrobkov, chladenie, mrazenie (diskusia poukáž na energetickú náročnosť pečenia chladenia)			1
6. Balenie výrobkov, obalové materiály (diskusia o ekologických obalových materiáloch)			1
7. Údaje na obaloch výrobkov			1
8. Spracovanie návrhu údajov na obal pre konkrétny výrobok			1
9. Separovaný zber, recyklácia obalov			1
10. Prídavné látky, (diskusia s akými prídavnými látkami sa stretávame dôležitosť miery informovanosti spotrebiteľa)			1
11. Konzervačné látky			1
12. Stabilizátory			1
13. Emulgačné látky			1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Pekárska technológia	štvrtý	2	60 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Kvalita pekárskeho výrobku			19
1. Kvalita výrobkov, definícia význam			1
2. Kvalita pekárskeho výrobku (využitie lokálnych sezónnych surovín)			1
3. Metodiky hodnotenia			1
4. Vstupná kontrola surovín			1
5. Medzioperačná kontrola výroby pekárskeho výrobku			1
6. Výstupná kontrola pekárskeho výrobku – zmyslové hodnotenie			1
7. Výstupná kontrola pekárskeho výrobku – laboratórne hodnotenie			1
8. Povolené odchýlky hmotnosti podľa platnej vyhlášky			1
9. Príklady hodnotenia hmotnosti			1
10. Precvičovanie výpočtov			1
11. Chyby pečiva			1
12. Choroby pečiva			1
13. Chyby chleba			1
14. Choroby chleba			1
15. Praktické hodnotenie akosti bežného pečiva - zmyslovo			1
16. Praktické hodnotenie akosti jemného pečiva			1
17. Praktické hodnotenie akosti chleba - zmyslovo			1
18. Vyhodnotenie akosti			1
19. Protokol hodnotenia			1
2. Výrobná technická evidencia			15
1. Význam evidencie vo výrobe			1
2. Evidencia v sklade surovín			1
3. Skladová karta			1
4. Evidencia vo výrobe			1
5. Výrobný príkaz – výdaj surovín do výroby			1
6. Odovzdávanie výrobkov z výroby do expedície			1
7. Evidencia v expedícii			1

8. Dodací list	1
9. Faktúra	1
10. Škodový protokol	1
11. Ostatná evidencia v pekárskej výrobe	1
12. Praktické vyplňovanie tlačív – výrobný príkaz	1
13. Praktické vyplňovanie tlačív - skladová karta	1
14. Výpočtová technika	1
15. Opakovanie tematického celku	1
3. Legislatívne predpisy v potravinárskej a pekárskej výrobe	5
1. Zákon o potravinách	1
2. Vyhláška 24 / 2014	1
3. Vyhláška 24 / 2014, časť pekárske výrobky	1
4. Systém HACCP v pekárskej výrobe	1
5. Zásady správnej výrobnéj praxe	1
4. Rozvoz pekárskych výrobkov	2
1. Skladovanie a expedícia pekárskych výrobkov, druhy prepraviek	1
2. Vozidlá rozvozu, organizácia rozvozu v pekárskej výrobe	1
5. Technika predaja pekárskych výrobkov	4
1. Predaj tovaru, marketing	1
2. Organizácia práce v predajni	1
3. Cena tovaru, reklama	1
4. Označenie výrobkov	1
6. Technologické výpočty	4
1. Výpočet rozpisu výroby	1
2. Objednávky normovanie surovín	1
3. Časový rozpis výroby	1
4. Precvičovanie príkladov	1
7. Práca s PC, vyhľadávanie tradičných regionálnych pekárskych výrobkov	8
1. Práca s PC – vyhľadávanie receptúr bežného pečiva	1
2. Práca s PC - vyhľadávanie receptúr jemného pečiva	1
3. Práca s PC – vyhľadávanie receptúr chleba	1
4. Práca s PC – vyhľadávanie receptúr ostatných pekárskych výrobkov	1
5. Spracovanie podkladov z internetu – príprava katalógu	1
6. Katalóg tradičných regionálnych výrobkov	1
7. Doplnenie katalógu receptami z iných zdrojov	1
8. Opakovanie tematického celku	1
Bez tematického celku	3
1. Praktické zadanie, navrhni ekologický obal	1
2. Záverečné opakovanie	2

ŠPECIÁLNE TECHNIKY

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Predmet špeciálne techniky oboznamuje žiakov s klasickými i modernými technologickými postupmi. Žiaci na praktických cvičeniach spracúvajú cukor na karamel, pripravujú rôzne cukrové hmoty a ozdoby, technikou odlievania čokoládových ozdôb vyrábajú rôzne figurálne tvary, spracúvajú rôzne druhy medovníkových ciest a hmôt. Spracúvajú modelovaciu hmotu na rôzne kompozície. Tvorí priestorové modelovania ozdôb. Získané teoretické vedomosti využijú pri praktických cvičeniach zručností, ktoré sú v tomto predmete nevyhnutnosťou.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu špeciálne techniky v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o technologických postupoch, o využívaní kresby v spracovaní rôznych cukrárskych hmôt a materiálov, o estetickej štylizácii cukrárskych výrobkov, priestorovej výtvarnej orientácii a schopnosti plasticky pretvoriť vybrané objekty do cukrárskych výrobkov. Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebaujedenia žiaka.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
špeciálne techniky	prvý	1	33 hodín cvičení
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			1
1.1 Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygiena a sanitácia v potravinárskej výrobe			1
2. Úprava cukru varením			3
2.1 Príprava cukrových rozvarov			1
2.2 Praktické ručné skúšky			1
2.3 Príprava invertného cukru			1
3. Príprava cukrových polotovarov			6
3.1 Fondán			1
3.2 Tavený karamel,			1
3.3 Príprava griláže a pasty			1
3.4 Modelovacie hmoty a materiály, pomôcky			1
3.5 Modelovacie hmoty cukrové			1
3.6 Modelovacie hmoty mliečne			1
4. Príprava ozdôb			16
4.1 Príprava modelovacej hmoty			1
4.2 Prifarbovanie modelovacej hmoty			1
4.3 Vaľkanie a vykrajovanie kvietkov			1
4.4 Vaľkanie a vykrajovanie lístkov			1
4.5 Spájanie vytvarovaných ozdôb do kompozícií			1

4.6 Príprava griláže na tvorbu ozdôb	1		
4.7 Tvorenie ozdôb z griláže	1		
4.8 Skladanie grilážových ozdôb na tortové tvary	1		
4.9 Príprava surovín na ozdoby z bielkovej glazúry	1		
4.10 Príprava bielkovej glazúry	1		
4.11 Miešanie a farbenie bielkovej glazúry	1		
4.12 Ozdoby - striekanie z bielkovej glazúry	1		
4.13 Skladanie ozdôb z bielkovej glazúry podľa šablón	1		
4.14 Ozdoby z cukrového cesta – príprava surovín	1		
4.15 Farbenie cukrového cesta	1		
4.16 Skladanie ozdôb z cukrového cesta a dotvarovanie striekaním s bielkovou glazúrou	1		
5. Úvod do perníkárstva	1		
5.1 Význam, história a hodnota medu, história slovenského perníkárstva	1		
6. Výroba perníkov	6		
6.1 Charakteristika a druhy medovníkových ciest	1		
6.2 Výber a úprava surovín, príprava ciest	1		
6.3 Úprava a zrenie cesta	1		
6.4 Tvarovanie medového cesta valkaním	1		
6.5 Vykrajovanie a potieranie jednotlivých tvarov	1		
6.6 Farbenie jednotlivých tvarov pred pečením, pečenie	1		
2.8 Príprava pomôcok a čokolády na výrobu ozdôb	1		
2.9 Temperovanie čokolády a príprava čokoládovej modelovacej hmoty	1		
2.10 Chladenie čokoládovej hmoty, tvorenie ozdôb	1		
2.11 Ozdoby z vizovického cesta – charakteristika	1		
2.12 Príprava a úprava surovín	1		
2.13 Miesenie a farbenie cesta	1		
2.14 Príprava pomôcok na výrobu ozdôb z vizovického cesta	1		
2.15 Výroba ozdôb z vizovického cesta	1		
2.16 Pečenie a sušenie ozdôb	1		
2.17 Farbenie, lakovanie, lepenie a balenie ozdôb	1		
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
špeciálne techniky	štvrtý	1	30 hodín cvičení
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			1
1.1 Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygiena a sanitácia v potravinárskej výrobe			1
2. Príprava ozdôb			4
2.1 Príprava surovín a miesenie cesta			1
2.2 Výroba ozdôb zo slaného cesta			1
2.3 Sušenie cesta			1
2.4 Farbenie ozdôb, lakovanie, lepenie			1

3. Náplne a polevy	3
3.1 Výroba náplne trvanlivejšieho charakteru	1
3.2 Charakteristika trvanlivých poliev a ich použitie	1
3.3 Aplikácia náplní a poliev na cukrárske výrobky, úprava výrobkov, dokončenie, skladovanie	1
4. Špeciálne výrobky z cukru	4
4.1 Kokosové výrobky	1
4.2 Dokončovanie výrobkov	1
4.3 Úprava výrobkov prezentácia výrobkov	1
4.4 Príprava surovín na výrobu fondánových a želé výrobkov	1
5. Výroba perníkov a medovníkov	3
5.1 Výroba medového cesta pečenie a potieranie medových tvarov	1
5.2 Zdobenie medovníkov bielkovou polevou	1
5.3 Zdobenie tvarov ornamentmi	1
6. Spracovanie čokoládových hmôt	4
6.1 Výroba čokoládových špecialít	1
6.2 Dohotovlenie čokoládových špecialít	1
6.3 Suroviny na výrobu čokoládových hmôt	1
6.4 Výroba čokoládových hmôt	1
7. Výroba vareného karamelu	10
7.1 Výroba ťahaného karamelu.	1
7.2 Výroba ozdôb z ťahaného karamelu.	1
7.3 Ozdoby a dekorácie z fúkaného karamelu.	1
7.4 Príprava surovín a pomôcok na výrobu fúkaného karamelu	1
7.5 Výroba – varenie fúkaného karamelu.	1
7.6 Ozdoby a výrobky z fúkaného karamelu.	1
7.7 Tvarovanie ozdôb z fúkaného karamelu.	1
7.8 Úprava výrobkov z fúkaného karamelu.	1
7.9 Úprava hotových výrobkov z fúkaného karamelu.	1
7.10 Maľovanie a skladanie výrobkov do celkov, tvorba náročnejších súborov a útvarov	1
8. Výrobná dokumentácia a jej použitie	1
8.1 Výrobná dokumentácia a jej použitie	1

PRAKTICKÉ CVIČENIA Z HODNOTENIA SUROVÍN

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Predmet : Praktické cvičenia z hodnotenia potravín je zameraný na získavanie praktických vedomostí, zručností a návykov pri posudzovaní kvality a zdravotnej nezávadnosti potravín. Žiaci sa oboznámia s metódami, senzorického, analytického a mikrobiálneho hodnotenia potravín. Cieľom predmetu Praktické cvičenia z hodnotenia potravín v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár je prepojiť teoretické poznatky s praktickými skúsenosťami a naučiť žiakov samostatne hodnotiť potraviny podľa platných noriem. Kladie sa dôraz na rozvoj pozorovacích schopností, presnosti, zodpovednosti pri práci v laboratóriu a schopnosti tímovej spolupráce.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
- Oboznámiť sa s princípmi hodnotenia kvality potravín a ich senzorickými, chemickými a mikrobiologickými ukazovateľmi - Poznať zásady správnej laboratórnej praxe a bezpečnosti pri práci s potravinami a chemikáliami - Získať poznatky o faktoroch ovplyvňujúcich kvalitu trvanlivost potravín - Porozumieť významu kontroly kvality potravín v celom potravinovom reťazci Zručnosti a ciele : - Osvojiť si praktické metódy hodnotenia rôznych druhov - Vyhodnocovať a interpretovať získané výsledky, porovnávať ich s normami a predpismi - Pestovať záujem o kvalitu potravín a ochranu spotrebiteľa - Posilňovať uvedomelý prístup k zdravej výžive a bezpečnosti potravín			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Praktické cvičenia z hodnotenia potravín	druhý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do hodnotenia potravín			2
Zásady hygieny, bezpečnosti pri práci			
Vedenie záznamov o hodnotení			
2. Obilniny a múka			2
Praktické hodnotenie druhov múk (hladká, polohrubá, hrubá celozrnná, špaldová)			
Hodnotenie vzhľadu, farby, vône, sypkosti a vlhkosti			

3. Tuky	3
Porovnanie masla, margarínu, rastlinných a živočíšnych tukov	
Hodnotenie konzistencie, chuti, vône, farby a bodu topenia	
4. Vajcia a vaječné výrobky	3
Hodnotenie čerstvosti vajec (ponorenie do vody, rozbitie)	
Hodnotenie žltka a bielka, skladovanie	
5. Mlieko a mliečne výrobky	3
Porovnanie plnotučného, polotučného a odtučeného mlieka, smotany, masla, tvarohu, syra.	
Hodnotenie chuti, konzistencie, vône	
6. Cukor a sladidlá	2
Porovnanie rôznych druhov cukrov (biely, trstinový, práškový, kryštálový, med, glukózový sirup)	
Hodnotenie konzistencie, chuti, vône, farby a bodu topenia	
7. Ovocie a orechy	2
Hodnotenie čerstvého a sušeného ovocia	
Posúdenie orechov ich čerstvosti a poškodenia	
8. Kakao, čokoláda, káva, čaj	3
Rozlíšenie a hodnotenie kvality kakaa, čokolády podľa obsahu kakaa	
Hodnotenie čaju a kávy	
9. Kvasnice, kypriace látky a prísady	2
Hodnotenie čerstvosti droždia, účinnosti kypriacich práškov, sódy bikarbóny	
Praktická skúška kypriacej schopnosti	
10. Prídavné látky, arómy a farbivá	2
Použitie a hodnotenie prírodných a syntetických farbív a aróm	
Porovnanie účinku na chuť a vzhľad výrobku	
11. Hodnotenie surovín v hotových výrobkoch	3
Senzorické hodnotenie upečených výrobkov (pečivo, koláče, torty) – vzhľad, farba, vôňa, chuť, štruktúra.	
12. Komplexné hodnotenie surovín podľa zadania	3

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
1. Základné ekonomické vzťahy			5
1.1 Základné ekonomické pojmy			1
1.2 Typy ekonomík			1
141	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 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 Z OBCHODNEJ PREVÁDZKY

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Učivo sa skladá z poznatkov o zariadení predajne, formách predaja, obchodných operáciách v predajni je rozšírené o poznatky o spotrebiteľoch a inventarizácii. Ďalej si žiaci osvoja poznatky o riadení predajne. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci precvičili praktické spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Praktické cvičenia z obchodnej prevádzky sú medzipredmetovo previazané s predmetom praktické cvičenia z ekonomiky.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti potravinárskeho priemyslu, predajniach potravín, potravinárskych komplexoch, ale aj ako samostatný podnikateľ. Kľúčové kompetencie: vysvetliť formy predaja, obchodné operácie v predajni, zabezpečenie tovaru, spotrebiteľská výchova, inventarizácia tovaru.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Praktické cvičenia z obchodnej prevádzky	prvý	1	33 hodín
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Zariadenie predajne a hygiena práce			3
1.1 Predajňa			1
1.2 Hygiena práce			1
141	1.3 Predajňa a hygiena práce – praktické cvičenie		1
2. Zamestnanci predajne			3
2.1 Povinnosti zamestnanca			1
2.2 Organizácia práce v predajniach			1
2.3 Zákoník práce – praktické cvičenie			1
3. Formy predaja a služieb			3
3.1 Základné formy predaja			1
3.2.Doplnkové formy predaja			1
3.3 Formy predaja – praktické cvičenie (forma predaja s najnižšou uhlíkovou stopou)			1
4. Obchodné operácie v predajni			8
4.1 Nákup tovaru – podpora lokálnych producentov			1
4.2 Skladovanie tovaru			1
4.3 Predaj tovaru			1

4.4 Zaplataenie za tovar	1
4.5 Osobitosti obchodných operácií v predajniach	1
4.6 Doklady pri nákupe a skladovaní tovaru – praktické cvičenie	1
4.7 Cenovky, etikety – praktické cvičenie	1
4.8 Práca s elektronickou pokladňou – praktické cvičenie	1
5. Zabezpečenie tovaru	3
5.1 Dodávateľa	1
5.2 Tovar	1
5.3 Dodací list, faktúra - praktické cvičenie	1
6. Spotrebiteľská výchova	2
6.1 Spotrebiteľ, zákon o ochrane spotrebiteľa	1
6.3 Reklamácie	1
7. Podniky zabezpečujúce služby pre predajne	2
7.1 Podniky zabezpečujúce služby	1
7.2 Dodávateľa, odberateľa – praktické cvičenie	1
8. Riadenie predajne a evidencia v predajni	4
8.1 Riadenie predajne	1
8.2 Evidencia v predajni	1
8.3 Evidencia v predajni	1
8.4.Záznamy o sanitácii – praktické cvičenie	1
9. Inventarizácia	3
9.1 Význam inventarizácie, charakteristika	1
9.2 Fyzická a dokladová inventarizácia	1
9.3.Inventúra a inventarizácia – praktické cvičenie	1
10. Záverečné opakovanie	1

ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet odborná prax rozvíja u žiakov odborné zručnosti potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a v strediskách služieb. Rozvíja podnikateľské myslenie v oblastiach spojených s výrobou, odbytom, skladovaním a ošetrovaním potravinárskeho tovaru. V súlade s požiadavkami stanovenými profilom s absolventa študijného odboru pripravuje kvalifikovaného a odborne vyspelého pracovníka schopného v podmienkach trhového hospodárstva vykonávať odborné práce súvisiace s praktickým marketingom. Žiaci získajú schopnosť aplikovať základné odborné vedomosti do praxe. Žiaci sa prakticky oboznamujú so širokým sortimentom potravinárskych výrobkov, ich vlastnosťami, spôsobmi použitia, základnými technickými a technologickými postupmi, skladovým hospodárstvom. Naučia sa vykonávať základné laboratórne hodnotenia potravín, základné analýzy surovín, polotovarov a hotových výrobkov, oboznámia sa s dôležitými normami, pracovnými a bezpečnostnými predpismi a postupmi nevyhnutnými pre vykonávanie zvoleného povolania. Žiaci sú pripravovaní samostatne vedieť manipulovať so surovinami a materiálom potrebným na vytvorenie finálneho produktu, vykonávať výpočty a kalkuláciu surovín a materiálov. Vedieť prakticky uplatniť základné spôsoby skúšok akosti surovín, materiálov a tovaru. Naučia sa používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti a efektívne riadiť tímovú prácu. Budú vedieť používať výpočtovú techniku na základné marketingové operácie ako starostlivosť o klienta, tvorba obchodných dokumentov, propagácia výrobku, analýza produktov, počítačová prezentácia a marketingový prieskum trhu. Žiaci si prakticky osvoja zásady komunikácie so zákazníkom, zásady prijímania objednávky, inkasovania, vyúčtovania a reklamácie, naučia sa používať odbornú terminológiu v cudzom jazyku. Oboznámia sa s obchodnými operáciami marketingu v prevádzkach potravinárskeho priemyslu. Neoddeliteľnou súčasťou odborného výcviku sú tematické exkurzie do potravinárskych podnikov. Tematické okruhy sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Z hlavného cieľa vzdelávania a jeho nosných okruhov vyplývajú v predmete odborný výcvik nasledovné výchovno-vzdelávacie ciele, rozpracované do odborných kompetencií, ktoré si učiteľ pre jednotlivé témy ďalej rozšíri v tematickom pláne a v príprave na vyučovaciu hodinu. Odborné kompetencie: Absolvent vie: - prijať a uskladniť suroviny na výrobu cukrárskych a pekárskych výrobkov - posúdiť kvalitu surovín a pripraviť ich na výrobu - vyrobiť cukrárske a pekárske výrobky podľa receptúry, tvarovať výrobky, ozdobovať, piecť, dohotovovať a chladiť výrobky - uskladňovať, baliť, expedovať a predávať výrobky - posúdiť ich kvalitu a vykonať kontrolu kvality na každom stupni výrob - kontrolovať jednotlivé stupne výrobného procesu - vykonať všetky hygienické a sanitačné opatrenia - nastaviť a obsluhovať stroje a zariadenia , vykonať ich základnú údržbu - aplikovať základné princípy predaja - komunikovať so zákazníkom	

Obsah vzdelávania – rozpis učiva – cukrár / pekár

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	prvý	18	594
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín	
Úvod		6	
Hygienické predpisy, školenie BOZP			
Zoznámenia sa s pracoviskom		6	
Zoznámenie sa prevádzkou a zariadením, bezpečnostné predpisy. rizikové pracoviská , príčiny úrazov.			
Hygiena a sanitácia, história pekárskej výroby.			
Príprava múky		9	
Pšeničná múka a jej znaky, príjem uskladnenie.			
Osievanie a miešanie múk, zmyslové hodnotenie.			
Príprava ostatných surovín		12	
Príjem a uskladnenie surovín, príprava surovín na výrobu.			
Zmyslové hodnotenie akosti surovín.			
Výroba pšeničného pečiva		132	
Rožky – váženie surovín, príprava cesta.			
Zrenie, pretužovanie, delenie, tvarovanie, kysnutie, pečenie.			
Žemle- príprava surovín, miesenie cesta.			
Pletenky – príprava surovín, miesenie cesta.			
Iné tvary- uzle, granáty, veky.			
Výroba jemného pečiva		126	
Výroba jemného kysnutého pečiva- vianočky, vence, mazance, záviny..			
Miesenie, zrenie, delenie, tvarovanie, kysnutie, príprava pred pečením.			
Pečenie a hodnotenie výrobkov.			
Kysnuté výrobky- záviny, buchty, pletené koláče.			
Príprava, miesenie, zrenie, delenie ,tvarovanie, kysnutie, úprava.			

Lístkové cesto- tvarovanie tyčíniek, príprava cesta, tvarovanie.			
Výroba šišiek.			
Predaj pekárskych výrobkov	6		
Preberanie tovaru, vykladanie, skladovanie, hygiena, balenie.			
Náplňové hmoty	30		
Plnky, charakteristika a význam			
Príprava surovín			
Aplikácia náplní roztieraním, striekaním a dávkovaním			
Polevy	24		
Charakteristika a význam poliev			
Druhy poliev a príprava			
Nácvik roztieraním, striekaním a máčaním			
Výrobky z tuhých ciest a čajové pečivo	162		
Rozdelenie, výroba a úprava surovín			
Linecké cesto			
Odpaľovaná hmota	81		
Príprava pálenej hmoty			
Príprava z instantnej múky			
Riedenie a tvarovanie			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva – cukrár / pekár			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	druhý	21	693
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín	
Úvod		7	
Hygienické predpisy, školenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci			
Odpaľovaná hmota		49	
Pečenie a plnenie, príprava poliev			

Dohotovene výrobkov	
Ľahké šľahané hmoty	161
Charakteristika Šľahanie žĺtkov a bielkov Miešanie hmôt Tvarovanie korpusov Príprava plniek a plnenie Dohotovene výrobkov, dohotovenie polevania	
Jadrové hmoty	133
Charakteristika jadrových hmôt Výber a úprava surovín na spracovanie Tvarovanie a pečenie Príprava náplní a poliev Dohotovene výrobkov	
Predaj pekárskych výrobkov	7
Preberanie tovaru, vykladanie, skladovanie, hygiena, balenie.	
Príprava múky na výrobu chleba	14
Ražná múka- znaky, hodnotenie. Rozdiely ražnej a pšeničnej múky. Príprava múky na spracovanie.	
Príprava kvasných základov	42
Príprava drobenky, gule. Použitie kvasu III. stupňa ako základu.	
Príprava kvasu	42
Výpočet základu, múky a vody, hustota kvasu, kyslosť doba zrenia. Skrátené vedenie.	
Príprava cesta	49
Výpočet množstva múky, vody, surovín. Miesenie cesta, zrenie a kyslosť cesta.	

Výpočet výťažnosti.			
Spracovanie cesta	63		
Výpočet hmotnosti kusov cesta Tvarovanie, príprava ošatiek, ukladanie chleba do ošatiek. Chyby pri spracovaní cesta.			
Kysnutie chlebových kusov	42		
Vplyv teploty a vlhkosti v kysiarni Určovanie doby kysnutia. Úprava pred pečením			
Príprava pece na pečenie	70		
Vyhrievanie pece. Sádzanie a zaparovanie. Vplyv pary na výrobky, prepečanie chleba, vypekanie. Stanovenie prepečenosti.			
Hodnotenie upečeného chleba	14		
Hodnotenie objemu, chuti, farby.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva – cukrár / pekár			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	tretí	21	693
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
Úvod			7
Hygienické predpisy BOZP			
Náplne a posýpky			49
Rozdelenie náplní Posýpky význam, druhy použitie, rozdelenie			

Ostatné pekárske výrobky	175
Výroba strúhanky Výroba tyčiniek a praclíkov, lístkových výrobkov Výroba pekárskych polotovarov, plundrových ciest a výrobkov Výroba diétnych výrobkov Výroba výrobkov zo šľahaných hmôt Výroba chemicky	
Nové technológie a suroviny v pekárskej výrobe	42
Chladenie, balenie a expedícia pekárskych výrobkov	49
Chladenie pekárskych výrobkov Balenie, význam balenia Posudzovanie vplyvov balenia na kvalitu výrobkov	
HACCP v pekárskej výrobe	28
Význam HACCP, využitie v praxi	
Trené hmoty	35
Príprava surovín a hmoty	
Ostatné špeciálne hmoty	91
Príprava snehovej hmoty Tvarovanie a sušenie korpusov Váženie a balenie výrobkov Príprava BEZE hmoty, laskonková štafetková Tvarovanie cez šablóny a pečenie Hmoty a vaničky- príprava a plnenie formičiek Pečenie a dohotovenie Balenie	
Smotanové výrobky	119
Príprava šľahaných náplní Zavádzanie nových technológiických postupov Predlžovanie trvanlivosti Príprava varených smotanových náplní	

Aplikácia smotanových náplní			
Ozdoby a modelovacie hmoty		98	
Výroba modelovacích hmôt- marcipán, mliečna modelovacia hmota			
Spracovanie a modelovanie			
Zostavovanie celkov			
Výroba karamelových ozdôb			
Grilážová hmota			
Nácvik striekania ozdôb z tukového krému			
Ozdoba z čokoládovej polevy			
Príprava ozdôb pre cukrárenské výrobky			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva – cukrár / pekár			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Odborný výcvik	štvrtý	21	630
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín	
Úvod		7	
Hygienické predpisy			
BOZP			
Obsluha a ovládanie strojov		42	
Delička			
Rolfix			
Rožkovací stroj			
Hnietiče			
Obsluha a ovládanie baliacích strojov		28	
Ručné a strojové baličky			
Obsluha a ovládanie ďalších strojov		21	
Etážová a rotačná pec			
Kysiereň			

Vedenie evidencie	35
Skladová evidencia Výrobná evidencia Kontrola nepodarkov	
Rozvoz pekárskych výrobkov	21
Harmonogram rozvozu Spôsob distribúcie	
Výroba všetkých druhov pekárskych výrobkov	161
Výroba bežného pečiva Výroba chleba Výroba jemného pečiva	
Trené hmoty	98
Príprava surovín a hmôt Tvarovanie a pečenie Úprava výrobkov Balenie výrobkov	
Ľahké šľahané hmoty	56
Príprava surovín a hmoty Tvarovanie korpusov a pečenie Príprava plniek a plnenie výrobkov Dohotovovanie výrobkov	
Ťažké šľahané hmoty	84
Príprava surovín Miešanie tuku s cukrom a pridávanie vajec Miešanie a tvarovanie korpusu Pečenie Príprava plniek a poliev Dohotovovanie výrobkov	
Nahrievané hmoty	49
Príprava surovín Nahrievanie a šľahanie	

Miešanie hmoty s prísadami Tvarovanie korpusov a pečenie Príprava plniek a poliev Dohotovovanie výrobkov	
Medovníkové a perníkové cestá	28
Med a využitie vo výrobe Úprava surovín Miešanie a odležanie ciest Tvarovanie Poťahovanie, zdobenie	

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne odpovede a praktické ukážky). Príprava cieľových otázok pre skupinovú prácu, praktické cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje MOV v rámci tematických listov.

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súbornú prácu na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Praktické zadania nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou súbornej práce. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní súbornej práce. Hodnotiacu škálu si volí MOV. Žiak má možnosť praktickú ukážku opakovať, ak bol v prvej praktickej ukážke neúspešný. Termín opakovania ukážky sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky praktickej ukážky sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia žiaka.