



*Odborné učilište internátne  
Kremnica*

Školský vzdelávací program  
**PRÍPRAVA JEDÁL**



**6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**pre žiakov s mentálnym postihnutím  
pre skupinu trojročných učebných odborov  
64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II.**

**Nižšie stredné odborné vzdelávanie**

Platný od 01.09. 2016

# OBSAH

<b>OBSAH .....</b>	<b>2</b>
<b>1. Úvodné identifikačné údaje .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania .....</b>	<b>6</b>
<b>3. Všeobecná charakteristika školy .....</b>	<b>7</b>
3.1. <i>História školy.....</i>	7
3.2. <i>Súčasný profil školy .....</i>	10
3.3. <i>Charakteristika školy.....</i>	12
3.3.1. <i>Plánované aktivity školy .....</i>	12
3.4. <i>Charakteristika pedagogického zboru.....</i>	14
3.5. <i>Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov.....</i>	14
3.6. <i>Dlhodobé projekty.....</i>	15
3.7. <i>Spolupráca so sociálnymi partnermi .....</i>	15
<b>4. Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál.....</b>	<b>16</b>
4.1. <i>Materiálne podmienky.....</i>	17
4.2. <i>Personálne podmienky.....</i>	18
4.3. <i>Organizačné podmienky.....</i>	19
4.4. <i>Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní.....</i>	20
<b>5. Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál .....</b>	<b>21</b>
<b>6. Vnútroňý systém kontroly a hodnotenia učebného odboru 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál .....</b>	<b>22</b>
6.1. <i>Hodnotenie vzdelávacích výsledkov práce žiaka.....</i>	22
6.1.1. <i>Záverečná skúška .....</i>	25
6.2. <i>Vnútroňý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov.....</i>	27
6.3. <i>Hodnotenie školy.....</i>	28
<b>7. Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál .....</b>	<b>29</b>
7.1. <i>Popis školského vzdelávacieho programu.....</i>	29
7.2. <i>Základné údaje o štúdiu .....</i>	30
7.3. <i>Organizácia výučby .....</i>	30
7.4. <i>Zdravotné požiadavky na žiaka.....</i>	31
7.5. <i>Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci.....</i>	31
<b>8. Kompetencie absolventa v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál ....</b>	<b>32</b>
8.1. <i>Charakteristika absolventa .....</i>	32
8.2. <i>Kompetencie absolventa.....</i>	32
8.2.1. <i>Kľúčové kompetencie.....</i>	32
8.2.2. <i>Všeobecné kompetencie.....</i>	34

8.2.3. Odborné kompetencie .....	35
<b>9. Učebný plán .....</b>	<b>36</b>
9.1. Učebný plán učebného odboru 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál.....	36
9.1.1. Poznámky k učebnému plánu .....	39
<b>10. Učebné osnovy.....</b>	<b>41</b>
10.1. Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov.....	41
10.2. Učebné osnovy odborných predmetov.....	151

## 1. Úvodné identifikačné údaje

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	<b>PRÍPRAVA JEDÁL</b>
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	škola pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami
Dátum prerokovania s PR školy	02.09. 2016
Dátum prerokovania s Radou školy	11.10. 2016
Miesto vydania	OUI, Kutnohorská 675/20, Kremnica
Platnosť ŠkVP	01. september 2016

### Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	telefón	e-mail
Ing. Jozef Ličko	Riaditeľ	0948671103	jlicko@skolapresp.sk
Ing. Ľubica Papšová	Zástupca riaditeľa	045/6743696	skola@skolapresp.sk
Bc. Mariana Zábradyová	Hlavná majsterka OV	045/6743696	mzabradayova@skolapresp.sk
Mgr. Vilma Schwarzová	Vedúca výchovy	045/6742160	internat@skolapresp.sk
Mgr. Miloš Tatár	Výchovný poradca	045/6743696	mtatar@skolapresp.sk

### Zriaďovateľ:

Okresný úrad Banská Bystrica  
Nám. Ľ. Štúra 1  
974 05 Banská Bystrica  
+421 (48) 4306 601

**Ing. Jozef Ličko**  
riaditeľ školy

**Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:**

<b>Platnosť ŠkVP Dátum</b>	<b>Revidovanie ŠkVP Dátum</b>	<b>Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.</b>
<b>01.09. 2016</b>		Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 22. 6. 2016 pod číslom 2016-17637/26891:2-10G0 s platnosťou od 1. 9. 2016.
	<b>30.08.2017</b>	Zmena číslovania odboru (G)

## 2. Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

### Vízia školy:

- škola preferujúca rovnosť šancí,
- škola, v ktorej každý žiak môže byť lepším a zodpovedným za svoj rozvoj

### Strategické ciele školy:

Rozvinúť u absolventov kľúčové kompetencie v akademických oblastiach učenia sa tak, aby:

- si mohli vybrať optimálnu cestu k svojej študijnej a profesijnej kariére podľa svojich schopností, potrieb a záujmov,
- získali dostatok príležitostí nadobudnúť spôsobilosti samostatne tvorivo uplatňovať v praxi a zároveň boli motivovaní k ich rozvoju v priebehu ďalšieho vzdelávania

**Ciele výchovy a vzdelávania školy** vychádzajú zo stratégie rozvoja školy, v ktorej majú miesto tieto priority:

*posilniť výchovnú funkciu školy so zámerom:*

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov,
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj vo formovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadania žiakov,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu,
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti.

*v školskom vzdelávacom programe:*

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzích jazykov vytvorením jazykového laboratória,
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní stanovených cieľov
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie vo vyučovaní,
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov

*posilniť úlohy a motiváciu učiteľov*, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:

- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

*podporiť talent, osobnosť a záujem každého žiaka* so zameraním na:

- rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
- rozvoj tímovej spolupráce medzi žiakmi budovaním prostredia vzájomnej tolerancie, radosti z dosiahnutých úspechov a ochoty navzájom si pomáhať
- vytváranie prostredia školy založeného na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
- odstraňovanie prejavov šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- presadzovanie zmysluplnej komunikácie a možnosti slobodného vyjadreniu svojho názoru,
- zapájanie sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
- nadväzovanie spolupráce s rôznymi školami doma a v zahraničí v rámci projektových aktivít, s cieľom získať neoceniteľné skúsenosti výmenou informácií o sluchovo postihnutých,
- presadzovanie zdravého životného štýlu,
- vytváranie ponuky športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
- vytváranie motivačného systému merania výsledkov vzdelávania.

### 3. Všeobecná charakteristika školy

Škola sa nachádza v malebnom údolí Kremnických vrchov, ktoré obklopujú mesto Kremnica známe svojou bohatou históriou. Tvoria ju dva základné atribúty:

- takmer 700-ročná tradícia banského a kráľovského mesta
- mekka vzdelávania sluchovo postihnutých z celého Slovenska po celé storočie.

#### 3.1. História školy

História školy sa začala písať v roku 1921. 1. septembra 1920 bola utvorená prvá trieda pokračovacej školy.

Štátna pokračovacia škola pre hluchonemých v Kremnici bola založená so súhlasom MŠANO v Prahe od 11. decembra 1922, prvým riaditeľom Pokračovacej školy pre hluchonemých sa stal Štefan Sobolovský. Škola bola založená pre všetky hluchonemé deti z celého Slovenska. Bola to jedinečná a prvá škola svojho druhu v celej ČSR vôbec. Internát bol súčasťou školy od 1. februára 1920.

Od vzniku školy boli k dispozícii dva odbory: dámsko-krajčírsky a obuvnícky.

Dňa 30. októbra 1928 bol založený mužsko-krajčírsky odbor, čím sa počet odborov rozšíril na tri. 18. októbra 1929 bolo povolené založenie stolárskeho odboru.

V roku 1932 sa vzdal správy školy Štefan Sobolovský a na jeho miesto bol menovaný dňa 1. januára 1933 odborný učiteľ z hluchonemého ústavu Václav Jankovec.

Následkom štátneho prevratu bol 1. decembra 1938 menovaný nový riaditeľ Andrej Valent. Odchodom učiteľov českej národnosti škola prišla o viacerých externých odborných učiteľov.

Teoretické vyučovanie sa v školskom roku 1944/45 nemohlo začať pre vypuknutie SNP. Riaditeľ Valent bol odvolaný a na jeho miesto nastúpil odborný učiteľ z Ústavu pre hluchonemých v Kremnici Samuel Adamčík. S ustupujúcim povstaleckým vojskom odišiel zo školy aj Samuel Adamčík a vrátil sa Andrej Valent. V dielňach sa prestalo pracovať

24. marca 1945. Andrej Valent, riaditeľ školy, opustil školu 29. marca 1945.

2. apríla 1945 celý areál školy nemecké vojská vypálili.

Pomocou príkladnej súčinnosti všetkých zamestnancov školy za vedenia riaditeľa Samuela Adamčíka, ktorý sa po 6 mesiacoch znovu ujal vedenia, sa podarilo školu znovu uviesť do chodu. Vyučovanie prebiehalo v náhradných provizórnych priestoroch po celej Kremnici.

Riaditeľ školy Samuel Adamčík v auguste 1946 odchádza k novozriadenému divadlu „Nová scéna“ do Bratislavy. Po dlhšej dobe bez riaditeľa bol dňa 1. novembra 1946 menovaný dočasným riaditeľom pokračovacej školy Imrich Schmidtberger.

V školskom roku 1947/48 bol zmenený názov školy na „Štátne odborné školy pre hluchonemých v Kremnici“. Postupne prebiehala oprava zhorených častí školy a v roku 1948 začala výstavba novej budovy školy, ktorá bola ukončená 20. decembra 1949 a skolaudovaná 6. decembra 1950. Škola dostala pomenovanie „Odborná škola pre hluchonemých v Kremnici“. V školskom roku 1955/56 bola znovu premenovaná škola na Učňovskú školu pre hluchonemých v Kremnici. Bol určený maximálny počet žiakov v triede na 12. Doterajší inštruktori boli preradení na dielenských učiteľov. V júni 1960 sa prvý krát konali záverečné učňovské skúšky.

30. apríla 1972 udelil prezident republiky Učňovskej škole pre mládež s chybami sluchu v Kremnici „Vyznamenanie za zásluhy o výstavbu“ pri príležitosti 50. výročia založenia školy. 30. júna 1975 bol zrušený obuvnícky odbor.

V školskom roku 1974/75 vznikla v priestoroch učňovskej školy Stredná priemyselná škola odevná pre mládež s chybami sluchu v Kremnici (od roku 1979 pre sluchovo postihnutú mládež) so študijným odborom odevníctvo.

1. augusta 1979 sa stal riaditeľom Odborného učilišťa pre sluchovo postihnutú mládež v Kremnici Juraj Fajčík, o dva roky neskôr - Ľubica Fusková.

Po nežnej revolúcii 1. februára 1990 sa stal riaditeľom školy Ján Vaško. V tomto období sa začal stavať nový internát a otvoril sa učebný odbor kuchár a študijný odbor operátor drevárskej a nábytkárskej výroby.

Školský rok 1992/93 sa začal nástupom nového riaditeľa PaedDr. Miroslava Štefunku.

7. januára 1993 bola skolaudovaná a daná do užívania školská jedáleň, ktorá bola po dlhých rokoch zriadená v priestoroch školy.

V školskom roku 1994/95 nastúpila na miesto riaditeľky Mgr. Irena Výberčiová. 14. marca 1997 bolo otvorené nové pracovisko odborného výcviku slávnostným prestrihnutím pásky ministerkou práce, sociálnych vecí a rodiny p. Oľgou Keltošovou. Tým sa rozšírili možnosti praktického vyučovania pre odbory kuchár a maliar.

V školskom roku 1997/98 bolo založené prvé Gymnázium pre sluchovo postihnutú mládež na Slovensku. Tým sa poskytla sluchovo postihnutým žiakom možnosť získať úplné stredné všeobecné vzdelanie. Prvýkrát sa otvorili triedy nadstavbového štúdia pre odbory nábytkárskej výroby a odevníctva. V tom istom školskom roku bola uskutočnená rekonštrukcia krajčírskych dielní a tým sa skvalitnilo vyučovanie odborného výcviku v krajčírskom odbore a zároveň sa vytvorili priestory pre nový študijný umelecký odbor navrhovanie a modelovanie odevov, ktorý bol otvorený v školskom roku 1995/96.

V školskom roku 2000/01 bola úspešne ukončená plynofikácia školy.

V školskom roku 2002/03 bol otvorený nový odbor technické a infromatické služby.

Od 1. septembra 2004 bol schválený nový učebný odbor umeleckého smeru: umelecký krajčír.

Od 1. septembra 2005 bol schválený nový učebný odbor čalúnnik.

Nový zákon o výchove a vzdelávaní priniesol pre život školy ďalšiu významnú zmenu, ktorá sa prejavila aj v názve školy, keď zriaďovateľ školy dodatkom k zriaďovacej listine od 1.9.2008 mení názov školy na Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna Kremnica. 1. augusta 2009 bol do funkcie riaditeľa školy menovaný Ing. Jozef Ličko. Počas svojej existencie pripravila pre odbornú prax naša škola vyše 2950 absolventov.



K histórii školy patrí aj vzdelávanie mentálne postihnutých žiakov, ktoré má v Kremnici tiež dlhú tradíciu. Je to vzdelávanie hlavne na základných školách, ale s menšími prestávkami aj na našej strednej odbornej škole.

Osobitné odborné učilište bolo založené 1. septembra 1981 v Kremnických Baniach a v zrekonštruovaných priestoroch bývalej 5-triednej základnej školy sa začalo vyučovať 20. novembra 1981. Prvou riaditeľkou školy bola Ľubica Fusková, pretože Osobitné odborné učilište patrilo pod Stredné odborné učilište pre sluchovo postihnutú mládež v Kremnici. Od založenia sa vyučovalo v odboroch:

- zdravotnícke a sociálne zariadenia,
- murár
- ovocinár – kvetinár, poľnohospodárske práce v záhradníctve.

30. júna 1984 škola zanikla a žiaci boli presunutí na Osobitné odborné učilište v Ladcoch.

1. septembra 1992 vzniklo pri Strednom odbornom učilišti pre sluchovo postihnutú mládež v Kremnici Odborné učilište pre sluchovo postihnutú mládež v Kremnici. Na školu boli prijímaní žiaci s kombinovaným sluchovým aj mentálnym postihnutím v odboroch stavebná výroba – maliarske a natieračské práce a výroba konfekcie – šitie bielizne. Riaditeľom bol, tak ako na SOU pre SPM, PaedDr. Miroslav Štefunko. V školskom roku 1994/95 nastúpila na miesto riaditeľky Mgr. Irena Výberčiová.

1. septembra 2004 sa zmenil názov školy na Odborné učilište internátne s možnosťou prijímať aj žiakov bez kombinovaného postihnutia. 1. septembra 2005 sa otvoril nový učebný odbor: obchodná prevádzka – príprava jedál, 1. septembra 2008 bol schválený a otvorený nový odbor: spracúvanie dreva – stolárska výroba.

V šk. roku 2009/2010 po odchode bývalej riaditeľky do dôchodku nastúpil na miesto riaditeľa Ing. Jozef Ličko.

1. septembra 2010 bol schválený a otvorený nový odbor: stavebná výroba – murárske práce.

Najvýraznejšie historické dátumy SOŠ pre ŽSPI v Kremnici:

- september 1920 - utvorená prvá trieda pokračovacej školy
- 11.12. 1922 - založená Štátna pokračovacia škola pre hluchonemých v Kremnici
- 30. 10. 1928 - založený mužsko-krajčírsky odbor
- 18. 10. 1929 - založenie stolárskeho odboru
- apríl 1945 - celý areál školy nemecké vojská vypálili
- r. 1947- zmenený názov školy na „Štátne odborné školy pre hluchonemých v Kremnici“
- 6. 12. 1950 - skolaudovaná nová budova školy, škola dostala pomenovanie „Odborná škola pre hluchonemých v Kremnici“
- r. 1955 – zmena názvu na Učňovskú školu pre hluchonemých v Kremnici
- jún 1960 - prvýkrát sa konali záverečné učňovské skúšky
- 30. 6. 1975 - zrušený obuvnícky odbor
- r.1974 - vznik Strednej priemyselnej školy odevnej pre mládež s chybami sluchu v Kremnici (od roku 1979 pre sluchovo postihnutú mládež) so študijným odborom odevníctvo.
- 1. 2. 1990 - výstavba nového internátu a otvorenie učebného odboru kuchár a študijného odboru operátor drevárskej a nábytkárskej výroby.
- 7. 1. 1993 - skolaudovaná a daná do užívania školská jedáleň
- r.1995 – otvorený nový študijný umelecký odbor navrhovanie a modelovanie odevov
- 14. 3. 1997 - otvorené nové pracovisko odborného výcviku
- r.1997 - založené prvé Gymnázium pre sluchovo postihnutú mládež na Slovensku, otvorenie nadstavbového štúdia pre odbory nábytkárskej výroby a odevníctva, uskutočnená rekonštrukcia krajčírskych dielní
- r. 2000 - úspešne ukončená plynofikácia školy
- 1.9. 2002 - otvorený nový odbor technické a informatické služby

- 1.9. 2004 - schválený nový učebný odbor: umelecký krajčír.
- 1.9. 2005 - schválený učebný odbor: čalúnnik.
- 1.9.2008 – zmena názvu školy na Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna Kremnica

Najvýraznejšie historické dátumy OUI v Kremnici:

- 1.9. 1981 - bolo založené Osobitné odborné učilište v Kremnických Baniach
- 30.6. 1984 - škola zanikla a žiaci boli presunutí na Osobitné odborné učilište v Ladcoch
- 1.9. 1992 - vzniklo Odborné učilište pre sluchovo postihnutú mládež v Kremnici
- 1.9. 2004 - zmenil sa názov školy na Odborné učilište internátne
- 1.9. 2005 - otvorený učebný odbor: obchodná prevádzka – príprava jedál
- 1.9. 2008 - schválený nový odbor: spracúvanie dreva – stolárska výroba
- 1.9. 2010 - schválený nový odbor: stavebná výroba – murárske práce.

### 3.2. Súčasný profil školy

V našej škole môžu žiaci získať stredné vzdelanie na štyroch typoch škôl zastrešených jedným riaditeľstvom.

- Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna
- Gymnázium pre žiakov so sluchovým postihnutím internátne
- Stredná priemyselná škola odevná pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna
- Odborné učilište internátne

Základným predmetom činnosti školy je poskytovať stredné a úplné stredné vzdelanie žiakom so sluchovým postihnutím podľa Vyhlášky MŠ SR č. 232/2016 Z. z. o špeciálnych školách:

- pripravovať žiakov pre štúdium na vysokých školách
- zabezpečiť dobrú úroveň odborného vzdelávania s prihliadnutím na danosti, schopnosti, nadanie, talent a záujmy žiakov

Na škole študuje vo všetkých typoch škôl priemerne 100 až 130 žiakov v tejto štruktúre odborov:

- gymnázium
- technické a infromatické služby zamerané na odevníctvo
- operátor drevárskej a nábytkárskej výroby
- nábytkárska výroba – stolárstvo, nadstavbové štúdium
- stolár
- kuchár
- obchodná prevádzka – príprava jedál
- spracúvanie dreva – stolárska výroba
- stavebná výroba – maliarske a natieračské práce
- stavebná výroba – murárske práce

V nasledujúcom období napriek klesajúcej demografickej krivke populácie a všeobecne klesajúceho záujmu o štúdium v stredných odborných školách na Slovensku, chceme stabilizovať tento počet študentov a zamerať sa na skvalitnenie výchovy a vzdelávania, zlepšovať materiálno – technické vybavenia a priestorové podmienky školy.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň. Všetky zistenia a použité prostriedky prieskumu sú uvedené vo SWOT analýze, ktorá je pravidelne podľa zmien vonkajších a vnútorných vplyvov aktualizovaná. Výsledky uvedenej SWOT analýzy:

**Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:

- Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím v Kremnici je jedinou strednou školou pre sluchovo postihnutých v Banskobystrickom kraji a s komplexnosťou štúdia
  - učebné odbory
  - študijné odbory
  - nadstavbové štúdium,
- úspešnosť školy v podávaní projektov a uchádzaní sa o granty
- participácia školy na európskych mobilitách
- zapájanie školy do miestnych a medzinárodných aktivít
- reprezentácia školy v súťažiach
- budovanie komunikačných zručností a rozvíjanie ekonomického myslenia žiakov zapájaním do projektov
- kvalitná práca výchovného poradcu so servisom pre rodičov
- ochota pedagogických zamestnancov vzdelávať sa
- dosiahnutá úroveň vedomostí žiakov potvrdená výsledkami maturitných skúšok, záverečných skúšok, pokračovaním v štúdiu na vysokých školách a umiestnením na trhu práce
- výrazný posun v rozvíjaní počítačovej gramotnosti u učiteľov a žiakov

**Slabou stránkou** školy je:

- nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu priestorov školy
- slabý záujem rodičov o dianie v škole
- nedostatočná jazyková príprava učiteľov
- slabá motivovanosť žiakov na niektorých predmetoch
- nepružné zadávanie nových metód práce do vyučovacieho procesu
- pretrvávajúci stereotyp v komunikácii so žiakmi so sluchovým postihnutím
- rezervy v zapájaní sa do diskusií s odbornou verejnosťou
- sociálne a ekonomicky slabší región,
- slabšie využitie školskej jedálne a školského internátu.

**Príležitostí školy** signalizujú:

- dobrá a funkčná spolupráca so zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- úspešne zavírenie experiment na overovanie vzdelávania žiakov so sluchovým postihnutím so žiakmi s narušenou komunikačnou schopnosťou (vývinové poruchy učenia, chyby reči)
- možnosť získať mimorozpočtové zdroje z projektov EÚ
- rozvíjanie a prehĺbovanie spolupráce školy s rôznymi inštitúciami a zamestnávateľmi
- prispôsobovanie vzdelávania moderným trendom

**Ohrozenia** školy sú:

- nízke populačné ročníky
- ohrozenie financovania na základe normatívu
- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy a na modernizáciu výchovno-vzdelávacieho procesu,
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- nízka priemerná mzda v regióne,
- nedostatočné finančné aj morálne ohodnotenia učiteľa v spoločnosti

- nedostatok nových kvalitných učebníc prispôbených štátnym vzdelávacím programom
- slabá spolupráca s rodičmi problémových žiakov pre ich nezáujem.

### 3.3. Charakteristika školy

**Na škole**, ktorá je 3 podlažná, študuje priemerne 100 až 130 žiakov, priemerný počet tried je 18 až 22. Okrem klasických tried škola disponuje širokou škálou odborných učební: učebňa technológie a materiálov, učebňa cudzích jazykov, učebňa pre technické kreslenie a konštrukčné cvičenia, ateliér pre vyučovanie umeleckých predmetov, tri učebne výpočtovej techniky – pre účtovníctvo, grafické systémy a vyučovanie výpočtovej techniky. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, telocvičňu. Škola má aj vlastný školský 4–podlažný internát. Vedenie školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú kabinety a zborovňu. Škola je veľmi dobre vybavená IKT. K dispozícii je spolu 15 učební, ktoré sú účelne využité pre jednotlivé predmety. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí. Škola má čiastočne zabezpečený bezbariérový prístup a hygienické zariadenia pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

**Dielne praktického vyučovania** sú stavebne pripojené k budove školy. Majú adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odborného výcviku. Obsahujú krajčírsku dielňu, oddelenie pre ručné opracovanie dreva, dielňu strojového opracovania dreva, priestor pre povrchovú úpravu dreva a skladové priestory. V samostatných priestoroch pracoviska odborného výcviku sú zriadené kuchárske dielne. V ďalších priestoroch sú vybudované dielne pre odbor murár. Naším cieľom je postupne vybaviť všetky dielne modernejším strojovým zariadením.

**Školský internát** je súčasťou školy. Kapacita pre ubytovanie je 75 žiakov. Samostatné bunky obsahujú tri izby štandardne vybavené s vlastným hygienickým kútikom (WC, 2 umývadlá). Je to 4-podlažná budova. Voľné kapacity internátu sú využívané ako kancelárske priestory školy, ale aj cudzím subjektom na ubytovanie počas školských prázdnin. Pre vedúcu výchovy a vychovávateľov sú vyhradené osobitné priestory. Školský internát má vlastnú spoločenskú miestnosť s televízorom, internetovú miestnosť, študovňu a posilňovňu. Žiaci majú zabezpečenú celodennú stravu v jedálni školy. Cena za ubytovanie je 10,- €/mesiac. Celodenná strava na jeden mesiac je približne za 50,- €

Na škole vyvíja činnosť **Rada školy**, ktorá má 11 členov. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu.

#### 3.3.1. Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole:

##### **Záujmové aktivity:**

Budú prebiehať predovšetkým uplatňovaním vzdelávacích poukazov v záujmových krúžkoch:

1. Krúžok informatiky
2. Stolno-tenisový krúžok
3. Volejbalový krúžok
4. Hokejbalový krúžok
5. Krúžok posilňovania
6. Biliardový krúžok
7. Výtvarný krúžok

8. Dramatický krúžok
9. Krúžok anglického jazyka
10. Krúžok nemeckého jazyka

### **Súťaže**

Škola sa so svojimi žiakmi aktívne zapája do súťaží obvodného a celoštátneho významu. Naši žiaci sa pravidelne zúčastňujú Celoštátnych súťaží praktických zručností a odborných vedomostí, kde tiež dosahujú výborné výsledky. Preto sa chceme i naďalej zapájať do všetkých súťaží, ktoré budú podporovať a rozvíjať talent a schopnosti našich žiakov.

### **Športovo-turistické akcie**

Okrem športových školských súťaží pripravujeme pre žiakov školy aj rôzne športovo-turistické podujatia, ktoré napomáhajú rozvíjať nielen fyzickú zdatnosť žiakov, ale aj spolupatričnosť a vzájomné kolektívne spolunažívanie. Časť podujatí vyplýva aj z učebných osnov predmetov a plánov predmetovej komisie telesnej výchovy školy a metodického združenia školského internátu.

Sú to predovšetkým tieto podujatia:

- účelové cvičenia zamerané na ochranu života a zdravia pre žiakov 1. a 2. ročníka,
- telovýchovno-výcvikový plavecký kurz pre žiakov 1.ročníka v rozsahu 5 dní po 7 hodín,
- telovýchovno-výcvikový lyžiarsky kurz pre žiakov 2.ročníka v rozsahu 5 dní po 7 hodín,
- realizácia kurzu na ochranu života a zdravia pre žiakov 3. ročníkov v rozsahu 3 dni.

### **Exkurzie**

Exkurzie sú dôležitým nástrojom nielen pre fixáciu poznatkov získaných na hodinách teoretického a praktického vyučovania, ale aj pre získanie nových poznatkov, technických, technologických riešení, ktoré sa uplatňujú v aktuálnom čase v profesijnej praxi.

Každý školský rok PK plánujú exkurzie podľa možností a náplne vzdelávanie jednotlivých predmetov.

### **Spoločenské a kultúrne podujatia**

Takéto podujatia stmelujú spolupatričnosť žiakov a zamestnancov školy a sú najvýraznejším propagačným nástrojom školy vo vzťahu k verejnosti. Upevňujú kultúrne, estetické a etické hodnoty, rozvíjajú tvorivosť žiakov. Plánujeme realizovať tieto podujatia:

- imatrikulácie – privítanie prvákov na našej škole,
- vianočná akadémia žiakov v školskom internáte,
- Deň otvorených dverí ,
- propagačné výstavy a prehliadky činnosti učebných a študijných odborov v základných školách a na regionálnych podujatiach – „STREDOŠKOLÁK“.

### **Mediálna propagácia**

Pomáha aktuálne informovať verejnosť, rodičov a žiakov školy o dianí v škole, jej profilácii a úspechoch. Mediálna propagácia bude realizovaná nasledovnými aktivitami :

- aktualizácia www stránky školy,
- pravidelné články o podujatiach o úspechoch školy v regionálnych novinách a časopisoch pre nepočujúcich,
- propagácia študijných a učebných odborov školy v printových denníkoch.

### **Besedy a pracovné stretnutia**

Škola bude organizovať a aktívne sa zúčastňovať besied, ktoré majú upevňovať výsledky výchovno-vzdelávacieho procesu. Budú to predovšetkým besedy a pracovné stretnutia na nasledujúce témy:

- boj proti rasizmu, diskriminácii, antisemitizmu a ostatným prejavom intolerancie

- rasová znášanlivosť a xenofóbia
- Medzinárodný týždeň vzdelávania
- Svetový deň boja proti AIDS
- beseda s pracovníkom OR PZ na tému protidrogová prevencia a kriminalita mládeže
- beseda s pracovníkmi Úradu práce pre žiakov tried končiacich ročníkov
- v rámci triednických aktivít prednášky k výchove k manželstvu a rodičovstvu, prevencii drogových závislostí, prevencii násilia a prevencii nezamestnanosti.

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi, s pracovníkmi pedagogicko-psychologickej poradne a pod. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom a zamestnancom školy.

### 3.4. Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odbornej výchovy a vychovávateľov tvorí 31 pedagógov (16 učiteľov, 12 majstrov odbornej výchovy a 3 vychovávateľky školského internátu). Všetci pedagógovia spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Odborné vzdelanie je doplnené rozširujúcim štúdiom špeciálnej pedagogiky (surdopédie, psychopédie). Neoddeliteľnou súčasťou riadiacej činnosti vedenia školy je výchovné poradenstvo. Výchovný poradca pracuje podľa ročného harmonogramu práce, ktorý obsahuje trvalé a termínované úlohy, úzko spolupracuje s ostatnými členmi pedagogického zboru, najmä s triednymi učiteľmi, s úradmi práce, so sociálnymi partnermi školy, s rodičmi žiakov, sleduje vývoj zamestnanosti a uplatňovania sa absolventov v praxi.. Mnohí pedagogickí zamestnanci už v minulosti absolvovali rôzne formy ďalšieho vzdelávania vrátane I. atestácie. Chod školy zabezpečuje okrem pedagogického zboru aj 14 nepedagogických zamestnancov. V rámci skvalitňovania procesu vzdelávania majú v systéme pedagogického a odborného riadenia školy veľký význam predmetové komisie, pretože sú pomocnými orgánmi vo funkcii metodickej, usmerňovacej, kontrolnej, ale aj organizačno-materiálnej. Na škole pracuje 6 predmetových komisií a 1 metodické združenie triednych učiteľov. V jednotlivých komisiách pod vedením predsedu PK pôsobia učitelia vyučujúci dané predmety.

### 3.5. Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov

Podrobný a konkrétny plán ďalšieho vzdelávania pedagogických zamestnancov je súčasťou ročného plánu školy. Vedenie školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie svojich kompetencií, hlavne schopností efektívne pracovať s IKT,
- príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie a zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilostí pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- sprostredkovanie najnovších poznatkov pedagogickým zamestnancom (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie atď.
- príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď.
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotchnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.,

- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými softvérmi z oblasti grafických systémov a údržby počítačových sietí,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov,
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu v tvorivom humanistickom duchu.

### 3.6. Dlhodobé projekty

Od roku 1999 sa škola pravidelne zapája do práce na projektoch organizovaných Národnou agentúrou Leonardo da Vinci a Socrates. V rámci programu Leonardo da Vinci sa organizovali dva projekty:

- Lámanie bariér – žiaci sa zúčastnili stáže v Holandsku
- Dotyk budúcnosti – stáž v Belgicku, projekt zameraný na prácu s IKT

V programe Socrates škola realizovala projekty:

- Pracovný tréning postihnutých študentov – skúsenosti z tejto oblasti si vymenili učitelia a riaditelia deviatich európskych škôl
- Matematika ako spoločný jazyk – výmenná stáž so špeciálnou školou pre nepočujúcich v Dánsku zameraná na IKT
- Hluchí nie sú hluchí – partnermi pobaltské štáty a Írsko.

Naša škola sa zapojila do medzinárodného projektu „Healthy People in Healthy World“ (Zdraví ľudia v zdravom svete), kde bola nadviazaná spolupráca v partnerskou školou v Dánsku.

Škola sa zapojila do projektu INFOVEK, ktorý je zameraný na skvalitnenie práce s IKT vo vyučovacom procese.

Projekt v rámci ESF – iniciatíva spoločenstva EQUAL – vytvorenie Sociálno – rehabilitačného a informačného centra pre sluchovo postihnutých občanov – zaoberá sa problematiku adaptability a integrácie SP občanov na trhu práce.

Projekty v rámci regionálneho operačného programu:

- Rekonštrukcia SOŠ pre žiakov so sluchovým postihnutím internátne v Kremnici (infraštruktúra vzdelávania)
- Lámanie bariér vo svete ticha – premena tradičnej školy na modernú

Projekty zo štrukturálnych fondov EU:

- KomPrax
- Erasmus+

### 3.7. Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

#### *Spolupráca s rodičmi*

Rodičia sú najvýznamnejším partnerom školy. Bez tejto spolupráce ďalší rozvoj školy nie je možný. Rodičia rozhodujú o umiestnení dieťaťa na našu školu a preto majú právo zaujímať sa o jej ďalšie napredovanie. Spoluprácu školy s rodičmi si nepredstavujeme iba podporou školských aktivít, ale predovšetkým aktívnou spoluprácou pri tvorbe strategických dokumentov školy určujúcich smer napredovania školy cez Radu školy, v ktorej sú traja rodičia. Dôležitý je osobný a neustály kontakt rodiča s triednym učiteľom. Práve takáto úzka

spolupráca je najlepším predpokladom predchádzania negatívnych javov, záškoláctva, zhoršovania prospechu. Spolupráca s rodičmi prebieha aj cez ďalšie aktivity organizované školou, ako je Metodický deň a Deň otvorených dverí. Spoločným cieľom je spokojnosť žiaka, rodiča aj pedagóga.

#### Zamestnávateľia

Škola aktívne spolupracuje so zamestnaneckými organizáciami. Zameriava sa podľa profilácie školy na firmy a organizácie z oblasti drevospracujúceho priemyslu, odevného priemyslu a stravovacích zariadení.

Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku – prevádzkovej praxe, tematických prednášok, besied, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Niektorí z nich zamestnávajú aj našich absolventov.

#### Iní partneri

K životu školy patrí spolupráca s ďalšími partnermi. Na prvom mieste sú to **základné školy**: ZŠ pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna Viliama Gaňu v Kremnici, ŠZŠ v Kremnici, ŠZŠ v Žiari nad Hronom, ZŠ pre žiakov so sluchovým postihnutím Gejzu Slaninku-internátna v Bratislave, Základná škola internátna pre žiakov so sluchovým postihnutím, Drotárska cesta v Bratislave, ZŠI pre sluchovo postihnutých v Lučenci, 1.a 2. ZŠ v Kremnici. Tieto školy sú partnermi pri príprave žiakov pre našu školu a podieľajú sa pri ich výbere strednej školy.

Ďalšími partnermi sú **stredné školy**: SOŠ pre žiakov so sluchovým postihnutím a OU pre žiakov so sluchovým postihnutím, Kocel'ova ul. v Bratislave, Odborné učilište internátne Viliama Gaňu v Banskej Bystrici, SOŠ v Žarnovici, ktoré spolupracujú pri koordinácii rôznych podujatí, ale aj vzdelávacích postupov.

Gymnaziálne štúdium predpokladá pokračovanie vzdelávania na **vysokých školách**. Tu spolupracujeme s: UK v Bratislave, JAMU v Brne, UKF v Nitre, KU v Ružomberku a s ďalšími.

Ďalšími partnermi vo výchovno-vzdelávacej a poradenskej funkcii sú Súkromné centrum špeciálno-pedagogického poradenstva v Kremnici, Centrum voľného času Cvrček v Kremnici, Centrum pedagogicko-psychologického poradenstva a prevencie v Banskej Bystrici, zriaďovateľ školy – Okresný úrad Banská Bystrica, Mesto Kremnica, Mestské kultúrne stredisko, Pohronské osvetové centrum v Žiari nad Hronom a ďalší. Každý z týchto partnerov má nezastupiteľné miesto pri organizácii života školy.

## 4. Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský



Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v učebnom odbore **6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál**.

V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu **Príprava jedál**. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek učebného odboru, aktuálnych cieľov a reálnych možností školy. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude tento školský vzdelávací program poskytovať, sú rozpracované v nasledovne:

#### 4.1. Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Kutnohorskej 675/20, Kremnica. Normatív vybavenosti dielní, odborných učební a tried je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre učebný odbor **6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál**.

#### Kapacita školy:

##### Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,  
kancelárie zástupcu riaditeľa školy pre teoretické vyučovanie,  
kancelária hlavnej majsterky  
kancelária sekretariátu,  
kancelária vedúcej výchovy,  
kabinet výchovného poradcu.

##### Pedagogickí zamestnanci školy:

###### a/ teoretické vyučovanie

zborovňa,  
kabinety učiteľov,

###### b) odborná výchova

kancelária vedúceho odbornej výchovy,  
kancelárie majstrov odbornej výchovy,  
dielenské priestory - stolárske dielne pre ručné aj strojové opracovanie dreva  
– krajčírské dielne  
– ateliér  
– kuchárske dielne  
– murárske dielne  
– skladové priestory,

##### Nepedagogickí zamestnanci školy:

Kancelárie pre sekretariát, ekonómov a hospodára,  
príručný sklad s odkladacím priestorom,  
dielňa,  
kotelňa,

##### Ďalšie priestory:

skladové priestory,  
archív školy,  
hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne,

sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky,  
sklady náradia, strojov a zariadení,  
sklady materiálov, surovín a polotovarov,  
školská knižnica,

### **Makrointeriéry:**

Školská budova,

školský dvor,

Školský internát (súčasť školy)

42 izieb pre žiakov dvoj a troj–postel'ové – bunkový systém s tromi izbami, sociálnym zariadením a umývadlami – spoločné sprchy

Zborovňa vychovávateľov

Spoločenská miestnosť s kuchynkou

Študovne

Kancelárie – ekonomický úsek

### **Školská jedáleň a kuchyňa (s celodennou prevádzkou) a sociálnym zariadením**

#### **Vyučovacie interiéry**

učebňa informatiky a výpočtovej techniky,

učebňa výpočtovej techniky a grafických systémov,

učebňa výpočtovej techniky so zameraním na ekonomiku a účtovníctvo,

odborná učebňa technického, odborného kreslenia a konštrukčných cvičení,

jazykové laboratórium – multimedialná učebňa s výpočtovou technikou pre žiakov,

telocvičňa, posilňovňa.

#### **Vyučovacie exteriéry**

Volejbalové ihrisko,

#### **Kmeňové pracoviská odborného výcviku**

Pracovisko odborného výcviku pre odbor kuchár

skladové priestory,

## **4.2. Personálne podmienky**

Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, odborných predmetov a majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, hospodár, mzdová účtovníčka, personálna pracovníčka, vedúca školskej jedálne, kuchárky, upratovačky, údržbári a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.

Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a

pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany vedenia strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

### 4.3. Organizačné podmienky

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli

v tomto programe dodržané a sú preukázateľné.

Vzdelávanie a príprava žiakov v učebnom odbore **6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál** je organizované ako trojročné štúdium pre žiakov s mentálnym postihnutím.

Teoretické vyučovanie a odborný výcvik začína o 7.30 hod.

Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku a Vyhlášky č. 65/2015 Z.z.. o stredných školách.

Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade s platnými predpismi. Výchovno-vzdelávacie proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Odborný výcvik sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne a vykonáva sa v školských zariadeniach: dielne a učebne odborného výcviku, ako aj v kmeňových a zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba sa realizuje pod vedením majstrov odbornej výchovy. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborná výchova nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 – 7 hodinových celkoch. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.

Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj v Školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách. Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvých ročníkov so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne nadväzujú kontakty medzi sebou, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaradovaniu žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované na začiatku školského roka v priebehu septembra, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si priestory školy (teoretické vyučovanie, dielenské priestory, školská jedáleň) a školský internát.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

Ukončením štúdia môže žiak s mentálnym postihnutím získať nižšie stredné odborné vzdelanie, ktoré sa podľa stupňa zvládnutia príslušných kritérií výkonov a posudzovania kvalifikácie na výkon pracovných činností člení na:

**a) zaškolenie;** dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie a osvedčenie o zaškolení,  
**b) zaučenie;** dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie a osvedčenie o zaučení,  
**c) vyučenie;** dokladom o získanom vzdelaní a odbornej kvalifikácii je vysvedčenie o záverečnej skúške, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške a výučný list. Záverečná skúška sa riadi platným legislatívnym predpisom. Pozostáva z písomnej, praktickej a ústnej časti. Praktická skúška trvá najviac jeden deň.

Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci časovej rezervy v rozsahu týždňov podľa prehľadu využitia týždňov uvedenom za učebným plánom. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Účelové cvičenia sa realizujú v 1. a 2. ročníku v každom polroku v rozsahu 6 vyučovacích hodín, Kurz na ochranu zdravia a života sa organizuje v treťom ročníku v rozsahu 3 pracovných dní 7 hodín denne externou alebo internou formou podľa záujmu žiakov. Telovýchovný výcvikový kurz sa realizuje internou alebo externou formou podľa podmienok v regióne školy alebo aj mimo regiónu. V 1. ročníku sa realizuje plavecký výcvik a v druhom ročníku lyžiarsky výcvik v rozsahu 4 dní. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania. Zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku (8 – 10 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, vedenia školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované Rodičovské združenia a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.

Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

#### 4.4. Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie zodpovedajú platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom ES.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, majstri odbornej výchovy, žiaci a rodičia sú podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú bezplatne na základe vnútorných predpisov školy, alebo sa nerealizujú v prípade, ak riziko ne je možné eliminovať alebo odstrániť. Používanie týchto prostriedkov sa prísne kontroluje.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná vo Vnútorom školskom poriadku, povinnostiach týždenníkov, dielenských bezpečnostných predpisoch a pracovných poriadkoch a laboratórnych poriadkoch teoretického a praktického vyučovania, žiaci ju musia poznať a rešpektovať. S jej obsahom sú žiaci dokázateľným spôsobom oboznámení. Bezpečnostné predpisy sú verejne prístupné na všetkých pracoviskách a v Školskom internáte. Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrane pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení na vstupnej inštruktáži v 1. ročníku a následne na začiatku každého polroka o čom je urobený zápis v Zápisníku bezpečnosti práce. Problematikou bezpečnosti práce sa pedagogickí pracovníci zaoberajú priebežne aj na vyučovacích hodinách s aktualizáciou k preberanej téme.

Na jednotlivých pracoviskách sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch detí, žiakov a študentov, knihy drobných poranení, traumatologického plánu, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarom nebezpečenstve v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi priebežne dokázateľným spôsobom.

## 5. Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali

z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii so špecializovanými zamestnancami VUDPAP, ČŠPP, CPPPaP a dorastového lekára.

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami žiakov s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu, tiež žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti). Špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.

Štúdium v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s telesným postihnutím, ako aj pre žiakov s autistickým syndrómom. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Podrobnosti o zdravotných požiadavkách sú rozpracované v bode 4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

## 6. Vnútny systém kontroly a hodnotenia učebného odboru 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál

Vnútny systém hodnotenia kvality zameriame na 3 oblasti:

1. Hodnotenie žiakov
2. Hodnotenie pedagogických zamestnancov
3. Hodnotenie školy

Žiaci Odborného učilišťa internátneho sú hodnotení a klasifikovaní podľa platného metodického pokynu č.33/2011, ktorý podrobne upravuje postup realizácie hodnotenia a klasifikácie žiakov odborných učilišť v procese výchovy a vzdelávania v súlade so zákonom 245/2008Z.Z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a zmene a doplnení niektorých zákonov a podľa platného školského poriadku.

Považujeme vnútny systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

### **Skúšanie**

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zistíme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

### **Hodnotenie**

Cieľom **hodnotenie žiaka v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať hlavne známkou a ako rozšírenie hodnotenia ďalšie formy: slovom, percentami a pod. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

### **6.1.Hodnotenie vzdelávacích výsledkov práce žiaka**

Cieľom **hodnotenia vzdelávacích výsledkov žiakov v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky, kde má rezervy, aké sú jeho pokroky. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Cieľom je zhodnotiť prepojenie vedomostí so zručnosťami a spôsobilosťami.

Pri hodnotení a klasifikácii výsledkov žiakov budeme vychádzať z metodických pokynov na hodnotenie a klasifikáciu. Okrem sumatívnych výsledkov sa sústredíme na rozpracovanie formatívneho hodnotenia výsledkov žiakov formou hodnotiaceho portfólia.

Budeme dbať na to, aby sme prostredníctvom hodnotenia nerozdeľovali žiakov na úspešných a neúspešných.

Hodnotenie budeme robiť na základe určitých kritérií, prostredníctvom ktorých budeme sledovať vývoj žiaka.

Pri hodnotení učebných výsledkov žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa bude brať do úvahy možný vplyv zdravotného znevýhodnenia žiaka na jeho školský výkon. Budeme odlišovať hodnotenie spôsobilostí od hodnotenia správania.

Pri hodnotení výkonov žiakov sa postupuje podľa **Hodnotiaceho štandardu pre učebný odbor 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál**. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa na hodnotenie:

**Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy a metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

Nasledujúce **pravidlá** sú **platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka** a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Znamka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Pri hodnotení žiakov **počas štúdia jednotlivých predmetov** sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

#### ***Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.***

Hodnotíme hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti v rámci svojich možností.
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
- Preukázal primerane výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Osvojil si účinné metódy a formy štúdia.

#### ***Hodnotenie vo vyučovanom predmete s prevahou praktického zamerania.***

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

##### Žiak:

- Si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie.
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu a tvorivosť.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
- Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
- Zvládol obsluhu nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.

#### ***Hodnotenie vo vyučovanom predmete s prevahou výchovného zamerania.***

Hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

##### Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
- Osvojil si potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu.
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
- Preukázal kvalitu prejavu.
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

**Klasifikácia** je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka.



Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

### **Stupne prospechu a celkový prospech**

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chváľitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatočný
- 5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

- 1 – veľmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – menej uspokojivé
- 4 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospel

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka do 14 dní od doručenia jeho žiadosti prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi. Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

### **Výchovné opatrenia**

Patria sem pochvaly, napomenutia alebo pokarhania od triedneho učiteľa, majstra odbornej výchovy, od riaditeľa školy, podmienené vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka.

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

#### **6.1.1. Záverečná skúška**

**Po ukončení štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu **PRÍPRAVA JEDÁL formou záverečnej skúšky**. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi Štátneho vzdelávacieho programu, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností, na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti

v danom povolání. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

Predmetom ZS je preukázať schopnosti žiakov ako:

- a. začleniť nadobudnuté poznatky do systému teoretických a praktických vedomostí, zručností a kompetencií
- b. ovládať kompetencie vyplývajúce z výkonových štandardov a schopnosti ich realizovať v pracovnom a mimopracovnom živote,
- c. aplikovať a využívať nadobudnuté vedomosti, zručnosti a kompetencie pri komplexnom riešení úloh a problémov vo vybranej oblasti,
- d. komunikovať v slovenskom a vyučovacom jazyku ako podmienky pracovnej mobility,
- e. používať súčasné komunikačné a informačné technológie a získané informácie vedieť použiť

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- písomná časť
- praktická časť
- ústna časť.

Jednotlivé časti záverečnej skúšky (ZS) 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 na učebný odbor 6491 2 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

### **Témy záverečnej skúšky**

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

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa učebného odboru 6491 2 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,
- 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 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,

Súčasťou tém pre praktickú časť ZS budú aj jasne deklarované podmienky, za ktorých môže byť daná téma vykonaná. Týka sa to

- materiálnych podmienok,

- priestorových podmienok,
- pomôcok.

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia.

### **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov**

Rozsah a obsah úloh záverečnej skúšky zahŕňa komplexný učebný obsah teoretickej a praktickej prípravy.

Hodnotí sa:

#### **Písomná časť ZS**

1. porozumenie téme,
2. správne používanie odbornej terminológie,
3. vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede,

#### **Ústna časť ZS**

4. porozumenie téme,
5. správne používanie odbornej terminológie,
6. vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede,
7. samostatnosť prejavu,
8. schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov.

#### **Praktická časť ZS**

1. pochopenie úlohy,
2. voľba postupu,
3. správny výber náradia, materiálov, surovín a pod. ,prístrojov, strojov a zariadení,
4. organizácia práce na pracovisku,
5. dodržiavanie noriem, hygieny a pravidiel bezpečnosti práce,
6. ochrana životného prostredia,
7. výsledok práce.

### **Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky**

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečnú skúšku. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifik učebného odboru 6491 2 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál.

#### **Priestory**

1. odborné učebne,
2. dielne, pracovisko odborného výcviku (podľa učebného odboru),
3. ostatné priestory podľa konkrétneho učebného odboru.

#### **Povolené pomôcky**

1. kalkulačka,
2. odborná literatúra,

## **6.2. Vnútrotný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov**

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútrotný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií, na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na

uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť pedagógov, ale aj na kontrolnú činnosť nepedagogických zamestnancov školy.

Hodnotenie zamestnancov sa bude zakladať na bodovom hodnotení. Body sa budú pridelovať na základe:

- Pozorovania (hospitácie)
- Rozhovoru
- Výsledkov žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadané naraz vo všetkých paralelných triedach s rešpektovaným výsledkom žiakov zo základných škôl a výsledkami dosiahnutými vstupnými testami, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod.)
- Sledovania pokroku žiakov vo výsledkoch pod vedením učiteľa
- Hodnotenia výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.
- Hodnotenia pedagogických a odborných zamestnancov vedením školy.
- Vzájomného hodnotenia učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)

### 6.3. Hodnotenie školy

Cieľom hodnotenia je, aby žiaci a ich rodičia získali dostatočné a hodnoverné informácie o tom, ako zvládajú požiadavky na nich kladené. A jednak aj preto, aby aj verejnosť vedela, ako škola dosahuje ciele, ktoré sú na žiakov kladené v ŠVP.

Dôraz je kladený na dve veci:

- konštatovanie úrovne stavu,
- zisťovanie súvislostí a okolností, ktoré výsledný stav ovplyvňujú.

Vlastné hodnotenie školy je zamerané na:

- Ciele, ktoré si škola stanovila, najmä v koncepcionom zámere rozvoja školy a v školskom vzdelávacom programe a ich reálnosť a stupeň dôležitosti
- Posúdenie ako škola splňa ciele, ktoré sú v Štátnom vzdelávacom programe
- Oblasti, v ktorých škola dosahuje dobré výsledky, oblasti, v ktorých škola dosahuje slabšie výsledky, včítane návrhov a opatrení.

Monitorujeme pravidelne:

- Podmienky na vzdelanie
- Spokojnosť s vedením školy a učiteľmi
- Prostredie – klímu školy
- Priebeh vzdelávania – vyučovací proces, metódy a formy vyučovania
- Úroveň podpory žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami
- Výsledky vzdelávania
- Riadenie školy
- Úroveň výsledkov práce školy

## 7. Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

<b>Názov a adresa školy</b>	<b>Odborné učilište internátne</b> Kutnohorská 675/20, Kremnica
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	PRÍPRAVA JEDÁL
<b>Názov VP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál
<b>Stupeň vzdelania</b>	nižšie stredné odborné vzdelanie
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná

### 7.1. Popis školského vzdelávacieho programu

Výchova a vzdelávanie žiakov s mentálnym postihnutím sa uskutočňuje v špeciálnych stredných školách pre žiakov s mentálnym postihnutím – v odborných učilištiach.

Školský vzdelávací program Príprava jedál v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál vytvára predpoklady pre získanie všeobecných a odborných kompetencií potrebných pre výkon povolania jednoduchých činností v oblasti prípravy jedál v spoločnom stravovaní.

Cieľom **všeobecného vzdelávania** je rozšíriť základné všeobecné vedomosti žiakov, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní rozhodovať o svojom pracovnom a občianskom živote. Táto oblasť vzdelávania je zameraná na uplatnenie tvorivosti, rozvíjanie schopnosti žiakov správne vyjadrovanie v materinskom jazyku a ovládanie základov učiva z matematiky.

Vzdelávací program sprístupňuje žiakom základné princípy etickej/náboženskej výchovy, základné vedomosti o zdravom spôsobe života a vývoji ľudskej spoločnosti.

Tieto všeobecné vzdelávacie ciele sú v školskom vzdelávacom programe rozpracované ako kompetencie absolventa.

Cieľom **odborného vzdelávania** žiakov v učebnom odbore obchodná prevádzka, príprava jedál je vytvárať predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti v oblasti spoločného stravovania. Odborné vzdelávanie je v školskom vzdelávacom programe rozčlenené na vzdelávacie oblasti:

- teoretické vzdelávanie
- praktické vzdelávanie

Vzdelávacia oblasť **teoretické vzdelávanie** vedie žiakov k porozumeniu základných pracovnoprávných vzťahov na trhu práce, k dodržiavaniu bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a k ekologickému správaniu. Vzdelávacia oblasť vymedzuje obsah teoretickej prípravy pre výkon povolania osvojenými technologickými postupmi v súlade s požiadavkami zákazníka a estetickými zásadami. Poskytuje žiakom nevyhnutné vedomosti a zručnosti z oblasti používaných druhov surovín, technológií, strojov a zariadení s dôrazom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci.

Vo vzdelávacej oblasti **praktická príprava**, ktorá je najdôležitejšou časťou prípravy na povolanie, si žiaci osvojujú zručnosti a pracovné návyky potrebné pre výkon pracovných činností na úseku prípravy jedál, výroby a expedície jedál teplej a studenej kuchyne.

## 7.2. Základné údaje o štúdiu

<b>Dĺžka štúdia:</b>	3 roky
<b>Forma štúdia:</b>	denná
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• žiak s mentálnym postihnutím</li> <li>• žiak s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím</li> <li>• žiak ukončil vzdelávanie v poslednom ročníku ZŠ alebo ukončil povinnú školskú dochádzku</li> </ul>
<b>Spôsob ukončenia štúdia:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• záverečná skúška</li> <li>• odborné hodnotenie</li> </ul>
<b>Doklad o dosiahnutom vzdelaní:</b>	<p>Osvedčenie o absolvovaní časti vzdelávacieho programu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osvedčenie o zaškolení,</li> <li>• osvedčenie o zaučení.</li> </ul> <p>Vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list</p>
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania:</b>	Nižšie stredné odborné vzdelanie
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b>	Výkon jednoduchých a pomocných kvalifikovaných prác v oblasti spoločného stravovania
<b>Nadväzná odborná príprava:</b>	Ďalšie vzdelávanie a poradenstvo pre dospelých

Úspešným absolvovaním posledného ročníka vzdelávacieho programu odboru výchovy a vzdelávania v odbornom učilišti, môže žiak s mentálnym postihnutím získať nižšie stredné odborné vzdelanie, ktoré sa podľa stupňa zvládnutia príslušných kritérií výkonov a posudzovania kvalifikácie na výkon pracovných činností člení na:

**a) zaškolenie;** dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie a osvedčenie o zaškolení,

**b) zaučenie;** dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie a osvedčenie o zaučení,

**c) vyučenie;** dokladom o získanom vzdelaní a odbornej kvalifikácii je vysvedčenie o záverečnej skúške, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške a výučný list.

Žiak s mentálnym postihnutím, ktorý absolvoval 1-ročnú základnú odbornú prípravu v reedukačnom centre na úrovni 2C, získava osvedčenie o absolvovaní časti vzdelávacieho programu. Absolvent môže vstúpiť priamo na trh práce ako pracovná sila s minimálnou odbornou kvalifikáciou alebo pokračovať v ďalšom štúdiu a získať osvedčenie o zaškolení, osvedčenie o zaučení, prípadne vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list v danom odbore.

## 7.3. Organizácia výučby

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy. Pre žiakov odborného učilišťa je k dispozícii 12 klasických tried vybavených interaktívnymi tabuľami, v ktorých sa vyučujú všeobecno- vzdelávacie i odborné predmety, a 3 triedy sú kompletne vybavené počítačmi s

napojením na internet. Vyučovanie telesnej výchovy sa uskutočňuje v školskej telocvični a posilňovni.

Praktické vyučovanie žiakov učebného odboru obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál sa uskutočňuje formou odborného výcviku:

- v školskej kuchyni - v budove školy,
- na pracovisku odborného výcviku Langsfeldova 718/4

Štúdium končí **záverečnou skúškou**, ktorá sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR a **odborným hodnotením**.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

#### 7.4. Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom, ktorých zdravotný stav posúdil a potvrdil všeobecný

lekár. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti sa vyžaduje od uchádzačov posúdenie zdravotnej spôsobilosti lekárom, psychológom a špeciálnym pedagógom.

Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín,
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému,
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka ,
- endokrinnými ochoreniami a imúnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz.

#### 7.5. Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a požiarnej ochrane je neoddeliteľnou súčasťou teoretického vyučovania a praktickej prípravy.

V priestoroch určených na praktickú prípravu je potrebné podľa platných technických predpisov:

- vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu,
- dôkladne a preukázateľne oboznámiť žiakov:
  - s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci,
  - s hygienickými a technickými predpismi,
  - s technickými normami, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení,
  - s používaním ochranných prostriedkov,
- dodržiavanie týchto predpisov pravidelne kontrolovať

- ak práca vyžaduje priamy dozor, majster poverený priamym dozorom musí obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohol pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť,
- žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

### **Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:**

#### **1. Pracovné oblečenie**

- kuchárska čiapka
- biele tielko
- kuchárska pracovná blúza
- kuchárske pracovné nohavice
- pracovná obuv s protišmykovou podrážkou
- biele ponožky

#### **2. Zdravotný preukaz**

## **8. Kompetencie absolventa v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

### **8.1.Charakteristika absolventa**

Absolvent učebného odboru 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál je pomocný odborný pracovník s nižšou strednou kvalifikáciou, schopný vykonávať pomocné práce v oblasti spoločného stravovania.

Má nevyhnutné základné vedomosti a zručnosti pre výkon svojho povolania, pri práci je schopný používať štandardné jednoduché technologické postupy, predpísané materiály, suroviny, stroje a zariadenia. Je dostatočne adaptabilný, vie uplatňovať jednoduché spôsoby práce, konať v súlade s právnymi normami spoločnosti. Pociťuje potrebu žiť a pracovať v kultúrnom prostredí, dbá o svoje zdravie, má osvojené zásady ochrany životného prostredia, bezpečnosti práce a hygieny svojho pracoviska.

### **8.2.Kompetencie absolventa**

Absolvent učebného odboru 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

#### **8.2.1. Kľúčové kompetencie**

Vzdelávanie vo vzdelávacom programe pre žiakov s mentálnym postihnutím v súlade s cieľmi nižšieho stredného odborného vzdelávania smeruje k tomu, aby žiaci s mentálnym postihnutím získali na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a zručnosti. Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas svojho celého života. Kľúčové kompetencie ako špecifické ciele sa v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu prostredníctvom výchovných a vzdelávacích stratégií rozvíjajú, osvojujú a hodnotia buď na úrovni školy, odboru alebo vyučovacieho predmetu.



V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie<sup>2</sup> VP pre žiakov s mentálnym postihnutím vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

### **a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote**

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

- vyjadriť svoje názory, zdôvodniť svoje konania a rozhodnutia,
- vymenovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vyjadriť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby.

### **b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom a materinskom jazyku**

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený štátny a materinský jazyk, disponovať čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehľadnosťou základné zručnosti a sebatvorit'.

Absolvent má:

- vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
  - riešiť ľahšie matematické príklady a rôzne situácie využívajúce matematiku,
  - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať jednoduché informácie,
- 2Návrh odporúčania Európskeho parlamentu a Rady o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie. 2006.

Vzdelávací program pre skupinu odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II pre žiakov s mentálnym postihnutím

- pracovať s elektronickou poštou.

### **c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkultúrnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácie umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejavovať empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívne sklony,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),

- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom.

## 8.2.2. Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- riešiť jednoduché situácie, používať vhodné výrazové prostriedky, vhodne reagovať na vopred nenacvičenú jednoduchú situáciu,
  - vhodným jednoduchým spôsobom vyjadrovať svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne jednoduchú požadovanú informáciu všeobecného charakteru, hovoriť krátko a súvislo na danú tému,
  - používať jednoduché postupy a jazykové prostriedky v hovorovom štýle, ovládať základy jednoduchého a nenáročného administratívneho a odborného štýlu,
  - pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu a inými príručkami za pomoci učiteľa,
  - zapojiť sa do spoločenskej praxe a mať prospech zo získavania vedomostí a zručností po celý život,
  - mať primerané schopnosti potrebné na sebaopoznávanie a sebaovládanie, potrebné pre styk s ľuďmi, ovládať a uplatňovať základy spoločenského správania,
  - hodnotiť celospoločenské javy ako je chudoba, gamblerstvo, drogy, terorizmus, globalizácia sveta, novodobé choroby
  - riadiť sa všeobecne uznávanými mravnými a právnymi zásadami a normami,
  - rozvíjať úroveň svojho právneho vedomia, vedieť ako a kam sa obrátiť pri vymáhaní si svojich práv,
- Vzdelávací program pre skupinu odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II pre žiakov s mentálnym postihnutím
- rozvíjať morálne a vôľové vlastnosti, akými sú kritickosť, húževnatosť, samostatnosť a primerané sebavedomie,
  - vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a podieľať sa na ich ochrane,
  - rozumieť základným matematickým pojmom, poznať základné vzťahy medzi nimi a obsah najjednoduchších matematických operácií,
  - vyhľadávať, triediť a používať jednoduché matematické informácie potrebné pre bežnú profesnú situáciu,
  - ovládať a používať základné jednoduché postupy pri riešení úloh budúcej praxe,
  - mať základné poznatky o číslach,
  - poznať zásady správnej životosprávy, v zmysle aktívneho zdravia a zdravého životného štýlu,
  - uvedomovať si význam telesného a pohybového zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia, ľudských vzťahov,
  - prejavovať zmysel pre fair-play, kolektívnu spoluprácu a vzájomnú pomoc, najmä postihnutým jednotlivcom, či menej pohybovo nadaným, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze.

### 8.2.3. Odborné kompetencie

#### a) Požadované vedomosti

*Absolvent má:*

- poznať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- vedomosti o príprave pracoviska a vytvorení podmienok pre prácu,
- vedomosti o potrebe dodržania a záväznosti technologického postupu,
- poznať normy a normalizáciu používané pri príprave jedál,
- vyhodnotiť kvalitu práce, vykonať záverečnú kontrolu práce a jej správnosti,
- poznať základné pravidlá správania k životnému prostrediu a zásady jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi,
- poznať druhy a použitie nástrojov a pomôcok používaných pri príprave jedál,
- poznať základné spôsoby ochrany surovín a materiálov,
- poznať zásady čistoty a hygieny na pracovisku,
- pomenovať a uviesť spôsoby aktívnej sociálnej komunikácie,
- orientovať sa v právnych formách podnikania,
- pochopiť úlohu čítania a literatúry v spoločnosti, kultúre a vzdelávaní.

#### b) Požadované zručnosti

*Absolvent vie:*

- citlivo a taktne komunikovať s ľuďmi,
- pripraviť a ošetriť základné druhy surovín určených na výrobu jedál,
- pracovať so štandardným kuchynským ručným náradím,
- pracovať s mechanickým kuchynským náradím,
- vedieť vyrobiť a expedovať jednoduché jedlá teplej a studenej kuchyne, jednoduché múčniky, teplé a studené nápoje, prílohy a doplnky,
- aplikovať zásady čistoty a hygieny na pracovisku,
- dodržiavať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,
- uplatňovať etické princípy profesie v správaní a konaní,
- aplikovať získané teoretické poznatky a využívať ich pri riešení pracovných problémov,
- využívať informačné médiá pri vyhľadávaní pracovných príležitostí,
- zosúlaďovať vlastné priority s požiadavkami pre výkon povolania a možnosťami rozširovania kvalifikácie absolvovaním rekvalifikačných kurzov.

#### c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

*Absolvent sa vyznačuje:*

- samostatnosťou a vynaliezavosťou
- zodpovednosťou, dôslednosťou a presnosťou,
- manuálnou zručnosťou
- koordináciou pohybov, iniciatívou vykonávania pracovných úkonov,
- vytrvalosťou, odolnosťou voči pracovnej záťaži,
- iniciatívnosťou a adaptabilitnosťou

## 9. Učebný plán

### 9.1. Učebný plán učebného odboru 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál

<b>Názov a adresa školy</b>	<b>Odborné učilište internátne</b> Kutnohorská 675/20, Kremnica
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	PRÍPRAVA JEDÁL
<b>Názov VP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál
<b>Stupeň vzdelania</b>	stredné odborné vzdelanie
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná

## Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory odborných učilíšť

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe	Celkový počet hodín za štúdium
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>	<b>13</b>	<b>416</b>
<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>66</b>	<b>2112</b>
Disponibilné hodiny	11	352
<b>CELKOM</b>	<b>90</b>	<b>2880</b>
Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe	Celkový počet hodín za štúdium
<b>VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE</b>	<b>13</b>	<b>416</b>
<b>Jazyk a komunikácia</b> • slovenský jazyk a literatúra	3	96
<b>Človek a hodnoty</b> • etická výchova / náboženská výchova	1	32
<b>Človek a spoločnosť</b> • občianska náuka	3	96
<b>Matematika a práca s informáciami</b> • matematika	3	96
<b>Zdravie a pohyb</b> • telesná a športová výchova	3	96
<b>ODBORNÉ VZDELÁVANIE</b>	<b>66</b>	<b>2112</b>
Teoretické vzdelávanie	6	192
Praktická príprava	60	1920
Disponibilné hodiny	11	352
<b>SPOLU</b>	<b>90</b>	<b>2880</b>
<b>Účelové kurzy / učivo</b>		
Kurz pohybových aktivít v prírode		
Kurz na ochranu života a zdravia		
Účelové cvičenia		
Záverečná skúška		

## Školský vzdelávací program – učebný plán

Vzdelávacia oblasť	Predmet/ročník	1.	2.	3.	spolu
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>17</b>
<b>Jazyk a komunikácia</b>	slovenský jazyk a literatúra	1	1	1	3
<b>Človek a hodnoty</b>	etická/náboženská výchova	1	-	-	1
		-	1	-	1
<b>Človek a spoločnosť</b>	občianska náuka	1	1	1	3
<b>Matematika a práca s informáciami</b>	matematika	1	1	1	3
<b>Zdravie a pohyb</b>	telesná a športová výchova	1	1	1	3
		1	1	1	3
<b>Odborné vzdelávanie</b>		<b>27</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>82</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	technológia	1	2	2	5
		2	1	1	4
	potraviny	1	-	-	1
		1	2	-	3
	výživa	-	-	2	2
	zariadenie prevádzky	1	-	-	1
	stolovanie	-	1	-	1
úvod do sveta práce	-	-	1	1	
regionálna gastronómia	-	-	1	1	
					<b>19</b>
<b>Praktická príprava</b>	odborný výcvik	20	20	20	60
		1	1	1	3
					<b>63</b>
<b>SPOLU</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>99</b>
<b>Všeobecné vzdelávanie</b>		6	6	5	17
<b>Odborné vzdelávanie</b>		27	27	28	82
<b>z toho disponibilné hodiny</b>		6	7	7	20

### Účelové kurzy

Účelové cvičenia - Ochrana života a zdravia	6	6	6
Kurz pohybových aktivít v prírode	-	30*	-
Kurz na ochranu života a zdravia	-	-	18
<b>Spolu</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>24</b>

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	17	544
Odborné vzdelávanie	82	2624
Disponibilné hodiny	20	640
<b>Celkom spolu</b>	<b>99</b>	<b>3168</b>

\*minimálny počet týždenných hodín je 30 (rozpätie 30 – 34 hodín)

### 9.1.1. Poznámky k učebnému plánu

- a) Učebný plán pre trojročné učebné odbory odborných učilíšť pre žiakov s mentálnym postihnutím vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 30 hodín a maximálne 34 hodín, za celé štúdium minimálne 90 hodín, maximálne 102 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy atď. a v poslednom ročníku aj na absolvovanie záverečnej skúšky.
- c) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- d) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú vyučovacie predmety etická výchova v alternatíve s náboženskou výchovou. Vyučovacie predmety etická výchova a náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách s počtom žiakov v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je vyučovací predmet občianska náuka.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ je vyučovací predmet matematika, ktorý sa vyučuje podľa jeho účelu v danom odbore štúdia.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je vyučovací predmet telesná a športová výchova. Vyučovací predmet telesná a športová výchova sa vo všetkých ročníkoch vyučuje spravidla oddelene pre chlapcov a dievčatá, pričom možno utvárať skupiny zo žiakov najbližších ročníkov. Najvyšší počet žiakov v skupine je zhodný s počtom žiakov v triede. Tento predmet možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ho do viachodinových celkov.
- h) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- i) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky, sa trieda s viac ako 7 žiakmi delí najviac na dve skupiny s minimálnym počtom 4 žiaci. Ak je v triede so žiakmi s viacnásobným postihnutím viac ako 5 žiakov, trieda sa delí najviac na dve skupiny s minimálnym počtom 3 žiaci. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- j) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia v odbornom učilíšti. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sa môžu využiť na všeobecné vzdelávanie alebo na odborné vzdelávanie.
- k) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho

programu. 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, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden, v 1. alebo 2. ročníku štúdia.

l) Záverečná skúška sa koná v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi.

m) disponibilné hodiny v ŠkVP:

- všeobecné vzdelávanie:

- Vzdelávacia oblasť: Človek a hodnoty – 1 hodiny(etická/náboženská výchova)
- Vzdelávacia oblasť: Zdravie a pohyb – 3 hodiny

-odborné vzdelávanie:

- Teoretické vzdelávanie: 13 hodín
- Praktická príprava: 3 hodiny



## 10. Učebné osnovy

### 10.1. Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

# Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

<b>Názov a adresa školy</b>	<b>Odborné učilište internátne</b> Kutnohorská 675/20, Kremnica
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	PRÍPRAVA JEDÁL
<b>Názov VP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G obchodná prevádzka
<b>Zameranie</b>	01 práca pri príprave jedál
<b>Stupeň vzdelania</b>	nižšie stredné odborné vzdelanie
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský

## SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	1, 1, 1
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	96
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika učebného predmetu:

Predmet slovenský jazyk a literatúra je súčasťou vzdelávacej oblasti Jazyk a komunikácia. Má sprostredkovať žiakom jazykové a všeobecné kompetencie tak, aby rozvíjali komunikatívnu kompetenciu ako prostriedok na dorozumievanie a myslenie, na podávanie a výmenu informácií. Prostredníctvom predmetu SJL sa usiluje školský vzdelávací program rozvinúť a podporiť sociálne kompetencie žiakov, ich všeobecný kultúrny rozhľad, formovať ich estetické cítenie a celkovú kultiváciu vyjadrovania a správania.

Predmet slovenský jazyk a literatúra zahŕňa jazykové vzdelávanie a literárnu výchovu. Obe zložky sú úzko prepojené – jazykové vzdelávanie je orientované dominantne na štylistiku a sloh, významne sa podieľa na príprave žiakov, na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie žiakov k osvojovaniu si praktických rečových zručností jazyka ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života. Literatúra sa primárne neskúma ako umelecký či historický fenomén, ale ako predmet čítania s porozumením a ako ilustrácia formálnej, druhej, žánrovej, štylistickej, tematickej a obsahovej rôznorodosti textov.

### 2. Ciele učebného predmetu:

Vzdelávanie v predmete slovenský jazyk a literatúra smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

- riešiť jednoduché situácie, používať vhodné výrazové prostriedky (zvukové, verbálne, neverbálne), reagovať na vopred nenacvičenú jednoduchú situáciu,
- zvoliť si jednoduchý spôsob, prostriedky a intonáciu ústneho prejavu so zreteľom na osobu, s ktorou hovorí,
- vhodným jednoduchým spôsobom vyjadrovať svoj úmysel, prezentovať sám seba, svoje názory, podávať a získavať ústne alebo písomne jednoduchú požadovanú informáciu všeobecného charakteru, hovoriť krátko a súvislo na danú tému, (intrapersonálna kompetencia, komunikačná kompetencia),
- používať jednoduché postupy a jazykové prostriedky v hovorovom štýle, ovládať základy jednoduchého a nenáročného administratívneho a odborného štýlu, (poznávací kompetencia, komunikačná kompetencia),
- tvoriť jednoduché písomné prejavy, štylizovať jednoduché listy (formálne, neformálne), krátke informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať bežné formuláre (životopis, žiadosť, objednávka), (poznávací kompetencia, komunikačná kompetencia),
- navrhovať s pomocou učiteľa jednoduché návody k činnostiam,

- pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu a inými príručkami za pomoci učiteľa,
- chápať význam jazykovej kultúry, rozdiely medzi spisovným jazykom a ostatnými útvarmi národného jazyka,
- vyhľadávať s pomocou učiteľa alebo rodiča jednoduché informácie prostredníctvom počítača, kníh, novín, časopisov (poznávacia kompetencia),
- jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný a vypočutý text (čitateľské kompetencie).

### **3. Metódy a formy práce**

#### **Metódy:**

podľa zdroja poznatkov:

- a) slovné - monologické
  - dialogické
  - metóda práce s knihou
- b) názorné metódy
- c) praktické metódy

z hľadiska logiky:

- a) analyticko-syntetická
- b) indukčná
- c) dedukčná
- d) porovnávací (synkritická)

všeobecnodidaktické:

- a) informčno-receptívna (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)
- b) reproduktívna (metóda riešenia úloh, rozhovor, cvičenie)
- c) problémový výklad (výklad, demonštrovanie)
- d) heuristická (metóda riešenia úloh, rozhovor, brainstorming, prípadové štúdie, práca s knihou)
- e) výskumná (metóda riešenia úloh, práca s knihou)

#### **Formy:**

- skupinová práca žiakov
- individuálna práca žiakov
- frontálna práca
- exkurzia
- návšteva divadelného predstavenia
- práca v učebni IKT
- práca v školskej a mestskej knižnici

### **4. Spôsoby hodnotenia:**

#### **Metódy a formy preverovania (skúšania) žiakov:**

- podľa spôsobu vyjadrovania:
  - a) ústne (odpovede, vlastné interpretácie literárnych diel, diskusie)
  - b) písomné (rozčvičky, diktáty, slohové práce, testy, projekty)
- podľa počtu súčasne skúšaných žiakov:
  - a) individuálne
  - b) skupinové
  - c) hromadné, frontálne
- podľa časového zaradenia:

- a) priebežné
- b) súhrnné (z učiva tematického celku, z polročného učiva)

**Formatívne hodnotenie** sa bude uplatňovať pri:

- vlastných interpretáciách literárnych diel
- vystúpeniach v diskusii
- rozcvičkách
- diktátoch
- domácich úlohách

**Sumatívne hodnotenie** sa bude uplatňovať pri:

- ústnej odpovedi
- slohovej práci
- testoch
- projektoch

## **5. Obsah školského vzdelávacieho programu predmetu slovenský jazyk a literatúra (ISCED-2):**

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
1.		33
	Základné komunikačné situácie	8
	Komunikácia a dialóg	4
	Osobná komunikácia	8
	Práca s textom/čítanie s porozumením	13
2.		33
	Opis	10
	Úradná a pracovná komunikácia	10
	Práca s textom/čítanie s porozumením	13
3.		30
	Rozprávanie a úvaha	6
	Mediálna komunikácia	9
	Práca s textom/čítanie s porozumením	10
	Opakovanie	6

## **6. Učebnicové zdroje**

Ballay, J. a kol.: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN 1987  
 Ihnátková, N. – Kopálová, G.: Literatúra a čítanka pre 2. ročník SOU, SPN 2004  
 Ihnátková, N. – Pocci, V.: Literatúra a čítanka pre 2. ročník SOU, SPN 2004  
 Nemčok, J. – Olgyajová, D.: Literatúra a čítanka pre 3. ročník SOU, SPN 2004  
 Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 1. 2. roč. SŠ ,Orbis Pictus Istropolitana  
 Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 1. 2. roč. SŠ cvičebnica,Orbis Pictus Istropolitana  
 Caltíková, M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry A, B, C,Enigma  
 Pisárčiková, M.: Malý synonymický slovník. SPN  
 Kolektív autorov: Krátky slovník slovenského jazyka, VEDA  
 Kolektív autorov: Pravidlá slovenského pravopisu, VEDA  
 Kráľ, A.: Pravidlá slovenskej výslovnosti, SPN  
 Ivanová-Šalingová, M.: Slovník cudzích slov, SPN  
 Mistrík, J.: Jazyk a reč, Mladé letá  
 Plintovič, I. – Gombala, E.: Teória literatúry, SPN

## 7. Požiadavky na výstup z 1. ročníka

Žiak pri výstupe z 1. ročníka:

- vie adekvátne komunikovať s prihliadnutím na komunikačnú situáciu
- vie požiadať o informáciu, predstaviť sa, povedať jednoduché blahoželenie a ospravedlnenie a dodržiava pri tom zásady spoločenského správania
- vie odlíšiť vecný a umelecký text
- vie odlíšiť poéziu a prózu
- vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu
- vie vhodne začať a ukončiť telefonický rozhovor
- dokáže odlíšiť verbálnu a neverbálnu komunikáciu
- vie vymenovať jazykové štýly
- dokáže odlíšiť spisovný jazyk od nespisovného
- vie napísať jednoduchú správu, oznámenie, pozvánku
- vie napísať jednoduché blahoželenie, ospravedlnenie a pozdrav
- vie napísať súkromný list
- vie stručne charakterizovať jednotlivé epické žánre
- dokáže extrahovať a lineárne reprodukovat' dejovú líniu epického diela
- dokáže hodnotiť dielo z vlastného stanoviska
- dokáže recitovať prozaické a básnické dielo

Tematický celok	Metódy a formy
Základné komunikačné situácie	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou) <b>porovnávací</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>
Komunikácia a dialóg	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, prípadové štúdie, práca s knihou) <b>porovnávací</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>
Osobná komunikácia	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, brainstorming, prípadové štúdie, práca s knihou) <b>porovnávací</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>
Práca s textom/čítanie s porozumením	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, prípadové štúdie, práca s knihou) <b>porovnávací</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>

**Rozpis osnov slovenský jazyk a literatúra - 1.ročník**

**6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál  
1/33 hodín**

Tematický celok	téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
Verbálne vyjadrovanie/ Základné komunikačné situácie (8)	Úvodná hodina Pozdrav, oslovenie, požiadanie, poďakovanie Vyslovenie súhlasu a nesúhlasu Požiadanie o informáciu, poskytnutie informácie Predstavenie seba a druhej osoby Blahoželenie, vyslovenie sústrastí Ospravedlnenie Uvítanie návštevy, rozlúčka	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozdrav, oslovenie, požiadanie, poďakovanie</li> <li>• vysloviť súhlas/nesúhlas</li> <li>• tvorba otázok (žiadosť o informáciu)</li> <li>• predstavenie sa</li> <li>• blahoželenie (ústne)</li> <li>• ospravedlnenie (ústne)</li> <li>• privítanie, rozlúčenie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vie adekvátne komunikovať s prihliadnutím na komunikačnú situáciu</li> <li>• vie požiadať o informáciu, predstaviť sa, povedať jednoduché blahoželenie a ospravedlnenie a dodržiava pri tom zásady spoločenského správania</li> </ul>	Osobný a sociálny rozvoj  Tvorba projektu a prezentačné zručnosti
Práca s textom/čítanie s porozumením (6)	Vecný a umelecký text Ľudový a autorský text Próza a poézia  Lyrika Epika Dráma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vecný a umelecký text</li> <li>• ľudový a autorský text</li> <li>• poézia, próza</li> <li>• lyrika</li> <li>• epika</li> <li>• dráma – komédia, tragédia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vie odlíšiť vecný a umelecký text</li> <li>• vie odlíšiť poéziu a prózu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi</li> <li>• vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi</li> </ul>	
Komunikácia a dialóg (4)	Rozhovor Telefonický rozhovor Pohovor so zamestnávateľom Neverbálna komunikácia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozhovor</li> <li>• začiatok a koniec telefonického rozhovoru</li> <li>• pohovor so zamestnávateľom</li> <li>• neverbálna komunikácia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vie vhodne začať a ukončiť telefonický rozhovor</li> <li>• dokáže odlíšiť verbálnu a neverbálnu komunikáciu</li> </ul>	
Písomné vyjadrovanie/ Osobná komunikácia (8)	Jazykové štýly Spisovné a nespisovné vyjadrovanie Ospravedlnenie Správa, oznámenie, pozvánka	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jazykové štýly</li> <li>• spisovný jazyk</li> <li>• nárečie</li> <li>• ospravedlnenie</li> <li>• správa, oznámenie, pozvánka</li> <li>• pozdrav, blahoželenie, vyslovenie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vie vymenovať jazykové štýly</li> <li>• dokáže odlíšiť spisovný jazyk od nespisovného</li> <li>• vie napísať jednoduchú správu, oznámenie, pozvánku</li> <li>• dokáže vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými útvarmi</li> <li>• vie napísať jednoduché blahoželenie, ospravedlnenie a pozdrav</li> </ul>	Osobný a sociálny rozvoj

	Pozdrav, blahoželanie, vyslovenie sústrasti SMS, E-mail Súkromný list Súkromný list (slohová práca)	sústrasti • SMS. E-mail • súkromný list	• vie napísať súkromný list	
Práca s textom/čítanie s porozumením (7)	Ezop: Bájky J. Botto: Žltá ľalija Ľudové rozprávky H. Ch. Andersen: Rozprávky Povešť, báj J. G. Tajovský: Apoliena Opakovanie	• bájka • balada • rozprávka • povesť, báj • poviedka	• vie stručne charakterizovať jednotlivé epické žánre a odlišiť ich navzájom • dokáže extrahovať a lineárne reprodukovať dejovú líniu epického diela • dokáže hodnotiť dielo z vlastného stanoviska a v súčasnom kontexte • dokáže recitovať prozaické a básnické dielo • dodržiava správne dýchanie, artikuláciu, spisovnú výslovnosť a plynulo číta umelecký text	

## Požiadavky na výstup z 2. ročníka

Žiak pri výstupe z 2. ročníka:

- vie rozlíšiť jednotlivé druhy opisu
- dokáže napísať jednoduchý opis predmetu, dokáže napísať opis pracovného postupu
- dokáže napísať jednoduchú charakteristiku osoby
- vie napísať úradný životopis podľa osnovy
- vie napísať štruktúrovaný životopis
- vie odlíšiť poéziu a prózu
- vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu
- vie nájsť v epickom texte hlavnú postavu a dokáže ju charakterizovať
- dokáže s pomocou učiteľa sformulovať hlavnú myšlienku diela
- chápe, čo je vedecko-fantastická literatúra
- vie nájsť v texte prvky dobrodružnej literatúry
- vie jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný alebo vypočutý text
- vie dokončiť rozprávanie alebo neukončené prozaické dielo
- dokáže vypísať adresu, poštovú poukážku, tlačivá
- dokáže komunikovať prostredníctvom IKT
- dokáže napísať jednoduchú správu, oznámenie, inzerát
- dokáže podľa vzoru napísať úradný list
- dokáže podľa vzoru napísať splnomocnenie
- vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu
- vie nájsť v epickom texte hlavnú postavu a dokáže ju charakterizovať
- dokáže s pomocou učiteľa sformulovať hlavnú myšlienku diela
- pri spoločnom dramatizovanom čítaní vie prezentovať text postavy dramatického diela a modulovať hlas podľa zmyslu textu
- vie hodnotiť dielo z vlastného stanoviska

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy</b>
Opis	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou) <b>porovnávací</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>
Úradná a pracovná komunikácia	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, prípadové štúdie, práca s knihou) <b>porovnávací</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>
Práca s textom/čítanie s porozumením	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, brainstorming, prípadové štúdie, práca s knihou) <b>porovnávací</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>



**Rozpis osnov slovenský jazyk a literatúra - 2.ročník**  
**jedál**

**6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave**  
**1/33 hodín**

Tematický celok	téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
Opis (10)	Úvodná hodina Opis – druhy Jednoduchý opis Opis pracovného postupu Recept Charakteristika – druhy Charakteristika osoby Charakteristika osoby (slohová práca) Životopis Štruktúrovaný životopis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jednoduchý opis</li> <li>• umelecký opis</li> <li>• odborný opis</li> <li>• opis pracovného postupu</li> <li>• charakteristika osoby (vonkajšia, vnútorná)</li> <li>• životopis</li> <li>• štruktúrovaný životopis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vie rozlíšiť jednotlivé druhy opisu a svoje tvrdenie doložiť argumentmi</li> <li>• dokáže napísať jednoduchý opis predmetu</li> <li>• dokáže napísať opis pracovného postupu (recept)</li> <li>• dokáže napísať jednoduchú charakteristiku osoby</li> <li>• vie napísať úradný životopis</li> <li>• vie napísať štruktúrovaný životopis</li> </ul>	Tvorba projektu a prezentačné zručnosti
Práca s textom/čítanie s porozumením (6)	Človek a príroda R. Moric L. Ondrejov J. Verne  J. London D. Defoe I. Krasko	<ul style="list-style-type: none"> <li>• epika, lyrika</li> <li>• poézia, próza</li> <li>• poviedka, román</li> <li>• literárna postava</li> <li>• vedecko-fantastická literatúra</li> <li>• dobrodružná literatúra</li> <li>• rozprávač</li> <li>• vonkajšia kompozícia literárnych diel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vie odlíšiť poéziu a prózu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi</li> <li>• vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi</li> <li>• vie nájsť v epickom texte hlavnú postavu a dokáže ju charakterizovať</li> <li>• dokáže s pomocou učiteľa sformulovať hlavnú myšlienku diela</li> <li>• chápe čo je vedecko-fantastická literatúra</li> <li>• vie nájsť v texte prvky dobrodružnej literatúry</li> <li>• vie jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný alebo vypočutý text</li> <li>• vie dokončiť rozprávanie alebo neukončené prozaické dielo</li> </ul>	
Úradná a pracovná komunikácia (10)	Adresa (balík, podací lístok) Poštová poukážka Vyplňanie tlačív  Komunikácia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adresa</li> <li>• poštová poukážka</li> <li>• tlačivá</li> <li>• oznámenie, správa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže samostatne vypísať adresu, poštovú poukážku, tlačivá</li> <li>• dokáže komunikovať prostredníctvom IKT</li> <li>• dokáže napísať jednoduchú správu, oznámenie,</li> </ul>	

	prostredníctvom IKT: elektronické tlačivá, formuláre Oznámenie, správa Inzerát Úradný list Žiadosť Splnomocnenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inzerát</li> <li>• úradný list</li> <li>• splnomocnenie</li> <li>• žiadosť</li> </ul>	<p>inzerát</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže napísať úradný list</li> <li>• dokáže napísať splnomocnenie</li> </ul>	
Práca s textom/čítanie s porozumením (7)	Za krásne vzťahy medzi ľuďmi W. Shakespeare: Romeo a Júlia R. Rolland: Peter a Lucia J. Smrek: Básnik a žena B. Němcová: Babička M. Růfus: Nové modlitbičky M. Válek: Jesenná láska Opakovanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poézia, próza</li> <li>• lyrika, epika, dráma</li> <li>• hlavná myšlienka</li> <li>• rozprávač</li> <li>• literárna postava</li> <li>• literárne obdobia a smery</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi</li> <li>• vie nájsť v epickom texte hlavnú postavu a dokáže ju charakterizovať</li> <li>• dokáže sformulovať hlavnú myšlienku diela</li> <li>• pri spoločnom dramatizovanom čítaní vie prezentovať text postavy dramatického diela a modulovať hlas podľa zmyslu textu</li> <li>• dokáže transformovať text diela do iného literárneho druhu</li> <li>• vie hodnotiť dielo z vlastného stanoviska a v súčasnom kontexte</li> </ul>	

### Požiadavky na výstup z 3. ročníka

Žiak pri výstupe z 3. ročníka:

- dokáže napísať jednoduché rozprávanie podľa osnovy
- vie vymyslieť vhodný nadpis pre vlastné rozprávanie
- vie rozlíšiť nárečové a slangové vyjadrovanie a vo vlastných uplatňuje spisovný jazyk v maximálnej možnej miere
- dokáže napísať krátku úvahu na tému, o ktorej sa viedol predchádzajúci rozhovor
- dokáže vyhľadávať s pomocou učiteľa jednoduché informácie prostredníctvom novin, časopisov
- vie jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný alebo vypočutý text
- dokáže napísať jednoduchú správu, oznam, inzerát
- dokáže vyhľadávať s pomocou učiteľa jednoduché informácie prostredníctvom kníh, internetu
- dokáže pozorovať rozdiely medzi epikou a lyrikou, poéziou a prózou
- vie určiť počet veršov v básni
- vie nájsť v epickom texte hlavnú postavu a dokáže ju charakterizovať
- dokáže s pomocou učiteľa sformulovať hlavnú myšlienku diela
- vie jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný alebo vypočutý text
- dokáže rozoznať rozdiely medzi umeleckým a vecným textom
- vie pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu pri písaní vlastných textov
- vie pracovať so slovníkmi

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy</b>
Rozprávanie a úvaha	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou) <b>porovnávacía</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>
Práca s textom/čítanie s porozumením	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, brainstorming, prípadové štúdie, práca s knihou) <b>porovnávacía</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>
Mediálna komunikácia	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>problémový výklad</b> (výklad, demonštrovanie) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, prípadové štúdie, práca s knihou) <b>porovnávacía</b> (synkritická) <b>analyticko-syntetická</b>
Opakovanie	<b>informačno-receptívna</b> (výklad, demonštrovanie, práca s knihou) <b>heuristická</b> (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)

## Rozpis osnov slovenský jazyk a literatúra - 3.ročník

## 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 1/30 hodín

Tematický celok	téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1. Rozprávanie a úvaha (6)	Úvodná hodina Jednoduché rozprávanie Rozprávanie podľa osnovy Samostatné rozprávanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozprávanie</li> <li>rozprávanie v 1. osobe</li> <li>úvod, jadro, záver</li> <li>osnova</li> <li>nadpis, odsek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže napísať jednoduché rozprávanie podľa osnovy</li> <li>vie vymyslieť vhodný nadpis pre vlastné rozprávanie</li> <li>vie rozlíšiť nárečové a slangové vyjadrovanie</li> </ul>	Tvorba projektu a prezentačné zručnosti
2. Práca s textom/čítanie s porozumením (6)	Samostatné rozprávanie Krátka úvaha	<ul style="list-style-type: none"> <li>časová postupnosť v rozprávaní</li> <li>úvaha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže napísať krátku úvahu na tému, o ktorej sa viedol predchádzajúci rozhovor</li> <li>dokáže pred spolužiakmi predniesť vlastné jednoduché rozprávanie, krátku úvahu</li> <li>vie vyjadriť vlastný názor na jednoduché rozprávanie, krátku úvahu spolužiaka</li> </ul>	
	Poznávanie minulosti Samo Chalupka – Turčín Poničan Martin Kukučín – Veľkou lyžicou	<ul style="list-style-type: none"> <li>poézia, próza</li> <li>epika, lyrika, dráma</li> <li>verš, rým</li> <li>dej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže pozorovať rozdiely medzi epikou a lyrikou, poéziou a prózou</li> <li>vie určiť počet veršov v básni, napísať rýmovú schému</li> </ul>	
	J. G. Tajovský – Mamka Pôstková B. S. Timrava: Ďapákovci  Rudolf Jašík – Námestie svätej Alžbety I. Bukovčan: Kým kohút nezaspieva	<ul style="list-style-type: none"> <li>literárna postava</li> <li>hlavná myšlienka</li> <li>poviedka, novela, román, tragédia, komédia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vie nájsť v epickom texte hlavnú postavu a dokáže ju charakterizovať</li> <li>dokáže s pomocou učiteľa sformulovať hlavnú myšlienku diela</li> </ul>	
3. Mediálna komunikácia (9)	Publicistický štýl Správa Tvorba jednoduchej správy	<ul style="list-style-type: none"> <li>znaky a funkcia publicistického štýlu</li> <li>žánre: správa, oznámenie, inzerát, interview, reklama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže vyhľadávať jednoduché informácie prostredníctvom novín, časopisov</li> <li>vie jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný alebo vypočutý text</li> <li>dokáže napísať jednoduchú správu, oznam, inzerát</li> </ul>	Mediálna kultúra
	Oznámenie Interview Inzerát			
	Tvorba inzerátu Reklama			Tvorba projektu a prezentačné zručnosti

	Tvorba reklamy			
2. Práca s textom/čítanie s porozumením (4)	Literatúra ako zdroj zábavy a poučenia J. Junas - Encyklopédia zdravia pre deti a mládež D. Talalajová – S. Talalaj: Divy sveta rastlín S. Štrbáňová - Kto sme? E. Prochová – Cól sem, cól tam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odborná (náučná) literatúra</li> <li>• populárno-náučná literatúra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže vyhľadávať jednoduché informácie prostredníctvom kníh, internetu</li> <li>• vie jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný alebo vypočutý text</li> <li>• dokáže rozoznať rozdiely medzi umeleckým a vecným textom</li> </ul>	Osobný a sociálny rozvoj
4. Opakovanie (6)	Záverečné opakovanie Práca so slovníkmi (výkladový, synonymický, cudzích slov)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• synonymá</li> <li>• cudzie slová</li> <li>• antonymá</li> <li>• pravopis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vie pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu pri písaní vlastných textov</li> <li>• vie pracovať so slovníkmi</li> </ul>	
	Práca s Pravidlami slovenského pravopisu			

## Etická výchova

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	1, 1
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	66
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika učebného predmetu

Etická výchova sa zameriava na prevenciu mravnej devastácie mládeže, ktorá v súčasnosti je vážnou hrozbou. Na dosiahnutie tohto cieľa sa neuspokojuje s podávaním informácií o morálnych zásadách, ale aj účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu mravných noriem a pomáha osvojeniu správania, ktoré je s nimi v súlade. Pozitívnym cieľom predmetu je vychovať zrelú osobnosť, ktorá má vlastnú identitu a hodnotovú orientáciu, v ktorej úcta k človeku a prírode, spolupráca, prosociálne (sociálne pozitívne) správanie a národné hodnoty zaujímajú významné miesto. Pripravuje mladých ľudí pre život, aby raz ako dospelí prispeli k vytváraniu harmonických a stabilných vzťahov v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe a medzi národmi.

Etická výchova má styčné body aj s ďalšími učebnými predmetmi, avšak sústreďuje sa na etický aspekt problémov. Napríklad : využíva úryvky z literárnych diel, ale so zameraním na senzibilizáciu pre etické problémy a pozitívnych vzorov správania.

Účinná etická výchova vyžaduje systematické a dlhodobé pôsobenie podľa psychologicky zdôvodneného programu a dostatok času vyhradeného na jeho realizáciu. Z toho hľadiska 1 hodina etickej výchovy týždenne vyjadruje kompromis medzi potrebou a možnosťami. Na druhej strane výchovu žiaka ovplyvňujú aj ostatné učebné predmety. Najmä hodiny literatúry dávajú príležitosť na rozhovor o etických problémoch, na prezentáciu pozitívnych vzorov správania a podobne. Výchovu žiakov ovplyvňuje každý učiteľ svojou osobnosťou, správaním a vzťahom k žiakom. Preto je žiaduce, aby sa všetci učitelia oboznámili s cieľmi a metódami etickej výchovy.

### 2. Ciele učebného predmetu

Cieľom etickej výchovy je vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba samého a druhých, komunikačné zručnosti, tvorivé riešenie medziludských vzťahov, súvislosti medzi hodnotami a normami. Zameriava sa aj na princípy náboženskej a ateistickej etiky, princípy pochopenia a tolerovania správania spoluobčanov a spolužiakov, hodnoty a etické normy súvisiace so životom a zdravím, rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou, ekonomickým životom a prácou v povolání. Jedná sa o zážitkové učenie s veľkým dôrazom na hodnotovú reflexiu a transfer postojov a správania do každodenného života.

## **Kompetencie:**

### **komunikatívne a sociálne – interakčné kompetencie**

- vie primerane ústne a písomne sa vyjadrovať
- vie spracovávať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy a situácie, čítať, rozumieť a využívať text

### **intrapersonálne a interpersonálne kompetencie**

regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti, zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme

- preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných
- schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie
- rešpektovať všeludské etické hodnoty

### **kompetencia tvorivo riešiť problémy**

- schopnosť vyhodnocovať základné dopady, napríklad dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyt, telesné a duševné zdravie, ...

### **kompetencia v oblasti informačných a komunikačných technológií**

- rozvíjať základné jednoduché zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase

### **kompetencia byť demokratickým občanom**

- vie žiť plnohodnotný sociálny život
- prispievať k zvyšovaniu spoločenskej úrovne
- rozvíjať svoje schopnosti ako je empatia, asertivita, súcit, tolerancia, rešpektovanie práv a slobôd
- prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie

## **3. Metódy a formy práce**

V rámci predmetu etická výchova budú uplatňované tieto formy vyučovania: skupinová, individuálna, frontálna, projektová. Vzhľadom na stanovené ciele budú uplatňované viaceré metódy vyučovacieho procesu.

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy práce</b>
Komunikácia	<ul style="list-style-type: none"><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• zážitkové učenie- hranie rolí, scény, simulácie, modelové situácie</li><li>• skupinová práca žiakov</li><li>• brainstorming (burza nápadov)</li></ul>
Dôstojnosť ľudskej osoby – poznanie a pozitívne hodnotenie seba a druhých	<ul style="list-style-type: none"><li>• diskusia</li><li>• zážitkové učenie – hranie rolí, scény, simulácie, modelové situácie</li><li>• práca vo dvojici</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vnímanie, hodnotenie a pozorovanie seba</li> <li>• vnímanie, hodnotenie a pozorovanie iných</li> <li>• sebahodnotiace hácky</li> </ul>
Prosociálne hodnoty a vzory	<ul style="list-style-type: none"> <li>• informačnoreceptívna – výklad</li> <li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li> <li>• skupinová práca žiakov</li> <li>• diskusia</li> <li>• DITOR (definuj problém, informuj sa o probléme, tvor riešenia, nápady, hypotézy, ohodnot' nápady, riešenia, realizuj vybrané riešenia v praxi)</li> </ul>
Etika v ekológii	<ul style="list-style-type: none"> <li>• informačnoreceptívna – výklad</li> <li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li> <li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li> <li>• skupinová práca žiakov</li> <li>• individuálna práca žiakov- referát</li> <li>• práca s internetom</li> <li>• práca s knihou</li> </ul>
Závislosti ohrozujúce náš život	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li> <li>• diskusia</li> <li>• individuálna práca žiakov – referát</li> <li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li> <li>• informačnoreceptívna – výklad</li> <li>• skupinová práca žiakov</li> </ul>

#### **4. Spôsoby hodnotenia**

V predmete etická výchova bude sumárne hodnotenie podľa metodického usmernenia č. 8/2009-R-hodnotenie a klasifikácia žiakov na stredných školách.

So systémom hodnotenia je žiak oboznámený na začiatku školského roku. Pri hodnotení žiakov bude učiteľ dbať na ich schopnosti a možnosti vzhľadom na zmyslové alebo telesné postihnutie, ako aj na špeciálne vývinové poruchy učenia.

**Metódy hodnotenia** – písomné skúšanie, ústne skúšanie, hodnotenie práce vo dvojici, hodnotenie skupinovej práce, hodnotenie aktivity žiaka, hodnotenie aktivity žiakov, hodnotenie projektov, hodnotenie modelových situácií.

**Prostriedky hodnotenia** – písomná práca, ústne odpovede, projekty.

##### **Slovné hodnotenie :**

- práce vo dvojici
- skupinovej práce
- projektov v čase prípravy
- modelových situácií

Dôležitou súčasťou hodnotenia bude aj sebahodnotenie žiakov ako aj hodnotenie žiakov navzájom.



## **5. Požiadavky na výstup z 1. ročníka**

Žiaci na konci prvého ročníka:

- si osvoja základné postoje, ktoré podmieňujú kultivované dospelievanie,
- objavia a prehĺbia svoju identitu, založenú na jedinečnosti vlastnej osoby,
- rozvinú sebaocenenie a sebaovládanie,
- uznajú za najvyššiu hodnotu život človeka a všetko, čo ho rozvíja,
- pochopia pravidlá vzájomného spolužitia rodiny,
- naplánujú si aktívnu participáciu na živote svojej rodiny,

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy práce</b>
Posilnenie vlastnej jedinečnosti a identity	Práca vo dvojiciach Frontálna výučba Využitie IKT Modelové situácie Práca s textom Brainstorming výklad
Dobré vzťahy v rodine	Hranie rolí Využitie IKT Práca vo dvojiciach Výklad Obrazový materiál Brainstorming

## **6. Obsah školského programu predmetu etická výchova**

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
1.	Posilnenie vlastnej jedinečnosti a identity	15
	Dobré vzťahy v rodine	18
		33
2.	Zodpovedný sex	17
	Zdravý životný štýl	16
		33

## **7. Učebnicové zdroje**

**Doplnková literatúra :**

1. J. Miedzgová : Základy etiky, SPN Bratislava 1994

2. Ľ. Páleník, E. Solárová, J. Štefanovič : Vybrané kapitoly zo psychológie, MC Bratislava 1995
3. Výber aktivít zo záverečných prác ŠKS Etická výchova, MC Banská Bystrica 1998
4. R. R. Olivar : Etická výchova
5. L. Lencz : Metodický materiál k predmetu etická výchova
6. O. Krížová : Komunikácia / študijný materiál /
7. J. Brindza : Sociálna komunikácia
8. K. Jankovichová, J. Varmuža : Základy rodinnej a sexuálnej výchovy
9. L. Lencz, O. Krížová : Metodický materiál k predmetu etická výchova
10. L. Lencz : Pedagogika etickej výchovy
11. J. Vajda : Etika
12. Alexová – Vopel: I.-IV. Nechaj ma, chcem sa učiť sám

**Rozpis osnov****ETICKÁ VÝCHOVA 1.ročník****Celkový počet hodín: 33****6491 G 01 obchodná prevádzka – príprava jedál****1/33 hodín**

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy/ Medzipredmetové vzťahy
<b>Posilnenie vlastnej jedinečnosti a identity (15)</b>	Ľudská dôstojnosť  Princíp jedinečnosti, neopakovateľnosti a nenahraditeľnosti ľudskej osoby  Sebapoznanie  sebakritika	podstata pojmu ľudská dôstojnosť jedinečnosť, výnimočnosť a neopakovateľnosť každého jedného z nás  kladné i záporné povahové vlastnosti človeka  vedomie negatívnych charakterových vlastností človeka	žiaci dokážu vlastnými slovami vysvetliť podstatu ľudskej dôstojnosti žiaci si vo vzťahu k ostatným ľuďom uvedomia, že nie len oni, ale rovnako každý iný človek je človekom neopakovateľným, jedinečným a nenahraditeľným žiaci sú schopní rozprávať o svojich pozitívnych i negatívnych vlastnostiach žiaci sú schopní sebakritiky	Osobný a sociálny rozvoj
	Sebaúcta  Osobnostný predpoklad človeka  Úsilie človeka  Vlastný názor	úcta k vlastnej osobe  danosti, ktoré má človek v predispozícii  dôležitosť vynakladať úsilie pri plnení životných cieľov  podstata existencie vlastného názoru na okolitý svet a dianie v ňom	žiaci prejavia sebaúctu v bežnej komunikácii  žiaci dokážu vnímať danosti samých seba a iných  žiaci vedia argumentovať v prospech dôležitosti vynakladania úsilia pri plnení ich životných cieľov žiaci sú schopní vytvoriť si vlastný názor a argumenty poukazujúce na jeho správnosť	Osobný a sociálny rozvoj
	Rešpektovanie názoru iných  Rešpektovanie ľudskej dôstojnosti pri komunikácii	tolerancia odlišnosti názorov iných ľudí na okolitý svet  komunikácia rešpektujúca základné etické zásady	žiaci dokážu rešpektovať inakosť názorov ostatných ľudí, uvedomujú si, že mať odlišný názor neznamená byť zlý žiaci dokážu dané zásady uplatniť vo svojej každodennej komunikácii	

	Ospravedlnenie	dôležitosť slova prepáč v každodennom živote	žiaci vedia povedať prepáč, ak konajú nevhodne	
	Sebaovládanie	Ovládanie svojich túžob a žiadostivosti	žiaci sú schopní povedať sami sebe dosť	
	Zodpovednosť	psychická zrelosť osobnosti a zodpovednosť	žiaci dokážu za svoje konanie niesť adekvátnu zodpovednosť	
	Nezodpovednosť	nezodpovednosť ako charakteristický jav súčasnej spoločnosti	žiaci sú schopní vymenovať dôvody, prečo by mala byť nezodpovednosť ľudí za svoje konanie neželaným javom v ľudskej spoločnosti	
<b>Dobré vzťahy v rodine (18)</b>	Opakovanie daného tematického celku	opakovanie získaných poznatkov z daného tematického celku	žiaci si zopakujú učivo preberané v danom tematickom celku	Osobný a sociálny rozvoj
	Charakteristika rodiny	znaky rodiny	žiaci sú schopní porozprávať o tom, čo je to vlastne rodina	
	Formy a typy rodín	úplná, neúplná, rodina, zmiešaná..	žiaci sú schopní aplikovať teóriu do praxe a priradiť jednotlivé rodiny z ich okolia k jednotlivým typom a formám rodín	
	Základné funkcie rodiny	biologická, ekonomická, emocionálna, výchovná a ochranná funkcia rodiny	žiaci dokážu bližšie charakterizovať jednotlivé funkcie rodiny	
	Druhy výchovy v rodine	harmonická, autoritatívna, zhovievavá, zanedbávajúca	žiaci sú schopní zaujať vlastné stanovisko k jednotlivým druhom výchovy a porozprávať o ich kladoch a záporoch	
	Pravidlá spolunažívania v rámci rodiny	úcta, rešpekt a tolerancia voči ostatným členom rodiny	žiaci sa dokážu k ostatným členom svojej rodiny správať tolerantne, rešpektovať a ctiť si ich	
	Empatia v rodine	dôležitosť empatie pre pokojný život rodiny	žiaci sa v rámci svojej rodiny dokážu správať empaticky	
	Komunikácia v rodine	dôležitosť komunikácie medzi členmi rodiny	žiaci sú si vedomí dôležitosti komunikácie s ostatnými členmi svojej rodiny, uvedomujú si taktiež dôležitosť rešpektovania určitých zásad pri danej komunikácii	
	Rodinné vzťahy (vzťah rodiča a	liberálny typ vzťahu,	žiaci vedia charakterizovať jednotlivé	

	dieťaťa) Vzťahy v rámci širšej rodiny	autoritatívny typ vzťahu, stredný typ vzťahu vzťahy k starým rodičom, krstným rodičom, strýkom, tetám, sesterniciam, bratrancom	typy vzťahov a dokážu k nim zaujať i určité stanovisko žiaci dokážu rozprávať o vzťahoch jednotlivca k jeho širšej rodine	
	Špecifiká a úlohy jednotlivých členov rodiny Ťažké chvíle v rodinnom živote  Efektívne riešenie problémov a konfliktov v rámci života rodiny  Očakávania rodičov  Ideálni rodičia  Moja vysnívaná rodina Zvyky a tradície v mojej rodine  Opakovanie učiva v danom tematickom celku Záverečná hodina	úloha matky, otca, starých rodičov... rozvod, smrť člena rodiny, náhrada jednotlivého člena rodiny, nevlastní súrodenci..  možné postupy pri prekonávaní prekážok v snahe zachovania rodiny  ideál dieťaťa  vlastnosti, postoje a názory ideálneho rodiča  funkcie a charakteristika ideálnej rodiny tradície a zvyky spájajúce sa s oslavou sviatkov a významných momentov v rámci života rodiny poznatky z daného tematického celku	žiaci vedia porozprávať o úlohách jednotlivých členov rodiny žiaci sú schopní porozprávať o jednotlivých problémoch v rámci rodinného života a dokážu predpokladať i ich následky na jednotlivých členov žiaci dokážu sami navrhovať riešenia jednotlivých problémov a ťažkostí  žiaci sú schopní kriticky posúdiť vhodnosť respective nevhodnosť idealizácie dieťaťa rodičom žiaci dokážu obhájiť svoj názor na ideálneho rodiča  žiaci vedia charakterizovať svoju vysnívanú rodinu v budúcnosti žiaci dokážu porozprávať o jednotlivých zvykoch a tradíciách svojej rodiny  žiaci sú schopní zosumarizovať to, čo sa v rámci daného tematického celku naučili	osobnostný rozvoj

## Metódy a formy práce 2.ročník

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy práce</b>
Etika života	<ul style="list-style-type: none"><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li></ul>
Etické aspekty vzťahu k vlastnej rodine	<ul style="list-style-type: none"><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• skupinová práca žiakov</li><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• diskusia</li><li>• brainstorming (burza nápadov)</li><li>• zážitkové učenie – hranie rolí, scény, simulácie, modelové situácie</li><li>• práca vo dvojici</li></ul>
Etické aspekty rodinného života	<ul style="list-style-type: none"><li>• brainstorming (burza nápadov)</li><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• práca vo dvojici</li><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• skupinová práca žiakov</li><li>• diskusia</li><li>• zážitkové učenie – hranie rolí, scény, simulácie, modelové situácie</li></ul>
Hodnotová orientácia dnešnej mládeže	<ul style="list-style-type: none"><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• brainstorming (burza nápadov)</li><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• skupinová práca žiakov</li><li>• diskusia</li></ul>
Etika civilizácie	<ul style="list-style-type: none"><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• diskusia</li><li>• individuálna práca – referát</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• skupinová práca žiakov</li></ul>

## Požiadavky na výstup z 2. ročníka

Žiaci na konci druhého ročníka:

- preberajú zodpovednosť za svoje rozhodnutia,
- akceptujú inakosť v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov, kultúr,
- pochopia dôležitosť zdravého životného štýlu

-pochopia dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií.

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy práce</b>
Zodpovedný sex	Brainstorming Využitie IKT Práca v skupinách Výklad Hranie rolí Frontálna výučba Práca vo dvojiciach
Zdravý životný štýl	Výklad brainstorming Obrazový materiál Hranie rolí Práca vo dvojiciach Využitie IKT Práca v skupinách Modelové situácie

## Učebnicové zdroje

### **Doplňková literatúra :**

1. J. Miedzgová : Základy etiky, SPN Bratislava 1994
2. Výber aktivít zo záverečných prác ŠKS Etická výchova, MC Banská Bystrica 1998
3. R. R. Olivar : Etická výchova
4. L. Lencz : Metodický materiál k predmetu etická výchova
5. K. Jankovichová, J. Varmuža : Základy rodinnej a sexuálnej výchovy
6. L. Lencz, O. Krížová : Metodický materiál k predmetu etická výchova
7. L. Lencz : Pedagogika etickej výchovy
8. J. Vajda : Etika
9. Alexová – Vopel: I.-IV. Nechaj ma, chcem sa učiť sám
10. Ústava SR
11. Zákonník práce
12. Občiansky zákonník

**Rozpis osnov****ETICKÁ V ÝCHOVA 2. Ročník****Celkový počet hodín: 33****6491 G 01 obchodná prevádzka – príprava jedál  
1/33 hodín**

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy/ Medzipredmetové vzťahy
<b>Zodpovedný sex (17)</b>	Počatie života	spodenie dieťaťa	žiaci majú teoretickú vedomosť ako sa dieťa splodí	Osobný a sociálny rozvoj
	Prenatálny život	tehotenstvo a prenatálny vývin dieťaťa	žiaci dokážu porozprávať o tom, čo je dôležité pre zdravý prenatálny vývoj dieťaťa	
	Psychická a fyzická pripravenosť rodičov na príchod dieťaťa	zodpovedný prístup budúcich rodičov k ich potomkom, citová zrelosť rodičov	žiaci vedú argumentovať v prospech dôležitosti citovej zrelosti budúcich rodičov	
	Fyziologická a emocionálna príťažlivosť pohlaví	príťažlivosť partnerov ako jeden zo základných pilierov sexuálneho života	žiaci dokážu obhájiť ako veľmi je vo vzťahu dôležitá aj emocionálna príťažlivosť, nie len tá fyzická	
	Fyziologická a emocionálna pripravenosť partnerov na pohlavný styk	fyziologické a emocionálne faktory vplývajúce na kvalitu sexuálneho života	žiaci dokážu vymenovať dôvody pre potrebu pripravenosti jednotlivca na pohlavný styk	
	Predčasný pohlavný styk a jeho dôsledky	nebezpečenstvá spojené s predčasným pohlavným stykom	žiaci dokážu porozprávať o negatívnych následkoch predčasného sexuálneho života	
	Rešpektovanie partnera	nevyhnutnosť vzájomnej dôvery a rešpektovania partnera	žiaci hovoria úctivo o otázkach rešpektovania partnera	
	Promiskuita, pohlavné choroby, AIDS	nebezpečenstvá súvisiace s nezodpovedným prístupom k pohlavnému životu	žiaci poznajú nebezpečenstvo, ktoré so sebou prináša nezodpovedný prístup k pohlavnému životu	
	Antikoncepcia	jednotlivé druhy antikoncepcie a ich ochrana pred neplánovaným počatím a pohlavne prenosnými chorobami	žiaci vedú vymenovať jednotlivé druhy antikoncepcie	
	Neplánované tehotenstvo a jeho následky	neprípravenosť rodičov,	žiaci poznajú nástrahy neplánovaného otehotnenia	



<b>Zdravý životný štýl (16)</b>	Riešenie problému neplánovaného tehotenstva	vytvorenie zázemia pre dieťa, krízové centrá pre matky, adopcia..	žiaci poznajú jednotlivé možnosti riešenia problému neplánovaného tehotenstva	Osobný a sociálny rozvoj
	Interrupcia	umelé prerušenie tehotenstva	žiaci poznajú podstatu interrupcie	
	Interrupcia z morálneho hľadiska	interrupcia ako amorálny čin	žiaci dokážu vymenovať morálne dopady interrupcie	
	Vernosť partnerov Nevera a jej dôsledky	dôležitosť vernosti partnerov nevera jedného z partnerov, jej dôsledky na vzťah	žiaci si uvedomujú dôležitosť vzájomnej vernosti žiaci dokážu oceniť hodnotu vernosti a neveru v partnerskom vzťahu odmietajú	
	Alternatívy riešenia partnerských problémov	úprimný rozhovor, sľuby, pauza, rozchod	žiaci si uvedomujú aké možnosti riešenia problémov v rámci partnerských vzťahov majú k dispozícii	
	Opakovanie daného tematického celku	učivo brebrať v danom tematickom celku	žiaci zopakujú učivo z daného tematického celku	
	Zdravie ako etická hodnota	dobrý zdravotný stav ako základ plnohodnotného života	žiaci sú si vedomí hodnoty zdravia a dokážu mať k nemu úctivý postoj	
	Pravidelný pohyb a jeho nenahraditeľnosť pre zdravie človeka	športové aktivity ľudí, trávenie voľného času v prírode, relaxácia	žiaci dokážu argumentovať v prospech potreby pravidelného pohybu pre organizmus človeka	
	Zdravá strava a jej nenahraditeľnosť pre zdravie človeka	potravinová pyramída, ovocie, zelenina, minimalizácia konzumovania cukrov a tukov	žiaci sú schopní vedome regulovať svoj príjem potravy	
	Nezdravý životný štýl	absencia pravidelného pohybu, absencia zdraviu prospešných potravín v jedálnom lístku človeka, konzumácia zdraviu škodlivých látok	žiaci si uvedomujú dôsledky nezdravého životného štýlu	
Primárna prevencia pred	možnosti zabránenia požívaniu	žiaci dokážu porozprávať		

	<p>návykovými látkami</p> <p>Návykové látky a ich dôsledky</p> <p>Alternatívy liečenia závislostí</p> <p>Záujmy dnešnej mládeže</p> <p>Nástrahy internetu a sociálnych sietí na mladistvých</p> <p>Nástrahy filmov a počítačových hier na mladistvých</p> <p>Povinnosti mladistvých</p> <p>Práva mladistvých</p> <p>Deklarácia ľudských práv</p>	<p>návykových látok mladistvými</p> <p>alkohol, drogy, fajčenie</p> <p>odvykacie kúry, liečenia, liečebné pobyty.</p> <p>spôsob trávenia voľného času mládeže</p> <p>facebook, pokec a iné sociálne siete a nebezpečenstvá s nimi spojené</p> <p>násilné a nemravné filmy a počítačové hry a nebezpečenstvá s nimi spojené</p> <p>pomoc v domácnosti, povinnosti v škole, brigády mladistvých</p> <p>práva mladých ľudí</p> <p>štúdium deklarácie</p>	<p>o jednotlivých možnostiach prevencie</p> <p>žiaci sú schopní vedome odmietat' požitie jednotlivých návykových látok</p> <p>žiaci dokážu vymenovať možnosti liečenie jednotlivých závislostí na zdraví škodlivých látkach</p> <p>žiaci vedia objektívne porozprávať o záujmoch mladých ľudí</p> <p>žiaci dokážu zaujať opatrné stanovisko vo vzťahu k používaniu sociálnych sietí a uvedomujú si nástrahy, ktoré prinášajú</p> <p>žiaci dokážu kriticky selektovať informácie sprostredkované danými médiami</p> <p>žiaci sú si vedomí skutočnosti, že nemajú len práva ale aj určité povinnosti</p> <p>žiaci si uvedomujú aké majú práva</p> <p>žiaci sa oboznámia s deklaráciou ľudských práv</p>	<p>osobnostný rozvoj</p>
	<p>Deklarácia práv dieťaťa</p> <p>Opakovanie učiva v danom tematickom celku</p> <p>Záverečná hodina</p>	<p>štúdium deklarácie</p> <p>poznatky z daného tematického celku</p>	<p>žiaci sa oboznámia s deklaráciou práv dieťaťa</p> <p>žiaci sú schopní zosumarizovať to, čo sa v rámci daného tematického celku naučili</p>	

## Náboženská výchova

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	1, 1
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	66
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika vyučovacieho predmetu

Keďže človek je z psychologického a sociologického hľadiska prirodzene bytosť náboženská, má potrebu smerovať k tomu, čo ho presahuje. Vyučovací predmet náboženská výchova má preto opodstatnenú úlohu v celistvom ponímaní výchovy v škole.

Vyučovací predmet náboženská výchova formuje v človeku náboženské myslenie, svedomie, náboženské vyznanie a osobnú vieru ako osobný prejav náboženského myslenia a integrálnej súčasti identity človeka. Ponúka prístup k biblickému posolstvu, k učeniu kresťanských cirkví a k ich tradíciám, otvára pre neho možnosť života s cirkvou.

Vyučovací predmet náboženská výchova sa zameriava na pozitívne ovplyvnenie hodnotovej orientácie žiakov tak, aby sa z nich stali slušní ľudia s vysokým morálnym kreditom, ktorých hodnotová orientácia bude prínosom pre ich osobný a rodinný život i pre život spoločnosti. Náboženská výchova je výchovou k zodpovednosti voči sebe, voči iným jednotlivcom i celej spoločnosti. Učí žiakov kriticky myslieť, nenechať sa manipulovať, rozumieť sebe, iným ľuďom a svetu, v ktorom žijú.

Výučba predmetu zároveň naväzuje na ďalšie spoločenskovedné predmety, umožňuje žiakom ozrejmiť si morálny pohľad na mnohé témy otvorenej spoločenskej diskusie. Učí žiakov rozlišovať medzi tým, čo je akceptované spoločnosťou, a tým, čo je skutočne morálnym dobrom pre jednotlivca i pre celú spoločnosť.

### 2. Ciele vyučovacieho predmetu

Predmet náboženská výchova umožňuje žiakom:

- formulovať otázky týkajúce sa základných životných hodnôt, postojov a konania
- konfrontovať ich s vedecky a nábožensky (kresťansky) formulovanými pohľadmi na svet
- hľadať svoju vlastnú životnú hodnotovú orientáciu
- formovať svedomie
- spoznávaním identity človeka reflektovať vlastnú identitu
- uvedomiť si dôležitý význam vlastného rozhodnutia pre svetonázorový postoj
- prehĺbovať medziľudské vzťahy cez skvalitnenie komunikácie
- v trojičnom rozmere budovať ľudský rozmer vzťahov ako naplnenie zmyslu života

- rozvíjať kritické myslenie hodnotením pozitívnych aj negatívnych javov v spoločnosti a v cirkvi

Napĺňanie cieľov jednotlivých vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov sa realizuje v školskom prostredí prostredníctvom **klúčových a predmetových kompetencií** žiakov, ktoré zároveň rozvíja. Vyučovací predmet náboženská výchova sa podieľa na rozvoji klúčových kompetencií najmä rozvíjaním týchto predmetových kompetencií:

kompetencie k učeniu sa - žiak vyberá a využíva pre efektívne učenie vhodné spôsoby, metódy a stratégie, plánuje, organizuje a riadi vlastné učenie, žiak vníma udalosti svojho života a spracováva ako životnú skúsenosť, tj. je schopný na základe reflexie prežitých udalostí, transformovať svoje konanie v budúcnosti.

kompetencie k riešeniu problémov – žiak vníma, rozpozná a pochopí problém, premyslí a naplánuje riešenie problému, žiak samostatne rieši problém s dôrazom na etický princíp k druhým ľuďom a k životnému prostrediu, kriticky myslí, hľadá kritéria pre voľbu riešenia problémov, zdôvodní návrhy svojich riešení s ohľadom na učenie cirkvi, žiak robí uvážené rozhodnutia, je schopný ich obhájiť, zhodnotí výsledky svojich činov, žiak chápaním vlastnej tradície a chápaním postojov inak svetonázorovo alebo zmýšľajúcich ľudí predchádza konfliktom a postoj vzájomnej tolerancie vníma ako základnú zásadu vlastného konania.

komunikačné kompetencie – žiak formuluje a vyjadruje svoje myšlienky a názory v logickom slede, vyjadruje sa výstižne, súvisle a kultivovane, žiak sa účinne zapája do diskusie, obhajuje svoj názor a vhodne argumentuje, žiak využíva získané komunikačné zručnosti k vytváraniu vzťahov potrebných k plnohodnotnému súžitiu a kvalitnej spolupráci s ostatnými ľuďmi, žiak objavuje zmysel symbolického vyjadrovania, rozumie symbolickému vyjadrovaniu v rituáloch a slávnostiach.

sociálne a interpersonálne kompetencie – žiak účinne spolupracuje v skupine, na základe poznania alebo prijatia novej roly v pracovnej činnosti pozitívne ovplyvňuje kvalitu spoločnej práce, žiak sa podieľa na utváraní príjemnej atmosféry v triednom tíme, ohľaduplnosťou prispieva k upevňovaniu medziludských vzťahov, v prípade nutnosti poskytne pomoc alebo o ňu požiada, žiak prispieva k diskusii v pracovnej skupine a v triede, chápe potrebu efektívne spolupracovať s druhými pri riešení danej úlohy, oceňuje skúsenosti druhých ľudí, žiak sa angažuje sa a uskutočňuje vo svojom živote humánne princípy v duchu solidarity a lásky, žiak si uvedomuje si svoje silné a slabé stránky, ktoré vníma ako svoje rozvojové možnosti, žiak si vytvára si pozitívny obraz o sebe, ktorý podporuje jeho sebadôveru a samostatný rozvoj, ovláda a riadi svoje konanie a správanie tak, aby bol so sebou spokojný a vážil si sám seba

občianske kompetencie – žiak rešpektuje, chráni a oceňuje národnú tradíciu, kultúrne a historické dedičstvo, žiak rešpektuje presvedčenie iných ľudí a váži si ich vnútorné hodnoty, je otvorený kultúrnej etnickej a náboženskej rôznorodosti, žiak pozná spoločné základy viery aj špecifiká kresťanských cirkví a je pripravený v ekumenickom duchu s nimi spolupracovať, žiak rozumie rozdielom a spoločným prvkom v učení svetových náboženstiev a postoj vzájomnej tolerancie vníma ako základnú zásadu svojho konania, nepočujúci žiak objavuje zmysel pravdy, spravodlivosti a akceptuje skutočnosť existencie objektívnej pravdy, žiak si uvedomuje svoje práva v kontexte so zodpovedným prístupom k svojim povinnostiam, prispieva k naplneniu práv iných, Dekalóg vníma (IV- X) ako spoločnosťou overenú a Bohom garantovanú normu medziludských vzťahov

pracovné kompetencie – žiak si dokáže stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujmy, kriticky hodnotí svoje výsledky a aktívne pristupuje k uskutočneniu svojich cieľov, žiak vníma prácu nielen ako zdroj príjmu zaisťujúci určitú životnú úroveň, ale aj ako povolanie k spolupráci na rozvoji dobrej budúcnosti pre ľudí a pre svet

kultúrne kompetencie – žiak si osvojí tvorivý prístup k umeleckým dielam vyrastajúcim s kresťanstva (obraz, literatúra, stavba, hudba, literárne žánre), vníma ich ako výraz kresťanského učenia a kresťanskej tradície, žiak cez umelecké diela rozvíja chápanie biblického textu a jeho posolstva, žiak nadobudne zodpovedné postoje a kritické myslenie k súčasnej kultúrnej ponuke a k médiám

existenciálne kompetencie – žiak akceptuje existenciu nemennej pravdy, žiak uznáva hodnotu individuálneho ľudského života, objavuje zmysel života, preberá sebariadenie, preberá zodpovednosť za sebaurčenie, žiak rozumie psychickým, sociálnym a historickým súvislostiam, ktoré podmieňujú hľadanie zmyslu života a je otvorený pre jeho transcendentnú hĺbku, žiak je schopný posúdiť a oceniť hodnotu vzťahov /priateľstva, manželstva, rodiny/, chápe význam manželstva a rodiny a posúdi ich prínos pre spoločnosť, chápe zmysel vernosti, žiak sa dokáže konfrontovať s vlastnou vinou, je otvorený pre kresťanský pohľad na vinu a odpustenie, žiak aplikuje vo svojom živote jednotlivé prvky kresťanskej spirituality, je otvorený pre vnímanie rozmeru večnosti vo svojom živote

### **Výchovné a vzdelávacie stratégie**

Vo vyučovanom predmete náboženská výchova využívame výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

#### Kompetencie k učeniu sa

- o rozumieť symbolickému spôsobu vyjadrovania biblického jazyka a jazyka cirkvi, integrovať náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu, súbežne s pohľadom prírodných a humanitných vied, prejavovať ochotu venovať sa ďalšiemu štúdiu a dialógu medzi týmito obormi aj v ďalšom živote

#### Komunikačné kompetencie

- o porozumieť rôznym textom; poetickým, obrazným a náboženským, porovnať ich s inými druhmi textov, rozlíšiť rôzne literárne druhy v Biblii, oceniť ich krásu a reflektovať rôznosť významov ich posolstva
- o vnímaním a porozumením symboliky rituálov ako súčasti vytvárania slávnosti rozvíjať schopnosť neverbálnej komunikácie

#### Kompetencie k riešeniu problémov

- o rozvíjať kritické myslenie reflexiou problémových situácií, ich riešením v spoločnej diskusii a kladením filozofických otázok
- o hľadať kritéria pre voľbu riešenia problémov, vedieť zdôvodniť svoje návrhy riešenia s dôrazom na etický prístup k ľuďom a k životnému prostrediu

#### Sociálne a interpersonálne kompetencie

- o pri práci vo dvojiciach alebo v skupinách si uvedomiť, čo všetko so sebou prináša kooperatívny spôsob práce
- o prostredníctvom cvičení a aktivít rozvíjať schopnosť stíšenia sa, vnútornej koncentrácie a meditácie, ktoré sú predpokladom hlbšej reflexie potrebnej pri vytváraní vlastného sebaobrazu

#### Občianske kompetencie

- porozumením postojov inak nábožensky alebo svetonázorovo zmýšľajúcich ľudí a chápaním kultúrneho a historického kontextu iných náboženstiev budovať postoj tolerancie
- prostredníctvom diskusie o rôznych konfliktoch z histórie aj zo súčasnosti, hľadať nielen príčiny konfliktov ale aj vzory osobností, ktoré sa vďaka svojim kresťanským postojom zasadili o ich nápravu
- postoj zodpovednosti dať do súvisu s hodnotou slobody, hľadať ich vzájomný vzťah ako aj vzťah k Božej autorite

#### Pracovné kompetencie

- chápaním dôstojnosti človeka, ktorá nezávisí od jeho výkonu, rozvíjať zdravý postoj k požiadavkám na výkon zo strany súčasnej spoločnosti

#### Kultúrne kompetencie

- prezentáciou obsahov svetových náboženstiev predstavených vo vzťahu ku kresťanstvu porozumieť vzájomnému vzťahu náboženstva a kultúry
- integrovať náboženský rozmer života do vlastného vzťahu ku kultúre v jej historickom a súčasnom prejave

#### Existenciálne kompetencie

- prostredníctvom práce so symbolmi a symbolickou rečou objavovať v sebe túžbu po prekročení všednej každodennej ohraničenosti svojho života smerom k transcendentnu
- filozofickým rozmerom vedenia diskusie spoznávať súvislosti podmieňujúce hľadanie a nachádzanie životného zmyslu a byť otvorený pre jeho transcendentnú hĺbku
- filozofickým rozmerom vedenia diskusie spoznávať význam kresťanského pohľadu na hranice človeka – utrpenie a smrť, otvoriť sa pre možnosti ich prekonania, ktoré ponúka kresťanská viera

### **Stratégia vyučovania**

Pri voľbe vyučovacích metód a foriem prihliada učiteľ na usporiadanie obsahu vyučovania, vlastné činnosti a činnosti žiakov zacielené na dosiahnutie stanovených cieľov a kľúčových kompetencií žiakov. Voľba metód závisí od obsahu učiva, cieľov vyučovacej hodiny, vekových a iných osobitostí žiakov a materiálneho vybavenia.

Na vzbudenie záujmu žiakov o učebnú činnosť možno využiť *motivačné metódy*, ako je *motivačné rozprávanie* (približovanie obsahu učenia), *motivačný rozhovor* (aktivizovanie poznatkov a skúseností žiakov), *motivačný problém* (upútanie pozornosti prostredníctvom nastoleného problému), *motivačnú demonštráciu* (vzbudenie záujmu pomocou umeleckého diela).

*Expozičné metódy* je potrebné využívať pri vytváraní nových poznatkov a zručností. Odporúča sa *rozprávanie* (vyjadrovanie skúseností a aktívne počúvanie), *vysvetľovanie* (logické systematické sprostredkovanie učiva), *rozhovor* (verbálna komunikácia formou otázok a odpovedí na vyjadrenie faktov, konvergentných a divergentných otázok, otázok na pozorovanie, posúdenie situácie, hodnotenie javov, rozhodovanie), *demonštračná metóda* (demonštrácia obrazov), *pozorovanie* (cielené systematické vnímanie objektov a procesov), *manipulácia s predmetmi* (práca so symbolom, didaktická hra).

Významné miesto majú *problémové metódy*, ku ktorým patrí *heuristická metóda* (učenie sa riešením problémov založenom na vymedzení a rozbere problému, tvorbe a výbere možných riešení a vlastnom riešení) a *projektová metóda* (riešenie projektu, komplexná praktická úloha, problém, téma, ktorej riešenie teoretickou aj praktickou činnosťou vedie k vytvoreniu určitého produktu).

Pre realizáciu cieľov sú dôležité *aktivizujúce metódy*, z nich je vhodná *diskusia* (vzájomná výmena názorov, uvádzanie argumentov, zdôvodňovanie za účelom riešenia daného problému), *filozofická diskusia* je efektívnym prostriedkom, ako vytvárať rovnováhu medzi vyučovaním zameraným na prežívanie a vyučovaním zameraným na rozumové zdôvodňovanie viery, *situačná metóda* (riešenie problémového prípadu reálnej situácie so stretom záujmov), *inscenačná metóda* (sociálne učenie v modelovej predvádzanej situácii, pri ktorej sú žiaci aktérmi danej situácie), *didaktické hry* (seberealizačné aktivity na uplatnenie záujmov, a spontánnosti), *kooperatívne vyučovanie* (forma skupinového vyučovania založená na vzájomnej závislosti členov heterogénnej skupiny), *dramatizácia* (plánovaný dramatizovaný prednes hry, príbehu a pod.) *simulácia* (simulovanie, napodobňovanie životných situácií, aktivity, ktoré vyžadujú interakciu medzi skupinou žiakov a jednotlivcami), *kompozícia* (vypracovanie osnovy referátu, písomné rozvíjanie témy, príbehu a pod.), "A propos": konverzácia alebo iná spoločensky orientovaná interakcia, podľa rozprávania učiteľa, žiakov, návštevníka o najdôležitejších a najaktuálnejších témach zo života. Typické autentické rozhovory.

*Fixačné metódy* sú neoddeliteľnou súčasťou vyučovania, napr. metódy opakovania a precvičovania, (ústne a písomné opakovanie, opakovanie s využitím hry AZ kvíz, domáce úlohy).

Žiaci počas hodín NV sedia v kruhu, aby si videli navzájom do tváre, aby sa vzájomne poznávali. Je to východisková pozícia, ktorá nie je cieľom, ale prostriedkom. Samozrejme, je možné aj iné usporiadanie priestoru v závislosti od metódy, ktorú učiteľ pre danú aktivitu zvolil.

Domáce úlohy (transfer) sa netýkajú písomného vypracovávania, ale konkrétnych jednoduchých cvičení či predsavzatí orientovaných na požadované správanie. Dôležitou súčasťou každej hodiny je podelenie sa s niekým so získanou skúsenosťou v bežnom živote.

### **Učebné zdroje**

Učiteľ má k dispozícii metodický materiál v metodickej príručke katolíckeho náboženstva pre prvý ročník stredných škôl „Vzťahy a zodpovednosť“, vydanú Katolíckym pedagogickým a katechetickým centrom, n.o. v Spišskej Novej Vsi. Metodická príručka obsahuje metodicky spracované témy, farebné obrazové prílohy a pracovné listy. Metodické materiály pre náboženskú výchovu obsahujú ku každej téme bohatú ponuku aktivít. Z nich si učiteľ vyberie tie, ktoré považuje za vhodné vzhľadom na svoje osobné dispozície, dispozície študentov a iné okolnosti.

K neodmysliteľným zdrojom patrí : Sväté písmo, Katechizmus Katolíckej cirkvi, Dokumenty Katolíckej cirkvi, biblické mapy.

### **Obsah predmetu náboženská výchova v 1. ročníku**

Základné tematické okruhy sú:

1. Hľadanie cesty
2. Boh v ľudskom svete
3. Byť človekom
4. Na ceste k osobnosti – šance a riziká
5. Boh a človek
6. Človek v spoločenstve

*\*Poznámka: Učivo, ktoré rozširuje štátny vzdelávací program je v texte zvýraznené tučnou kurzívou*

## **1. téma: HĽADANIE CESTY**

**Hodinová dotácia témy:** 7 hod.

**Kľúčové pojmy:** komunikácia, modlitba, vzťahy, trojrozmernosť človeka, zmysel života, náboženstvo

### **Obsahový štandard**

Človek tvor komunikatívny. Komunikácia a jej formy, modlitba – komunikácia s Bohom.

Trojrozmernosť človeka. Celistvosť človeka – harmónia tela, duše a ducha.

Zmysel života. Človek - jeho otázky a hľadanie odpovedí. Odkrývanie zmyslu života.

Náboženstvo - rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva.

### **Ciele témy:**

**Kognitívny cieľ:** Zdôvodniť význam komunikácie a modlitby v živote človeka. Definovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka. V kontexte Svätého písma a na podklade učenia Katolíckej cirkvi vysvetliť zmysel života človeka. Charakterizovať prvky náboženstva. Na podklade Katechizmu Katolíckej cirkvi (KKC) zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva. Vysvetliť rozdiel medzi prirodzeným a nadprirodzeným náboženstvom.

**Afektívny cieľ:** Spoznať sa navzájom a prejavíť záujem o spoluprácu v skupine. Objavovať v sebe túžbu po prekročení všednej každodennej ohraničenosti svojho života smerom k transcendentnu.

**Psychomotorický cieľ:** Precvičiť a osvojiť si základné prvky verbálnej a neverbálnej komunikácie. Rozvíjať postoj zmysluplného konania v živote.

### **Výkonový štandard**

Žiak má

- definovať komunikáciu a vymenovať druhy komunikácie
- vnímať neverbálne prejavy komunikácie druhých
- uplatniť spoločensky vhodné spôsoby komunikácie vo formálnych a neformálnych vzťahoch
- *vnímať vzťah medzi verbálnou a neverbálnou komunikáciou, uvedomovať si reč tela ako súhrnu pohybov hlavy a končatín (gest, mimiky)*
- má autentickú reč tela, ktorá nie je v rozpore s verbálnym vyjadrovaním sa
- zdôvodniť dôležitosť správnej komunikácie pre medzil'udské vzťahy
- nájsť analógiu medzi komunikáciou a modlitbou
- zdôvodniť potrebu modlitby
- pomenovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka
- rozvíjať svoj telesný, duševný a duchovný rozmer
- vysvetliť zmysel života človeka v kontexte Svätého písma (Ef 1,5; 1 Jn 4,8.16; 1 Kor 13,1-3) a na podklade učenia Katolíckej cirkvi (KKC 356; Redemptor hominis, 45; Evangelium vitae, Úvod 2)
- dávať svojmu správaniu a životu zmysel
- zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva (KKC 27- 28)
- vysvetliť pojmy religionistika, monoteizmus, polyteizmus
- vysvetliť rozdiel medzi prirodzeným a zjaveným náboženstvom
- uviesť príklady prirodzených náboženstiev a zjavených náboženstiev
- charakterizovať jednotlivé prvky náboženstva
- *charakterizovať prirodzené náboženstvá, vnímať v nich túžbu človeka, prirodzene hľadať to, čo ho presahuje*

## **2. téma: BOH V ĽUDSKOM SVETE**



**Hodinová dotácia témy:** 8 hod.

**Kľúčové pojmy:** metafora, počúvanie, oslovenie, odpoveď, viera, svedomie, Dekalóg, zákon

**Obsahový štandard**

Metafora. Metaforická biblická reč - obrazná reč viery.

Metafora - Boh povedal. Abrahám. Mária. Samuel.

Morálne svedomie. Formovanie svedomia, Tomáš Morus.

Dekalóg ako pomoc na ceste pri uskutočňovaní svojho ľudstva.

**Ciele témy:**

**Kognitívny cieľ:** Uviesť príklad metaforického vyjadrenia vo Svätom písme. Interpretovať oslovenie Bohom a dôveru v Boha u Abraháma, Samuela a Márie. Uviesť príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom. Vysvetliť význam morálneho svedomia pre život človeka na podklade učenia KKC. Určiť prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu.

**Afektívny cieľ:** Vnímať hodnotu ticha, objavovať hĺbku svojho vnútra. Vnímať metaforickú reč slov. Oceníť hodnotu dôvery a zodpovednosti v medziľudských vzťahoch a vo vzťahu k Bohu.

**Psychomotorický cieľ:** Precvičiť pozorné počúvanie a poukázať na komunikačné chyby. Osvojiť si pravidlá spolupráce vo vzájomnom dialógu.

**Výkonový štandard**

Žiak má

- použiť metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností
- rozlíšiť aktívne a pasívne počúvanie
- ohodnotiť význam počúvania v komunikácii
- **rozlíšiť medzi pasívnym a aktívnym počúvaním**
- aktívne a so záujmom počúvať
- interpretovať príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela a Márie ako príklady skúsenosti zdieľania Boha s človekom
- uviesť iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom
- definovať svedomie (KKC 1796)
- zdôvodniť potrebu formovania svedomia (KKC 1783-1785)
- vysvetliť všeobecne platné pravidlá pri neistom rozhodovaní sa podľa svedomia (KKC 1789)
- rozlíšiť prirodzený a ľudský zákon
- určiť prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu (KKC 1959)
- **obhájiť svoje práva, rešpektovať ľudské práva druhých ľudí a osobne sa angažovať proti ich porušovaniu**
- vnímať životné situácie, ktoré si vyžadujú zodpovedné rozhodnutie vzhľadom k sebe, k druhým ľuďom a k svetu
- pozitívne oceniť rozhodnutie pre mravne dobrý skutok

**3. téma: BYŤ ČLOVEKOM**

**Hodinová dotácia témy:** 3 hod.

**Kľúčové pojmy:** človek, Ježiš, prirodzenosť, podstata, osoba, bytie

**Obsahový štandard**

Ohraničenosť človeka. Ľudská osoba. Pôvod dôstojnosti človeka.

Ježišovo ľudstvo, historické pramene dokumentujúce historickosť Ježiša z Nazareta.

Ježišovo božstvo, ponímanie Ježiša Krista v evanjeliách.

**Ciele témy:**

**Kognitívny cieľ:** Vysvetliť tajomstvo svojho počiatku na vedeckom podklade a v kontexte Svätého písma. Vysvetliť pojmy: podstata, prirodzenosť, bytie. Definovať učenie Katolíckej cirkvi o osobe Ježiša Krista Na základe prameňov obhájiť historickosť Ježiša Krista,

aplikovaním poznatkov z predošlých ročníkov predložiť argumenty viery a Kristovho učenia. Zaujať kritický postoj k spochybňujúcim tendenciám kresťanského učenia o Ježišovi Kristovi.  
**Afektívny cieľ:** Uvedomiť si dar vlastnej existencie pri počatí. Vnímať ohraničenosť a priestor svojho života.

**Psychomotorický cieľ:** Zostaviť charakteristiku ľudskej osoby. Vyhládať v rôznych vyjadrovaných prostriedkoch, médiách, tendencie spochybňujúce kresťanské učenie o Ježišovi Kristovi.

#### **Výkonový štandard**

Žiak má

- definovať učenie cirkvi o ľudskej osobe (KKC 357)
- definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471, 480)
- obhájiť dôstojnosť ľudskeho života od počatia
- vážiť si hodnotu ľudskeho života
- uvedomiť si dar vlastnej existencie
- analyzovať a prehodnotiť komponenty problémovej situácie spochybňovania Ježišovej ľudskej alebo božskej prirodzenosti
- obhájiť historickosť Ježiša Krista
- kriticky posúdiť informácie v médiách

#### **4. téma: NA CESTE K OSOBNOSTI – ŠANCE A RIZIKÁ**

**Hodinová dotácia témy:** 5 hod.

**Kľúčové pojmy:** osobnosť, vývoj osobnosti, deformácia osobnosti, legenda o sv. Krištofovi

#### **Obsahový štandard**

Osobnosť - vývoj osobnosti; deformácia osobnosti – závislosti.

Legenda a jej symbolická výpoveď (sv. Krištof – pútnik hľadajúci zmysel života).

#### **Ciele témy:**

**Kognitívny cieľ:** Charakterizovať vývoj osobnosti. Uviesť predpoklady k úspešnému utváraniu vlastnej osobnosti. Zdôvodniť negatívne vplyvy (závislosti) na dozrievanie osobnosti. Charakterizovať legendu ako literárny útvar, rozlíšiť ju od historickej správy. V legende o sv. Krištofovi objaviť výzvu pre hľadanie a odkrývanie zmyslu svojho života.

**Afektívny cieľ:** Uvedomiť si dôležitosť vnútorného rastu a zrelosti osobnosti. Vnímať význam životného zmyslu pri vytváraní životného štýlu. Oceniť nachádzanie zmyslu a vlastného človečenstva v stretnutí s Ježišom Kristom.

**Psychomotorický cieľ:** Vedome spolupracovať na formovaní vlastnej osobnosti spytovaním svedomia.

#### **Výkonový štandard**

Žiak má

- porovnať a rozlíšiť pojmy osoba a osobnosť
- vymenovať znaky zrelej osobnosti
- **vysvetliť základné kroky k zrelosti osobnosti**
- vie zaradiť obdobie, v ktorom sa nachádza, do vývinového obdobia osobnosti
- vymenovať a zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti (drogy, gemblérstvo...)
- ohraničiť pravdivosť legendy voči historickým faktom
- vysvetliť zmysel vzniku kresťanských stredovekých legiend
- interpretovať zmysel symbolickej reči legendy o sv. Krištofovi
- vysvetliť znaky a pravdivosť kresťanských stredovekých legiend
- objaviť v legende o sv. Krištofovi výzvu pre hľadanie a naplnenie zmyslu svojho života

## 5. téma: BOH A ČLOVEK

**Hodinová dotácia témy:** 4 hod.

**Kľúčové pojmy:** sviatosti, znaky, život, vzťahy, Trojica, človek

### Obsahový štandard

Sviatosti – aktuálne pôsobenie Boha v živote človeka od narodenia až po smrť.

Človek žijúci vo vzťahoch ako obraz Trojice.

### Ciele témy:

**Kognitívny cieľ:** Vysvetliť schopnosť vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok. Definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC. Nájsť analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy. Posúdiť svoju sieť vzťahov. Definovať sviatosti.

**Afektívny cieľ:** Oceniť hodnotu osobných vzťahov. Uvedomiť si prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach spôsobom, ktorý oslovuje zmysly.

**Psychomotorický cieľ:** Nakresliť sieť svojich vzťahov. Na ceste svojho života znázorniť dôležité udalosti a priradiť k nim sviatosti sprevádzajúce tieto udalosti.

### Výkonový štandard

Žiak má

- o opísať schopnosť človeka vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok
- o vytvárať plnohodnotné vzťahy
- o nájsť analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy
- o definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC.
- o definovať sviatosti
- o disponovať sa pre prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach spôsobom, ktorý oslovuje zmysly človeka
- o *konfrontovať sa s vlastnou vinou, byť otvorený pre kresťanský pohľad na vinu a odpustenie*

## 6. téma: ČLOVEK V SPOLOČENSTVE

**Hodinová dotácia témy:** 6 hod.

**Kľúčové pojmy:** sexualita, muž, žena, povolanie, slávenie, spoločenstvo

### Obsahový štandard

Boží obraz človeka ako muža a ženy, sexualita ako dar a úloha, sociálne role muža a ženy, rizikové sexuálne správanie, **AIDS**

Povolanie ako služba ľuďom (manželstvo, kňazstvo, zasvätený život)

Podstata slávenia v spoločenstve (vzťah k času, k ľudskému spoločenstvu, k transcendentnu).

Zmysel slávenia kresťanskej nedele – deň Pána a deň pre človeka, sviatky, farské spoločenstvo.

### Ciele témy:

**Kognitívny cieľ:** Vysvetliť úlohu a význam sexuality človeka. Vysvetliť črty a význam pohlavnosti človeka v manželstve a rodine. Vysvetliť poslanie jednotlivých povolání, ich prínos pre cirkev a spoločnosť. Uviesť ľudský, náboženský a kresťanský dôvod na potrebu slávenia v živote človeka aj ľudského spoločenstva. Zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov.

**Afektívny cieľ:** Oceniť hodnotu otcovstva a materstva. Upevniť vedomie zodpovednosti za vlastné správanie a za svoju budúcnosť. Oceniť hodnotu jednotlivých povolání. Vnímať slávnosť ako hodnotu, ktorá dáva životu hlbší rozmer.

**Psychomotorický cieľ:** Podieľať sa v skupine na hraní životných rolí potrebných k stabilite vzťahu. Hľadať si svoje miesto v cirkvi. Formovať návyk modlitby za spoznanie svojho životného povolania.

### **Výkonový štandard**

Žiak vie

- vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine
- vysvetliť kultivovanú sexualitu ako obraz mravného a sexuálne zrelého človeka
- na základe Božieho obrazu človeka ako muža a ženy vie oceniť vzťah medzi mužom a ženou a zdôvodniť rovnoprávnosť ich životných rolí
- oceniť hodnotu otcovstva a materstva
- **vyberať si z alternatív s uvedomovaním si následkov rizikového sexuálneho správania**
- upevniť vedomie zodpovednosti za vlastné správanie, za svoju budúcnosť
- vymenovať škálu povolaní v cirkvi
- povolanie vysvetliť z pohľadu služby človeku
- vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť
- **vysvetliť ponímanie bratstva v historickom kontexte (osvietenstvo) ako aj jeho biblický význam**
- demonštrovať ľudský, náboženský a kresťanský dôvod potreby slávenia v živote človeka aj ľudského spoločenstva
- vnímať slávnosť ako hodnotu, ktorá dáva životu hlbší rozmer
- zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov
- aktívne sa podieľať na slávení liturgie vo farskom spoločenstve

### **Kritéria hodnotenia**

Na hodine náboženskej výchovy žiakov učiteľ nehodnotí známku. Pri praktických aktivitách je vhodné slovné hodnotenie praktických zručností s dôrazom na samostatnosť a správnosť tvorby záverov z riešenia úloh. Optimálne je slovné hodnotenie so stručným komentárom k výkonu žiaka. Úroveň kombinovaných verbálnych, písomných, výtvarných, literárnych prejavov a komunikatívnych zručností je vhodné kontrolovať a hodnotiť prostredníctvom prezentácie projektov.

### **Medzipredmetové vzťahy**

Dejepis

- Revolúcia bez mantinelov- *osvietenstvo, ľudské práva*

Literárna výchova

- Epická poézia - *metafora*

Slovenský jazyk - konverzácia

- Rodina – *vzťahy v rodine, rodinná oslava*

Umenie a kultúra

- Odlíšnosť každodenných a umeleckých vyjadrovacích prostriedkov -*všednosť a slávnosť, sakrálne umenie*

### **Začlenenie prierezových tém**

Prostredníctvom začlenenia prierezových tém do obsahu učiva náboženskej výchovy, žiak rozvíja nasledovné kompetencie:

Mediálna výchova

3. téma: Byť človekom

Žiak

- dokáže preskúmať rôzne druhy prameňov informácií a vie zaujať k nim kritický postoj

- osvojí si schopnosť kriticky posudzovať mediálne šírené posolstvá

### Osobný a sociálny rozvoj

#### 1 téma: Hľadanie cesty

##### Žiak

- je pripravený pre otvorené vzťahy v dôveryhodnom prostredí
- využíva možnosti na vytváranie medziľudských vzťahov
- uvedomuje si význam sebazdieľania

#### 4. téma: Na ceste k osobnosti – šance a riziká

##### Žiak

- má pozitívny vzťah k druhým ľuďom
- ovláda a riadi svoje konanie a správanie tak, aby bol so sebou spokojný a vážil si sám seba
- cení si vlastnú jedinečnosť a rešpektuje jedinečnosť ostatných
- je pripravený byť v interakcii s inými ľuďmi v rôznych kontextoch

#### 6. téma: Človek v spoločnosti

##### Žiak

- nachádza si svoje miesto v spoločnosti iných ľudí
- v medziľudských vzťahoch vníma túžbu človeka po prekročení samého seba, zároveň si uvedomuje možnosť jej zneužitia

### Enviromentálna výchova

#### 3. téma: Byť človekom

##### Žiak

- vníma život ako najvyššiu hodnotu

Rozpis osnov: <b>NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA.</b>		ROČNÍK: prvý	6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 1/33 hodín		
Názov tematického celku Témy	Metódy a formy práce	Kompetencie žiaka	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	Učebné zdroje Výučbové prostriedky
<b>1. HĽADANIE CESTY</b>		<b>Žiak má:</b>			
<b>1.1 Človek tvor komunikatívny.</b> - Vzťahy, rodina, priatelia, spolužiaci, Boh	<b>Metódy:</b> Participatívne: Brainstorming Dialóg Zážitková Informatívne: Informatívno-receptívna <b>Formy:</b> Individuálna práca žiakov Frontálna práca žiakov	- definovať komunikáciu a vymenovať druhy komunikácie - vnímať neverbálne prejavy komunikácie druhých - uplatniť spoločensky vhodné spôsoby komunikácie vo formálnych a neformálnych vzťahoch - zdôvodniť dôležitosť správnej komunikácie pre medziľudské vzťahy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	<b>Učebné zdroje:</b>  <b>Výučbové prostriedky:</b> Tabuľa CD prehrávač
<b>1.2 Modlitba – komunikácia s Bohom.</b>	<b>Metódy:</b> Reprodukčná: Riadený rozhovor Participatívne: Zážitková metóda  <b>Formy:</b> Frontálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Individuálna práca žiakov	- nájsť analógiu medzi komunikáciou a modlitbou - zdôvodniť potrebu modlitby	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede	<b>Učebné zdroje:</b> Pracovné listy  <b>Výučbové prostriedky:</b> Tabuľa
<b>1.3 Trojrozmernosť človeka.</b> - Harmónia tela, duše a ducha	<b>Metódy:</b> Informatívne: Informatívno-receptívna Participatívne: Dialóg Zážitková  <b>Formy:</b> Frontálna práca žiakov Individuálna práca žiakov	- pomenovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka - rozvíjať svoj telesný, duševný a duchovný rozmer	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede	<b>Učebné zdroje:</b> Pracovné listy  <b>Výučbové prostriedky:</b> Tabuľa CD prehrávač

<p><b>1.4 Zmysel života</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Človek – jeho otázky a hľadanie odpovedí</li> <li>- Odkrývanie zmyslu života</li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Participatívne:</u>  Dialóg  <u>Informatívne:</u>  Informatívno-receptívna</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvetliť zmysel života človeka v kontexte Svätého písma (Ef 1,5; 1 Jn 4,8-16; 1 Kor 13,1-3) a na podklade učenia Katolíckej cirkvi</li> <li>- dávať svojmu správaniu a životu zmysel</li> </ul>	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>  Tabuľa  CD prehrávač</p>
<p><b>1.5 Náboženstvo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etymológia slova náboženstvo</li> <li>- Rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva</li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Informatívne:</u>  Informatívno-receptívna  <u>Participatívne:</u>  Dialóg</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva</li> <li>- vysvetliť pojmy religionistika, monoteizmus, polyteizmus</li> </ul>	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> PC <p><b>Výučbové prostriedky:</b>  Tabuľa  CD prehrávač</p>
<p><b>2. BOH V ĽUDSKOM SVETE</b></p>		<p><b>Žiak má:</b></p>			
<p><b>2.1 METAFORA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metaforická biblická reč – obrazná reč viery</li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Informatívne:</u>  Informatívno-receptívna  <u>Participatívne:</u>  Dialóg</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- použiť metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností</li> <li>- rozlíšiť aktívne a pasívne počúvanie</li> <li>- ohodnotiť význam počúvania v komunikácii</li> <li>- počúvať aktívne a so záujmom</li> </ul>	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>  Tabuľa  CD prehrávač</p>
<p><b>2.2 METAFORA – BOH POVEDAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abrahám</li> <li>- Mária, Samuel</li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Informatívne:</u>  Informatívno-receptívna  <u>Participatívne:</u>  Dialóg  Zážitková</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- interpretovať príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela a Márie ako príklady skúsenosti zdieľania Boha s človekom</li> <li>- uviesť iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom</li> </ul>	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> Pracovné listy <p><b>Výučbové prostriedky:</b>  Tabuľa  CD prehrávač</p>

<p><b>2.3 MORÁLNE SVEDOMIE</b></p> <p>- <b>Formovanie svedomie, Tomáš Morus</b></p>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Informatívne:</u>  Informatívno-receptívna metóda  - výklad  <u>Participatívne:</u>  Dialóg  Heuristické:  Problémové riešenie úloh  <u>Inscenačné:</u>  Hranie roly</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definovať svedomie (KKC 1796d</li> <li>- zdôvodniť potrebu formovania svedomia (KKC 1783-1785)</li> <li>- vysvetliť všeobecne platné pravidlá pri neistom rozhodovaní sa podľa svedomia (KKC 1959)</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b>  Katechizmus KC  PC</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>  Tabuľa</p>
<p><b>2.4 DEKALÓG AKO POMOC NA CESTE PRI USKUTOČNOVANÍ SVOJHO ĽUDSTVA</b></p>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Informatívne:</u>  Informatívno-receptívna metóda  - výklad  <u>Participatívne:</u>  Dialóg  Heuristické:  Problémové riešenie úloh</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlíšiť prirodzený a ľudský zákon</li> <li>- určiť prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu (KKC 1959)</li> <li>- vnímať životné situácie, ktoré si vyžadujú zodpovedné rozhodnutie vzhľadom k sebe, k druhým ľuďom a k svetu</li> <li>- pozitívne oceniť rozhodnutie pre mravne dobrý skutok</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>frontálne</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Písomné odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b>  Katechizmus KC  Pracovné listy</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>  Tabuľa</p>
<p><b>3. BYŤ ČLOVEKOM</b></p>		<p><b>Žiak má:</b></p>			
<p><b>3.1 OHRANIČENOSŤ ČLOVEKA</b></p> <p>- <b>Ľudská osoba</b></p> <p>- <b>Pôvod dôstojnosti človeka</b></p>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Informatívne:</u>  Informatívno-receptívna  <u>Participatívne:</u>  Dialóg</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definovať učenie cirkvi o ľudskej osobe (KKC 357)</li> <li>- obhájiť dôstojnosť ľudského života od počatia</li> <li>- vážiť si hodnotu ľudského života</li> <li>- uvedomiť si dar vlastnej existencie</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b>  Katechizmus KC  Pracovné listy</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>  Tabuľa</p>



<p><b>3.2 JEŽIŠOVO ĽUDSTVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Historické pramene dokumentujúce historickosť Ježiša z Nazareta</b></li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Participatívne:</u>          Brainstorming          Dialóg  <u>Informatívne:</u>          Informatívno-receptívna</p> <p><b>Formy:</b>          Frontálna práca žiakov          Skupinová práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471,480)</li> <li>- obhájiť historickosť Ježiša Krista</li> <li>- kriticky posúdiť informácie v médiách</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b>          Katechizmus KC          Pracovné listy</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>          Tabuľa</p>
<p><b>3.3 JEŽIŠOVO BOŽSTVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ponímanie Ježiša Krista v evanjeliách</b></li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Participatívne:</u>          Brainstorming          Dialóg  <u>Informatívne:</u>          Informatívno-receptívna</p> <p><b>Formy:</b>          Frontálna práca žiakov          Skupinová práca žiakov          Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471,480)</li> <li>- obhájiť historickosť Ježiša Krista</li> <li>- kriticky posúdiť informácie v médiách</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b>          Katechizmus KC          Pracovné listy          Sväté písmo</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>          Tabuľa</p>
<p><b>4. NA CESTE K OSOBNOSTI – ŠANCE A RIZIKÁ</b></p>		<p><b>Žiak má:</b></p>			
<p><b>4.1 OSOBNOSŤ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vývoj osobnosti</b></li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>  <u>Informatívne:</u>          Informatívno-receptívna</p> <p><u>Participatívne:</u>          Dialóg</p> <p><b>Formy:</b>          Frontálna práca žiakov          Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porovnať a rozlíšiť pojmy osoba a osobnosť</li> <li>- vymenovať znaky zrelej osobnosti</li> <li>- vie zaradiť obdobie, v ktorom sa nachádza, do vývinového obdobia osobnosti</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b>          Pracovné listy</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>          Tabuľa</p>

<p>4.2 <b>DEFORMÁCIA OSOBNOSTI</b></p> <p>- <b>Závislosti</b></p>	<p><b>Metódy:</b> <u>Inscenačné:</u> Hranie rol</p> <p><b>Formy:</b> Skupinová práca žiakov Frontálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vymenovať a zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti (drogy, gemblérstvo...)</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b> Pracovné listy</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b> Tabuľa CD prehrávač</p>
<p>4.3 <b>LEGENDA A JEJ SYMBOLICKÁ VÝPOVEĎ</b></p> <p>- <b>Sv. Krištof – pútnik hľadajúci zmysel života</b></p>	<p><b>Metódy:</b> <u>Informatívne:</u> Informatívno-receptívna <u>Participatívne:</u> Dialóg</p> <p><b>Formy:</b> Frontálna práca žiakov Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ohraničiť pravdivosť legendy voči historickým faktom</li> <li>- vysvetliť zmysel vzniku kresťanských stredovekých legiend</li> <li>- interpretovať zmysel symbolickej reči legendy o sv. Krištofovi</li> <li>- vysvetliť znaky a pravdivosť kresťanských stredovekých legiend</li> <li>- objaviť v legende o sv. Krištofovi výzvu pre hľadanie a naplnenie zmyslu svojho života</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b> Tabuľa Životopis sv. Krištofa</p>
<p><b>5. BOH A ČLOVEK</b></p>		<p><b>Žiak má:</b></p>			
<p>5.1 <b>SVIATOSTI</b></p> <p>- <b>Aktuálne pôsobenie Boha v živote človeka od narodenia až po smrť</b></p>	<p><b>Metódy:</b> <u>Informatívne:</u> Informatívno-receptívna <u>Demonštračné:</u> Pozorovanie javov <u>Praktické:</u> Nácvik praktických činností</p> <p><b>Formy:</b> Frontálna práca žiakov Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opísať schopnosť človeka vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok</li> <li>- vytvárať plnohodnotné vzťahy</li> <li>- definovať sviatosti</li> <li>- disponovať sa pre prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach spôsobom, ktorý oslovuje zmysly človeka</li> </ul>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b> Katechizmus KC Pracovné listy</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b> Tabuľa</p>

<p>5.2 <u>ČLOVEK ŽIJÚCI VO VZŤAHOCH AKO OBRAZ TROJICE</u></p>	<p><b>Metódy:</b>          Informatívne:          Informatívno-receptívna</p> <p><b>Formy:</b>          Frontálna práca žiakov          Individuálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nájsť analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy</li> <li>- definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC</li> </ul>	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede	<p><b>Učebné zdroje:</b>          Katechizmus KC</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>          Tabuľa</p>
<p>6. ČLOVEK V SPOLOČENSTVE</p>		<p><b>Žiak má:</b></p>			
<p>6.1 <u>BOŽÍ OBRAZ ČLOVEKA AKO MUŽA A ŽENY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sexualita ako dar a úloha</li> <li>- Sociálne role muža a ženy</li> <li>- Rizikové sexuálne správanie</li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>          Participatívne:          Dialóg          Inscenačné:          Hranie rol          Heuristické:          Problémové úlohy</p> <p><b>Formy:</b>          Frontálna práca žiakov          Individuálna práca žiakov          Skupinová práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine</li> <li>- zdôvodniť dôležitosť kultivovanej sexuality</li> <li>- na základe Božieho obrazu človeka ako muža a ženy vie oceniť vzťah medzi mužom a ženou a zdôvodniť rovnoprávnosť ich životných rolí</li> <li>- oceniť hodnotu otcovstva a materstva</li> <li>- upevniť vedomie zodpovednosti za vlastné správanie, za svoju budúcnosť</li> </ul>	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>          Tabuľa          CD prehrávač</p>
<p>6.2 <u>POVOLANIE AKO SLUŽBA EUĎOM</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manželstvo</li> <li>- Kňazstvo</li> <li>- Zasvätený život</li> </ul>	<p><b>Metódy:</b>          Participatívne:          Brainstorming          Dialóg          Informatívne:          Informatívno-receptívna</p> <p><b>Formy:</b>          Individuálna práca žiakov          Frontálna práca žiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vymenovať škálu povolání v cirkvi</li> <li>- povolanie vysvetliť z pohľadu služby človeku</li> <li>- vysvetliť poslanie jednotlivých povolání a ich prínos pre cirkvi a spoločnosť</li> </ul>	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b>          Tabuľa          CD prehrávač</p>

<p><b>6.3 PODSTATA SLÁVENIA V SPOLOČENSTVE</b></p> <p>- Vzťah k času, k ľudskému spoločenstvu, k transcendentnu</p>	<p><b>Metódy:</b>  <b>Informatívne:</b>  Informatívno-receptívna</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov</p>	<p>- demonštrovať ľudský, náboženský a kresťanský dôvod potreby slávenia v živote človeka aj ľudského spoločenstva</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b></p> <p>Tabuľa</p> <p>CD prehrávač</p>
<p><b>6.4 ZMYSEL SLÁVENIA KRESŤANSKEJ NEDELE</b></p> <p>- Deň Pána a deň pre človeka</p> <p>- Sviatky</p> <p>- Farské spoločenstvo</p>	<p><b>Metódy:</b>  <b>Participatívne:</b>  Dialóg</p> <p><b>Inscenačné:</b>  Hranie rol</p> <p><b>Praktické:</b>  Nácvik pohybových aktivít a praktických činností</p> <p><b>Formy:</b>  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov</p>	<p>- vnímať slávnosť ako hodnotu, ktorá dáva životu hlbší rozmer</p> <p>- zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov</p> <p>- aktívne sa podieľať na slávení liturgie vo farskom spoločenstve</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>frontálne</p>	<p>Ústne odpovede</p>	<p><b>Učebné zdroje:</b></p> <p>PC</p> <p><b>Výučbové prostriedky:</b></p> <p>Tabuľa</p> <p>CD prehrávač</p>

### Výkonový štandard predmetu

Predmet Náboženská výchova nie je klasifikovaný. Nepočujúci žiak je hodnotený absolvoval – neabsolvoval. K absolvovaniu predmetu je potrebné splniť požadovanú dochádzku – 71% vyučovacích hodín.

**OSOBITNÉ POŽIADAVKY ZA POLROK:** 1 ľubovoľná tematická práca

Dané témy k jednotlivým tematickým celkom:

1. HĽADANIE CESTY - Prejavy náboženského života súčasného človeka.
2. BOH V ĽUDSKOM SVETE - Prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu.
3. BYŤ ČLOVEKOM - Kto je pre mňa Ježiš Kristus?
4. NA CESTE K OSOBNOSTI - ŠANCE A RIZIKÁ - Čo nás vzd'ahuje od Božieho kráľovstva?
5. BOH A ČLOVEK - Čo mi dáva sviatostný život?
6. ČLOVEK V SPOLOČENSTVE - Moja účasť na živote farského spoločenstva.

## Obsah predmetu náboženská výchova v 2. ročníku

### Základné tematické okruhy sú:

7. Moje hodnoty
8. Hodnoty života
9. Šírenie kresťanských hodnôt v Európe
10. Kresťanské hodnoty v spoločnosti
11. Pramene plnohodnotného života
12. Plnosť života

### **1. téma: MOJE HODNOTY**

**Hodinová dotácia témy:** 2 hod pre školy s jednohodinovou dotáciou/ 4 hod pre školy s dvojhodinovou dotáciou.

**Kľúčové pojmy:** hodnoty, životný štýl

#### **Obsahový štandard**

Hodnoty. Reflexia vlastného rebríčka hodnôt.  
Životný štýl.

#### **Ciele témy:**

**Kognitívny cieľ:** Vysvetliť pojem hodnota. Posúdiť podiel výberu hodnôt na tvorbu životného štýlu.

**Afektívny cieľ:** Prejaviť záujem o pravé hodnoty vo svojom živote.

**Psychomotorický cieľ:** Zostaviť rebríček svojich hodnôt. Vytvoriť profily rôznych životných štýlov.

#### **Výkonový štandard**

Žiak vie

- vysvetliť pojem hodnota
- usporiadať vlastný rebríček hodnôt
- posúdiť podiel výberu hodnôt na tvorbu životného štýlu
- na konkrétnych príkladoch porovnať rôzne životné štýly

#### **Rozvoj kompetencií:**

##### **komunikačné**

Žiak

- volí správne komunikačné stratégie

##### **sociálne a interpersonálne:**

Žiak

- oceňuje pravé hodnoty.
- je schopný transformovať možné dopady svojich rozhodnutí

##### **existenciálne:**

Žiak

- na základe poznania a skúsenosti vníma ako dôležité rozhodnutie pre vlastný svetonázorový postoj
- je pripravený zamerať sa na pozitívne hodnoty

### **2. téma: HODNOTY ŽIVOTA**

**Hodinová dotácia témy:** 6 hod pre školy s jednohodinovou dotáciou/ 12 hod pre školy s dvojhodinovou dotáciou

#### **Kľúčové pojmy:**

stvorenie, mýtus (mýtos), veda (logos), správcovstvo človeka, pohlavnosť, hodnota čistoty, hodnota života, manželstvo, rodina

#### **Obsahový štandard**

Obraz sveta v mýte a v logu. Biblická správa o stvorení (Gn 1,1–2,4).

Veda a viera – dve nezávislé odvetvia hľadajúce pravdu.

Správcovstvo Zeme človekom. Etika životného prostredia z kresťanského pohľadu.

Človek ako spoločenstvo osôb. Manželstvo - jeho zmysel a význam z pohľadu štátu a cirkvi. Liturgia sviatosti manželstva. Manželský sľub. Plodnosť.

Hodnota života. Riešenie problémovej úlohy - príbeh s mravnou dilemou (potrat).

### Ciele témy:

**Kognitívny cieľ:** Položiť si základné existenciálne otázky. Vysvetliť chápanie mýtickosti mýtu, to znamená jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu o stvorení sveta a človeka. Na podklade biblického textu vyvodíť závery pre život človeka ako muža a ženy v ich nerozlučnom spoločenstve. Obhájať právo človeka na život od počatia, na vedeckom podklade a na základe učenia KKC. Posúdiť hodnotu rodiny a pomenovať jej ohrozenia v súčasnosti.

**Afektívny cieľ:** Uvedomiť si aktuálnosť biblického posolstva správy o stvorení sveta a človeka pre dnešnú dobu. Vnímať túžbu človeka po prekročení samého seba ako základ túžby človeka po láske k človeku a k Bohu. Pozorovať zvláštnosti, krásu a dobro vyplývajúce z vlastnej pohlavnosti a plodnosti. Prejaviť zdravú sebaúctu a vzájomnú úctu. Uvedomiť si dôstojnosť ľudského života ako prvej hodnoty, za ktorú sme zodpovední.

**Psychomotorický cieľ:** Pozorovať snahu človeka v každej dobe, hľadať odpovede na základné existenciálne otázky. Vytvoríť pravidlá pre jednotlivcov aj pre spoločnosť na ochranu prírody. Podieľať sa na aktivitách na ochranu života od počatia.

### Výkonový štandard

Žiak vie

- zdôvodniť snahu človeka v každej dobe, hľadať odpovede na základné nemenné existenciálne otázky
- vysvetliť chápanie mýtickosti mýtu - jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu o stvorení sveta a človeka
- opísať historické pozadie vzniku obidvoch správ o stvorení sveta a človeka vo Svätom písme
- porovnať vedu a vieru ako dve cesty vedúce k pravde
- vysvetliť správcovstvo Zeme človekom na pozadí Gn1,27-30
- sformulovať posolstvo biblického textu o správcovstve Zeme človekom a porovnať ho s myšlienkami platnými v zákonoch krajín a v myslení ľudí
- vnímať súvislosti medzi lokálnymi a globálnymi problémami a vlastnú zodpovednosť vo vzťahu k prostrediu
- sformulovať možné riešenia pre zdravé životné prostredie
- uvedomiť si aktuálnosť posolstva biblickej správy o stvorení sveta a človeka pre dnešnú dobu
- vnímať túžbu človeka po prekročení samého seba ako základ túžby človeka po láske k človeku a k Bohu
- na podklade biblického textu vyvodíť závery pre život človeka ako muža a ženy v ich nerozlučnom spoločenstve
- vysvetliť symbolické úkony liturgie sviatosti manželstva
- vysvetliť úlohu a poslanie manželstva
- zdôvodniť úlohu štátu a cirkvi pri ochrane rodiny a jej morálnych hodnôt
- posúdiť hodnotu rodiny a pomenovať jej ohrozenia v súčasnosti
- oceniť zvláštnosti, krásu a dobro vyplývajúce z vlastnej pohlavnosti a plodnosti
- prejaviť zdravú sebaúctu a vzájomnú úctu
- vysvetliť morálny aspekt abortu
- uviesť následky abortu na telesné a duševné zdravie ženy
- vymenovať dokumenty cirkvi o nedotknuteľnosti života
- vysvetliť kresťanský pohľad na hodnotu individuálneho ľudského života
- obhájať právo človeka na život od počatia, na vedeckom podklade a na podklade učenia KKC
- uvedomiť si dôstojnosť ľudského života ako prvej hodnoty, za ktorú sme zodpovední

- zapojiť sa do aktivít za ochranu ľudského života pred narodením

### **Rozvoj kompetencií:**

#### **komunikačné**

Žiak

- rozumie mýtickosti mýtu – teda jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu, integruje náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu
- kladie si otázky, porovnáva, oponuje, argumentuje
- získava informačné zdroje a informácie, vie vyberať a triediť informácie z rôznych informačných prameňov

#### **kompetencie k učeniu sa**

Žiak

- rozumie symbolickému spôsobu vyjadrovania jazyka Biblie a jazyka cirkvi, dokáže integrovať náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu, súbežne s pohľadom prírodných a humanitných vied, prejavuje ochotu venovať sa ďalšiemu štúdiu a dialógu medzi týmito odbormi aj v ďalšom živote

#### **kultúrne**

Žiak

- osvojí si tvorivý prístup k umeleckým dielam vyrastajúcim z kresťanstva (obraz), vníma ich ako výraz kresťanského učenia a kresťanskej tradície

### **občianske kompetencie**

Žiak

- oceňuje životné vzory, prijíma ich morálne postoje pre svoj ďalší rozvoj a reálny život

#### **sociálne a interpersonálne**

Žiak

- rozumie pohľadu na ľudskú lásku vo svetle kresťanskej viery a oceňuje ju ako hodnotu
- na základe poznania človeka ako Božieho obrazu ocení vzťah medzi mužom a ženou a akceptuje rovnoprávnosť ich životných rolí otcovstva a materstva
- pozná princípy a úlohu plodnosti človeka, plodnosť chápe ako výzvu k zodpovednému prežívaniu rodičovstva
- je pripravený vnímať rôzne podoby života podľa kritérií Božieho slova a podľa nich charakterizovať kresťanský životný štýl

#### **pracovné**

Žiak

- dokáže si stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujmy, kriticky hodnotí svoje výsledky a aktívne pristupuje k uskutočneniu svojich cieľov

#### **existenciálne**

Žiak

- na základe poskytnutých vedeckých dôkazov a biblických prameňov vytvorí záver - pohľad na človeka a svet vo svetle kresťanskej viery
- uvedie dôvody pre uvedený záver s využitím poskytnutých údajov z pohľadu vedy a biblických prameňov ako výzvy pre hlboko ekologický postoj k sebe, k druhým ľuďom a k prírode.
- oceňuje právo na dôstojnosť človeka od počatia
- prevzatím zodpovednosti za rozvoj vlastného života uplatňuje úctu k právu na dôstojnosť človeka
- posúdi mravný aspekt umelého potratu a je pripravený zapojiť sa do aktivít za ochranu ľudského života pred narodením

### **Prierezová téma mediálna výchova**

Žiak

- osvojí si schopnosť kriticky posudzovať mediálne šírené posolstvá, hodnotné a pozitívne obsahy a dokáže sa brániť negatívnym vplyvom médií

#### **Prierezová téma ochrana života a zdravia**

Žiak

- oceňuje zvláštnosti, krásu a dobro vyplývajúce z vlastnej pohlavnosti a plodnosti a rozhoduje sa v záujme podpory a ochrany zdravia

#### **Prierezová téma environmentálna výchova**

Žiak

- na základe poznania zákonov, ktorými sa riadi život na Zemi a biblického posolstva, chápe, analyzuje a hodnotí vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím
- vníma stvorenie ako dar, človeka ako dielo Božej lásky a ústredný bod Božieho záujmu, je pripravený zodpovedne prijať svoj podiel na spoluvytváraní sveta
- chápe základné ekologické súvislosti a environmentálne problémy, rešpektuje požiadavky na kvalitné životné prostredie

### **3. téma: ŠÍRENIE KREŠŤANSKÝCH HODNÔT V EURÓPE**

**Dotácia hodín:** 6 hod pre školy s jednohodinovou dotáciou/ 12 hod pre školy s dvojhodinovou dotáciou.

**Kľúčové pojmy:** autorita, hierarchia, obrazy cirkvi, šírenie kresťanstva, prenasledovanie kresťanov, vznik mníšstva, kríza hodnôt – osvietenstvo, sekularizmus, konzumizmus, hodnoty v súčasnej Európe

#### **Obsahový štandard**

Hierarchia v cirkvi. Autorita. Reflexia vlastného postoja k autoritám.

Biblické obrazy cirkvi: Boží ľud na ceste, ovčinec, roľa, stavba, vinica, telo...

Šírenie kresťanstva, prenasledovanie kresťanov (sv. Pavol).

Legends o mučeníkoch a symbolický význam legendy. Milánsky edikt a jeho dôsledky.

Vznik mníšstva (sv. Benedikt).

Kresťanské korene Európy a kríza hodnôt v súčasnosti (sekularizmus, konzumizmus).

#### **Ciele témy:**

**Kognitívny cieľ:** Položiť si otázky o vonkajšej povahe cirkvi (hierarchia, autorita). Vysvetliť úlohu hierarchie v cirkvi. Prostredníctvom biblických obrazov cirkvi vyjadriť vnútornú povahu cirkvi. Opísať šírenie kresťanstva v prvých storočiach a vznik mníšstva. Ohraničiť pravdivosť kresťanskej legendy voči historickým faktom. Analyzovať dôsledky osvietenstva, konzumizmu a sekularizmu na život človeka v súčasnosti.

**Afektívny cieľ:** Oceniť úlohu cirkvi pri šírení kresťanských hodnôt v Európe. Pozorovať znaky a pravdivosť kresťanských legiend. Prejaviť záujem o dianie v cirkvi.

**Psychomotorický cieľ:** Formovať návyk kritického myslenia a hodnotenia pozitívnych aj negatívnych javov v spoločnosti a v cirkvi.

#### **Výkonový štandard**

Žiak vie

- definovať cirkev
- vymenovať a definovať znaky cirkvi
- opísať biblické obrazy cirkvi
- zdôvodniť založenie cirkvi Ježišom Kristom
- zdôvodniť potrebu autority
- porovnať hierarchiu s anarchiou a vyvodiť závery pre život v ľudskom spoločenstve
- vysvetliť hierarchické usporiadanie v cirkvi
- opísať šírenie kresťanstva sv. Pavlom
- vnímať prepojenie židovskej a helenistickej kultúry vďaka sv. Pavlovi
- zhrnúť šírenie kresťanstva v prvých troch storočiach
- charakterizovať legendu ako literárny útvar, rozlíšiť ju od historickej správy a rozumie spracovaniu historických faktov v symbolickej reči legendy o stotníkovi Félixovi



- opísať počiatky vzniku mnišstva
- pozorovať cirkev v jej dejinnom zápase pri uskutočňovaní Ježišovho odkazu
- aplikovať poznatky z dejepisu a posúdiť osvietenstvo ako dejinný jav
- pomenovať prvky konzumného spôsobu života v súčasnosti
- analyzovať dôsledky osvietenstva, sekularizmu a konzumizmu na život súčasného človeka
- uvedomiť si dôvody pre súčasné myslenie človeka na pozadí vývinu európskeho myslenia
- zaujať vlastný kritický postoj k pozitívnym aj negatívnym javom v spoločnosti a v cirkvi

### **Rozvoj kompetencií:**

#### **komunikačné**

Žiak

- získava informačné zdroje a informácie, vie vyberať a triediť informácie z rôznych informačných prameňov
- dokáže preskúmať rôzne druhy prameňov informácií a vie ich využívať

#### **kompetencie k učeniu sa**

Žiak

- rozumie symbolickému spôsobu vyjadrovania jazyka Biblie a jazyka cirkvi, dokáže integrovať náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu, súbežne s pohľadom prírodných a humanitných vied, prejavuje ochotu venovať sa ďalšiemu štúdiu a dialógu medzi týmito odbormi aj v ďalšom živote

#### **občianske:**

Žiak

- chápe úlohu autority a osvojí si kritický prístup k autoritám
- vníma napätie medzi vnútornou poslušnosťou voči autoritám a nutnosťou odmietnuť poslušnosť pri zneužití autority
- vzhľadom na poskytnuté historické fakty európskeho kresťanstva posúdi dôležité pozitívne a negatívne udalosti, zhodnotí interpretáciu z pohľadu cirkvi a vyvodí závery pre svoj kritický postoj
- kultivuje vlastný vzťah ku kultúre v jej historickom a kultúrnom kontexte
- integruje náboženský rozmer života do celku kultivácie vlastného vzťahu ku kultúre
- oceňuje životné vzory, prijíma ich morálne postoje pre svoj ďalší rozvoj a reálny život

#### **kompetencie k riešeniu problémov:**

Žiak

- prednesie argumentácie k súčasnému mysleniu človeka na pozadí vývinu európskeho myslenia

#### **sociálne a interpersonálne:**

Žiak

- uskutočňuje vo svojom živote kresťanské princípy v duchu solidarity a lásky

#### **kultúrne:**

Žiak

- oceňuje prínos kresťanskej kultúry pre Európu v jej histórii a rozvíja vedomie spolupatričnosti k európskemu civilizačnému a kultúrnemu okruhu
- prejavuje záujem o minulosť a súčasnosť európskej civilizácie
- v legende o stotníkovi Félixovi objaví posolstvo pre svoj život
- osvojí si tvorivý prístup k umeleckým dielam vyrastajúcim s kresťanstva (obraz), vníma ich ako výraz kresťanského učenia a kresťanskej tradície

#### **existenciálne:**

Žiak

- analyzuje dôležité faktory ovplyvňujúce myslenie a životný štýl súčasného človeka, je schopný vyvodit' závery pre svoj život

### **Prierezová téma mediálna výchova**

Žiak

- osvojí si schopnosť kriticky posudzovať mediálne šírené posolstvá, hodnotné a pozitívne obsahy a dokáže sa brániť negatívnym vplyvom médií

### **Prierezová téma multikultúrna výchova**

Žiak

- akceptuje kultúrnu rozmanitosť ako spoločenskú realitu
- rozvíja postoj tolerancie, rešpektu a prosociálneho správania a konania vo vzťahu ku kultúrnej odlišnosti

## **4. téma: KREŠŤANSKÉ HODNOTY V SPOLOČNOSTI**

**Dotácia hodín:** 2 hod pre školy s jednohodinovou dotáciou/ 4 hod pre školy s dvojhodinovou dotáciou.

**Kľúčové pojmy:** politika, štát, cirkev

### **Obsahový štandard**

Človek ako súčasť celku.

Úloha cirkvi, úloha politiky.

Vzťah štátu a cirkvi v dejinách (konštantínovský obrat, investitúra, pápežský štát, francúzska revolúcia a jej dôsledky pre vzťah cirkvi a štátu, obdobie totality, súčasný vzťah cirkvi a štátu v SR).

KKC 1878 – 1912

### **Ciele témy:**

**Kognitívny cieľ:** Zdôvodniť spoločnosť človeka. Posúdiť vzťah cirkvi a štátu v dejinách. Rozlíšiť úlohu cirkvi a úlohu politiky.

**Afektívny cieľ:** Uvedomiť si slobodu ale aj zodpovednosť jedinca voči ostatným. Oceniť úlohu cirkvi a úlohu štátu v spoločnosti.

**Psychomotorický cieľ:** Podieľať sa na spoločnej práci v triede. Navrhnuť osobné možnosti zodpovednosti za spoločenské a politické dianie.

### **Výkonový štandard**

Žiak vie

- zdôvodniť spoločnosť človeka
- definovať úlohu cirkvi a politiky
- vymenovať rozdiely medzi štátom a cirkvou
- rozlíšiť úlohu cirkvi a úlohu politiky
- aplikovať poznatky z dejepisu a posúdiť vzťah cirkvi a štátu v dejinách
- vymenovať pozitívne prvky demokratického systému a jeho riziká
- oceniť prínos štátu a cirkvi pre dobro jednotlivca a spoločnosti
- uviesť príklady pre vlastné možnosti ovplyvnenia spoločenského diania v obci, štáte, vo farnosti a v cirkvi

### **Rozvoj kompetencií:**

#### **komunikačné**

Žiak

- získava informačné zdroje a informácie, vie vyberať a triediť informácie z rôznych informačných prameňov
- volí správne komunikačné stratégie

#### **občianske:**

Žiak

- vyvážené chápe svoje osobné záujmy v spojení so záujmami širšej skupiny, resp. spoločnosti
- uvedomuje si základné humanistické hodnoty, uplatňuje a ochraňuje princípy demokracie

- pozná základné demokratické princípy, vlastnosti a hranice demokratickej vlády, je otvorený pre možnosť vlastného rozhodovania v demokracii a z toho vyplývajúcej zodpovednosti (príprava na účasť vo voľbách)
- vníma napätie medzi vnútornou poslušnosťou voči autoritám a nutnosťou odmietnuť poslušnosť pri zneužití autority
- oceňuje životné vzory, prijíma ich morálne postoje pre svoj ďalší rozvoj a reálny život
- je pripravený rešpektovať a uplatňovať mravné princípy a pravidlá spoločenského spolunažívania

## 5. téma: PRAMENE PLNOHODNOTNÉHO ŽIVOTA

**Dotácia hodín:** 6 hod pre školy s jednogodinovou dotáciou/ 12 hod pre školy s dvojhodinovou dotáciou.

**Kľúčové pojmy:** modlitba, vlastný stred, Otče náš, modlitba viery, okultizmus, zázraky, sviatosti

### Obsahový štandard

Modlitba ako mlčanie pred Bohom (cesta z vonkajšieho do vnútorného sveta, KKC 2563)

Modlitba Otče náš.

Ježiš vypočuje modlitbu (zázraky – Ježišove uzdravenia dotykom rúk)

Sviatosti (Ježišove uzdravenia cez ruky a gestá vysluhovateľa sviatosti)

### Ciele témy:

**Kognitívny cieľ:** Položiť si kritické otázky o svojej vlastnej viere v Boha a vzťahu k nemu. Opísať jednotlivé formy modlitby. Pomenovať podmienky dobrej modlitby a ťažkosti v modlitbe. Vysvetliť štruktúru modlitby Otče náš a charakterizovať jednotlivé prosby tejto modlitby. Opísať zázraky vyliečenia v príbehoch prírodných a antických národov, zázraky v kresťanstve a vysvetliť biblické chápanie zázraku. Analyzovať negatívne vplyvy okultizmu. Zdôvodniť význam sviatostí pre osobný rast vo viere.

**Afektívny cieľ:** Vnímať svoj vlastný stred. Prehĺbiť vlastné hľadanie Boha do osobného vzťahu s ním v modlitbe. Oceniť hodnotu stretnutia sa s Bohom v modlitbe. Vnímať sviatosti ako dotyk Ježišovej prítomnosti v dnešnej dobe.

**Psychomotorický cieľ:** Rozvíjať schopnosť stíšenia a načúvania, ako základných schopností k chápaniu skutočnosti, v ktorej môže objaviť hlbšiu dimenziu. Písomne vyjadriť svoj postoj k zázraku. Formovať návyk pravidelnej modlitby a pristupovania k sviatostiam.

### Výkonový štandard

Žiak vie

- položiť si kritické otázky k svojej vlastnej viere v Boha a vzťahu k nemu
- definovať modlitbu na podklade KKC
- zdôvodniť potrebu modlitby pre svoj život
- vymenovať podmienky dobrej modlitby
- pomenovať ťažkosti, s ktorými sa človek stretáva na ceste modlitby
- rozlíšiť rôzne druhy modlitieb
- stíšiť sa a načúvať
- prehĺbiť vlastné hľadanie Boha do osobného vzťahu s ním v modlitbe
- vysvetliť štruktúru modlitby Otče náš
- charakterizovať jednotlivé prosby modlitby Otče náš
- vysvetliť význam modlitby pre život človeka
- písomne vyjadriť svoj postoj k zázraku
- opísať zázraky vyliečenia v príbehoch prírodných a antických národov, zázraky v kresťanstve a vysvetliť biblické chápanie zázraku
- vysvetliť význam sviatostného života pre svoj duchovný život
- vnímať sviatosti ako dotyk Ježišovej prítomnosti v dnešnej dobe
- analyzovať negatívne vplyvy okultizmu

### Rozvoj kompetencií:

## **komunikačné**

Žiak

- dokáže preskúmať rôzne druhy prameňov informácií a vie ich využívať
- je pripravený rozvíjať symbolické vnímanie sveta, na základe ktorého dokáže charakterizovať konkrétne sviatosti v kontexte Božieho pôsobenia v živote človeka
- rozumie symbolickému výrazu rúk a je pripravený pre hlbšie chápanie Božej prítomnosti vo sviatostiach
- rozumie symbolickému vyjadrovaniu v kresťanských rituáloch a slávnostiach a tvorivo ich využíva pre svoj spirituálny rozvoj

## **kompetencie k učeniu sa:**

Žiak

- rozumie symbolickému spôsobu vyjadrovania jazyka Biblie a jazyka cirkvi, dokáže integrovať náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu, prejavuje ochotu venovať sa ďalšiemu štúdiu a dialógu medzi týmito odborníkmi aj v ďalšom živote

## **kompetencie k riešeniu problémov:**

Žiak

- vníma, rozpozná a pochopí problém, premyslí a naplánuje riešenie problému

## **sociálne a interpersonálne:**

Žiak

- osvojí si kritéria pre rozlíšenie negatívnych javov okultizmu, špiritizmu a mágie

## **kultúrne:**

Žiak

- chápe vyjadrovanie pravdy o svete pomocou rôznych literárnych a myšlienkových foriem
- osvojí si tvorivý prístup k umeleckým dielam vyrastajúcim s kresťanstva (obraz, literatúra, stavba), vníma ich ako výraz kresťanského učenia

## **existenciálne:**

Žiak

- je pripravený vnímať hĺbku osobného dialógu s Bohom
- reflektuje svoje životné situácie v kontexte hodnôt formulovaných v modlitbe Otče náš
- aplikuje vo svojom živote jednotlivé prvky spirituality
- je presvedčený o procese nachádzania zmyslu a vlastného človečenstva v stretnutí s Bohom, ktorého výrazom je kresťanský životný štýl

## **Prierezová téma osobnostný a sociálny rozvoj**

Žiak

- na základe skúsenosti vnútornej koncentrácie a meditácie je schopný hlbšej reflexie pri vytváraní vlastného sebaobrazu
- uskutočňuje vo svojom živote kresťanské princípy v duchu solidarity a lásky

## **6. téma: PLNOSŤ ŽIVOTA**

**Dotácia hodín:** 3 hod pre školy s jednogodinovou dotáciou/ 6 hod pre školy s dvojhodinovou dotáciou.

**Kľúčové pojmy:** utrpenie, choroba, eutanázia, paliatívna starostlivosť, smrť, posmrtný život, reinkarnácia

## **Obsahový štandard**

Právo na dôstojné umieranie (paliatívna liečba). Možnosti a hranice paliatívnej liečby. Kresťanský zmysel utrpenia. Mravný aspekt eutanázie.

KKC 2276 – 2279.

Sviatosť pomazania chorých.

Smrť (klinická, biologická). Obrady kresťanského pohrebu.

Učenie cirkvi o posmrtnom živote: osobitný súd, nebo, očistec, peklo.  
KKC 1051 -1060.  
Nový Jeruzalem.

### **Ciele témy:**

**Kognitívny cieľ:** Položiť si otázky o živote a smrti. Uviesť rozdielne pohľady na starobu a chorobu človeka v súčasnej spoločnosti, porovnať ich s kresťanským pohľadom na hodnotu človeka a vyvodiť závery pre svoj život. Posúdiť mravný aspekt eutanázie. Interpretovať učenie cirkvi o smrti a posmrtnom živote. Vysvetliť význam sviatosti pomazania chorých, orientovať sa v obradoch kresťanského pohrebu a rozoznať v nich znamenia kresťanskej viery vo vzkriesenie mŕtvych.

Na rôznych ukázkach myslenia ľudí v rôznej dobe a kultúre, zdôvodniť túžbu po nesmrteľnosti, ktorú v sebe nosí každý človek. Porovnať kresťanské učenie o posmrtnom živote s učením iných náboženstiev. Vyvodiť závery pre svoj život z apokalyptického rozmeru sveta z pohľadu kresťanstva.

**Afektívny cieľ:** Integrovať do svojho života jeho konečnosť, zmysel utrpenia a otázky o živote po smrti. Vnímať paradox smrti a nového života. Oceniť kresťanské posolstvo nádeje o posmrtnom živote.

**Psychomotorický cieľ:** Výtvarne vyjadriť abstraktné pojmy: smrť a život. Spoločne vytvoriť propagačný materiál (nástenka, www stránka...) na tému: Kresťan a večný život.

### **Výkonový štandard**

Žiak vie

- položiť si otázky o živote a smrti
- uviesť rozdielne pohľady na starobu a chorobu v súčasnej spoločnosti
- porovnať ich s kresťanským učením a vyvodiť závery pre svoj život
- charakterizovať sviatosť pomazania chorých, orientovať sa v obradoch kresťanského pohrebu a rozoznať v nich znamenia kresťanskej viery vo vzkriesenie mŕtvych
- pomenovať príčiny najčastejšieho nepochopenia sviatosti pomazania chorých u veriacich
- na rôznych ukázkach myslenia ľudí v rôznej dobe a kultúre zdôvodniť túžbu po nesmrteľnosti, ktorú v sebe nosí každý človek
- interpretovať učenie cirkvi o smrti a posmrtnom živote
- vysvetliť eschatologické pojmy (nesmrteľná duša, osobitný a posledný súd, posmrtný život, odpustky)
- vnímať paradox smrti a nového života
- integrovať do svojho života jeho konečnosť, zmysel utrpenia a otázky o živote po smrti
- definovať reinkarnáciu
- vysvetliť rozdiely aj spoločné prvky v učení svetových náboženstiev k problematike utrpenia a smrti
- porovnať a vysvetliť učenie cirkvi o večnom živote s učením iných náboženstiev
- oceniť kresťanské posolstvo nádeje o posmrtnom živote
- vyvodiť závery pre svoj život z apokalyptického rozmeru sveta z pohľadu kresťanstva

### **Rozvoj kompetencií:**

#### **komunikačné**

Žiak

- získava informačné zdroje a informácie, vie vyberať a triediť informácie z rôznych informačných prameňov

#### **kompetencie k riešeniu problémov:**

Žiak

- samostatne rieši problém s dôrazom na etický princíp k chorým a starým ľuďom, kriticky myslí, hľadá kritéria pre voľbu riešenia problémov, zdôvodní návrhy svojich riešení s ohľadom na učenie cirkvi

#### **kompetencie k učeniu sa:**

Žiak

- rozumie symbolickému spôsobu vyjadrovania jazyka Biblie a jazyka cirkvi, dokáže integrovať náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu, súbežne s pohľadom prírodných a humanitných vied, prejavuje ochotu venovať sa ďalšiemu štúdiu a dialógu medzi týmito obormi aj v ďalšom živote

### **sociálne a interpersonálne:**

Žiak

- vníma životnú situáciu starého a chorého človeka, uvažuje nad hodnotami, ktoré môže uskutočniť starý, chorý a hendikepovaný človek
- vníma zodpovednosť dospelaj generácie za starnúcu generáciu, ktorej patrí úcta
- je schopný vyjadriť svoj postoj k utrpeniu druhého človeka, potešiť ho a pomôcť mu

### **kultúrne:**

Žiak

- osvojí si tvorivý prístup k umeleckým dielam vyrastajúcim s kresťanstva (obraz, literatúra, stavba, hudba), vníma ich ako výraz kresťanského učenia a kresťanskej tradície
- chápe vyjadrovanie pravdy o svete pomocou rôznych literárnych a myšlienkových foriem

### **existenciálne:**

Žiak

- hospicovú starostlivosť chápe ako možnosť dôstojného zomierania a paliatívnu medicínu ako spojenie vedy a ľudskosti
- uznáva hodnotu individuálneho ľudského života a dôstojnosť človeka bez ohľadu na jeho schopnosť podať výkon
- je pripravený klásť si otázky o zmysle utrpenia vo svete a reflektovať postoj vlastnej viery v konfrontácii s kresťanskou odpoveďou spojenou s vierou a nádejou vo vzkriesenie
- rozvíja vo svojom živote rozmer večnosti

### **Prierezová téma mediálna výchova**

Žiak

- osvojí si schopnosť kriticky posudzovať mediálne šírené posolstvá, vie objaviť hodnotné a pozitívne obsahy a dokáže sa brániť negatívnym vplyvom médií

### **Prierezová téma osobnostný a sociálny rozvoj**

Žiak

- integruje do svojho života prosociálne hodnoty, postoje a sociálne normy uskutočňuje vo svojom živote kresťanské princípy v duchu solidarity a lásky

### **Medzipredmetové vzťahy**

Dejepis

- Revolúcia bez mantinelov- *osvietenstvo, ľudské práva*

Literárna výchova

- Epická poézia - *metafora*

Slovenský jazyk - konverzácia

- Rodina – *vzťahy v rodine, rodinná oslava*

Umenie a kultúra

- Odlišnosť každodenných a umeleckých vyjadrovacích prostriedkov -*všednosť a slávnosť, sakrálne umenie*

### **Začlenenie prierezových tém**

Prostredníctvom začlenenia prierezových tém do obsahu učiva náboženskej výchovy, žiak rozvíja nasledovné kompetencie:

#### Mediálna výchova

2. téma: Hodnoty života

Žiak

- dokáže preskúmať rôzne druhy prameňov informácií a vie zaujať k nim kritický postoj
- osvojí si schopnosť kriticky posudzovať mediálne šírené posolstvá

## Osobný a sociálny rozvoj

### 1 téma: Moje hodnoty

Žiak

- je pripravený pre otvorené vzťahy v dôveryhodnom prostredí
- využíva možnosti na vytváranie medziľudských vzťahov
- uvedomuje si význam sebazdieľania

### 5. téma: Pramene plnohodnotného života (SP)

Žiak

- má pozitívny vzťah k druhým ľuďom
- ovláda a riadi svoje konanie a správanie tak, aby bol so sebou spokojný a vážil si sám seba
- cení si vlastnú jedinečnosť a rešpektuje jedinečnosť ostatných
- je pripravený byť v interakcii s inými ľuďmi v rôznych kontextoch

### 6. téma: Plnosť života

Žiak

- nachádza si svoje miesto v spoločnosti iných ľudí
- v medziľudských vzťahoch vníma túžbu človeka po prekročení samého seba, zároveň si uvedomuje možnosť jej zneužitia

## Enviromentálna výchova

### 2. téma: Hodnoty života

Žiak

- vníma život ako najvyššiu hodnotu

Názov témy	Vých. – vzdelávacie ciele	Metódy	MPV
<b>1. Moje hodnoty</b>	Záujem o pravé hodnoty vo svojom živote.	Riešenie problémovej situácie, rozhovor	
1.1 Hodnoty (s. 10)			
1.2 Životný štýl (s. 14 )	Rozvoj mravného úsudku.	Diskusia, práca v skupinách	
1.3 Drogy verzus hodnoty (s 18)	Návyk kritického rozlišovania.	Hra, výklad, rozhovor	
1.4 Rozhodnutia (s. 20)	Formovať návyk zodpovedného rozhod.	Výklad, rozhovor	
<b>2. Hodnoty života</b>	Mýtus a pravdivosť biblického textu, aktuálne poslanstvo SP.	Práca s obrazom, výklad	
2.1 Obraz sveta v mýtuse a v logu (s. 29)			
2.2 Boh povedal a bolo to dobré (s. 32)	Výrazové vyjadrenie textu Gn 1.	Práca s textom a obrazom	
2.3 Život v raji (s. 38)	Vytvoriť obraz „ raja“.	Rozhovor, maľovanie	
2.4 Človek správcom Zeme (s. 41)	Zodpovednosť za miesto, kde žijem.	Práca so symbolom	
2.5 Človek ako spoločenstvo osôb (s. 44)	Zdravá sebaúcta a vzájomná úcta.	Brainstorming, výklad	
2.6 Láska=eros, filia alebo agapé? (s.49 )	Rozvíjať dar lásky vo svojom živote.	Dialóg, výklad	
2.7 Manželstvo – áno alebo nie? (s.52 )	Vzťah k manžel. a rodinnému životu.	Diskusia, výrazové maľovanie	
2.7 Plodnosť – dar alebo ohrozenie? (s.58)	Pozitívny postoj k plodnosti človeka.	Rozhovor, výklad	
2.8 Nechať žiť je správna voľba (s. 61)	Právo človeka na život od počatia.	Riešenie problému, výklad	
2.9 Rodina a moje miesto v nej (s. 67)	Podieľať sa na dobrej atmosfére v rodine	Práca s textom, výklad	
<b>3. Šírenie kresťanských hodnôt v Európe</b>	Rozmanitosť úloh v Cirkvi..	Práca s textom, výklad	
3.1 Je potrebná autorita? (s. 71)			
3.2 Obraz a skutočnosť (s. 78)	Skutočnosť obrazov Cirkvi.	Práca s textom	
3.3 Neúnnavný atlét (s. 84)	Šírenie kresťanstva sv. Pavlom.	Práca s mapou, v skupinách	
3.4 Dejiny a legenda (s. 96)	Postoj svedectva vo viere.	Výklad, práca s textom	
3.5 Syntéza života a viery (s.99)	Prínos mníšstva pre kultúru Európy.	Brainstorming, rozhovor	



3.6 Requiem aeternam deo (s. 102 )	Vyjadrovať pravdy o svete.	Práca s textom,výklad	
<b>4. Kresťanské hodnoty v spoločnosti</b>	Sloboda a zodpovednosť voči ostatným.	Hra,rozhovor,výklad	
4.1 Človek a jeho vzťah k spoločnosti (s. 114)			
4.2 Vzťah Cirkvi – štát (s. 119)	Úloha Cirkvi a politiky v spoločnosti.	Práca s obrazom,diskusia	
<b>5. Pramene plnohodnotného života</b>	Hodnota stretnuti sa s Bihim v modlitbe.	Práca so symbolom	
5.1 Studňa alebo pravda o mne samom (s. 128)			
5.2 Otčenáš a môj život (s. 140)	Výrazové vyjadrenie modlitby Otčenáš.	Práca s obrazom,rozhovor	
5.3 Stojím pred tebou (s. 145)	Podmienky dobrej modlitby.	Práca s textom	
5.4 Zázrak, kúzlo alebo trik? (s. 147)	Zázrak a môj postoj k nim.	Anketa,brainstorming	
5.5 V zajatí temných síl (s. 158)	Hodnota sviatostného života.	Riešenie problému	
5.6 Ježiš kladie svoje ruky na človeka (s. 160)	Podstata slávenia sviaostí.	Práca s obrazmi,maľovanie	
<b>6. Plnosť života</b>	Prínos paliatívnej medicíny a hospicová starostlivosť.Význam sviatosti pomazania chorých.	Diskusia,práca s obrazom, výklad	
6.1 Právo na smrť alebo na dôstojné umieranie?(s.167)			
6.2 Brána len pre mňa (s. 171)	Paradox smrti a nového života.	Práca s textom	
6.3 Samovražda (s. 182)	Hodota dobrých medziľud. Vzťahov.	Riešenie problému	
6.4 Posmrtný život (s. 186)	Kresťanské posolstvo nádeje na posmrtný život.	Výklad,výrazové maľovanie	
Záverečné zhrnutie	Význam a zmysel viery v živote	Diskusia	

## Občianska náuka

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	1, 1, 1
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	96
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika učebného predmetu

Občianska náuka je neoddeliteľnou súčasťou všestrannej prípravy žiakov pre spoločenský život. Otvára cestu k realistickému sebapoznávaniu a poznávaniu osobností druhých ľudí a k pochopeniu vlastného konania i konania druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií. Svojím obsahom pomáha žiakom orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaní do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb. Vyučovacie ciele sú zamerané na vytváranie takého hodnotového a orientačného systému poznatkov žiakov, ktorý im uľahčí orientáciu v budúcom každodennom smerovaní občianskeho života. Vzdelávacia oblasť sa podieľa na kultivácii človeka, na schopnosti plne prežiť život. Má poznávaciu, integračnú a kreatívnu funkciu. Pripravuje človeka na život aj pracovný proces, na vytváranie materiálnych a kultúrnych hodnôt, pomáha pri hodnotovej orientácii, formovaní vkusu a pri vytváraní postojev človeka. Vzdelávacie obsah predmetu je rozdelený na tematické okruhy:

**Človek v spoločnosti**

**Človek ako občan**

**Človek a právo**

**Človek a ekonomika**

### 2. Ciele učebného predmetu

Cieľom učebného predmetu občianska náuka je aby si žiaci osvojili informácie o ľudskej spoločnosti a spoločenskej skupine, oboznámili sa so základnými sociálnymi návykmi a schopnosťami nevyhnutnými pre styk a komunikáciu s ľuďmi. Primerane si osvojili estetické cítenie v každodennom živote. Naučili sa zodpovednosti slušnosti a etikete. Získali informácie o štáte a jeho funkcii, ústave a politickom systéme v SR, štátnej správe a samospráve, aby žiaci mali vedomosti o politických stranách, práve voliť, základných hodnotách a princípoch demokracie. Získali základné informácie o úradoch a inštitúciách, osvojili si praktické zručnosti pri komunikácii v úradoch. Ďalej aby získali poznatky o práve a spravodlivosti, o pojmoch právny štát, právna ochrana občanov. Rozšírili si poznatky o ľudských právach, osvojili si funkciu verejného ochrancu práv. Naučili sa o sústave súdov, právnej zodpovednosti, aj o trestnoprávnej zodpovednosti, orgánoch činných v trestnom konaní a kriminalite páchanej na mladistvých a kriminalite páchanej mladistvými. Rozšírili a doplnili si poznatky o trhu a jeho fungovaní, hľadaní zamestnania, podpore v nezamestnanosti, osvojili si princípy hospodárenia jednotlivca a rodiny. Naučili sa riešiť a posudzovať krízové finančné situácie a sociálne zabezpečenie občanov.

**Kompetencie:**

### **intrapersonálne a interpersonálne kompetencie**

- regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti, zapájať sa do medziľudských vzťahov
- preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných
- rešpektovať všeľudské etické hodnoty
- uznávať ľudské práva a slobody

### **komunikatívne a sociálne – interakčné kompetencie**

- vie primerane ústne a písomne sa vyjadrovať
- spracovávať a využívať písomné materiály
- vysvetľovať a riešiť problémové úlohy a situácie, čítať, rozumieť a využívať text

### **kompetencia tvorivo riešiť problémy**

- schopnosť vyhodnocovať základné dopady, napríklad pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyť, chudoba, telesné a duševné zdravie, ...
- schopnosť stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani

### **podnikateľské kompetencie**

- orientovať sa na vlastné podnikanie, zlepšovať svoje pracovné a podnikateľské výkony, nachádzať prácu
- učiť sa ako sa učiť, prispôsobovať sa zmenám a využívať informačné toky
- správať sa energicky, byť citovo stabilný a optimistický, čestný, otvorený, spravodlivý, spoľahlivý a dôveryhodný

### **kompetencia využívať informačné technológie**

- rozvíjať základné jednoduché zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase

### **kompetencia byť demokratickým občanom**

- vie žiť plnohodnotný sociálny život
- rozvíjať svoje schopnosti ako je empatia, asertivita, tolerancia, rešpektovanie práv a slobôd
- prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte

### 3. Metódy a formy práce

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy práce</b>
Základy spoločenského správania a pravidiel spoločenského styku	<ul style="list-style-type: none"><li>• informačnoreceptívna – výklad, problémový výklad</li><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• návšteva výstavy</li><li>• zážitkové učenie- hranie rolí, simulácie, scény, modelové situácie</li><li>• skupinová práca žiakov</li><li>• individuálna práca žiakov</li></ul>
Morálka	<ul style="list-style-type: none"><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• skupinová práca žiakov</li><li>• práca vo dvojici</li><li>• práca s internetom</li><li>• individuálna práca žiakov</li><li>• práca s knihou</li></ul>
Zdravie a život, vzťahy jedinca k svojej osobe	<ul style="list-style-type: none"><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• frontálna výučba</li><li>• skupinová práca žiakov</li></ul>

### 4. Spôsoby hodnotenia

#### **a/ podľa počtu skúšaných žiakov**

- individuálne
- skupinovo
- frontálne

#### **b/ podľa časového zaradenia**

- priebežné skúšanie- skúša sa učivo jednej alebo niekoľkých vyučovacích hodín
- súhrnné skúšanie- skúša sa učivo tematického celku alebo učivo za celé klasifikačné obdobie

#### **c/ podľa spôsobu vyjadrovania sa**

- ústne skúšanie- ústne odpovede
- písomné skúšanie- neštandardizovaný didaktický test, cieľový test, test voľných odpovedí, písomná práca

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektuje doporučenia psychologických vyšetrení žiakov a uplatňuje ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiakov. Uplatňuje také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiakov a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volí taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

## 5.Požiadavky na výstup z 1. ročníka

Žiak

- ovláda zásady spoločenského správania
- vie definovať etiketu
- vie vymenovať formy oficiálneho styku
- vie vymenovať formy formálneho styku
- vie byť úctivý
- vie byť ohľaduplný
- má cit pre estetickosť
- vie byť taktný
- ovláda druhy pozdravov
- pozná zásady zdravenia, druhy oslovení
- ovláda spôsoby a zásady predstavovania sa
- pozná pravidlá pri rozhovore
- vie správne podať ruku - ovláda pravidlá podania rúk
- vie vysvetliť pojem menu
- vie zostaviť jedálny lístok
- ovláda zásady konzumácie jedál
- vie sa správať pri spoločenských podujatiach – kino, divadlo, koncert
- vie vysvetliť pojem vernisáž
- vie vysvetliť čo je elegancia a vkus
- vie definovať morálku
- vie vysvetliť rozdiel medzi morálnou a právnou normou
- vie vysvetliť čo je morálne dobro a čo je morálne zlo
- pozná morálne a základné ľudské hodnoty
- pozná všeľudské morálne hodnoty
- vie definovať funkciu morálnych noriem
- vie vysvetliť pojem charakter
- vie charakterizovať ekológiu
- vie vysvetliť pojem environmentálna etika
- vie vysvetliť environmentálny holizmus
- vie charakterizovať pojmy zdravie a choroba
- vie vysvetliť význam telesného pohybu a športu pre zdravie človeka
- vie objasniť pojem životospráva
- vie vysvetliť pojmy vegetariánstvo, bulímia, anorexia
- pozná príčiny civilizačných chorôb a možnosti ich prevencie
- pozná zásady správneho životného štýlu
- vie rozlíšiť fyzickú a duševnú prácu
- vie vhodne využívať voľný čas
- pozná vplyv správneho životného štýlu na zdravie človeka

## **6.Obsah školského programu predmetu občianska náuka**

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
1.	<b>Človek v spoločnosti</b> Základy spoločenského správania a pravidiel spoločenského styku Morálka Zdravie a život, vzťahy jedinca k svojej osobe	<b>33</b> 10 8 15
2.	<b>Človek ako občan</b> Základy politológie Základy sociológie	<b>33</b> 17 16
3.	<b>Človek a právo</b> <b>Človek a ekonomika</b>	<b>20</b> <b>13</b>

## **7.Učebnicové zdroje**

### **Doplnková literatúra :**

1. Brázdová, D. : Pravidlá spoločenského správania – čo sa patrí a čo nie, IRIS Praha 1991
2. Chorvát, E. – Orlík, J. : Lexikón slušného správania, Žilina, Matys 1997
3. Miedzgová, J. : Základy etiky, Bratislava, SPN, 2. vyd. 1996
4. Tvrdoň, J. a kol. : Lexikón spoločenského styku, Bratislava ,Obzor 1977
5. A. Martinská Vavrová : Nová maturita – Náuka o spoločnosti, Vydavateľstvo Príroda 2005
6. J. Sopóci, B. Búzik : Základy sociológie, SPN Bratislava 1995
7. R. Tóth : Základy politológie, SPN Bratislava 2007
8. A. Krsková, D. Krátka : Základy práva a ochrana spotrebiteľa, SPN Bratislava 1996
9. R. Šlosár, S. Búrová, Ľ. Fabová, J. Lisý : Základy ekonómie a ekonomiky, SPN Bratislava 1995
10. A. Bocková, D. Ďurajková, K. Feketeová, Z. Sakáčová : Náuka o spoločnosti- - príprava na maturity a prijímacie skúšky na vysoké školy, SPN Bratislava 1998
11. Zmaturuj z nauky o spoločnosti, Vydavateľstvo Didaktis
12. Ľ. Bagalová, D. Gogolová : Ľudské práva a zručnosti potrebné na ich uplatnenie, metodická príručka pre učiteľov ZŠ a SŠ, ŠPÚ Bratislava 2007
13. Album ľudských práv, vydalo Informačné a dokumentačné stredisko o Rade Európy, Bratislava
14. L. Kiczko a kol.: Slovník spoločenských vied, SPN 1997
15. Všeobecná deklarácia ľudských práv – dokument
16. Listina práv dieťaťa – dokument
17. E. Mistrík: Základy estetiky a etikety. SPN Bratislava 2006

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
<p><b>Úvod do spoločenského vzdelávania</b></p> <p><b>( 3 hod. )</b></p>	<p>Úvod do problematiky predmetu Význam spoločenskovedného vzdelávania pre život človeka Dôležitosť získavania nových vedomostí pre uplatnenie sa v živote – zabezpečenie pre seba a svoju rodinu životné prostriedky</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Význam spoločenskovedného vzdelávania pre život človeka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vzbudiť u žiakov záujem o predmet</li> <li>• Zapojiť sa do spoločenskej praxe a mať prospech zo získavania vedomostí a zručností po celý život</li> </ul>	<p>Osobný a sociálny rozvoj</p>
<p><b>Psychológia a základy medzilidskej komunikácie</b></p> <p><b>( 10 hod. )</b></p>	<p>Psychológia – veda o človeku a jeho psychike, úrovne psychiky Činitele psychického vývinu – vývoj, vývin, dedičnosť, prostredie Osobnosť, typy osobnosti Sebapoznanie, sebaovládanie a sebvýchova</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Psychológia – veda o človeku a jeho psychike, význam psychológie</li> <li>• Dve úrovne psychiky</li> <li>• Vývoj, vývin, dedičnosť, prostredie – činitele psychického vývinu</li> <li>• Osobnosť – vlastnosti, črty osobnosti</li> <li>• Typy osobnosti – flegmatik, cholerik, sangvinik, melancholik</li> <li>• Sebapoznanie, sebaovládanie, sebvýchova</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť definovať psychológiu</li> <li>• Poznať význam psychológie pre človeka</li> <li>• Poznať dve úrovne psychiky</li> <li>• Vedieť vysvetliť dve úrovne psychiky</li> <li>• Poznať činitele psychického vývinu</li> <li>• Vedieť charakterizovať osobnosť</li> <li>• Poznať vlastnosti, črty osobnosti</li> <li>• Vedieť charakterizovať jednotlivé typy osobnosti (podľa Hippokratovo – Galenovej typológie)</li> <li>• Vedieť sa ovládať</li> </ul>	

	<p>Poznanie svojich silných a slabých stránok  Prejavy správania (pozdrav, oslovenie, predstavovanie, rozhovor, poďakovanie, ospravedlnenie)  Prejavy správania (zrakový kontakt, úsmev, podanie rúk)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Silné a slabé stránky</li> <li>• Druhy pozdravov</li> <li>• Zásady zdravenia</li> <li>• Druhy oslovení</li> <li>• Spôsoby predstavovania</li> <li>• Zásady predstavovania</li> <li>• Pravidlá pri rozhovore</li> <li>• Poďakovanie, ospravedlnenie</li> <li>• Zrakový kontakt, úsmev</li> <li>• Pravidlá pri podávaní rúk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť posúdiť svoje silné a slabé stránky</li> <li>• Poznať druhy pozdravov</li> <li>• Vedieť zásady zdravenia</li> <li>• Vedieť druhy oslovení</li> <li>• Poznať spôsoby a zásady predstavovania</li> <li>• Poznať pravidlá pri rozhovore</li> <li>• Vedieť správne podať ruku</li> <li>• Vedieť sa poďakovať</li> <li>• Vedieť sa ospravedlniť</li> </ul>	Osobný a sociálny rozvoj
	<p>Morálne normy a ich uplatňovanie v spoločnosti  Sociálna výmena (komunikácia)  – typy sociálnej výmeny  Empatia a asertivita v komunikácii</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Morálka</li> <li>• Morálna norma</li> <li>• Právna norma</li> <li>• Verbálna komunikácia</li> <li>• Neverbálna komunikácia</li> <li>• Komunikácia činmi</li> <li>• Empatia a asertivita v komunikácii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť definovať morálku</li> <li>• Vedieť vysvetliť rozdiel medzi morálnou a právnou normou</li> <li>• Vedieť charakterizovať komunikáciu</li> <li>• Vedieť vymenovať typy sociálnej výmeny</li> <li>• Vedieť charakterizovať jednotlivé typy sociálnej výmeny</li> <li>• Byť empatický – vedieť sa vžiť do situácie iných</li> <li>• Byť zdravo kritický</li> </ul>	



<p><b>Historické fakty o Slovenskej republike a našej štátnosti ( 6 hod. )</b></p>	<p>Vznik Slovenskej republiky, susedné štáty Slovenskej republiky Slovenská republika ako právny a demokratický štát Formy demokracie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vznik SR</li> <li>• Susedné štáty SR</li> <li>• Právny štát</li> <li>• Charakteristika právneho štátu</li> <li>• Základné znaky právneho štátu</li> <li>• Demokracia</li> <li>• Základný princíp demokracie</li> <li>• Základné črty demokracie</li> <li>• Priama a nepriama demokracia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť vznik SR</li> <li>• Poznať príčiny vzniku SR</li> <li>• Vedieť vymenovať susedné štáty SR</li> <li>• Vedieť vymenovať a charakterizovať základné znaky právneho štátu</li> <li>• Vedieť definovať pojem demokracia</li> <li>• Poznať základný princíp demokracie</li> <li>• Vedieť vymenovať základné črty demokracie</li> <li>• Vedieť rozlíšiť priamu demokraciu od nepriamej</li> <li>• Vedieť vymenovať znaky nepriamej demokracie</li> </ul>	<p>Osobný a sociálny rozvoj</p>
	<p>Znaky štátu Funkcie štátu SR – členský štát EÚ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Štátna moc, štátna suverenita, štátne územie, štátne občianstvo, štátne symboly</li> <li>• Štát a jeho funkcie (vnútorné a vonkajšie)</li> <li>• Európska Únia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť vymenovať a charakterizovať znaky štátu</li> <li>• Vedieť hymnu SR</li> <li>• Vedieť vymenovať a charakterizovať funkcie štátu</li> <li>• Vedieť čo je Európska Únia</li> <li>• Poznať súčasné postavenie SR v európskych a svetových štruktúrach</li> </ul>	

<p><b>Súčasný svet (8 hod.)</b></p>	<p>Charakteristika a rozmiestnenie obyvateľstva na Zemi Kultúra rôznych skupín obyvateľstva Globálne problémy ľudstva – rýchly rast počtu obyvateľov na Zemi Energetické a surovinové problémy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika a rozmiestnenie obyvateľstva na Zemi</li> <li>• Kultúra jednotlivých skupín obyvateľstva</li> <li>• Globálne problémy ľudstva – rýchly rast počtu obyvateľov na Zemi</li> <li>• Problémy s rýchlym rastom veľkých miest</li> <li>• Zmenšovanie zásob neobnoviteľných prírodných zdrojov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť charakterizovať obyvateľstvo na Zemi</li> <li>• Poznať rozmiestnenie obyvateľstva na Zemi</li> <li>• Poznať kultúru jednotlivých skupín obyvateľstva</li> <li>• Poznať globálne problémy ľudstva</li> <li>• Poznať energetické a surovinové problémy</li> </ul>	<p>Multikultúrna výchova</p>
	<p>Problém rastu obyvateľstva a jeho výživy Civilizačné choroby 21. storočia Problémy s ochranou životného prostredia Obyvateľstvo a hospodárstvo Slovenskej republiky</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problémy so zabezpečením výživy obyvateľstva</li> <li>• Civilizačné choroby 21. storočia</li> <li>• Problémy s ochranou životného prostredia</li> <li>• Zloženie obyvateľstva SR</li> <li>• Hospodárstvo SR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť hodnotiť celospoločenské javy ako je chudoba, gamblérstvo, drogy, terorizmus, globalizácia sveta, novodobé nemoci</li> <li>• Vedieť poskytovať najjednoduchšie cesty na riešenie protispoločenských javov</li> <li>• Poznať zloženie obyvateľstva SR</li> <li>• Poznať hospodárstvo SR</li> </ul>	

<p><b>Mravné rozhodovanie človeka. Človek - občan (6 hod.)</b></p>	<p>Rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám, handicapovaným ľuďom a ľuďom s odlišným svetonázorom          Ľudské práva – charakteristika, rozdelenie          Ochrana ľudských práv          Zodpovednosť človeka za seba a svoju rodinu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám, handicapovaným ľuďom a ľuďom s odlišným svetonázorom</li> <li>• Ľudské práva – rozdelenie</li> <li>• Ochrana ľudských práv (ombudsman, Rada Európy, OSN, ...)</li> <li>• Zodpovednosť človeka za seba a svoju rodinu – právne vzťahy v rodine, uplatnenie práva v otázkach ochrany života, zdravia a majetku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Byť tolerantný</li> <li>• Mať rešpekt a úctu k iným rasám, etnikám, handicapovaným ľuďom a ľuďom s odlišným svetonázorom</li> <li>• Vedieť charakterizovať ľudské práva</li> <li>• Poznať rozdelenie ľudských práv</li> <li>• Poznať prostriedky na ochranu ľudských práv</li> <li>• Rozvíjať morálne a vôľové vlastnosti – kritickosť, húževnatosť, samostatnosť a primerané sebavedomie</li> </ul>	<p>Osobný a sociálny rozvoj          Environmen-tálna výchova</p>
	<p>Zodpovednosť človeka za životné prostredie          Záverečné opakovanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zodpovednosť človeka za životné prostredie</li> <li>• Ochrana a tvorba životného prostredia</li> <li>• Chránené oblasti v SR</li> <li>• Chránené zvieratá a rastliny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť definovať pojem ekológia</li> <li>• Aktívne sa zapájať do ochrany životného prostredia</li> <li>• Poznať chránené oblasti v SR</li> <li>• Poznať chránené zvieratá a rastliny</li> <li>• Vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu</li> </ul>	

## Metódy a formy práce pre 2. ročník

Tematický celok	Metódy a formy práce
Človek ako občan Základy politológie	<ul style="list-style-type: none"><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• diskusia</li><li>• práca s internetom</li></ul>
Základy sociológie	<ul style="list-style-type: none"><li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li><li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• diskusia</li><li>• skupinová práca žiakov</li><li>• práca vo dvojici</li></ul>
Inštitúcie a úrady	<ul style="list-style-type: none"><li>• informačnoreceptívna – výklad</li><li>• exkurzia</li></ul>

## Požiadavky na výstup z 2. ročníka

Žiak

- vie charakterizovať štát
- pozná príčiny vzniku štátu
- vie kedy vznikla samostatná SR
- pozná príčiny vzniku SR
- vie vymenovať a charakterizovať základné znaky právneho štátu
- vie charakterizovať pojem demokracia
- vie vymenovať základné črty demokracie
- vie rozlíšiť priamu demokraciu od nepriamej
- vie vymenovať znaky nepriamej demokracie
- vie vymenovať a charakterizovať znaky štátu
- vie hymnu SR – „Nad Tatrou sa blýska“
- vie vymenovať a charakterizovať funkcie štátu
- vie vymenovať a charakterizovať druhy volieb
- vie charakterizovať termín Ústava SR
- pozná štruktúru Ústavy SR
- vie charakterizovať pojem štátna moc
- vie vymenovať tri druhy štátnej moci (zákonodarnú, výkonnú, súdnu)
- vie charakterizovať pojem parlament
- vie vymenovať právomoci parlamentu
- pozná zloženie vlády
- pozná právomoci vlády SR
- pozná prezidenta SR, jeho postavenie a právomoci
- pozná úlohy súdov a prokuratúry
- pozná cieľ politických strán, ich rozdelenie
- vie vysvetliť termín politická strana
- pozná orgány obce (mesta) a VÚC
- vie vymenovať kraje v SR

- vie vymenovať práva a povinnosti občanov obce (mesta)
- pozná médiá, ich funkcie
- vie zmysluplne využívať médiá a ich produkty
- vie charakterizovať pojem sociológia
- vie vymenovať hľadiská sociologického skúmania
- pozná dve úrovne sociologického skúmania
- vie vysvetliť termín socializácia
- pozná dve funkcie socializácie
- pozná dve fázy socializácie
- vie charakterizovať pojem deviácia
- pozná príčiny vzniku deviácie
- vie vysvetliť pojem sociálna skupina
- pozná rozdelenie skupín
- vie vysvetliť pojem sociálna nerovnosť a sociálna stratifikácia
- vie pozitívne pristupovať k pojmom sociálna nerovnosť a chudoba
- vie charakterizovať termín rodina
- pozná typy manželstva
- vie vymenovať hlavné štádiá životného cyklu rodiny
- vie vysvetliť pojem náboženstvo
- pozná funkcie náboženstva, náboženskú toleranciu
- vie rozlíšiť cirkev, sektu, kult
- vie získať praktické zručnosti pri komunikácii na pošte, na polícii, v banke, na úrade práce, na mestskom úrade

### **Obsah školského programu predmetu občianska náuka**

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
1.	<b>Človek v spoločnosti</b> Základy spoločenského správania a pravidiel spoločenského styku Morálka Zdravie a život, vzťahy jedinca k svojej osobe	<b>33</b> 10 8 15
2.	<b>Človek ako občan</b> Základy politológie Základy sociológie Inštitúcie a úrady	<b>33</b> 20 8 5
3.	<b>Človek a právo</b> <b>Človek a ekonomika</b> <b>Príprava na samostatný život</b>	<b>17</b> <b>10</b> <b>6</b>

## Učebnicové zdroje

### **Doplnková literatúra :**

1. A. Martinská Vavrová : Nová maturita – Náuka o spoločnosti, Vydavateľstvo Príroda 2005
2. J. Sopóci, B. Búzik : Základy sociológie, SPN Bratislava 1995
3. R. Tóth : Základy politológie, SPN Bratislava 2007
4. A. Bocková, D. Ďurajková, K. Feketeová, Z. Sakáčová : Náuka o spoločnosti-  
- príprava na maturity a prijímacie skúšky na vysoké školy,  
SPN Bratislava 1998
5. Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Vydavateľstvo Didaktis 2002
6. L. Kiczko a kol.: Slovník spoločenských vied, SPN 1997
7. Ústava SR

**Rozpis osnov občianska náuka - 2.ročník**

**6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál  
1/33 hodín**

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
<b>Človek ako občan</b> <b>Základy politológie</b> <b>( 20 hod. )</b>	Úvod do problematiky predmetu Vznik štátu Vznik Slovenskej republiky	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Štát – jeho vznik</li> <li>• Vznik SR</li> <li>• Príčiny vzniku SR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vzbudiť u žiakov záujem o predmet</li> <li>• Vedieť čo je štát</li> <li>• Poznať príčiny vzniku štátu</li> <li>• Vedieť kedy vznikla samostatná SR</li> <li>• Poznať príčiny vzniku SR</li> </ul>	Osobný a sociálny rozvoj
	SR ako právny štát SR ako demokratický štát Formy demokracie Znaky štátu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Právny štát</li> <li>• Charakteristika právneho štátu</li> <li>• Základné znaky právneho štátu</li> <li>• Demokracia</li> <li>• Základný princíp demokracie</li> <li>• Základné črty demokracie</li> <li>• Priama a nepriama demokracia</li> <li>• Štátna moc, štátna suverenita, štátne územie, štátne občianstvo, štátne symboly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť vymenovať a charakterizovať základné znaky právneho štátu</li> <li>• Vedieť čo je demokracia</li> <li>• Poznať základný princíp demokracie</li> <li>• Vedieť vymenovať základné črty demokracie</li> <li>• Vedieť rozlíšiť priamu demokraciu od nepriamej</li> <li>• Vedieť vymenovať znaky nepriamej demokracie</li> <li>• Vedieť vymenovať a charakterizovať znaky štátu</li> <li>• Vedieť hymnu SR</li> </ul>	
	Funkcie štátu Voľby, volebné právo Ústava SR a jej podstata Štátna moc – horizontálne členenie štátnej moci	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Štát a jeho funkcie (vnútorné a vonkajšie)</li> <li>• Voľby, funkcie volieb</li> <li>• Druhy volieb, volebné právo</li> <li>• Ústava SR</li> <li>• Štruktúra Ústavy SR (preambula, deväť hláv, 156 článkov)</li> <li>• Štátna moc</li> <li>• Rozdelenie štátnej moci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť vymenovať a charakterizovať funkcie štátu</li> <li>• Vedieť charakterizovať funkciu volieb</li> <li>• Poznať druhy volieb</li> <li>• Vedieť charakterizovať Ústavu SR</li> <li>• Poznať štruktúru Ústavy SR</li> <li>• Vedieť charakterizovať štátnu moc</li> <li>• Vedieť vymenovať tri druhy štátnej moci</li> </ul>	Osobný a sociálny rozvoj

	<p>Opakovanie učiva Zákonodarná moc – parlament Výkonná moc – prezident SR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parlament – zloženie parlamentu</li> <li>• Právomoci parlamentu</li> <li>• Prezident SR</li> <li>• Postavenie prezidenta SR</li> <li>• Právomoci prezidenta SR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zopakovať prebraté učivo</li> <li>• Vedieť charakterizovať parlament</li> <li>• Vedieť vymenovať právomoci parlamentu</li> <li>• Poznať prezidenta SR</li> <li>• Poznať jeho poslanie a právomoci</li> </ul>	
	<p>Výkonná moc – vláda SR Súdna moc – súdy prokuratúra Politické strany a hnutia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vláda, zloženie vlády</li> <li>• Právomoci vlády</li> <li>• Súdy – typy a sústava súdov</li> <li>• Úlohy súdov a prokuratúry</li> <li>• Rozdelenie politických strán a hnutí</li> <li>• Cieľ politických strán a hnutí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť zloženie vlády</li> <li>• Poznať právomoci vlády</li> <li>• Poznať úlohy súdov a prokuratúry</li> <li>• Vedieť charakterizovať politickú stranu a hnutie</li> <li>• Vedieť rozdelenie politických strán a hnutí</li> <li>• Poznať cieľ politických strán a hnutí</li> </ul>	
	<p>Štátna správa a samospráva Médiá – funkcie médií Opakovanie a systematizácia učiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Štátna správa a samospráva</li> <li>• Základná jednotka samosprávy – obec (mesto)</li> <li>• Práva a povinnosti občanov obce (mesta)</li> <li>• Orgány obce (mesta)</li> <li>• VÚC = vyšší územný celok</li> <li>• Orgány VÚC</li> <li>• Médiá – funkcie médií</li> <li>• Slobodný prístup k informáciám</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznať orgány obce (mesta)</li> <li>• Vedieť vymenovať práva a povinnosti občanov obce (mesta)</li> <li>• Vedieť vymenovať kraje v SR</li> <li>• Poznať médiá</li> <li>• Vedieť vymenovať funkcie médií</li> <li>• Vedieť zmysluplne využívať médiá a ich produkty</li> <li>• Zopakovať prebraté učivo</li> </ul>	



<b>Základy sociológie (8 hod.)</b>	Sociológia – vymedzenie pojmu, hľadiská sociologického skúmania, dve úrovne sociologického skúmania Socializácia Deviácia Sociálne skupina, druhy sociálnych skupín	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sociológia – vymedzenie pojmu</li> <li>• Šesť hľadísk sociologického skúmania – ich charakteristika</li> <li>• Dve úrovne sociologického skúmania ich charakteristika</li> <li>• Socializácia</li> <li>• Dve funkcie socializácie</li> <li>• Dve fázy socializácie</li> <li>• Deviácia – vymedzenie pojmu</li> <li>• Príčiny vzniku deviácie</li> <li>• Sociálna skupina, základné znaky skupiny</li> <li>• Druhy sociálnych skupín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť charakterizovať sociológiu</li> <li>• Vedieť vymenovať šesť hľadísk sociologického skúmania</li> <li>• Poznať dve úrovne sociologického skúmania</li> <li>• Vedieť charakterizovať socializáciu</li> <li>• Poznať dve funkcie socializácie</li> <li>• Poznať dve fázy socializácie</li> <li>• Vedieť vysvetliť deviáciu</li> <li>• Poznať príčiny vzniku deviácie</li> <li>• Vedieť vysvetliť a charakterizovať sociálnu skupinu</li> <li>• Poznať rozdelenie sociálnych skupín</li> <li>• Vedieť vymedziť základné znaky sociálnej skupiny</li> </ul>	
	Sociálne nerovnosti Rodina ako sociálna skupina Náboženské spoločenstvo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sociálne nerovnosti, sociálna stratifikácia</li> <li>• Základ sociálnej stratifikácie – ekonomické postavenie, moc, prestíž</li> <li>• Rodina</li> <li>• Typy manželstva</li> <li>• Životný cyklus rodiny</li> <li>• Náboženstvo</li> <li>• Funkcie náboženstva v spoločnosti</li> <li>• Náboženské organizácie – cirkvi, sekty, kulty</li> <li>• Náboženská tolerancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedieť vysvetliť sociálna nerovnosť a sociálna stratifikácia</li> <li>• Vedieť charakterizovať rodinu</li> <li>• Poznať typy manželstva</li> <li>• Vedieť vymenovať hlavné štádiá životného cyklu rodiny</li> <li>• Vedieť vysvetliť náboženstvo</li> <li>• Poznať funkcie náboženstva</li> <li>• Vedieť rozlíšiť cirkev, sektu, kult</li> <li>• Vedieť vysvetliť náboženskú toleranciu</li> </ul>	Multikultúrna výchova
<b>Inštitúcie a úrady (5 hod.)</b>	Opakovanie učiva Získavanie praktických zručností na pošte Získavanie praktických zručností na polícii	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Základné informácie o pošte</li> <li>• Návšteva pošty</li> <li>• Základné informácie o polícii</li> <li>• Návšteva polície</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zopakovať prebraté učivo</li> <li>• Získať praktické zručnosti pri komunikácii na pošte</li> <li>• Získať praktické zručnosti pri komunikácii na polícii</li> </ul>	Osobný a sociálny rozvoj

	<p>Získavanie praktických zručností v banke  Získavanie praktických zručností na úrade práce  Získavanie praktických zručností na mestskom úrade</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Základné informácie o banke</li> <li>• Návšteva banky</li> <li>• Základné informácie o úrade práce</li> <li>• Návšteva úradu práce</li> <li>• Základné informácie o mestskom úrade</li> <li>• Návšteva mestského úradu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Získať praktické zručnosti pri komunikácii v banke</li> <li>• Získať praktické zručnosti pri komunikácii na úrade práce</li> <li>• Získať praktické zručnosti pri komunikácii na mestskom úrade</li> </ul>	
--	--	--	---	--

### Požiadavky na výstup z 3. ročníka

Žiak

- pozná obsah a význam predmetu
- vie charakterizovať štát
- pozná dôvody vzniku štátu
- vie vymenovať a charakterizovať znaky štátu
- vie vymenovať druhy monarchií
- vie charakterizovať republiku
- vie vysvetliť rozdiel medzi prezidentskou a parlamentnou republikou
- vie charakterizovať podstatu demokracie
- vie vysvetliť rozdiel medzi priamou a nepriamou demokraciou
- vie definovať právny štát
- vie vymenovať a charakterizovať znaky právneho štátu
- vie vysvetliť funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje
- vie charakterizovať štátnu moc
- vie objasniť príčiny rozdelenia štátnej moci v SR
- vie charakterizovať parlament
- pozná právomoci parlamentu
- vie vymenovať právomoci prezidenta SR
- vie charakterizovať vládu
- vie vymenovať právomoci vlády
- pozná úlohu súdnej moci
- vie vymenovať sústavu súdov v SR
- vie charakterizovať senát, samosudcu
- vie vysvetliť nezávislosť súdnictva
- ovláda praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi
- vie charakterizovať politickú stranu
- pozná význam politických strán
- pozná ciele a rozdelenie politických strán
- pozná úlohy masmédií
- vie charakterizovať volebné právo
- vie vymenovať a rozlíšiť princípy volebného práva
- vie vymenovať a charakterizovať typy volebných systémov
- vie charakterizovať podstatu parlamentných, prezidentských, komunálnych volieb a volieb do Európskeho parlamentu
- vie definovať ľudské práva
- vie vysvetliť rozdiel ľudské práva – občianske práva
- pozná tri generácie ľudských práv
- pozná dokumenty o ľudských právach
- vie uviesť zásady a princípy práv detí, svoje práva a povinnosti
- vie obhájiť svoje práva a rešpektovať ľudské práva iných
- pozná prostriedky na ochranu ľudských práv, ich rozdelenie
- pozná funkciu verejného ochrancu ľudských práv / ombudsmana /
- vie vysvetliť čo je OSN
- pozná inštitúcie OSN a ich činnosť
- vie čo si všímame pri kúpe tovaru a poskytovaní služieb

- pozná povinnosti predajcu
- vie uplatniť reklamáciu tovaru

### **Metódy a formy práce pre 3. ročník**

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy práce</b>
Občan a štát	<ul style="list-style-type: none"> <li>• informačnoreceptívna – výklad</li> <li>• reproduktívna – riadený rozhovor</li> <li>• heuristická – rozhovor, riešenie úloh</li> <li>• brainstorming (burza nápadov)</li> <li>• frontálna výučba</li> <li>• práca s internetom</li> <li>• práca s knihou</li> <li>• skupinová práca</li> </ul>

**Rozpis osnov**  
**Občianska náuka - 3. ročník**

**6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**  
**1/30**

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy/ Medzipredmetové vzťahy
<b>Občan a štát</b> ( 30 hod.)	Obsah predmetu Štát – vznik štátu, znaky štátu (štátne územie, štátna suverenita, štátna moc, štátne občianstvo, štátne symboly) Formy štátu	Štát Vznik štátu Znaky štátu Formy štátu – monarchia –druhy monarchií Republika – druhy republík Unitárny štát Zložené štáty	Charakterizovať štát Poznať dôvody vzniku štátu Vymenovať a charakterizovať znaky štátu Vysvetliť význam občianstva pre človeka Definovať monarchiu Vymenovať druhy monarchií Charakterizovať republiku Vysvetliť rozdiel medzi prezidentskou a parlamentnou republikou Charakterizovať štáty podľa územno-organizačného členenia štátnej moci	Osobný a sociálny rozvoj
	Demokracia Právny štát Ústava Slovenskej republiky Opakovanie učiva	Demokratický režim Nedemokratický režim Priama demokracia Nepriama demokracia Základné princípy demokracie Referendum Petícia Právny štát Znaky právneho štátu Základné práva a povinnosti občanov Ústava Slovenskej republiky Štruktúra Ústavy Slovenskej republiky Parlament Prezident Vláda Súdy Samospráva Ľudské práva a slobody Symboly štátu	Charakterizovať podstatu demokracie Porovnať na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti Vysvetliť rozdiel medzi priamou a nepriamou demokraciou Definovať právny štát Vymenovať a charakterizovať znaky právneho štátu Poznať základné práva a povinnosti občanov Vysvetliť funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje Upevniť prebraté učivo	

	<p>Štátna moc – rozdelenie</p> <p>Zákonodarná moc (legislatíva) - parlament</p> <p>Výkonná moc (exekutíva) – prezident</p> <p>Výkonná moc (exekutíva) - vláda</p>	<p>Štátna moc</p> <p>Horizontálna deľba štátnej moci</p> <p>Participácia občanov na chode spoločnosti</p> <p>Parlament – právomoci</p> <p>Prezident – právomoci</p> <p>Voľba prezidenta</p> <p>Vláda - právomoci</p>	<p>Charakterizovať štátnu moc</p> <p>Objasniť príčiny rozdelenia štátnej moci v SR na tri nezávislé zložky</p> <p>Charakterizovať parlament</p> <p>Poznať právomoci parlamentu</p> <p>Vymenovať právomoci prezidenta SR</p> <p>Charakterizovať vládu</p> <p>Vymenovať právomoci vlády</p>	Osobný a sociálny rozvoj
	<p>Súdna moc (jurisdikcia)</p> <p>Verejná správa a samospráva</p> <p>Krajská správa</p>	<p>Úloha súdnej moci</p> <p>Sústava súdov v SR</p> <p>Senát, samosudca</p> <p>Nezávislosť súdnictva</p> <p>Samospráva</p> <p>Základná jednotka samosprávy</p> <p>Orgány obce/mesta</p> <p>Práva a povinnosti občanov obce/mesta</p> <p>Samosprávny kraj /VÚC/</p> <p>Právomoci samosprávnych krajov</p> <p>Orgány VÚC</p> <p>Kraje v SR</p>	<p>Poznať úlohu súdnej moci</p> <p>Vedieť vymenovať sústavu súdov v SR</p> <p>Charakterizovať senát, samosudcu</p> <p>Vysvetliť nezávislosť súdnictva</p> <p>Porovnať funkcie a úlohy orgánov štátnej moci v SR</p> <p>Ovládať praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi</p>	
	<p>Politické strany</p> <p>Masovokomunikačné prostriedky (médiá)</p> <p>Opakovanie učiva</p>	<p>Politické strany</p> <p>Podmienky vzniku politickej strany</p> <p>Členstvo v politickej strane</p> <p>Význam politických strán</p> <p>Delenie politických strán</p> <p>Zánik politickej strany</p> <p>Masmédiá - úlohy</p>	<p>Charakterizovať politickú stranu</p> <p>Poznať podmienky vzniku politickej strany</p> <p>Poznať význam politických strán</p> <p>Poznať ciele a rozdelenie politických strán</p> <p>Poznať úlohy masmédií</p> <p>Upevniť prebraté učivo</p>	
	<p>Voľby a princípy volebného práva</p> <p>Volebné systémy</p> <p>Voľby v SR</p>	<p>Volič, volebná miestnosť, volebné právo, volebná urna</p> <p>Princípy (znaky) volebného práva – všeobecnosť, rovnosť, priamosť, tajnosť hlasovania</p> <p>Volebný systém (väčšinový, pomerný, paralelné (kombinované) systémy</p> <p>Rozlíšenie volieb (parlamentné,</p>	<p>Charakterizovať volebné právo</p> <p>Vymenovať a rozlíšiť princípy (znaky) volebného práva</p> <p>Charakterizovať volebný systém</p> <p>Vymenovať a charakterizovať typy volebných systémov</p> <p>Charakterizovať podstatu parlamentných, prezidentských, komunálnych volieb a volieb do</p>	

		prezidentské, komunálne, voľby do Európskeho parlamentu)	Európskeho parlamentu	Osobný a sociálny rozvoj
	Opakovanie učiva Ľudské práva Dokumenty o ľudských právach	Charakteristika ľudských práv Rozdiel ľudské práva – občianske práva Tri generácie ľudských práv Dokumenty o ľudských právach	Upevniť prebraté učivo Definovať ľudské práva Poznať charakteristiku ľudských práv Vysvetliť rozdiel ľudské práva – občianske práva Poznať tri generácie ľudských práv Vedieť uviesť príklady na jednotlivé generácie ľudských práv Poznať dokumenty o ľudských právach	
	Dohovor o právach dieťaťa Prostriedky na ochranu ľudských práv Organizácia spojených národov (OSN)	Práva dieťaťa Vnútroštátne prostriedky na ochranu ľudských práv Medzinárodné prostriedky na ochranu ľudských práv Ciele OSN Hlavné sídlo OSN Inštitúcie OSN	Uviesť zásady a princípy práv detí, svoje práva a povinnosti Obhájiť svoje práva a rešpektovať ľudské práva druhých ľudí Poznať prostriedky na ochranu ľudských práv, ich rozdelenie Poznať a osvojiť si funkciu verejného ochrancu práv ( ombudsmana ) Vysvetliť čo je OSN, jej ciele Poznať inštitúcie OSN a ich činnosť	
	Opakovanie učiva Ochrana spotrebiteľa	Čo si všimame pri kúpe tovaru Povinnosti predajcu Reklamovanie tovaru Záručná lehota Odstrániteľné a neodstrániteľné chyby Smernica na ochranu spotrebiteľa Štátne skúšobne Slovenská obchodná inšpekcia Spotrebiteľ Doklad o zaplatení (blok)	Upevniť prebraté učivo Vysvetliť kto je spotrebiteľ Vedieť čo si všimame pri kúpe tovaru a poskytovaní služieb Poznať povinnosti predajcu Vedieť uplatniť reklamáciu tovaru	
	Opakovanie učiva Systematizácia učiva		Upevniť prebraté učivo	

# MATEMATIKA

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	1, 1, 1
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	96
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

## 1. Charakteristika učebného predmetu:

Matematické vzdelávanie v odbornom školstve má svoje významné miesto, nakoľko v jednotlivých odboroch plní popri funkcii všeobecného vzdelávania aj prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania.

Matematické vzdelávanie je významnou súčasťou všeobecnej vzdelanosti. Vedie žiakov k pochopeniu kvantitatívnych vzťahov v prírode i v spoločnosti a vybavuje ich poznatkami užitočnými v každodennom živote ako aj poznatkami užitočnými pre chápanie technických alebo ekonomických súvislostí a pre odborné vzdelávanie.

Matematické vzdelávanie sa výdatne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia aj pomocou netradičných úloh (matematické hry, hlavolamy, hádanky, ...) Poskytuje žiakom ucelený systém poznatkov, ktoré im umožňujú vzdelávanie v danom odbore i uplatnenie v praxi a slúži ako základ pre ich ďalšie vzdelávanie. Matematika učí žiakov schopnosti aplikovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení úloh z praxe, potrebe overovať správnosť získaného výsledku, používať pri spracovaní úloh dostupné komunikačné technológie.

### Prehľad výkonových štandardov:

Žiak má na primeranej úrovni:

- Mať základné poznatky o číslach
- Rozumieť základným matematickým pojmom a symbolike
- Ovládať základné matematické operácie
- Orientovať sa v dĺžkových jednotkách a jednotkách hmotnosti
- Ovládať výpočty obvodov a obsahov základných plošných útvarov
- Poznať a používať základné jednoduché postupy pri riešení praktických úloh
- Mať zručnosti v zostrojaní jednoduchých geometrických nákrasov
- Získať základné kompetencie oblasti využívania informačno-komunikačných technológií
- Vyhľadávať, triediť a používať jednoduché matematické informácie potrebné pre bežnú profesijnú situáciu

### Prehľad obsahových štandardov:

#### 1. Čísla, premenná a početové výkony s číslami



## 2. Geometria

### 3. Práca s údajmi a informáciami

Popis obsahových štandardov:

#### 1. Čísla, premenné, výrazy

V priebehu štúdia sa rozvíjajú a upevňujú schopnosti pri bežných operáciách s číslami, číselnými výrazmi a s používaním premennej. Poznatky zo špeciálnej základnej školy sa upevňujú v súlade s požiadavkami učebného odboru a doplnia.

#### 2. Geometria

V základnom učive je zastúpená rovinná aj priestorová geometria. Hlavný dôraz sa kladie na budovanie predstavivosti, na rozvíjanie návyku používať náčrt pri riešení problémov. Okruh učí žiakov aplikovať teoretické poznatky na jednoduchých úlohách vlastnosti zhodných a podobných zobrazení.

#### 2. Práca s údajmi a informáciami

Žiaci pomocou učiteľa, ale aj pomocou IKT, vyhľadávajú, vyhodnocujú a spracúvajú informácie a údaje.

## 2. Ciele učebného predmetu:

Všeobecným cieľom matematického vzdelávania je výchova človeka, ktorý bude vedieť používať matematiku v rôznych životných situáciách (v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, v osobnom živote, budúcom zamestnaní, voľnom čase, a pod.)

Okrem všeobecného základu cieľom matematiky na stredných odborných školách je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti potrebné na zvládnutie odborných predmetov príslušného študijného odboru a pre výkon budúceho povolania. Učivo v odbornom vzdelávaní prezentuje základ matematického vzdelávania pre ISCED 2C.

### **Kompetencie:**

Vzdelávanie v školskom vzdelávacom programe v súlade s cieľmi odborného vzdelávania na úrovni ISCED 2C smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti.

Žiak má:

#### ***kompetencia uplatňovať základ matematického myslenia***

- využívať matematické poznatky v praktickom živote a v situáciách, ktoré súvisia s matematikou
- numericky počítat', používať a premieňať matematické a fyzikálne jednotky
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy,

#### ***kompetencia v oblasti informačných a komunikačných technológií***

- má osvojené základné zručnosti v oblasti IKT ako predpoklad ďalšieho rozvoja
- používa základné postupy pri práci s textom
- dokáže využívať IKT pri vzdelávaní

#### ***kompetencia k celoživotnému učniu sa – učiť sa učiť***

- dokáže zhodnotiť informácie, spracovať ich a prakticky využiť

#### ***sociálne komunikačné kompetencie***

- dokáže využívať dostupné formy komunikácie pri spracovávaní a vyjadrovaní informácií

### **kompetencie sociálne a personálne**

- vie si svoje ciele a priority stanoviť v súlade so svojimi reálnymi schopnosťami, záujmami a potrebami
- osvojil si základné postupy efektívnej spolupráce v skupine

### **kompetencie pracovné**

- dokáže si stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujmy

### **kompetencie vnímať a chápať kultúru a vyjadrovať sa nástrojmi kultúry**

- uvedomuje si význam kultúrnej komunikácie
- pozná pravidlá spoločenského kontaktu

## **3. Metódy a formy práce:**

### Metóda (problémového) výkladu:

Výklad – učiteľ vedie monológ, pomocou ktorého logicky, presne a postupne vysvetľuje nové pojmy, vzťahy medzi nimi, využitie v praxi, postupy, uvádza fakty, rieši úlohy.

Problémový výklad – výklad vedie učiteľ otvorene, obracia sa na žiakov, kladie im otázky stimulujúce matematické a logické myslenie.

### Metóda riešenia úloh:

Úloha stimuluje a usmerňuje činnosť žiakov, aby si zopakovali, osvojili a prehĺbili vedomosti, rozvíjali schopnosti, utvárali postoje, hľadali nové, logicky správne, postupy riešenia.

Dôležitá je primeraná náročnosť zadaných úloh .

### Projektová metóda:

Riešenie komplexných problémov realizujú žiaci praktickou činnosťou a experimentovaním.

Základ je riešenie neúplných, tvorivých úloh – projektov. Učiteľ pripraví písomné zadanie projektovej úlohy, ktorá obsahuje presnú štruktúru a čiastkové úlohy, ktoré žiaci riešia.

Problémovú úlohu možno riešiť jednotlivito, alebo skupinovo, pričom sa žiaci učia medzi sebou spolupracovať, plánovať a organizovať prácu v skupine. Naučia sa formulovať otázky, ktoré zodpovedaním pomôžu skompletizovať riešenie.

### Formy:

- frontálna
- individuálna
- skupinová
- projektová

ročník	Tematický celok	metódy	formy
prvý	1. Úvod do štúdia matematiky	Metóda rozhovoru, Reproduktívna metóda	Frontálna, skupinová
	2. Čísla, premenná a početné výkony s číslami	Informačno – receptívna , Metóda problémového výkladu, metóda riešenia úloh	Frontálna, individuálna, projektová
druhý	1. Čísla, premenné, výrazy	Metóda rozhovoru, Reproduktívna metóda	Frontálna, individuálna, projektová
	2. Geometria	Brainstorming, heuristická metóda	Individuálna, projektová
	3. Práca s údajmi a informáciami	Informačno – receptívna, metóda rozhovoru	Frontálna, projektová

#### **4. Spôsohy hodnotenia:**

S pravidlami hodnotenia oboznámi učiteľ žiakov na začiatku školského roku. Pri hodnotení žiakov bude dbať na ich schopnosti a možnosti vzhľadom na zmyslové alebo telesné postihnutie, bude brať do úvahy i diagnostikované vývinové poruchy učenia a odporúčania školských poradenských zariadení.

##### **Slovné hodnotenie:**

- domácich úloh krátkodobého charakteru
- samostatných zadaní (okrem klasifikačných)
- hodnotenie skupinovej práce

##### **Sumárne hodnotenie:**

V predmete matematika bude sumárne hodnotenie podľa metodického usmernenia č. 8/2009

– R. Hodnotiť sa budú:

- slovné odpovede
- písomné zadania (zvyčajne po tematickom celku, alebo priebežne)
- polročné písomné práce
- vypracovanie projektu
- aktivita žiaka počas vyučovania

##### **Klasifikácia:**

Stupeň prospechu v danom klasifikačnom období sa neurčuje na základe priemeru známok, ale prihliada sa k dôležitosti jednotlivých známok, k systematickosti práce jednotlivého žiaka, k iniciatíve, snahe, zodpovednosti a k celkovému prístupu k vyučovaciemu predmetu. Klasifikácia sa odvíja i od schopností a možností žiakov vzhľadom na stupeň ich telesného alebo zmyslového postihnutia.

#### **5. Obsah školského vzdelávacieho programu matematika (ISCED -2C)**

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
1.	1.Úvod do štúdia matematiky	4
	2. Čísla, premenná a početové výkony s číslami	25
	3. Písomné práce a ich analýza	4
2.	1. Aritmetika	
	2. Geometria	
	3. Písomné práce a ich analýza	4
3.	1.Práca s údajmi a informáciami	
	2. Tvorba projektu	
	3. Písomné práce a ich analýza	4

## 6. Požiadavky na výstup z 1. ročníka:

Žiak po absolvovaní 1. ročníka bude z matematiky vedieť:

- používať matematickú symboliku pri riešení úloh
- zapísať pomocou symboliky matematické zápisy, správne prečítať matematické zápisy
- vykonávať početové operácie s prirodzenými, celými a racionálnymi číslami
- zakresliť prirodzené, celé a racionálne čísla na číselnú os
- používať kalkulačku pri početových operáciách
- určiť obsah a obvod odhadom
- vedieť premieňať jednotky dĺžky, poznať jednotky dĺžky používané v odbore
- pracovať s údajmi vyjadrenými v percentách, počítať úlohy s percentami, vedieť čítať tabuľky a grafy vyjadrenými percentami

## 7. Učebnicové zdroje

<b>Tematický celok</b>	<b>učebnica</b>
Čísla, premenné, výrazy	V. Kobalská a kol.: Matematika pre SOŠ 1. časť, SPN, ISBN 978-80-10-01471-2
Geometria	
	<b>Doplnková literatúra</b>
	F. Jirásek a kol.: Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a študijné odbory SOU 1. časť, SPN,

**Rozpis osnov matematika - 1.ročník****6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál  
1/33 hodín**

Tematický celok	téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1.Úvod do štúdia matematiky (4)	Základné matematické pojmy Matematická symbolika Matematické zápisy Vstupná previerka Analýza vstupnej previerky	Číslo, číslica, výraz, rovnica, nerovnica, rovinný útvar, priestorový útvar, Znamienka (symboly matematických operácií) Znaky rovnosti a nerovnosti	•vedieť používať matematickú symboliku pri zápise výrazov, rovníc a nerovníc	
2.Čísla, premenná a početné výkony s číslami (25) + písomné práca a ich analýza (4)	Prirodzené čísla a operácie s nimi Početné operácie s prirodzenými číslami Celé čísla Početné operácie s celými číslami Vyznačenie celých čísel na číselnej osi Racionálne čísla, desatinné čísla Zlomky Počítanie so zlomkami Použitie kalkulačky	Prirodzené číslo, racionálne číslo, operácie s prirodzenými a celými číslami, určenie čísel pomocou číselnej osi Kalkulačka a jej použitie Počítanie so zlomkami, Celok, časť celku Rozlíšenie pojmov väčší, menší, rovný Určiť počet vyjadrením: väčší ako..., menší ako... Odhad množstva	•vedieť rozlíšiť prirodzené, celé, racionálne čísla a vedieť ich zakresliť na číselnú os •vedieť vykonávať matematické operácie v množine prirodzených, celých a racionálnych čísel •vedieť sčítavať, odčítavať, násobiť a deliť pomocou kalkulačky •poznať pojem neznáma	Tvorba projektu a prezentačné zručnosti
	1.Školská úloha Analýza 1.Školskej úlohy Práca s kalkulačkou Čítanie grafov Grafické znázornenie počtu Čítanie tabuliek s číselnými	Číselné údaje vyjadrené graficky, pomocou tabuliek Určenie a odhad počtu	•rozlišovať pojem väčší, menší •vedieť porovnať čísla, usporiadať ich vzostupne a zostupne •vedieť odhadnúť počet pomocou porovnania	

	<p>údajmi Čítanie tabuliek s číselnými údajmi Určenie počtu (odhad)</p> <p>Počítanie spamäti Rozmery, dĺžka, šírka Jednotky dĺžky a ich premeny Jednotky dĺžky používané v odbore Jednotky obsahu a objemu Odhad obsahu Práca s údajmi vyjadrenými v percentách Práca s údajmi vyjadrenými v percentách 2. Školská úloha Analýza 2. Školskej úlohy Výpočet percent, trojčlenka Výpočet percent, trojčlenka</p>	<p>Jednotky dĺžky, obsahu a objemu Jednotky používané v odbore Údaje vyjadrené v percentách Výpočet percent, Trojčlenka</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vedieť čítať údaje z grafického znázornenia</li> <li>•vedieť odhadnú počet</li>   <li>•vedieť odmerať dĺžku a šírku útvaru</li> <li>•vedieť požívať a premieňať jednotky dĺžky,</li> <li>• poznať jednotky dĺžky používané v odbore</li> <li>•zakresliť útvar do štvorcovej siete a určiť jeho obsah</li> <li>• odhadnúť obsah útvaru podľa predošlých skúseností</li> <li>•vedieť pracovať s údajmi vyjadrenými v percentách, vypočítať jednoduché úlohy s použitím percent</li> </ul>	<p>Tvorba projektu a prezentačné zručnosti</p>
--	--	---	---	--

### **Požiadavky na výstup z 2. ročníka:**

Žiak po absolvovaní 2. ročníka bude z matematiky vedieť:

- prečítať a zapísať číslo zapísané pomocou mocniny
- vykonať jednoduché početové operácie s číslami zapísanými pomocou mocnín s možným využitím kalkulačky
- poznať jednotky dĺžky, obsahu a objemu, bude vedieť ich zapísať a premieňať s využitím poznatkov o mocninách
- prečítať a zapísať číslo zapísané pomocou odmocniny
- vykonať jednoduché početové operácie s odmocninami s využitím kalkulačky
- poznať a vedieť používať rysovacie pomôcky
- narysovať jednoduché rovinné útvary (štvorec, obdĺžnik, trojuholník, kružnicu) pri zadaní ich charakteristických prvkov
- rozumieť pojmu zhodné zobrazenie
- rozoznať útvary osovo a stredovo súmerné
- vyhľadať základné informácie o cenách (v letákoch, časopisoch, na internete a pod.)

**Rozpis osnov matematika - 2.ročník**

**6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál  
1/33 hodín**

Tematický celok	téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1.Čísla , premenné, výrazy(13)	Počtové operácie s reálnymi číslami opakovanie Mocniny, zápis mocnín Výpočet mocnín pomocou kalkulačky Počítanie s mocninami Sčítanie mocnín s rovnakým základom Násobenie mocnín s rovnakým základom Jednotky dĺžky Jednotky obsahu Jednotky objemu Premena jednotiek obsahu Premena jednotiek objemu Odmocniny, zápis odmocnín Počítanie odmocnín pomocou kalkulačky	Počtové operácie s reálnymi číslami. Mocnina čísla. Kalkulačka, počítanie pomocou kalkulačky. Sčítovanie mocnín, Násobenie mocnín Jednotky dĺžky, obsahu, objemu a ich premena s využitím počítania s mocninami. Odmocnina. Počítanie odmocnín pomocou kalkulačky.	•vedieť jednoduché počtové operácie s reálnymi číslami •vedieť zapísať druhú, tretiu a vyššiu mocninu matematickou symbolikou •vedieť požiť kalkulačku pri výpočte mocnín •vedieť sčítovať, odčítovať a násobiť čísla zapísané pomocou mocnín a využiť pri tom kalkulačku a jej nadradené operácie •vedieť premeniť jednotky dĺžky, obsahu a objemu •vedieť zapísať matematickou symbolikou druhú odmocninu a vypočítať ju pomocou kalkulačky	Tvorba projektu a prezentačné zručnosti
2.Geometria (11) + písomná práca a jej analýza (2)	Konštrukcia štvorca so zadaním strany štvorca Konštrukcia obdĺžnika so zadaním strán Konštrukcia trojuholníka so zadaním strán Konštrukcia kružnice 1.Písomná práca Analýza	Konštrukcia, rysovacie pomôcky, zadanie, prvky štvorca, obdĺžnika trojuholníka, kružnice.  Zhodné zobrazenie. Osová súmernosť stredová súmernosť, útvary osovo súmerné, stredovo súmerné.	•vedieť používať rysovacie pomôcky •vedieť zostrojiť základné rovinné útvary (štvorec, obdĺžnik, trojuholník, kružnicu). •vedieť rozhodnúť, či geometrický útvar je osovo (stredovo) súmerný •vedieť postup konštrukčnej úlohy so zameraním na zhodné	Tvorba projektu a prezentačné zručnosti



	<p>Zhodné zobrazenia          Popis útvarov osovo súmerných          Popis útvarov stredovo súmerných          Úlohy na súmernosť z bežného života          Konštrukčné úlohy na osovú súmernosť          Konštrukčné úlohy na osovú súmernosť          Tvorba projektu na tému súmernosť</p>	<p>Konštrukčná úloha, náčrt, rozbor, konštrukcia, postup.</p>	<p>zobrazenia          •vedieť načrtnúť rôzne útvary osovo (stredovo) súmerné          •vedieť vyhľadať k danej téme informácie</p>	
<p>3. Práca s údajmi a informáciami (5)          + písomná práca a jej analýza (2)</p>	<p>Informácie okolo nás          Zdroje získavania informácií          Informácie o cenách materiálov (z odboru)          2.Písomná práca          Analýza          Internet ako zdroj informácií          Informácie o cenách v internetových obchodoch</p>	<p>Informácia a jej vyhľadávanie. Potrebné a nepotrebné informácie.          Ceny materiálov v odbore.          Zisťovanie cien materiálov.</p>	<p>•vedieť sa orientovať v informáciách v letákoch, časopisoch a na internete          •vedieť porovnať cenové ponuky</p>	<p>Tvorba projektu a prezentačné zručnosti</p>

**Požiadavky na výstup z 3. ročníka:**

Žiak po absolvovaní 3. ročníka bude z matematiky vedieť:

- vyplňať formuláre s číselnými údajmi (šeky, tlačivá...)
- vedieť rozhodnúť o výhodnosti nákupu pre domácnosť, výhodnosť nákupu tovarov
- čítať a pracovať s číselnými tabuľkami (formuláre)
- čítať grafy a diagramy
- pracovať s kalkulačkou

ročník	Tematický celok	metódy	formy
tretí	1.Práca s údajmi a informáciami	Metóda rozhovoru, Reproduktívna metóda	Frontálna, skupinová
	2. Tvorba projektu	Projektová metóda	Skupinová, individuálna

## Rozpis osnov matematika - 3.ročník

## 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 1/33 hodín

Tematický celok	téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1.Práca s údajmi a informáciami (19), 2 hodiny písomná práca	Vypĺňanie formulárov s číselnými údajmi Vypĺňanie šekov Vklad na účet	Formulár, číselné údaje, tlačivo, šek, účet, vklad na účet, vypĺňanie číselných údajov	• vedieť správne vypísať šek, správne zapísať číselné i slovné údaje, adresu, vyplnenie povinných údajov	Tvorba projektu a prezentačné zručnosti
	Výber z účtu Objednávka Objednávka v digitálnej forme Objednávka v digitálnej forme	Výber z účtu, objednávka, objednávka on -line	Možnosť výberu z účtu, výber veľkej sumy, prevod peňazí, • vedieť vyplniť objednávku, vedieť vyplniť on -line objednávku	
	Vyhľadávanie údajov on –line Údaje o cene tovarov Údaje o cene tovarov Zľavy	Vyhľadávanie údajov, cena tovaru, údaje o cene tovaru, cena bez DPH, cena s DPH, zľava	• vedieť zistiť cenu tovaru z katalógu, letáku, z internetu, vedieť zistiť zľavu	
	Výhodnosť nákupu Práca s kalkulačkou Tovary a služby	Výhodnosť zľavy, zľava vo väčšom odbere	• vedieť vypočítať pomocou kalkulačky sumu za nákup, vypočítať zľavu	
	Tovary a služby Nákup materiálu 1.Školská úloha Analýza	Materiál, jeho cena a jeho nákup. Služby spojené s nákupom tovaru, grafické vyjadrenie ceny tovaru	• vedieť vyhľadať ceny materiálu, možnosti nákupu materiálu	
	Nákup materiálu Kalkulačný list Kalkulačný list	Kalkulačný list	• vedieť vyplniť kalkulačný list na výrobok aj s cenovou kalkuláciou	
2.Tvorba projektu(10), 2 hod. písomná práca	Zadanie projektu, výber oblasti	Projekt, zadanie projektu, výber oblasti pre projekt	• vedieť vybrať zadanie projektu podľa podmienok	Tvorba projektu a prezentačné zručnosti
	Vyhľadávanie informácií pre projekt Spracovanie údajov	Vyhľadávanie vhodných informácií na tvorbu projektu, spracovanie údajov	• vedieť vyhľadať informácie pre projekt	
	Spracovanie údajov Spracovanie údajov Prezentácia projektu	Prezentácia projektu	• vedieť spracovať vyhladané údaje a úspešne ich prezentovať	
	Prezentácia projektu 2.Školská úloha Analýza			

## Telesná a športová výchova

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	2, 2, 2
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	132
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika vyučovacieho 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, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiak získa kompetencie, ktoré súvisia s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo, pohybový rozvoj, zdatnosť a zdravie, ktoré určujú kvalitu budúceho života v dospelosti. Osvojí si postupy ochrany a upevnenie zdravia, princípy prevencie proti civilizačným ochoreniam, metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti, v prípade žiakov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím princípy úpravy zdravotných porúch. Získava vedomosti a zručnosti o zdravotne a výkonnostne orientovanej zdatnosti a telovýchovných činnostiach z viacerých druhov športových disciplín. Je vedený k pochopeniu kvality pohybu ako dôležitej súčasť svojho komplexného rozvoja, k zorientovaniu sa vo výbere pohybu pri vyskytujúcich sa zdravotných poruchách a ich prevencii, k poznaniu kompenzačných a regeneračných aktivít a ich uplatneniu v režime dňa.

Na jednotlivých stupňoch vzdelávania postupne získaný komplex predmetových a kľúčových kompetencií spolu s osvojenými telovýchovnými a športovými zručnosťami by sa mal takto stať v konečnom dôsledku súčasťou jeho životného štýlu a výrazom jeho životnej filozofie.

Vzdelávacia oblasť spája vedomosti, návyky, postoje, schopnosti a zručnosti o pohybe, športe, zdraví a zdravom životnom štýle, ktoré sú utvárané prostredníctvom realizovaných foriem vyučovania telesnej a športovej výchovy, zdravotnej telesnej výchovy alebo formou integrovanej telesnej a športovej výchovy. (Učebné osnovy pre zdravotnú telesnú výchovu sú spracované samostatne).

### 2. Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu telesná výchova v rámci školského vzdelávacieho programu je rozširovanie spektra pohybových a športových činností žiakov a vytvorenie príležitostí k ďalšiemu pohybovému zdokonaľovaniu a prehĺbovaniu teoretických vedomostí a osvojeniu praktických pohybových a športových zručností.

Špecifickým cieľom predmetu telesná a športová výchova, je aby žiaci:

- porozumeli zdraviu ako subjektívnej a objektívnej hodnotovej kategórii, prebrali zodpovednosť za svoje zdravie
- vedeli pohotovo rozlišovať základné determinanty zdravia, pohybovej gramotnosti jednotlivca
- osvojili si vedomosti a zručnosti, ktoré súvisia so starostlivosťou o svoje telo, s aktívnym pohybovým režimom, s osobným športovým výkonom, zdravým štýlom a zdravím
- vedeli aplikovať a naplánovať si spôsoby rozvoja pohybových schopností pri zlepšovaní svojej pohybovej výkonnosti a telesnej zdatnosti
- porozumeli pozitívnemu pôsobeniu špecifických pohybových činností pri zdravotných poruchách a zdravotných oslabeniach, pri prevencii proti rozvoju civilizačných ochorení
- boli schopní zhodnotiť svoje pohybové možnosti, zorganizovať si svoj pohybový režim a zapojiť sa do spoluorganizovania športovej činnosti pre iných
- rozumeli vybraných športovým disciplínam, vzdelávacej, výchovnej socializačnej a regeneračnej funkcii športových činností
- osvojili si poznanie, že prevencia je hlavný nástroj ochrany zdravia a získavali zručnosti poskytnutia prvej pomoci
- racionálne jednali pri prekonávaní prekážok situáciách osobného a verejného ohrozovania

### **CHARAKTERISTIKA ABSOLVENTA**

- vysvetliť dôvody potreby vykonávania pohybovej činnosti v súvislosti s ochranou vlastného zdravia
- využívať základné atletické lokomócie pri udržiavaní a zvyšovaní svojej telesnej zdatnosti a uplatňovať získané vedomosti, zručnosti a návyky v každodennom živote
- v tematickom celku „športové činnosti kreatívne“ dosahuje takú úroveň osvojenia gymnastických činností = polôh, pohybov, cvičebných tvarov, väzieb, že je schopný predviesť pohybový celok, pohybovú skladbu individuálne a skupinovo, podľa stanovených požiadaviek (pravidiel). Dosahuje tak zvýšenie úrovne pohybových schopností, osvojenie gymnastických zručností, ktoré pomáhajú zlepšiť zdravotne orientovanú zdatnosť bežnej školskej populácie
- vo vybraných športových hrách dosahuje takú úroveň osvojenia herných činností jednotlivca, herných kombinácií a systémov, že je schopný hrať stretnutie podľa pravidiel

### **KOMPETENCIE ABSOLVENTA**

#### **Pohybové kompetencie**

- Žiak si vie vybrať pohybové činnosti, ktoré bezprostredne pôsobia ako prevencia civilizačných chorôb.
- Žiak dokáže rozvíjať všeobecnú výkonnosť s orientáciou na udržanie a zlepšenie zdravia.
- Žiak má osvojené primerané množstvo pohybových činností vo vybraných odvetviach telesnej výchovy a športu a vie ich uplatniť vo voľnom čase.

#### **Kognitívne kompetencie**

- Žiak vie vysvetliť dôvody potreby vykonávania pohybovej činnosti v dennom režime so zameraním so zameraním na úlohy ochrany vlastného zdravia.
- Žiak vie zostaviť a používať rozcvičenie pred vykonávaním pohybovej činnosti.

- Žiak dodržiava osvojene pravidlá pri vykonávaní pohybových činností súťažného charakteru.
- Žiak vie, ktoré sú základné olympijské idey a riadi sa nimi vo svojom živote.
- Žiak vie posúdiť a diagnostikovať úroveň svojej pohybovej výkonnosti a telesného rozvoja podľa daných noriem.
- Žiak vie poskytnúť prvú pomoc pri úraze v rôznom prostredí.
- Žiak dodržiava bezpečnostné a hygienické požiadavky pri vykonávaní pohybovej činnosti.
- Žiak pozná životné priority a priority v starostlivosti o vlastné zdravie.
- Žiak pozná negatívne účinky návykových látok na organizmus.

### **Komunikačné kompetencie**

- Žiak sa dokáže jasne a zrozumiteľne vyjadrovať.

### **Učebné kompetencie**

- Žiak vie zdôvodniť potrebu zaradenia pohybových aktivít do svojho denného režimu.
- Žiak vie zdôvodniť potrebu rozohriatia organizmu a rozcvičenia pre športový výkon i ako prevenciu pred zranením.

### **Interpersonálne kompetencie**

- Žiak prejavuje pozitívny vzťah k sebe i iným.
- Žiak efektívne pracuje v kolektíve.
- Žiak vie racionálne riešiť konfliktné situácie, najmä v športe.
- Žiak sa správa empaticky a asertívne pri vykonávaní telovýchovných a športových činností, ale i v živote.

### **Postojové kompetencie**

- Žiak má zážitok z vykonávanej pohybovej činnosti.
- Žiak dokáže zvíťaziť, ale i prijať prehru v športovom záporení i v živote, uznať kvality súpera.
- Žiak dodržiava princípy fair-play.
- Žiak sa zapája do mimoškolskej telovýchovnej a športovej aktivity.
- Žiak využíva poznatky, skúsenosti a zručnosti z oblasti telesnej výchovy a športu a iných predmetov so zameraním na zdravý spôsob života a ochranu prírody.

## **3. metódy a formy práce**

V rámci predmetu telesná výchova budú uplatňované základné formy vyučovania: frontálna práca s triedou, skupinová práca, individuálne zamestnania žiakov. Organickou súčasťou vyučovania bude kurzová forma – lyžiarsky, plavecký výcvik. Metódy práce budú volené tak, aby zabezpečili rovnomerný rozvoj kľúčových spôsobilostí žiaka. Vzhľadom na stanovené ciele budú upatňované viaceré metódy výučby:

- Športové aktivity – cvičenie dvojíc, skupín, cvičenie ne stanovištiach, kruhová forma, zápasové hodiny, školský turnaj
- Teoretické aj praktické vyučovanie
- Osobný príklad, vysvetľovanie a rozhovor, vzor športovca, dodržanie pravidiel, riešenie problémových situácií, poskytnutie pozitívnych zážitkov
- Výklad, ukážka, vlastný pokus, nácvik, opakovanie a zdokonaľovanie jednotlivých cvičebných tvarov.

### **Organizačné formy:**

Základnou organizačnou formou 45 minútová vyučovacia hodina telesnej výchovy.

Žiaci budú rozdelení do skupín podľa pohlavia a veku. Vyučovanie bude prebiehať integrovanou formou – zdraví aj zdravotne oslabení spolu.

### Štruktúra hodiny:

1. Nástup
2. Rozcvička
3. Rozvoj pohybových schopností (všeobecná gymnastika)
4. Návčik, opakovanie a zdokonaľovanie daných pohybových činností
5. Relaxačné a kompenzačné cvičenia, strečing
6. Nástup, hodnotenie priebehu a sebahodnotenie žiakov

## 4. Spôsob hodnotenia

Za najdôležitejšie pri hodnotení žiaka v telesnej a športovej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nie len v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či pociťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka považujeme:

- Posúdenie prístupu a postoj žiaka, najmä jeho vzťah k pohybovej aktivite a vyučovanou telesnej a športovej výchove a jeho sociálneho správania a adaptácie
- Rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, najmä rozvoj zdravotne orientovanej telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka
- Proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností a teoretických vedomostí, najmä orientácia v obsahu učebných programov realizovaných na jednotlivých hodinách

Priebežne počas vyučovania sa bude využívať najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov a premnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom. Uplatňovať sa bude pri samostatných cvičeniach, hodnotení skupinovej práce, hodnotení aktivity žiaka na hodine a hodnotení sociálnych zručností. Súčasťou hodnotenia bude aj reflexia učebnej činnosti žiaka a sebahodnotenie žiaka.

### Formatívne:

Slovné hodnotenie – korekcia individuálnych chýb žiakov a priebežné sledovanie a snahy žiakov na hodinách

Orientačná kontrola vo vybraných športových činnostiach

### Sumatívne:

Slovné hodnotenie – hodnotíme aktívnu účasť

Sebahodnotenie na základe dosiahnutého počtu bodov alebo výkonov

Hráčsky výkon v zápase – basketbal, volejbal, hádzanej, futsale ...

**Sumatívne hodnotenie a následná klasifikácia.** Pri hodnotení a klasifikácií výsledkov žiakov budeme vychádzať z metodických pokynov na hodnotenie a klasifikáciu v súlade s požiadavkami učebných osnov a vzdelávacích štandardov. Žiaci budú hodnotený a klasifikovaný na základe individuálneho a humanistického prístupu.

Klasifikácia žiakov stanovuje úroveň žiaka vo vzťahu k očarovaným výstupom formulovaných v ŠVP predmetu. Klasifikácia žiaka prihliada na jeho vzdelávacie a osobné predpoklady, prihliada na vek žiaka.. Podkladmi pre klasifikáciu sú:

- Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove sa realizuje nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všimame najmä jeho aktivitu, snahu samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity

a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti.

- Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzujeme priebežne.
- Na hodnotenie telesného rozvoja zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti budeme používať batérie somatometrických a motorických testov.
- Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov používame pomocné posudzovanie škály, testy špeciálnej pohybovej výkonnosti a pridriavame sa štandardov.

## **KLASIFIKÁCIA**

### **Stupeň 1 – výborný**

Žiak sa klasifikuje, ak je činnostiach aktívny, samostatný, využíva naplno svoje osobné predpoklady. Má záujem a snahu o neustále zlepšovanie svojej telesnej a duševnej zdatnosti. Vie pohotovo zaujať postoj k požadovaným pohybovým aktivitám.

Praktická časť: - aktívna účasť na hodinách TEV na 100% - 80%  
- splnenie požiadaviek v jednotlivých TC na 100% - 80%

### **Stupeň 2 – chválitebný**

Žiak sa klasifikuje, ak je v činnostiach aktívny, využíva svoje osobné predpoklady a prejavuje snahu zlepšovať svoju telesnú a duševnú zdatnosť. Vie zaujať postoj k požadovaným pohybovým aktivitám.

Praktická časť: - aktívna účasť na hodinách TEV na 79% - 60%  
- splnenie požiadaviek v jednotlivých TC na 79% - 60%

### **Stupeň 3 – dobrý**

Žiak sa klasifikuje, ak je v činnostiach skôr pasívny, málo využíva svoje osobné predpoklady. Menej sa snaží zlepšovať svoju telesnú a duševnú zdatnosť, ťažšie zaujíma postoj k požadovaným pohybovým aktivitám.

Praktická časť: - aktívna účasť na hodinách TEV na 59% - 40%  
- splnenie požiadaviek jednotlivých TC na 59% - 40%

### **Stupeň 4 – dostatočný**

Žiak sa klasifikuje, ak je na hodinách pasívny, nespolupracuje. Prejavuje veľmi nízku snahu o zlepšenie svojej telesnej a duševnej zdatnosti. Nevie zaujať postoj k požadovaným pohybovým aktivitám.

Praktická časť: - účasť na hodinách TEV na 39% - 20%

## **5. Výstupný vzdelávací štandard**

### **Zdravie a jeho poruchy**

#### a) Obsahový štandard

- Pojmy a symboly

Zdravie, zdravotný stav, zdravotné návyky, hygiena, poruchy zdravia, zdravotné oslabenie, zdravotné postihnutie, civilizačné choroby, správne držanie tela, nebezpečenstvo závislostí, prvá pomoc, životné prostredie, oporná a pohybová sústava, dýchacia sústava, obehová sústava a vplyv na ich rozvoj.



b) Výkonový štandard

**Žiak vie:**

- Definovať zdravie, zdravotný stav;
- Vysvetliť, ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia;
- Mať schopnosti diskutovať o problematike týkajúceho sa zdravia, civilizačných chorôb;
- Vysvetliť pojem hygiena a definovať jej význam pre zdravie;
- Praktické poskytnutie prvej pomoci;

a) Obsahový štandard

▪ Pojmy a symboly

Herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, raketa, páka, bránka, kôš, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair play, taktika, technika, psychická príprava, súper, herné náčinie.

b) Výkonový štandard

**Žiak vie:**

- Chápať podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami a kombináciami v danej hre ich využitie ich v aktivitách pre zdravie;
- Poznať pravidlá aspoň 1 hry a vie ich uplatniť v hre;
- Chápať rozdiel v individuálnej a kolektívnej taktike, medzi individuálnym a kolektívnym výkonom, demonštrovať využitie komunikačných zručností, konať v zásadách fair play,
- Chápať podstatu herného športového výkonu a preukázať záujem aspoň o jednu športovú hru;
- Vykonať ukážku herných činností jednotlivca aspoň z 1 hry;
- Demonštrovať základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier s raketou alebo pákou a cit pre kooperáciu a komunikáciu;
- Vykonať ukážku zvolených herných činností jednotlivca z loptových hier s výsledným efektom dosiahnutia gólu, koša, bodu+

## 6. Obsah školského programu predmetu telesná a športová výchova (ISCED-2C)

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
1.	<b>Telesná a športová výchova</b>	<b>66</b>
	1. Teoretické poznatky – priebežné počas hodín TEV	4
	2. Testovanie VPV	4
	3. Atletika (jar, jeseň)	16
	4. Športové činnosti v kolektíve	28
	5. Športové činnosti kreatívne	14

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
<b>2.</b>	<b>Telesná a športová výchova</b>	<b>66</b>
	1. Teoretické poznatky – priebežné počas hodín TEV	4
	2. Testovanie VPV	4
	3. Atletika (jar, jeseň)	16
	4. Športové činnosti v kolektíve	28
	5. Športové činnosti kreatívne	14

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
<b>3.</b>	<b>Telesná a športová výchova</b>	<b>60</b>
	1. Teoretické poznatky – priebežné počas hodín TEV	4
	2. Testovanie VPV	4
	3. Atletika (jar, jeseň)	16
	4. Športové činnosti v kolektíve	25
	5. Športové činnosti kreatívne	11

## 7. Doplnková literatúra:

Sýkora, F. a kol.: Telesná výchova a šport (terminologický a výkladový slovník)  
 Bratislava, Vydavateľstvo F.R., Vydavateľstvo F.R. & G. spol. s.r.o.;  
 1995

Kuchen, A.: Metodika športového tréningu  
 Bratislava, Šport, 1965

Moravec, R. a kol.: Eurofit  
 Bratislava, Slovenská vedecká spoločnosť pre telesnú výchovu  
 a šport, 1996

**Požiadavky na výstup z 1. ročníka:**

Žiak po absolvovaní 1.ročníka bude z telesnej a športovej výchovy vedieť:

- poskytnúť pomoc pri úrazoch, krvácaniach
- zdravý životný štýl,
- čo je športová výstroj na turistiku
- ovládať dribling so zakončeným dvojtaktom
- základné pravidlá basketbalu
- vykonať ukážku pohybu základnej gymnastickej zostave
- zvládnuť základnú kĺbovú pohyblivosť a ohybnosť
- zvládnuť základnú vytrvalosť v behu v teréne na 10 minút
- splniť základný limit v hode granátom (25m)
- zvládnuť podanie zdola a príjem podania, samotná hra vo volejbale
- HČJ vo futbale v hre

ročník	Tematický celok	Metódy	Formy
Prvý ročník	1. Teoretické poznatky Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Rozhovoru, názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	2. Atletika	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania,	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	4. Gymnastika	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1. Teoretické poznatky Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť 2. Atletika	Úvodná hodina, BOZ na TV.  Stavba a funkcia ľudského organizmu (Učebňa) Testovanie VPV Testovanie VPV A- atletická abeceda, A- polovysoký štart,	Oboznámenie žiakov s obsahom a hodnotením TEV, poučenie o BOZ na hodinách TEV. Základné svalstvoi.  Člnkový beh, skok z miesta, ľah, sed a hod medicimbalom Nízky štart (návnik) Technika šliapavého behu, beh na 100m	Žiak pozná: organizačné formy TV a bezpečnosť na hodinách.  Zvládnuť základné pojmy  Zvládnutie limitu  Zvládnuť techniku štartu Zvládnuť šliapavý beh	Osobnostný a sociálny rozvoj
2. Atletika	A- hod granátom A- vytrvalostný beh A- štafetové súťaže družstiev, skok do diaľky – návnik A- hod granátom – zdokonaľovanie A- orientačná kontrola pohybovej výkonnosti	Návnik hodu granátom Relaxačné cvičenia Základy skoku do diaľky  Technika z miesta  100 m, skok do diaľky	Zvládnuť techniku hodu granátom Zvládnuť 8minút terén Zvládnutie skoku do diaľky  Zvládnutie techniky  Zvládnutie limitu	Osobnostný a sociálny rozvoj
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	A- orientačná kontrola PV A- orientačná kontrola PV B- Hra + pravidiel	1500 m, hod granátom Porozumenie hry	Zvládnutie limitu Zvládnutie limitu Zvládnutie Hry	
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	B- návnik driblingu v pohybe,  B- súťaže s loptou, návnik driblingu v pohybe B- návnik prihrávky piame, o zem, súťaže v streľbe B- dribling, prihrávky - kombinácie NH- technika HČJ vo futbale NH- hra družstiev podľa pravidiel	Správny dribling  Rozdelenie do skupín a vedenie lopty v driblingu Presnosť streľby a prihrávky  Presnosť prihrávky a základná kombinácia Základná technika vedenia lopty Základná hra a HČJ v hre	Zvládnuť dribling  Zvládnuť dribling v pohybe  Zvládnuť streľbu a prihrávku  Zvládnuť základnú kombináciu  Zvládnutie vedenia lopty Zvládnutie pravidiel a hry	Osobnostný a sociálny rozvoj
3. Športové činnosti kreatívne a v kolektíve	F- návnik vedenia lopty, súťaže s loptou, základné pravidlá F- vedenie lopty medzi prekážkami, zápas F- návnik prihrávok na mieste a v pohybe, štafetové hry	Vedenie lopty, stanovištia , pravidlá  Správna technika vedenia lopty  Rozdelenie do skupín a herná činnosť	Zvládnutie vedenia lopty v pohybe  Zvládnutie HČJ v hre  Zvládnutie prihrávky	Ochrana života a zdravia

	F- nácvik rôznych techník streľby, súťaž v kopaní na bránku, činnosť brankára F- turnaj vo futbale F- turnaj vo futbale	Technika streľby na bránku  Pravidlá HČJ v hre	Zvládnutie presnej streľby  Zvládnutie samotnej hry	
3. Športové činnosti kreatívne a v kolektíve  4. Gymnastika	NH- základy HČJ v stolnom tenise, pravidlá NH- turnaj v stolnom tenise, dvojhra a štvorhra G- kotúľ vpred, vzad  G- stoj na lopatkách, stoj na hlave, G – posilňovňa DK, HK  G – cvičenie s medicimbalom	Základy stolného tenisu  Prezentácia v hre  Cvičenia na gymnastickom koberci  Cvičenia na gymnastickom koberci  Správne vykonanie cvičenia  Súťažné hry	Zvládnutie základných pravidiel  Zvládnutie hry  Zvládnutie základných gymnastických prvkov Zvládnutie základných gymnastických prvkov Zvládnutie cvikov  Zvládnutie základných prvkov	Osobnostný a sociálny rozvoj
4. Gymnastika  3. Športové činnosti kreatívne	G – cvičenia na stanovištiach, technika strečingu G – kontrola a hodnotenie cvičebných prvkov B – uvoľnenie sa s loptou, streľba na kôš z miesta- súťaž B – bránenie útočníka bez lopty B – dvojtakt – nácvik,  B – orientačná kontrola PV- dribling, streľba	Základné gymnastické prvky na stanovištiach Kotúľ v pred, vzad, stoj na hlave  Činnosť s loptou , streľba  Osobná obrana, hra  Nácvik dvojtaktu, správna technika  Presnosť streľby a istota v driblingu	Zvládnutie strečingu  Zvládnutie zostavy  Zvládnutie práce s loptou  Zvládnuť obranu  Zvládnuť dvojtakt  Zvládnutie požiadaviek	
3. Športové činnosti v kolektíve volejbal 1. Teoretické poznatky  4. Gymnastika	NH- Základný nohejbalu, turnaj v nohejbale NH- Základy HČJ v nohejbale Základy prvej pomoci (Učebňa) G – kotúľ letmo, preskok cez G – posilňovňa G – rozvoj sily a výbušnosti v posilňovni	Podanie, prechod na sieť  Podanie, prechod na sieť Krvácania tepnové  Kotúľ letmo technika, nábeh na mostík Rozvoj všeobecnej sily Kruhový posilňovací tréning	Zvládnutie samotnej hry  Zvládnutie samotnej hry Poskytnutie prvej pomoci Samotný kotúľ a preskok Zvládnutie posilňovania Zvládnutie základných posilňovacích prvkov	Osobnostný a sociálny rozvoj
4. Gymnastika  3. Športové činnosti v kolektíve volejbal	G – gymnastická zostava  G – opakovanie preskokov G – tvorba akrobatickej zostavy	Podľa vlastného výberu  Koza, skrčka, roznožka Podľa vlastného výberu	Hodnotenie prvkov  Zvládnutie základných prvkov Zvládnutie základných prvkov	Osobnostný a sociálny rozvoj

	G – prezentácia zostáv, hodnotenie a sebahodnotenie V –odbitie obojruč zhora, zdola cez sieť V – prihrávka na nahrávača, spodné podanie, hra 2:2	Vlastný pohľad na zostavy  Skúšanie v skupinách  Presnosť a cit pri nahrávaní a podávaní	Zvládnutie základných prvkov  Zvládnutie volejbalových zručností Zvládnuť samotné podanie a nahrávanie	
1. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť  3. Športové činnosti v kolektíve volejbal	Turistická výstroj (Učeb.)  V – orientačná kontrola PV – odbitie zhora, zdola cez sieť, podanie B – orientačná kontrola PV- hra družstiev podľa pravidiel NH- badminton podanie, hra NH- badminton – súťaž dvojíc NH- badminton – hra A – bežecká abeceda, nízky štart, štarty z rôznych polôh A – beh v teréne so striedaním tempa, relaxačné cvičenia	Základy turistickej výstroje  Základné volejbalové zručnosti  HČJ v hre  Základné zručnosti v hre Menší turnaj s počítaním  Hra 2:2 Zopakovanie štartov  Vytrvalostný beh v teréne	Nadobudnúť základné vedomosti  Zvládnutie volejbalových prvkov  Zvládnutie hry  Zvládnutie samotnej hry Zvládnutie hry  Zopakovanie pravidiel Zvládnutie štartov  Nadobudnutie vytrvalosti	Osobnostný a sociálny rozvoj
2. Atletika	A – hod granátom na cieľ a diaľku A – beh na 60m, trojskok z miesta A – vytrvalostný beh v teréne 20 min., cvičenia vo dvojici A – skok do diaľky, trojskok A – Turistika, topografia A – Turistika Práca s mapou Záverečné hodnotenie	Správna technika hodu z miesta alebo z rozbehu Samotný beh a dôraz na odraz  Beh v členitom teréne Nadobudnutie základnej techniky Určovanie svetových strán Správanie sa v prírode Práca s mapou Zhodnotiť cely ročník	Splnenie limitu  Splnenie limitov  Zvládnutie behu Zvládnutie techniky Zvládnutie disciplíny Ekologické znalosti Zvládnuť určenie svetových strán Vedieť hodnotenie z TV.	Osobnostný a sociálny rozvoj

### Vysvetlivky:

A – atletika, B – basketbal, V – volejbal, G – gymnastika, MG – moderná gymnastika, NH – netradičné hry, HČJ – herné činnosti jednotlivca,  
VPV – testovanie všeobecnej pohybovej výkonnosti

**Požiadavky na výstup z 2. ročníka:**

Žiak po absolvovaní 2.ročníka bude z telesnej a športovej výchovy vedieť:

- poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch a poznať číslo 112
- vysvetliť ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia
- základné pravidlá futbalu
- čo je športová výstroj
- základné pravidlá basketbalu
- vykonať individuálnu ukážku v basketbale, dribling presnosť streľby, dvoj takt
- vykonať ukážku pohybu základnej gymnastickej zostave
- zvládnuť základnú klbovú pohyblivosť a ohybnosť
- zvládnuť základnú vytrvalosť v behu na 15min. v teréne
- splniť limit hodu granátom a vrhu guľou
- zvládnuť podanie zvrchu a príjem podania

ročník	Tematický celok	Metódy	Formy
Druhý	1. Teoretické poznatky Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Rozhovoru, názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	2. Atletika	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania,	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	4. Gymnastika	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1. Teoretické poznatky Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť 2. Atletika	Organizačné pokyny, BOZ na TV.  Stavba a funkcia ľudského organizmu (Učebňa) Testovanie VPV Testovanie VPV A- atletická abeceda  A- nízky štart, technika Šľapavého behu,	Oboznámenie žiakov s obsahom a hodnotením TEV, poučenie o BOZ na hodinách TEV.  Kostra, svalstvo  Skok z miesta, predklon, hod plnou loptou , ľah, sed 30 sek. Vysoký nízky cval, poskok bokom, krížny krok Výška doraz pri nášlape	Žiak pozná: organizačné formy TV a bezpečnosť na hodinách.  Základne kosti, mená svalov,  Zvládnutie limitov  Technika prevedenia  Správna poloha chodidla a rúk pri behu	Osobnostný a sociálny rozvoj
2. Atletika 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne	A- vrh guľou nácvik A- vrh guľou na výkon A- štafetové súťaže družstiev A- hod granátom zdokonaľovanie A- orientačná kontrola pohybovej výkonnosti A- orientačná kontrola PV 15min. terén B- rýchly beh a cval so zmenou smeru, dribling v pohybe B- v pohybe, nácvik uvoľnenie s loptou	Prípravné cvičenia vrh 1,2 rukami Výkon 8m CH, 7m D. Rozvoj rýchlosti a obratnosti Techniku hodu, váhu granátu 15 min. beh v teréne  Strečing ,rozcvička samotný beh  Dribling vysoký a nízky Vysvetlenie driblingu s ukážkou  Orientácia v priestore s loptou a bez lopty činnosť útočiacich a brániacich hráč.	Správne držanie gule, zapojenie nôh. Splniť limit Žiak pozná rôzne druhy štafetových hier Hodiť granát do vzdialenosti 25m Splnenie limitov  Zvládnutie teoretických poznatkov Zvládnutie štandardu Technické zvládnutie správne tlačenie paží. Správna činnosť pri driblingu bez faulu. Postavenie hráča samotná činnosť na ihrisku	Osobnostný a sociálny rozvoj
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	B- súťaže s loptou, nácvik driblingu v pohybe B- Hra  B- prihrávky – kombinácie okolo brániaceho súpera hra B – Hra 3x3	Strelba z rôznych vzdialeností , hra na kráľa strelcov, 2x2 v hre, presnosť nahrávky a zakončenie Rozdelenie do družstiev ,samotná hra,  Rozvoj obratnosti, rýchlosti, kolektívnej	Trafíť do koša  Zvládnutie hry  Základne pravidlá ,výsledok turnaja  Žiak zvláda samotnú hru	Osobnostný a sociálny rozvoj



	F - futbal nácvik postupného útoku F- nácvik výmeny miest hráčov v pohybe	súdržnosti. Postupný prechod z obrany do útočného pásma súpera Nácvik výmeny hráčov bez lopty a s loptou	Zvládnuť útočnú situáciu  Využitia v hre samotné uvoľnenie hráča	
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne 4. Gymnastika	F- nácvik útočnej činnosti jednotlivca, nácvik obrannej činnosti jednotlivca F- turnaj vo futbale NH- v stolnom tenise, pravidlá NH- hra v stolnom tenise, dvojhra a štvorhra G- stojka na rukách s kotúľom vpred , G - kotúľ vzad do stojky	Nácvik útočnej a obrannej činnosti  Samotná hra Oboznámenie žiakov s kompletnými pravidlami ST  Zlepšovanie hernej činnosti jednotlivca Nácvik postupných fáz a celkov  Nácvik postupných fáz a celkov	Zvládnutie útočnej a obrannej činnosti v hre  Zvládnutie hry Poznať pravidlá a vedieť ich použiť v samotnej hre  Zvládnutie hry Zvládnutie cvičebných prvkov  Zvládnutie cvičebných prvkov	Ochrana života a zdravia
4. Gymnastika 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne Basketbal	G – posilňovňa G – posilňovňa G – základná zostava  G – preskok cez kozu skrčka, nácvik G - Nácvik premetu bokom G – technika strečingu a jeho význam pre telesnú výchovu a šport	Strečing + uvoľňovacie cvičenia Rozvoj sily horných a dolných končatín Kotúľ vpred, vzad, a stojka na hlave  Rozbeh, náskok, preskok, dopad  Rozdelenie cvičebného prvku na časti Komplexné, statické a dynamické uvoľňovacie cvičenia	Zvládnutie cvičebných prvkov Zvládnutie cvičebných prvkov Zvládnutie zostavy  Zvládnutie preskoku  Zvládnutie premetu Zvládnutie cvičebných prvkov a použitie v športe	Ochrana života a zdravia
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne	B – uvoľnenie sa s loptou, strelba na kôš v pohybe- súťaž B – bránenie útočníka s loptou, hra 2-2 B- hra B –orientačná kontrola PV- strelba HČJ B – orientačná kontrola PV NH- turnaj v nohejbale	Spracovanie lopty, vedenie a samotná strelba  Technické bránenie, správne postavenie a presunutia Rozmiestnenie hráčov Strelba, vedenie lopty, samotná hra  Hra družstiev podľa pravidiel Pravidlá, spracovanie lopty, prechod na sieť	Zvládnutie techniky uvoľňovania v hre  Zvládnutie bránenia v hre bez faulu  Pochopenie Hry Zvládnutie technických prvkov  Zvládnutie hry Zvládnutie herných prvkov	Osobnostný a sociálny rozvoj

<p>3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne 4. Gymnastika</p>	<p>NH- turnaj v stolnom tenise NH – stolný tenis hra  G – základy šplhu na lane G – akrobatická zostava G – posilňovňa G – posilňovňa</p>	<p>Pravidlá, podanie, spracovanie lopty Zdokonaľovanie sa v hre, podanie, príjem Správne uchytenie, príraz nôh, šplh Kotúl v pred, vzad, a premet bokom Rozvoj sily a výbušnosti v posilňovni Výmik, príťahy,</p>	<p>Zvládnutie herných prvkov Zvládnutie hry  Zvládnutie šplhu na lane Zvládnutie zostavy Zvládnutie cvič. úkony Zvládnutie cvič. úkony</p>	<p>Ochrana života a zdravia</p>
<p>4. Gymnastika 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne</p>	<p>G – medicínbalové cvičenia  G – švihadlo V- nácvik podania z hora  V –odbitie obojruč. zhora V – hra Význam olympionizmu (Učeb.)</p>	<p>Hody z rôznych polôh jednotlivci aj v skupinách Zostava so švihadlom Technické prevedenie podania z hora, usmernenie lopty, načasovanie pohybu Správny postoj, usmernenie lopty Usmernenie lopty Novodobé olympijské hry</p>	<p>Zvládnutie hodov  Zvládnutie preskoku Zvládnutie podania  Zvládnutie odbitia Zvládnutie hry Základná história</p>	<p>Osobnostný a sociálny rozvoj</p>
<p>3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne 2. Atletika</p>	<p>V – orientačná kontrola PV B – orientačná kontrola PV  NH- futsal HČJ nácvik NH- nohejbal hra A – bežecká abeceda, nízky štart, štarty z rôznych polôh A – beh v teréne so striedaním tempa, relaxačné cvičenia A – vrh guľou na výkon A – beh na 60m, 100m</p>	<p>Odbitie zhora, zdola cez sieť, podanie Hra družstiev podľa pravidiel  Herná činnosť jednotlivca Príjem, postavenie Odraz, rýchlosť, reakcia  Intervalový beh, relaxačné naťahovacie cvičenia Výkon 8m.chlapci, 7m dievčatá 3kg Čas 100m CH – 15s, D – 17s. 60m CH – 10s, D – 11s</p>	<p>Zvládnuť odbitie Zvládnuť hru  Zvládnuť hernú činnosť Zvládnuť hru Zvládnuť štart  Zvládnutie striedavého behu  Splnenie limitov Splnenie limitov</p>	<p>Osobnostný a sociálny rozvoj</p>
<p>2. Atletika</p>	<p>A – vytrvalostný beh v teréne 20 min. A – turistika A – práca s mapou a buzolou A – práca s mapou a buzolou A – zdokonaľovanie hodu granátom A – mierny výbeh do terénu Turistika Hodnotenie TV, sebahodnotenie žiakov</p>	<p>Rozcvička, samotné určenie tempa  Práca s mapou Určovanie svetových strán Určovanie svetových strán Technika hodu z miesta  Intervalový beh Okolie Kremnice</p>	<p>Zvládnutie predpísaného času súvislým behom Orientácia v mape Poznať svetové strany Poznať svetové strany Zvládnuť hod granátom  Zvládnutie striedavého behu Správanie sa v prírode</p>	<p>Osobnostný a sociálny rozvoj</p>

**Požiadavky na výstup z 3. ročníka:**

Žiak po absolvovaní 3.ročníka bude z telesnej a športovej výchovy vedieť:

- nebezpečenstvo vplyvu drog, fajčenia
- poskytnúť prvú pomoc pri zástave dýchania
- ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia
- ako používať športovú výstroj, aj pri ochrane zdravia
- poznať základné pravidlá v basketbale
- vykonať individuálnu ale aj kolektívnu ukážku v basketbale, dribling presnosť streľby
- vykonať ukážku pohybu základnej gymnastickej zostave zvládnuť základnú kĺbovú pohyblivosť a ohybnosť
- splniť limit skoku do diaľky a hod granátom
- ovládať základné činnosti s mapou

ročník	Tematický celok	Metódy	Formy
<b>Tretí</b>	1. Teoretické poznatky Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Rozhovoru, názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	2. Atletika	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania,	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna
	4. Gymnastika	Názorné, praktické, výkladu, demonštrovania	Vyučovacia hodina - kombinovaná : frontálna, skupinová, individuálna

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1. Teoretické poznatky Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť 2. Atletika	Organizačné pokyny, BOZ na TV.  Stavba a funkcia ľudského organizmu (Učebňa) Testovanie VPV Testovanie VPV A- atletická abeceda A- polovysoký štart, technika šliapavého behu,	Oboznámenie žiakov s obsahom a hodnotením TEV, poučenie o BOZ na hodinách TEV  pomenúvať základné sv. skupiny  skok z miesta, hod plnou loptou, ľah sed,  skiping, krížový beh, bokom, dozadu, ukážka štartu a šliapavého behu	Žiak pozná: organizačné formy TV a bezpečnosť na hodinách.  Mená svalov a ich funkciu  Zvládnuť dané cvičenia  Zvládnuť dané cvičenia Odštartovať na daný povel, techniku behu	Osobnostný a sociálny rozvoj
2. Atletika 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	A- vrh guľou nácvik A- vrh guľou na výkon A- vytrvalostný beh v teréne A- hod granátom na výkon A- orientačná kontrola pohybovej výkonnosti A -Rozbehanie, rozcvičenie A- orientačná kontrola PV – 1500 m, B- rýchly beh a cval so zmenou smeru.	ukážka vrhu, správne držanie gule ukážka, základne pravidla, bezpečnosť Rozbehanie, určiť presnú vzdialenosť Ukážka, správna odhodová fáza Hodnotenie vrhu guľou, granátom  Rozbehanie, rozcvičenie Prípravu na daný výkon  Krátke úseky, určiť vzdialenosť	Hod z miesta Čo najďalej vrhnúť guľu Zvládnuť danú vzdialenosť, techniku Technicky hodiť granát Čo najlepšie zvládnuť daný výkon  Rozbehanie, správnu rozcvičku Výkon na 1500 m  Frekvenciu behu, techniku behu s loptou	Osobnostný a sociálny rozvoj
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. 4. Gymnastika	B- prechod k súperovi, hneď po strate lopty B- súťaž s loptou F- turnaj vo futbale, F- turnaj vo futbale  G- premet bokom kotúl vzad do stojky, G - kotúl letmo ponad náradie	Ukážka, činnosť po strate lopty  Strelba z rôznych vzdialenosti Rozdelenie do družstiev, vysvetliť základné pravidlá  Rozcvičenie, ukážka, dopomoc  Ukážka, dopomoc	Pohyb po strate lopty  Technicky zvládnuť strelbu na kôš Zapojiť sa do hry, techniku kopu  Zvládnuť predpísané cvičenie  Zvládnuť dané cvičebné tvary	
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. 4. Gymnastika	G- posilňovňa G- posilňovňa B- vedenie lopty, dribling B- vedenie lopty zo zmenou	Kruhové posilňovacie cvičenie Kruhové posilňovacie cvičenie Ukážka, driblingu Ukážka, upozornenie na chyby	Správne zvládnuť dané cvičenie Správne zvládnuť dané cvičenie Zvládnuť dribling Viesť loptu v rôznych smeroch	Osobnostný a sociálny rozvoj

	smeru G – technika strečingu a jeho význam pre telesnú výchovu a šport B – uvoľnenie sa s loptou,	Precvičenie strečingových cvičení  Ukážka uvoľnenia vysvetlenie techniky	Cvičiť dané cviky a ich význam  Uvoľniť sa s loptou okolo hráča,	
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	B -strel'ba na kôš B – bránenie útočníka s loptou, hra 2-2 B- nácvik útočného systému rýchly prechod B – orientačná kontrola PV B – orientačná kontrola PV- hra družstiev podľa pravidiel zónová obrana NH- turnaj v nohejbale	Strel'ba s miesta v pohybe Ukážka bránenia, upozorniť na základné chyby Ukážka vysvetlenie chýb  Vysvetliť kritéria hodnotenia Hra hodnotenie v hre  Rozdelenie do družstiev	Zvládnutie presnosti strel'by Brániť hráča bez faulu, činnosť rúk Zaútočiť samostatne, vo dvojici  Zvládnuť kritéria Ovládať HČJ v hre, význam zónovej obrany  Zvládnuť hernú činnosť v samotnej hre	Ochrana života a zdravia
5. Športové činnosti kreatívne a kolektívne 4. Gymnastika	NH- turnaj v nohejbale  Základy prvej pomoci (Učebňa) G – základy šplhu na lane G – šplh na lane G – rozvoj sily a výbušnosti v posilňovni G – hrazda- zhyby	Základné pravidlá  Resuscitácia, ukážka, výklad  Šplh s prírazom ,ukážka technika Šplh bez prírazu, ukážka, technika Dvíhanie činky z drepu a poddrepu, skákanie na švihadle Ukážka, cvičenie na vydrž	Zvládnuť hernú činnosť v samotnej hre masáž srdca, umelé dýchanie  šplhať na tyči s prírazom šplh na tyči bez prírazu Techniku dvíhania správne držanie tela, preskok ponad švihadlo Ovládať cvičenie na hrazde	Ochrana života a zdravia
4. Športové činnosti kreatívne a kolektívne	V- odbíjanie prstami, bager V- nácvik podania z hora  V – nácvik smeču V – Hra + pravidlá V – prihrávka na nahrávača, po prime,) V – orientačná kontrola PV	Ukážka, opakovanie cvičení odstr. chýb Ukážka, prevedenie cvičenia  Ukážka, popis techniky Herná činnosť jednotlivca v hre Vysvetlenie postu nahrávača, ukážka  Hodnotenie podania ,nahrávky, smeču	Odbiť loptu prstami ,bagrom Správne vyhodit' loptu ,podat' ponad sieť Smeč z miesta a po výskoku Poznať pravidlá a zvládnuť hru Žiak vie pochopiť funkciu nahrávača ,nahrať loptu spoluhráčovi Zvládnuť dané cvičenia pri hodnotení	
3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.	NH- futsal HČJ nácvik, hra družstiev NH- bedminton – hra NH- bedminton - súťaž dvojíc	Rozdelenie do družstiev, samotná hra  Ukážka. držanie rakety, forhand , bekhend Turnaj jednotlivcov až dvojíc, pravidlá	HJČ v hre Zvládnuť dané údery HČJ v hre ,základné pravidlá Zvládnuť základné údery	Osobnostný a sociálny rozvoj

	<p>Stolný tenis nácvik Stolný tenis ,pravidlá</p> <p>Stolný tenis -turnaj Stolný tenis -turnaj</p>	<p>Ukážka ,forhend ,bekhend, podanie Ukážka, zdokonaľovanie hry ,vysvetlenie zákl. pravidiel</p> <p>Turnaj jednotlivcov, štvorhra</p>	<p>Ovládať pravidla stolného tenisu</p> <p>Osvojenie základných úderov v hre</p>	
<p>2. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť Atletika</p>	<p>A – bežecká abeceda, nízky štart, štarty z rôznych polôh A – beh v teréne so striedaním tempa, relaxačné cvičenia strečing A – skok do diaľky A – skok do diaľky na výkon Turistická vychádzka, Práca s mapou</p>	<p>Atletická abeceda ukážka, prevedenie Ukážka štartov, nácvik Fartlek hra s rýchlosťou</p> <p>Vysvetlenie rozbehu, odrazovej nohy a práca rúk pri doskoku Vychádzka do prírody Práca s mapou</p>	<p>Osvojenie si cvikov atl. Abecedy Ovládať štarty v atletike na povel Vedieť zrýchliť a spomaliť v nepretržitom behu</p> <p>Vymerať</p> <p>Vedieť ako sa ma človek správať v prírode Poznať základne značky v mape</p>	<p>Osobnostný a sociálny rozvoj</p>
<p>2. Atletika</p>	<p>Orientácia v teréne Topografické značky Hodnotenie 2 pol. roka Hodnotenie 2 pol. roka</p>	<p>Určovanie svetových strán Vysvetliť základné top. Značky</p> <p>Zhodnotiť celý ročník</p>	<p>Vedieť pomenovať svetové strany Ovládať nie ktoré top. Značky</p> <p>Vedieť hodnotenie za tv.</p>	<p>Osobnostný a sociálny rozvoj</p>

## 10.2. Učebné osnovy odborných predmetov

# Učebné osnovy odborných predmetov

<b>Názov a adresa školy</b>	<b>Odborné učilište internátne</b> Kutnohorská 675/20, Kremnica
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	PRÍPRAVA JEDÁL
<b>Názov VP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6491 G obchodná prevádzka
<b>Zameranie</b>	01 práca pri príprave jedál
<b>Stupeň vzdelania</b>	nižšie stredné odborné vzdelanie
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský

# TECHNOLÓGIA

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	3, 3, 3
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	198
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

## 1.Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie.*“ Odborný predmet technológia v učebnom odbore kuchár – obchodná prevádzka rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo z predmetu potraviny a výživa. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, sladidlách, zásadách správnej výživy, technologických postupoch, kalkulácií a gramáže jednotlivých porcií jedál. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s dodržiavaním technologických postupov pri príprave jedál, s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej výživy, s ekonomickým hospodárením surovín pri príprave jedál. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, potraviny a výživa a chémia.

## 2.Ciele učebného predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v učebnom odbore kuchár – obchodná prevádzka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Získať vedomosti o technológii prípravy a receptúrach bežných jedál teplej a studenej kuchyne, teplých a studených múčnikov, teplých a studených nápojov.

Vo vyučovacom predmete technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich **kľúčových kompetencií** výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

### kompetencia riešiť problémy



- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, degustovanie a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti,
- jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,

Používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Cieľom technológie ako povinného predmetu na odborných učilišti je sprístupniť žiakom kompetencie

### **kompetencia využívať informačné technológie**

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

### **kompetencie pracovné**

- dokáže si stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujmy
- je schopný zvládnuť zmeny

## **3. Metódy a formy práce**

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<b>1. Úvod</b>	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca
<b>2. Základné technologické úpravy</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie Reproduktívna – riadený rozhovor, opakovanie	Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s učebnicou
<b>3. Predbežná úprava základných druhov potravín</b>	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca Práca s učebnými pomôckami
<b>4. Hlavná úprava pri spracovaní potravín</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie Heuristická – riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca Využite katalógov, reklamných časopisov
<b>5. Úprava polievok a základných druhov omáčok</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie Využitie IKT	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca Práca s projekčnou technikou
<b>6. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna

	Heuristická – riešenie úloh	Využitie odbornej literatúry-receptúry
<b>7. Bezmäsité pokrmy</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie Využitie IKT	Frontálna a individuálna práca Využite katalógov, reklamných časopisov
<b>8. Jednoduché múčniky</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie Využitie IKT	Frontálna a individuálna práca Využite katalógov, reklamných časopisov

#### **4. Spôsobý hodnotenia**

Hodnotenie žiakov je nevyhnutná súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu. Hodnotenie budeme vykonávať posudzovaním výsledkov vyučovacieho procesu, t.j. stupeň dosiahnutia jeho cieľov.

Preverovaním alebo skúšaním žiakov zistíme čo žiak vie a čo nevie. Aká je miera toho, čo vie, oproti tomu, čo vedieť má. Ako sa žiak zlepšil v porovnaní sám so sebou a aj so spolužiakmi. Žiak sa v procese výchovy a vzdelávania bude hodnotiť individuálne, priebežne (slovne, známku, písomne) a záverečnou klasifikáciou ( na konci vyučovacieho obdobia ) .

##### **Skúšanie**

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom - zistíme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov - individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého

##### **Hodnotenie**

Cieľom **hodnotenie žiaka v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známku. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia. Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje.

Spôsobý hodnotenia: - individuálnym skúšaním  
- frontálnym skúšaním  
- písomnou formou  
- testom s možnosťou výberu odpove

#### **5. Požiadavky na výstup z prvého ročníka**

Žiak po absolvovaní 1. ročníka z technológie bude vedieť:

##### 1. Význam technológie ako vyučovacieho predmetu

- > ovládať zásady hygieny a bezpečnosti pri práci

- > poznať princípy osobnej hygieny pri varení
2. Základné technologické úpravy
    - > vedieť rozdeliť kuchynské úpravy pokrmov (z časového a tepelného hľadiska)
  3. Predbežná úprava základných druhov potravín
    - > vedieť čistenie surovín rastlinného pôvodu (suchým spôsobom, vodou)
    - > vedieť opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia
    - > definovať mletie, šľahanie, krájanie, škrabanie
    - > vysvetliť postup predbežnej úprava mäsa
  4. Hlavné úpravy pri spracovaní potravín
    - > definovať varenie, dusenie, pečenie, zapiekanie, vyprážanie
    - > používať normy a receptúry
    - > dodržiavať hygienu a úpravu pracoviska
  5. Úprava polievok a základných druhov omáčok
    - > charakterizovať význam polievok
    - > vymenovať základné vývary
    - > vedieť technologický postup prípravy vývarov
    - > rozoznať vložky a závarky do polievok
    - > povedať technologický postup prípravy bielych polievok
    - > charakterizovať omáčky
    - > povedať technologický postup bielych a hnedých omáčok
  6. Prílohy k jedlám
    - > charakterizovať význam príloh
    - > vymenovať prílohy zo zemiakov, z múky, cestovín
    - > určiť dávkovanie príloh
    - > povedať technologický postup prípravy kysnutej knedle a halušiek
  7. Bezmäsité pokrmy
    - > charakterizovať bezmäsité jedlá
    - > vymenovať jedlá z vajec, zo syrov a húb
    - > vymenovať druhy bezmäsitých jedál
    - > povedať technologický postup
  8. Jednoduché múčniky
    - > charakterizovať múčniky
    - > vedieť povedať technologický postup kaší, liateho cesta piškótového cesta, zemiakového cesta a kysnutého cesta

## 6. Obsah školského vzdelávacieho programu technológia

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
1.	1. Úvod	2
	2. Základné technologické úpravy	3
	3. Predbežná úprava základných potravín	15
	4. Hlavné úpravy pri spracovaní potravín	20
	5. Úprava polievok a základných druhov omáčok	17
	6. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	15
	7. Bezmäsité pokrmy	10
	8. Jednoduché múčniky	12
2.	1. Úprava jedál z hovädzieho mäsa	13
	2. Teľacie mäso	14
	3. Baranie mäso	7
	4. Úprava mäsa zo zveriny a hydiny	15
	5. Úprava jedál z rýb	8
	6. Úprava jedál z mletého mäsa	4
	7. Jedlá na objednávku	10
	8. Opakovanie tematických celkov	4
3.	1. Úprava pokrmov studenej kuchyne	28
	2. Predjedlá	9
	3. Príprava múčnikov	28
	4. Zmrzliny a nápoje	12
	5. Úprava jedál cudzích kuchýň	10
	6. Všeobecné zásady diétnych jedál a ich príprava	12
	7. Opakovanie učiva zo všetkých ročníkov, príprava na ZS	24

## 7. Učebnicové zdroje

1. Mikuláš Matejka, Irena Balagová: Technológia pre 1. ročník stredných odborných učilíšť učebný odbor kuchár – čašník
2. Mikuláš Matejka: Technológia 2 pre 2. ročník stredných odborných učilíšť, učebný odbor kuchár – čašník so zameraním čašník
3. Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2.a 3 ročník SOU, učebný odbor kuchár – čašník so zameraním kuchár, kuchár a čašník

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
<p><b>1.Úvod (2)</b></p> <p><b>2. Základné technologické úpravy (3)</b></p> <p><b>3. Predbežná úprava základných druhov potravín (15)</b></p>	<p>Význam technológie oboznámenie s temat. celkami technológie Účel a charakter zmien pri spracovaní potravín na pokrmy (fyzikálne, chemické, biologické)</p> <p>Rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov z časového hľadiska Kuchynská úprava z tepelného hľadiska</p> <p>Čistenie surovín rastlinného pôvodu</p> <p>Čistenie suchým spôsobom</p> <p>Čistenie vodou</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technológia</li> <li>• predmet štúdia</li> <li>• tepelná úprava pokrmov</li> <li>• fyzikálne zmeny pokrmov</li> <li>• biologické zmeny pokrmov</li> <li>• chemické zmeny</li> <li>• doba úpravy pokrmov</li> <li>• teplá úprava</li> <li>• studená úprava</li> <li>• čistenie zeleniny, ovocia</li> <li>• čistenie zemiakov a koreňovej zeleniny</li> <li>• preberania, lúpanie</li> <li>• škrabanie, obkrajovanie</li> <li>• vykôstkovanie</li> <li>• ponorením do vody</li> <li>• prúdom vody</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zaradiť technológiu do systému odborných predmetov</li> <li>• rozoznať fyzikálne zmeny pri tepelnej úprave pokrmov</li> <li>• rozoznať chemické a biologické zmeny pri úprave pokrmov</li> <li>• určiť dobu trvania tepelnej úpravy</li> <li>• rozlíšiť prípravu pokrmov podľa druhu úpravy</li> <li>• dbať na nezhodnotenie vitamínov a miner. látok</li> <li>• rozoznať spôsoby čistenia suchým spôsobom</li> <li>• rozoznať spôsoby</li> </ul>	

	<p>Opracovanie zeleniny</p> <p>Opracovanie zemiakov a ovocia</p> <p>Predbežná úprava drobných zvierat</p> <p>Úprava rýb</p> <p>Predbežná úprava hydiny</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• máčaním, sprchovaním</li> <li>• krájanie, strúhanie</li> <li>• vykrajovanie</li>   <li>• krájanie na jemno</li> <li>• krájanie na rezance</li> <li>• krájanie na hranolčeky</li> <li>• polenie, štvrtenie</li>   <li>• úprava zajacov</li> <li>• úprava jahniat a kozliat (pitvať, deliť, umývať, vykostiť, stiahnuť kožu)</li> <li>• úprava rýb ( zabíjanie, čistenie, vypitvanie, sťahovanie kože, delenie)</li> <li>• úprava hrabavej a vodnej hydiny</li>   <li>(čistenie, opaľovanie, pitvanie, delenie)</li> <li>• korenenie potravín</li>   <li>• význam mletia</li> <li>• narušenie konzistencie</li> <li>• spôsoby mletia</li> <li>• šľahanie</li> </ul>	<p>čistenia mokým spôsobom</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať spôsoby opracovania rôznych druhov zeleniny</li> <li>• vymenovať spôsoby opracovania zemiakov a ovocia</li>   <li>• určiť postup úpravy drobných zvierat</li>   <li>• určiť postup úpravy rýb</li>   <li>• určiť postup úpravy hydiny</li> </ul>	
--	--	--	--	--

<b>4.Hlavná úprava pri spracovaní potravín (20)</b>	Ochutenie koreninami	<ul style="list-style-type: none"> <li>varenie rôznych druhov zeleniny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>použiť vhodné koreniny na rôzne druhy mäsa</li> </ul>	
	Mletie potravín Šľahanie potravín	<ul style="list-style-type: none"> <li>spôsob varenia mäsa</li> <li>spôsob varenia hydiny a rýb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvetliť význam mletia</li> <li>určiť spôsob mletia podľa druhu pokrmov</li> <li>poznať princíp šľahania</li> <li>definovať varenie</li> </ul>	
	Varenie zeleniny	<ul style="list-style-type: none"> <li>postup varenia cestovín</li> <li>princíp dusenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>povedať princíp varenia zeleniny</li> <li>charakterizovať varenie mäsa a vymenovať jednotlivé spôsoby</li> </ul>	
	Varenie mäsa		<ul style="list-style-type: none"> <li>povedať princíp varenia hydiny a rýb</li> </ul>	
	Varenie hydiny, rýb	<ul style="list-style-type: none"> <li>popísať postup dusenia mäsa</li> <li>popísať postup dusenia hydiny a rýb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>povedať postup varenia cestovín</li> <li>charakterizovať dusenie</li> <li>vymenovať spôsoby</li> <li>vymenovať zásady dusenia živočíšnych potravín</li> </ul>	
	Varenie cestovín			
	Dusenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>zásady dusenia rastlinných potravín</li> <li>princíp pečenia</li> <li>spôsob pečenia</li> </ul>		
	Dusenie mäsa		<ul style="list-style-type: none"> <li>povedať zásady dusenia rastlinných potravín</li> </ul>	
	Dusenie hydiny a rýb	<ul style="list-style-type: none"> <li>zásady pečenia mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizovať pečenie</li> <li>vymenovať spôsoby pečenia živočíšnych potravín</li> </ul>	
	Dusenie zeleniny	<ul style="list-style-type: none"> <li>princíp vyprážania</li> <li>zásady vyprážania</li> </ul>		

<b>5.Úprava polievok a základných druhov omáčok (17)</b>	Pečenie	rastlinných potravín	
	Spôsoby pečenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady vyprážania živočíšnych potr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať vyprážanie</li> <li>• vysvetliť zásady vyprážania rast.potr.</li> </ul>
	Pečenie mäsa –v rúre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam zapekania</li> <li>• utvrdenie vedomostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať spôsoby vyprážania mäsa, rýb a hydiny</li> </ul>
	Pečenie mäsa na ražni a rošte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úloha polievok vo výžive</li> <li>• rozdelenie polievok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať postup zapekania</li> <li>• zvládnuť náplň učiva tepelných úprav</li> </ul>
	Vyprážanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vývary ako základ polievok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať význam polievok pre organizmus</li> <li>• vedieť rozdelenie polievok podľa druhu použitých surovín</li> </ul>
	Vyprážanie mäsa, rýb, hydiny		
	Zapekanie-gratinovanie Opakovanie tepelných úprav	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vývar A, vývar B</li> </ul>	
	Význam a rozdelenie polievok	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druh potravín</li> <li>• postup prípravy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pomenovať vývary podľa druhu použitých surovín</li> <li>• povedať technologický postup slepačieho vývaru</li> </ul>
	Vývary - druhy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suroviny potrebné na čistenie vývarov</li> <li>• rozdelenie bielych polievok</li> <li>• druh potravín</li> <li>• technologický postup prípravy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvetliť postup čistenia vývarov</li> <li>• vymenovať druhy bielych polievok a rozoznať rozdiely medzi nimi</li> <li>• vysvetliť postup prípravy zápražky</li> </ul>
	Základné vývary	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy vložiek, druhy závariiek ( cest.vložky,halušky knedličky)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozoznať rozdiel medzi vložkami a závarkami do polievok</li> <li>• charakterizovať desiatové polievky</li> <li>• charakterizovať omáčky</li> </ul>
Technologický postup prípravy slepačieho vývaru	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy a význam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uviesť príklady</li> </ul>	
Čistenie vývarov			



	<p>Biele polievky</p> <p>Príprava zápražky, zjemňovanie bielych polievok</p> <p>Vložky a závarky do polievok</p> <p>Desiatové polievky</p> <p>Omáčky – význam vo výžive človeka</p> <p>Príprava základných omáčok (bešamel, španielska)</p> <p>Teplé omáčky k varenému hovädziemu mäsu</p> <p>Význam príloh</p> <p>Druhy príloh</p> <p>Prílohy zo zemiakov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• biologická a energetická hodnota omáčok</li> <li>• príprava svetlej zápražky, základný vývar</li> <li>• technolog. postup prípravy</li> <li>• podávanie omáčok k varenému hovädziemu mäsu</li> <li>• sýtiaci doplnok k hlavnému pokrmu</li> <li>• rozdelenie príloh</li> <li>• úprava zemiakov varením</li> <li>• dusením</li> <li>• pečením</li> <li>• vyprážaním</li> <li>• druh potravín a technologický postup prípravy kysnutej knedle a halušiek</li> <li>• úprava cestovín</li> <li>• domáce cestoviny</li> <li>• priemyselné cestoviny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• biolog. a energ. hodnoty omáčok</li> <li>• povedať technologický postup bešamelu a španielskej omáčky</li> <li>• vymenovať omáčky k varenému hovädziemu mäsu</li> <li>• charakterizovať význam príloh</li> <li>• vymenovať druhy príloh</li> <li>• porovnať technologický postup úpravy zemiakov rôznymi tepelnými úpravami</li> <li>• vymenovať druhy príloh z múky a povedať technol. postup kys. knedle a halušiek</li> <li>• popísať spôsob varenia cestovín</li> <li>• porovnať výhody domácich a priemyselných cestovín</li> <li>• povedať technologický postup</li> </ul>	
--	--	--	---	--

<p><b>6.Prílohy a doplnky k hlavným jedlám (15)</b></p>	<p>Prílohy z múky – technologický postup prípravy kysnutej knedle a halušíek</p> <p>Prílohy z cestovín</p> <p>Prílohy z ryže</p> <p>Prílohy zo strukovín</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• príprava ryže pred tepelnou úpravou</li> <li>• výrobný postup dusenej ryže</li> <li>• vymenovať strukoviny</li> <li>• druh potravín a výrobný postup hrachovej kaše</li> <li>• význam zeleniny</li> <li>• zásady pri tepelnej úprave zeleniny</li> <li>• šaláty pripravované z varenej zeleniny</li> <li>• zeleninové pokrmy upravené na prírodný spôsob</li> <li>• druhy marinád</li> <li>• význam bezmäs. jedál</li> <li>• využitie strukovín</li> </ul>	<p>prípravy dusenej ryže</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať postup prípravy hrachovej kaše</li> <li>• vymenovať druhy zeleniny</li> <li>• technologický postup príloh zo zeleniny</li> <li>• povedať prípravu zelenin. pokrmov na prírodný spôsob</li> <li>• vysvetliť rozdiel medzi surovou a varenou zeleninou</li> <li>• vybrať vhodnú marinádu do šalátov</li> <li>• charakterizovať význam bezmäsitých jedál – obsah sacharidov, škrobu</li> <li>• vymenovať bezmäsité pokrmy</li> <li>• vymenovať jedlá z vajec</li> <li>• povedať technologický postup prípravy</li> </ul>	
---	--	---	---	--

<p><b>7. Bezmäsité pokrmy(10)</b></p>	<p>Prílohy zo zeleniny</p> <p>Úprava zeleniny varením, dusením, zaprávaním a vyprážením</p> <p>Jednoduché šaláty</p> <p>Marinády</p> <p>Význam bezmäsitých jedál</p> <p>Druhy bezmäsitých jedál</p> <p>Jedlá z vajec</p> <p>Jedlá zo syrov</p>	<p>zeleniny, vajec atď.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdelenie bezmäsitých pokrmov podľa základnej potraviny</li> <li>• varené vajcia</li> <li>• pražené vajcia</li> <li>• vyprážené</li> <li>• omelety</li> <li>• druhy syrov na tepelnú úpravu</li> <li>• druhy húb</li> <li>• použitie na prípr. rozličných druhov pokrmov</li> <li>• vegetariánska strava</li> <li>• vegánska strava</li> <li>• druhy jedál zo sóje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať jedlá zo syrov</li> <li>• povedať technologický postup prípravy</li> <li>• vymenovať druhy húb</li> <li>• povedať druhy jedál z húb</li> <li>• porovnať rozdiely vegetariánskej a vegánskej stravy</li> <li>• povedať postup prípravy sóje na zelenine</li> <li>• uviesť príklad na vyvážené zloženie stravy</li> <li>• zistiť úroveň získaných vedomostí</li> <li>• používať čerstvé ovocie s rozmanitými doplnkami</li> <li>• vymenovať jednoduché múčniky</li> <li>• povedať prípravu kaše</li> <li>• povedať technologický postup prípravy piškótového cesta</li> </ul>	
---------------------------------------	--	---	--	--

	<p>Jedlá z húb</p> <p>Vegetariánske a vegánske stravovanie</p> <p>Príprava jedál zo sóje</p> <p>Výber potravín podľa potravinovej pyramídy</p> <p>Test s výberom a tvorbou odpovedí</p> <p>Význam a podávanie múčnikov</p> <p>Druhy jednoduchých múčnikov</p> <p>Múčniky z piškótového cesta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyvážené zloženie stravy</li> <li>• význam výberu potravín</li> <li>• zostavenie testu z prebratého učiva</li> <li>• obmedzovať konzumáciu veľkého množstva múčnikov</li> <li>• druhy jednod.múčnikov</li> <li>• kaše</li> <li>• druh potravín a technologický postup prípravy piškótového cesta</li> <li>• druh potravín a technologický postup prípravy tekutého cesta</li> <li>• druh potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup prípravy palacínok</li> <li>• povedať technologický postup prípravy slivkových knedlí</li> <li>• povedať technologický postup prípravy langošov, kysnutého makovníka, tvarožníka</li> <li>• utvrdiť si vedomosti</li> <li>• splniť kritériá otázok</li> </ul>	
--	--	---	---	--

<p><b>8.Jednoduché Múčniky(12)s</b></p>	<p>Múčniky z tekutého cesta</p> <p>Múčniky zo zemiakového cesta</p> <p>Múčniky z kysnutého cesta</p> <p>Opakovanie</p> <p>Opakovanie</p>	<p>a technologický</p> <p>postup prípravy zemiakového cesta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druh potravín a technologický postup prípravy kysnutého cesta</li> <li>• zistiť úroveň vedomostí – múčniky</li> <li>• test s výberom otázok</li> </ul>		
---	--	---	--	--

## **Požiadavky na výstup z 2. ročníka**

Žiak po absolvovaní 2. ročníka z technológie bude vedieť:

### **1. Úvod**

### **2. Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa**

- charakterizovať hovädzie mäso a rozdeliť hovädzie mäso
- vymenovať tepelné úpravy predného a zadného mäsa
- porovnať dva spôsoby varenia mäsa
- charakterizovať význam základov pri dusení mäsa
- povedať technologický postup hovädzieho mäsa na zelenine a španielskeho vtáčika
- vymenovať postup úpravy sviečkovice pred pečením a počas pečenia
- vymenovať hovädzie vnútornosti
- charakterizovať a deliť teľacie mäso
- povedať technologický postup teľacieho perkeltu a pečeného stehna
- porovnať vyprážanie teľacieho mäsa podľa množstva tuku

### **3. Úprava jedál z bravčového mäsa, z mäsa ostatných jatočných zvierat**

- charakterizovať a deliť bravčové mäso
- použiť jednotlivé časti bravčového mäsa
- povedať technologický postup moravského vrabca, bravčového rezňa a stehna na paprike
- vymenovať časti bravčového mäsa upravené údením
- vymenovať druhy slaniny a ich využitie v kuchynskej úprave
- charakterizovať a deliť baranie mäso
- upraviť baranie mäsa varením, dusením pečením
- vymenovať druhy jatočného mäsa a spôsoby tepelnej úpravy

### **4. Úprava jedál zo zveriny a hydiny**

- charakterizovať a rozlíšiť zverinu podľa určitých znakov
- vymenovať druhy tepelnej úpravy z rôznych druhov mäsa vysokej zveriny
- povedať suroviny a technologický postup zajaca na smotane
- suroviny a technologický postup pečeného bažanta, morčacích prs na hubách

### **5. Úprava jedál z rýb**

- povedať technologický postup – kapor na modro, rybací perkelt,
- pečený pstruh na masle
- povedať technologický postup vyprážený kapor a rybie filé

### **6. Úprava jedál z mletého mäsa**

- charakterizovať mletého mäsa
- povedať technologický postup mäsovej rolády, bravčovej fašírky, mortadely

### **7. Jedlá na objednávku**

- charakterizovať reštauračné stravovanie
- popísať hovädzí steak
- technologický postup prípravy rezňa
- charakterizovať minútky z hydiny

- povedať technologický postup vyprášaného syra
- vymenovať druhy zeleniny na prípravu šalátov
- vymenovať druhy surovín na prípravu jedál z cestovín
- vymenovať druhy pizze podľa vlastného výberu

### **Metódy a formy v jednotlivých tematických celkoch –**

Tematický celok	Metódy a formy
1. Úvod – zopakovať hlavné znaky tepelnej úpravy	Reproduktívna metóda-upevňovanie vedomostí frontálnou formou
2. Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa	Informačno – receptívna metóda IKT – internetové vyhľadávanie receptov
3. Úprava jedál z bravčového mäsa, z mäsa jatočných zvierat	Informačno – receptívna metóda skupinová forma
4. Úprava jedál zo zveriny a hydiny	Metóda motivácie učebno – poznávacej činnosti žiakov , frontálna forma
5. Úprava jedál z rýb	Informačno – receptívna metóda využitie IKT – získavanie receptúr
6. Úprava jedál z mletého mäsa	Problémový výklad - aktivita celej triedy
7. Jedlá na objednávku	Heuristická metóda – využitie rôznych foriem z praxe

### **Učebnicové zdroje**

1. Mikuláš Matejka : Technológia pre 2. ročník SOU, učebný odbor kuchár – čašník
2. Ľudmila Verčimáková: Technológia pre 1. ročník študijného odboru kuchár
3. Ľudmila Verčimáková: Technológia pre 2. ročník študijného odboru kuchár

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard, téma	Výkonový štandard	Prierezové témy
<b>1. Úvod (3)</b>  <b>2. Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa ( 32 )</b>	Opakovanie učiva 1. roč.	kuchynská úprava z tepelného hľadiska	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zopakovať hlavné znaky tepelnej úpravy</li> </ul>	potraviny živočíšneho pôvodu  medzipredmetové vzťahy – potraviny a výživa odborný výcvik
	Opakovanie učiva 1. roč.	druhy polievok a omáčok	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdeliť polievky a omáčky podľa určitých znakov</li> </ul>	
	Opakovanie učiva 1. roč.	prílohy k jedlám a bezmäsité pokrmy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať prílohy k jedlám a druhy bezmäsitých jedál</li> </ul>	
	Charakteristika hovädz. mäsa	hovädzie mäso z hľadiska správnej výživy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať hovädzie mäso</li> </ul>	
	Delenie hovädzieho mäsa	časti hovädz.mäsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdeliť hovädz.mäso na predné a zadné</li> </ul>	
	Použitie jednotlivých častí hovädz.mäsa	použitie predného mäsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať druhy tepelnej úpravy predného mäsa</li> </ul>	
	Použitie jednotlivých častí hovädz.mäsa	použitie zadného mäsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať druhy tepelnej úpravy zadného mäsa</li> </ul>	
	Úprava hovädz. mäsa varením	spôsoby varenia mäsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• porovnať dva spôsoby varenia mäsa</li> </ul>	



<p>Príprava cibul'ových a zeleninových základov</p> <p>Úprava hovädz. mäsa dusením</p> <p>Dusené hovädz.mäso na zelenine</p> <p>Španielsky vtáčik</p> <p>Úprava hovädz.mäsa pečením</p> <p>Anglická sviečkovica</p> <p>Hovädzie mäso – opakovanie</p> <p>Hovädzie vnútorností</p> <p>Pečeň na cibuli</p>	<p>postup prípravy cibul'ových a zeleninových základov</p> <p>postup úpravy mäsa dusením</p> <p>technologický postup prípravy duseného hovädz. mäsa na zelenine</p> <p>technologický postup prípravy španielskeho vtáčika</p> <p>postup úpravy hovädz.mäsa pečením</p> <p>technologický postup prípravy anglickej sviečkovice</p> <p>zovšeobecnenie poznatkov</p> <p>rozdelenie hovädzích vnútorností</p> <p>technologický postup prípravy pečene na cibuli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať význam základov pri dusení mäsa</li> <li>• povedať základný princíp dusenia mäsa</li> <li>• povedať technolog. postup hovädz.mäsa na zelenine</li> <li>• povedať technolog. postup španielskeho vtáčika</li> <li>• povedať základný princíp pečenia mäsa</li> <li>• vymenovať postup úpravy pred pečením a počas pečenia sviečkovice</li> <li>• utvrdiť vedomosti</li> <li>• vymenovať hovädzie vnútornosti</li> <li>• povedať postup prípravy pečene na cibuli</li> </ul>	<p>medzipredm eto- vé vzťahy - odborný výcvik</p>
--	---	---	---

	<p>Charakteristika a delenie tel'acieho mäsa</p> <p>Použitie jednotlivých častí tel'acieho mäsa v kuchynskej úprave</p> <p>Tepelná úprava tel'acieho mäsa varením</p> <p>Tepelná úprava tel'acieho mäsa dusením</p> <p>Tepelná úprava tel'acieho mäsa pečením</p> <p>Tepelná úprava tel'acieho mäsa vyprážením</p> <p>Tel'ací parížsky rezň</p> <p>Úprava štiav</p>	<p>charakteristika a kuchynské rozdelenie tel'acieho mäsa</p> <p>použitie jednotlivých častí - orech, chrbát,plece,krk, hrud'</p> <p>varenie tel'acích nožičiek a hlavy</p> <p>suroviny a technolog. postup tel'acieho perkeltu</p> <p>tel'acie stehno pečené</p> <p>spôsoby vyprážania - pri úplnom ponorení mäsa v tuku, v menšom množstve tuku</p> <p>suroviny a technol.postup parížskeho rezňa</p> <p>suroviny a spôsob prípravy šťavy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať a deliť tel'acie mäso</li> <li>• použiť časti tel'acieho mäsa tepelnou úpravou</li> <li>• povedať postup varenia nožičiek a hlavy</li> <li>• povedať technologický postup tel'acieho perkeltu</li> <li>• povedať technologický postup pečeného stehna</li> <li>• porovnať vyprážanie tel'acieho mäsa podľa množstva použitého tuku</li> <li>• povedať technol.postup vypráženého parížskeho rezňa</li> <li>• popísať prípravu šťavy a jej zahustenie</li> </ul>	<p>potraviny a výživa</p>
--	---	---	--	---------------------------

<b>3. Úprava jedál z bravčového mäsa, z mäsa ostatných jatočných zvierat ( 23 )</b>	<p>Charakteristika bravčového mäsa, delenie bravčového mäsa</p> <p>Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa v kuchynskej úprave</p> <p>Úprava bravčového mäsa varením</p> <p>Úprava bravčového mäsa dusením</p> <p>Úprava bravčového mäsa pečením</p> <p>Úprava bravčového mäsa vyprážením</p> <p>Zovšeobecnenie poznatkov</p>	<p>charakteristika a kuchynské rozdelenie bravčového mäsa</p> <p>použitie jednotlivých častí - stehno, pečienka, plece krkovička, bôčik, hlava nohy, koleno</p> <p>varenie hlavy a kolena</p> <p>suroviny a technologický postup bravčového stehna na paprike</p> <p>suroviny a technologický postup moravského vrabca</p> <p>suroviny a technol.postup -vyprážený bravčový rezeň s cesnakom</p> <p>utvrdenie vedomostí</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať a deliť bravčové mäso</li> <li>• použiť časti bravč. mäsa tepelnou úpravou</li> <li>• povedať postup varenia kolena a hlavy</li> <li>• povedať technolog. postup bravčového stehna na paprike</li> <li>• povedať technolog. postup moravského vrabca</li> <li>• povedať technologický postup vypráženého bravčového rezňa s cesnakom</li> <li>• zopakovať tepelné úpravy bravčového mäsa</li> </ul>	<p>potraviný a výživa</p> <p>odborný výcvik</p>
---	---	---	--	---

	<p>Úprava údeného mäsa</p> <p>Tepelná úprava údeného mäsa</p> <p>Použitie a spracovanie slaniny</p> <p>Charakteristika baranieho mäsa, delenie baranieho mäsa</p> <p>Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa</p> <p>Úprava baranieho mäsa varením</p> <p>Baraní guláš</p>	<p>časti údeného mäsa upravované údením</p> <p>varená údená krkovička</p> <p>druhy slaniny a ich použitie</p> <p>charakteristika a kuchynské rozdelenie baranieho mäsa</p> <p>použitie jednotlivých častí baranieho mäsa - stehno, chrbát - hrud', krk baranie mäso na írsky spôsob</p> <p>príprava baranieho gulášu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať časti bravč.mäsa, ktoré sa upravujú údením</li> <li>• povedať postup tepelnej úpravy krkovičky varením</li> <li>• vymenovať druhy slaniny a ich využitie v kuchynskej úprave</li> <li>• charakterizovať a deliť baranie mäso</li> <li>• použiť časti baranieho mäsa tepelnou úpravou</li> <li>• suroviny a technolog. postup baranieho mäsa varením</li> <li>• suroviny a technolog. postup baranieho gulášu</li> </ul>	
--	--	--	--	--

<b>4. Úprava jedál zo zveriny a hydiny ( 15 )</b>	Úprava baranieho mäsa dusením	suroviny a technologický postup baranieho mäsa v zelenine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup baranieho mäsa dusením</li> </ul>
	Úprava baranieho mäsa pečením	pečené baranie mäso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup úpravy mäsa pečením</li> </ul>
	Zovšeobecnenie poznatkov – baranie mäso	utvrdenie vedomostí	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zopakovať technologické úpravy mäsa</li> </ul>
	Jahňacie, kozľacie, králičie mäso	tepelné úpravy mäsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať spôsoby tepelnej úpravy jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa</li> </ul>
	Opakovanie tematického celku	utvrdenie vedomostí	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať druhy jatočného mäsa a spôsoby tepelnej úpravy</li> </ul>
	Charakteristika a rozdelenie zveriny	charakteristika a rozdelenie zveriny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať a rozlíšiť zverinu podľa určitých znakov</li> </ul>
	Predbežná úprava zveriny	úprava zveriny vypitvaním, odležaním, morením	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popísať úpravu zveriny</li> </ul>
	Úprava pokrmov z vysokej zveriny	druhy tepelných úprav predného a zadného mäsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať druhy tepelnej úpravy z rôznych druhov mäsa vysokej zveriny</li> </ul>
Úprava pokrmov z mäsa nízkej zveriny	technologický postup zajaca na smotane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať suroviny a technologický postup zajaca na smotane</li> </ul>	

	Úprava pokrmov z mäsa diviaka	diviak na červenom víne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suroviny a technologický postup diviaka na červenom víne a príprava marinády</li> </ul>	
	Úprava pokrmov z mäsa pernatej zveriny	pečený bažant, jarabica na smotane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suroviny a technologický postup pečeného bažanta a jarabice na smotane</li> </ul>	
	Charakteristika hydiny a rozdelenie hydiny	charakteristika hydiny a jej rozdelenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať hydinu a rozdeliť mäso na kuchynskú úpravu</li> </ul>	
	Úprava hydiny varením	slepačí vývar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suroviny a technolog. postup slepačieho vývaru</li> </ul>	
	Úprava hydiny dusením	morčacie prsia na hubách	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suroviny a technologický postup morčacích prs na hubách</li> </ul>	
	Úprava hydiny pečením	pečená hus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technologický postup pečenej husi</li> </ul>	
	Základné technologické úpravy vnútorností	úprava vnútorností varením, dusením	<ul style="list-style-type: none"> <li>• použiť vnútornosti na tepelnú úpravu</li> </ul>	

<b>5. Úprava jedál z rýb ( 6 )</b>	Predbežná úprava rýb	úprava rýb pred tepelnou prípravou	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upraviť ryby pred tepelnou prípravou</li> </ul>	medzipredmetové vzťahy
	Úprava rýb varením	technologický postup úpravy rýb varením	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup pokrmu – kapor na modro</li> </ul>	
	Úprava rýb dusením	technologický postup úpravy rýb dusením	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup pokrmu – rybací perkelt</li> </ul>	
	Úprava rýb pečením	technologický postup úpravy rýb pečením	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup pokrmu- pečený pstruh na masle</li> </ul>	
	Úprava rýb vyprážením	technologický postup úpravy rýb vyprážením	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup pokrmu- vyprážený kapor, rybie filé</li> </ul>	
<b>6. Úprava jedál z mletého mäsa ( 5 )</b>	Úprava mäsa z mletého mäsa	význam mletého mäsa pre ľahšiu stráviteľnosť	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať mleté mäso</li> </ul>	
	Príprava mäsovej rolády	technologický postup prípravy mäsovej rolády	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup mäsovej rolády</li> </ul>	
	Bravčová fašírka s hríbkami	technologický postup prípravy bravčovej fašírky	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup bravčovej fašírky</li> </ul>	
	Mortadela	technologický postup prípravy z mletého bôčika	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologický postup mortadely</li> </ul>	
	Zovšeobecnenie poznatkov	utvrdenie vedomostí	<ul style="list-style-type: none"> <li>• recepty z mletého mäsa</li> </ul>	

<b>7. Jedlá na objednávku ( 16 )</b>	Význam a podávanie Minútok	úloha minútok v reštauračnom stravovaní	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať reštauračné stravovanie</li> </ul>
	Minútky z hovädzieho mäsa	hovädzí steak	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popísať hovädzí steak</li> </ul>
	Minútky z bravčového mäsa	čiernoehorský rezeň	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technologický postup prípravy rezňa</li> </ul>
	Minútky z hydiny	morčací steak kuracie prsia na prírodno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať minútky z hydiny</li> </ul>
	Jedlá zo syrov	vyprážený syr vyprážený syr so šunkou	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať technologic. postup vypráženého syra</li> </ul>
	Jedlá z vajec	praženica omeleta s hráškom omeleta s kuracím mäsom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• povedať prípravu praženice</li> </ul>
	Jedlá zo zeleniny	miešaný zeleninový šalát cuketa s plnkou cestovinovo-zeleninový šalát	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať druhy zeleniny na prípravu šalátov</li> </ul>



	Jedlá z cestovín	bolonské špagety cestovinovo-zeleninový šalát cestovina so syrom a brokolicou pizza	<ul style="list-style-type: none"><li>• vymenovať druhy surovín na prípravu jedál z cestovín</li></ul>	
	Jedlá z cesta	zeleninová pizza Neapolská kuracia	<ul style="list-style-type: none"><li>• vymenovať druhy pizze (podľa vlastného výberu)</li></ul>	
	Opakovanie tematických celkov			

## **Požiadavky na výstup 3. ročník**

Žiak po absolvovaní 3. ročníka bude z predmetu technológia vedieť:

### **1. Úprava pokrmov studenej kuchyne**

- Vypočítať množstvo surovín potrebných na prípravu studených pokrmov
- Vybrať z možností prípravy surovín na výrobu studených jedál
- Vymenovať suroviny a povedať postup prípravy majonézy a mariná
- Vymenovať druhy surovín na prípravu zložitých šalátov
- Vybrať suroviny na prípravu obložených chlebkov
- Povedať postup prípravy jednohubiek

### **2. Predjedlá**

- Povedať význam podávania predjedál
- Vymenovať príležitosti na podávanie predjedál
- Vymenovať druhy studených predjedál
- Vymenovať druhy teplých predjedál

### **3. Príprava múčnikov**

- Charakterizovať význam múčnikov a ich podávanie
- Porovnať jednoduché a zložité múčniky podľa zadaných názvov
- Vymenovať jednoduché múčniky
- Povedať postup prípravy krupicovej a ryžovej kaše
- Povedať postup prípravy palaciniiek a lievancov
- Povedať postup prípravy slivkových knedlí, lekvárových pirôh, šúľancov so strúhankou
- Vymenovať suroviny na prípravu piškótového cesta
- Vymenovať suroviny na prípravu kysnutého cesta a uviesť príklady múčnikov z kysnutého
- Vybrať a povedať postup prípravy plniek do múčnikov

### **4. Príprava nákypov, teplých pudingov a krémov**

- Vymenovať suroviny a povedať technolog. postup ryžového nákypu a citrónového nákypu
- Povedať technologický postup karamelového, parížskeho a ovocného krému

### **5. Ovocné a zeleninové šaláty**

- Povedať technolog. postup: miešaný ovocný šalát so šľahačkou, ananásový, mrkvovo-jablkový šalát
- Navrhnuť spôsob prípravy ovocného šalátu ( využitie IKT, časopisov)
- Vymenovať suroviny na prípravu zeleninových šalátov ( IKT)
- Povedať technolog. postup:čínsky kapustový šalát, jarný šalát s nivou, miešaný šalát

### **6. Zmrzliny a nápoje**

- Vymenovať základné suroviny na prípravu zmrzlín
- Pomenovať druhy zmrzlín podľa vlastných skúseností
- Vymenovať druhy surovín na prípravu zmrzlín – ananásová, jahodová
- Vyhľadať na internete rôzne druhy zmrzlinových pohárov

### **7. Zásady diétnych jedál**

- Vymenovať zásady pri tvorbe diétnych jedál
- Vymenovať nevhodné pokrmy pre žalúdočnú diétu
- Vymenovať nevhodné pokrmy pre pečennú diétu
- Vymenovať suroviny nevhodné pre bezlepkovú diétu

### Metódy a formy práce 3. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1.Úprava pokrmov studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie Reproduktívna – riadený rozhovor	Frontálna výučba Využitie časopisov, internetu
2.Predjedlá	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie Reproduktívna – riadený rozhovor, opakovanie, diskusia	Frontálna a individuálna práca, s využitím časopisov, katalógov, internetu
3. Príprava múčnikov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca Práca s časopismi, IKT
4. Príprava nákypov, teplých pudingov a krémov	Problémové vyučovanie, samostatná práca žiakov, využitie časopisov, internetu vlastný výber	Frontálna a individuálna práca Práca s časopismi prospektami, IKT
5. Ovocné a zeleninové šaláty	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor	Frontálna a individuálna práca, s využitím časopisov, katalógov, internetu
6. Zmrzliny a nápoje	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie Reproduktívna – riadený rozhovor	Frontálna a individuálna práca, s využitím časopisov, katalógov, internetu
7. Zásady diétnych jedál	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie	Frontálna a individuálna práca, s využitím časopisov, , internetu

## Rozpis osnov technológia - 3.ročník

## 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 4/120 hodín

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1.Úprava pokrmov studenej kuchyne  38 hod.	Opakovanie učiva 2. ročníka Oboznámenie sa s učivom technológie 3. ročníka Význam výrobkov studenej kuchyne Zásady pri výrobe studených pokrmov Prijímanie a prevzatie potravinárskych surovín Výpočet množstva jednotlivých surovín pre pripravované pokrmy Príprava surovín pre výrobu studených jedál Príprava majonézy	Čo si žiaci pamätajú z učiva 2. ročníka Pomenovanie hlavných tematických celkov a oboznámenie sa s náplňou Využitie výrobkov studenej kuchyne na rôznych spoločenských akciách Zásady osobnej a prevádzkovej hygieny Spôsoby prevzatia a prijímania potravinárskych surovín Normovanie surovín pre prípravu studených pokrmov Možnosti ako pripraviť suroviny na výrobu studených jedál Suroviny a technologický postup prípravy majonézy	Zistiť vedomosti z 2. ročníka Porovnať učivo 2. a 3. ročníka Vysvetliť s čím súvisí studená kuchyňa  Ovládať predpisy HACCP Pomenovať spôsoby prijímania potravinárskych surovín  Vypočítať množstvo surovín potrebných na prípravu studených pokrmov Vybrať z možností prípravy surovín na výrobu studených jedál Vymenovať suroviny a povedať postup prípravy majonézy Pomenovať druhy majonéz a ich technologický postup	Odborný výcvik - normovanie
	Druhy majonéz a ich príprava Marinády a ich druhy  Aspik a druhy aspikov  Zložité šaláty Zložité šaláty  Obložené chlebíky  Jedno -hubky	Druhy majonéz a ich technolog. postup Príprava rôznych druhov marinád  Príprava rôznych druhov aspikov  Druhy surovín potrebných na prípravu zložitých šalátov Receptúry zložitých šalátov  Postup prípravy obložených chlebíkov  Postup prípravy jedno -hubiek	Povedať technologický postup prípravy marinád Povedať technologický postup prípravy aspikov Napísať zložité šaláty podľa výberu z časopisov, internetu Vymenovať druhy surovín na prípravu zložitých šalátov Vybrať suroviny na prípravu obložených chlebíkov Povedať postup prípravy jedno -hubiek	Výživa tuky  Výživa minerálne látky vitamíny
	Plnená zelenina  Príprava plniek do vajec	Postup prípravy plnenej zeleniny (paradajky, papriky, uhorky) Postup prípravy plniek do vajec	Navrhnuť druhy plniek do zeleniny s využitím IKT a časopisov Vybrať vhodnú plnku na zdobenie vajec	Výživa bielkoviny

<p>2. Predjedlá 9 hod.</p>	<p>Úprava pien z mäsa</p> <p>Základné zásady pri príprave obložených mís Zovšeobecnenie poznatkov</p> <p>Význam predjedál Podávanie predjedál</p>	<p>Suroviny a technologický postup prípravy pien z rôznych druhov mäsa a surovín Postup pri príprave obložených mís</p> <p>Utvrdenie vedomostí</p> <p>Predjedlá – ich úloha vo výžive Príležitosti na podávanie predjedál</p>	<p>Priradiť z rôznych druhov surovín správne suroviny na prípravu pien z mäsa Dodržať gastronomické zásady pri príprave obložených mís Riešiť zadané problémové úlohy</p> <p>Povedať význam podávania predjedál Vymenovať príležitosti na podávanie predjedál</p>	<p>Stolovanie - zásady pri stolovaní studenej kuchyne</p>
<p>3. Príprava múčnikov 23 hod.</p>	<p>Studené predjedlá a ich príprava Teplé predjedlá Zovšeobecnenie poznatkov Význam múčnikov a ich podávanie Zaradenie múčnikov v menu lístku ( reštaurácia, hotel) Rozdelenie múčnikov podľa zložitosti technologickej prípravy Jednoduché múčniky - druhy</p>	<p>Príprava studených predjedál</p> <p>Príprava teplých predjedál Utvrdenie vedomostí Význam múčnikov – energetická a biologická hodnota</p> <p>Jednoduché a zložité múčniky</p> <p>Vymenovať druhy jednoduchých múčnikov</p>	<p>Vymenovať druhy studených predjedál Vymenovať druhy teplých predjedál Riešiť zadané problémové úlohy Charakterizovať význam múčnikov a ich podávanie</p> <p>Porovnať jednoduché a zložité múčniky podľa zadaných názvov ( využitie IKT) Vymenovať jednoduché múčniky</p>	<p>Stolovanie - zásady pri stolovaní studenej kuchyne</p>
	<p>Príprava kaší Príprava múčnikov z tekutého cesta</p> <p>Príprava múčnikov zo zemiakového cesta</p> <p>Príprava múčnikov z piškótového cesta Príprava múčnikov z kysnutého cesta</p> <p>Príprava plniek do múčnikov</p>	<p>Technologický postup prípravy kaší Technologický postup prípravy tekutého cesta</p> <p>Technologický postup prípravy zemiakového cesta</p> <p>Technologický postup piškótového cesta</p> <p>Technologický postup prípravy kysnutého cesta</p> <p>Druhy plniek do múčnikov</p>	<p>Povedať postup prípravy krupicovej a ryžovej kaše Povedať postup prípravy palacínok a lievancov Povedať postup prípravy slivkových knedlí, lekvárových pirohov , šúľancov so strúhankou Vymenovať suroviny na prípravu piškótového cesta Vymenovať suroviny na prípravu kysnutého cesta a uviesť príklady múčnikov z kysnutého cesta Vybrať a povedať postup prípravy plniek do múčnikov</p>	

4. Príprava nákypov, teplých pudingov a krémov 8 hod.	Príprava múčnikov z lineckého cesta Príprava múčnikov z lístkového cesta Príprava múčnikov z odpaľovaného cesta Zovšeobecnenie poznatkov Príprava nákypov  Príprava teplých pudingov  Príprava krémov (teplých a studených) Príprava krémov	Technologický postup prípravy lineckého cesta Suroviny potrebné na prípravu lístkového cesta Suroviny potrebné na prípravu odpaľovaného cesta Utvrdenie vedomostí Spôsoby prípravy nákypov a ich podávanie Spôsoby prípravy pudingov a ich podávanie Suroviny potrebné na prípravu rôznych druhov krémov Druhy krémov podľa vlastného výberu	Vymenovať suroviny na prípravu lineckého cesta Vymenovať múčniky z lístkového cesta Vymenovať múčniky z lístkového cesta Riešiť zadané úlohy Vymenovať suroviny a povedať technolog. postup ryžového nákypu a citrónového nákypu  Povedať technologický postup karamelového, parížskeho a ovocného krému (využitie IKT a časopisov)	
6. Ovocné a zeleninové šaláty 11 hod.	Zovšeobecnenie poznatkov Ovocné šaláty  Ovocné šaláty  Zeleninové šaláty Zeleninové šaláty  Ovocné a zeleninové šaláty Zovšeobecnenie poznatkov	Utvrdenie vedomostí Suroviny potrebné na prípravu ovocných šalátov Druhy ovocných šalátov podľa vlastného výberu  Druhy surovín na prípravu zeleninových šalátov Zeleninové šaláty  Využitie šalátov v gastronómii Utvrdenie vedomostí	Riešiť zadané úlohy Povedať technolog. postup prípravy: miešaný ovocný šalát so šľahačkou, ananásový, mrkvovo-jablkový šalát Navrhnuť spôsob prípravy ovocného šalátu (využitie IKT, časopisov) Vymenovať suroviny na prípravu zeleninových šalátov (IKT) Povedať technolog. postup: čínsky kapustový šalát, jarný šalát s nivou, miešaný šalát Porovnať spôsoby prípravy ovocných a zeleninových šalátov	Výživa sacharidy, tuky
7. Zmrzliny a nápoje 12 hod.	Základné suroviny na prípravu zmrzlín Druhy zmrzlín  Ananásová zmrzlina, jahodová zmrzlina Zmrzlinové poháre  Nápoje – druhy	Základné suroviny na prípravu zmrzlín Druhy zmrzlín  Príprava zmrzlín  Zmrzlinové poháre – spôsoby prípravy  Čaj, káva, koktaily Príprava čajov, kávy	Vymenovať základné suroviny na prípravu zmrzlín Pomenovať druhy zmrzlín podľa vlastných skúseností Vymenovať druhy surovín na prípravu zmrzlín – ananásová, jahodová Vyhľadať na internete rôzne druhy zmrzlinových pohárov Poznať viaceré druhy čajov a kávy, vedieť spôsob ich prípravy	Potraviny nápoje

	Koktaily	Druhy koktailov	Technolog. postup prípravy, jogurtový koktail s ovocím, čučoriedkovo- zmrzlinový koktail ( IKT)	
8. Zásady diétnych jedál 23 hod.	<p>Druhy diét a zásady pri úprave diétnych jedál</p> <p>Druhy žalúdočných diét</p> <p>Žlčníková a pečňová diéta</p> <p>Bezlepková diéta</p> <p>Receptúry pre bezlepkovú diétu</p> <p>Racionálna strava Dodržiavanie výživových noriem Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Zovšeobecnenie poznatkov</p>	<p>Druhy diét a zásady pri úprave diétnych jedál</p> <p>Odporúčané a zakázané jedlá pri žalúdočnej diéte</p> <p>Odporúčané a zakázané jedlá pri žlčníkovej a pečňovej diéte</p> <p>Príčiny bezlepkovej diéty</p> <p>Druhy jedál vhodných pri bezlepkovej diéte</p> <p>Význam zdravej stravy Správna kombinácia požívania pokrmov</p> <p>Význam dodržiavania BOZP</p> <p>Utvrdenie vedomostí</p>	<p>Vymenovať zásady pri tvorbe diétnych jedál</p> <p>Vymenovať nevhodné pokrmy pre žalúdočnú diétu</p> <p>Vymenovať nevhodné pokrmy pre pečňovú a žlčníkovú diétu</p> <p>Vymenovať suroviny nevhodné pre bezlepkovú diétu</p> <p>Vybrať druhy jedál vhodných pre bezlepkovú diétu ( IKT) Vysvetliť príčiny a dôsledky nevhodného stravovania</p> <p>Vysvetliť dôsledky nedodržiavania bezpečnosti pri práci</p> <p>Riešiť zadané úlohy</p>	
	Opakovanie učiva	Utvrdenie vedomostí	Vysvetliť podstatné znaky prebratého učiva z jednotlivých tematických celkov	
	Príprava na záverečné skúšky	Utvrdenie vedomostí		
	Príprava na záverečné skúšky	Utvrdenie vedomostí		

## POTRAVINY

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	2, 2
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	126
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika učebného predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „odborné vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby na úrovni ISCED 2C. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „*Suroviny a materiály*“.

Odborný predmet potraviny sa zameriava na základné vlastnosti a rozdelenie surovín a materiálov, na ochranu vlastností surovín, materiálov a tovarov skladovaním a balením. Žiaci si osvoja vedomosti o úprave a použití surovín a materiálov.

Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Obsahové štandardy sú zamerané tak, aby žiaci osvojené vedomosti vedeli aplikovať v praxi. Žiaci nadobúdajú základné poznatky o získavaní, vlastnostiach, skladovaní, využití materiálov a surovín.

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spoločne rozhodovať 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. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, ale aj prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé



potraviný a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

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.

## **2. Ciele vyučovacieho predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviný je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie. Vytvorí si jednoduchú predstavu o ľudskom organizme ako celku z hľadiska stavby a funkcie.

Budú poznať zásady správnej životosprávy, zmysle aktívneho zdravia a zdravého životného štýlu,

Absolventa tohoto učebného odboru skupiny charakterizuje kladný vzťah k práci a povolaniu, pracovnej disciplíne a svedomitosti pri plnení svojich povinností. Absolvent je pomocný odborný pracovník s najnižšou kvalifikáciou v prevádzkach obchodu a služieb schopný čiastočne samostatne pracovať. Má nevyhnutné základné vedomosti a zručnosti pre výkon svojho povolania. Pri práci je schopný používať štandardné jednoduché technologické postupy, predpísané materiály, suroviny, stroje a zariadenia. Je dostatočne adaptabilný, schopný pracovať aj samostatne alebo v tíme, vie uplatňovať jednoduché spôsoby práce, rozvážne a rozhodne konať v súlade s právnymi normami spoločnosti. Pociťuje potrebu žiť a pracovať v kultúrnom prostredí a dbá o svoje zdravie.

Vo vyučovacom predmete potraviný využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich **kľúčových kompetencií** výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

### Schopnosti riešiť problémy

- získavať a vnímať jednoduché informácie o základných problémoch pracovného a mimopracovného života,
- s podporou učiteľa porozumieť jednoduché dôsledkové vzťahy a príčiny vyvolávajúce problémové situácie,
- využívať pod vedením učiteľa jednoduché návody a postupy, ktoré obsahujú základné informácie použiteľné alebo nepoužiteľné pri objasňovaní podstaty problému,
- zhromažďovať s pomocou učiteľa elementárne informácie potrebné na objasnenie problému a na stanovenie najjednoduchšieho riešenia.

### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- naučiť sa s pomocou učiteľa vyhľadávať jednoduché vhodné informačné zdroje a získavať potrebné informácie v danom odbore štúdia,
- zaznamenávať si a uchovávať informácie pod vedením učiteľa tak, aby ich mohol využiť pri práci,
- s podporou učiteľa evidovať, triediť a zoraďovať jednoduché pracovné informácie podľa bežných požiadaviek v jeho profesii

### **3. Metódy a formy práce**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy práce</b>
Potraviny	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Mlieko a mliečne výrobky	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Vajcia	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Zelenina a ovocie	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Zemiaky	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Obilniny a mlynské výrobky	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Strukoviny	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Tuky	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov

Sladidlá	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Pochutiny	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov

#### **4. Spôsoby hodnotenia**

ŠVP odporúča v rámci celého výchovno-vzdelávacieho procesu akceptovať tieto funkcie a **na základe** nižšie uvedených **kritérií** využívať nasledovné **formy** hodnotenia:

##### **1) podľa výkonu žiaka**

- a) výkonové hodnotenie, v ktorom sa výkon žiaka porovnáva s výkonom iných žiakov,
- b) hodnotenie absolútneho výkonu, kde sa výkon žiaka meria na základe stanoveného kritériá (norma, štandard),
- c) individuálne hodnotenie, pri ktorom sa porovnáva aktuálny výkon žiaka z jeho predchádzajúcim výkonom.

##### **2) podľa cieľa vzdelávania**

- a) sumatívne hodnotenie na jasne definovaných kritériách pri ukončení štúdia (záverečná skúška),
- b) formatívne hodnotenie zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom.

##### **3) podľa času**

- a) priebežné hodnotenie, kde sa žiak hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia,
- b) záverečné hodnotenie, pri ktorom sa žiak hodnotí jednorázovo na konci vyučovacieho obdobia.

##### **4) podľa informovanosti**

- a) formálne hodnotenie, kedy je žiak dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť,
- b) neformálne hodnotenie, pri ktorom sa pozoruje bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese.

##### **5) podľa činnosti**

- a) hodnotenie priebehu činnosti, napr. rôznych cvičení, úloh a pod. ,
- b) hodnotenie výsledku činnosti, napr. test, výkres, model, výrobok a pod.

Žiak bude z vyučovacieho predmetu „potraviny“ hodnotený priebežne z rozsahu učiva , ktorú určujú vedomostné štandardy a bude systematicky hodnotený v kombinácii ústnej a písomnej formy,

##### **a) hodnotenie známkou**

- ústne a frontálne skúšanie z teoretických poznatkov a ich aplikácií pri riešení kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh
- aktivita

#### **b) hodnotenie % a bodmi**

- testy

#### **c) slovné hodnotenie s motivačnými prvkami**

- aktivita na hodine
- kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť

Vo **výslednej** klasifikácii z predmetu potraviny sa bude odzrkadľovať:

a) sumatívne (súhrnné) hodnotenie, ktoré sa odvíja od základného učiva definovaného v obsahovom a výkonovom štandarde; výsledná klasifikácia závisí od miery jeho zvládnutia

b) formatívne (priebežné) hodnotenie, preveruje aj schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy a jeho schopnosť uplatňovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení konkrétnych úloh,

## **5. Požiadavky na výstup z I.ročníka**

Každý žiak na konci I.ročníka by mal:

- vedieť rozdeliť potraviny z hľadiska pôvodu a obsahu živín
- vedieť stručne vysvetliť význam bielkovín, sacharidov, lipidov, vitamínov a minerálnych látok vo výžive
- poznať význam ovocia a zeleniny v stravovaní
- vedieť uviesť konkrétne príklady pri jednotlivých druhoch ovocia a zeleniny
- vedieť uviesť použitie a vymenovať jednotlivé druhy obilnín
- vedieť uviesť príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní
- poznať rozdelenie a význam pochutín
- poznať a charakterizovať strukoviny
- vedieť význam mliečnych výrobkov

## **6. Obsah školského programu predmetu potraviny**

<b>Ročník</b>	<b>Prehľad tematických celkov</b>	<b>Počet hodín</b>	
<b>1. (66)</b>	Potraviny	12	
	Mlieko a mliečne výrobky	9	
	Vajcia	3	
	Zelenina a ovocie	6	
	Zemiaky	4	
	Obilniny a mlynské výrobky	11	
	Strukoviny	2	
	Tuky	2	
	Sladidlá	6	
	Pochutiny	7	
	Súhrnné opakovanie	4	
	<b>2. (66)</b>	Technológia mäsa	5
		Jatočné mäso	15
Hydina		5	
Zverina		5	
Ryby		5	
Nápoje(nealkoholické a alkoholické)		15	
Liehoviny		5	
Vplyv alkoholu na ľudské zdravie		2	
Miešané nápoje		5	
Súhrnné opakovanie		4	

## **7. Učebnicové zdroje**

### **Potraviny a nápoje 1 pre stredné odborné učilištia**

Rudolf Schaller

Schválilo Ministerstvo školstva SSR dňa 27. júna 1983

pod číslom 8233/1983-221 ako učebnicu pre SOU

### **Potraviny a nápoje 2 pre stredné odborné učilištia**

Rudolf Schaller, Antón Forró, Peter Kružliak

Schválilo Ministerstvo školstva SSR dňa 24. septembra 1986

pod číslom 9182/1986-221 ako učebnicu pre SOU

ISBN 80-08-02-354-6

**Rozpis osnov potraviny - 1.ročník**

**6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál  
2/66 hodín**

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Medzi-predmetové vzťahy
<b>Potraviny</b>	Pôvod, druhy a charakteristické znaky potravín	<ul style="list-style-type: none"> <li>• požívateľiny, rastlinné, živočíšne , energetické, stavebné a ochranné potraviny</li> <li>• senzorké a analytické skúšky</li> <li>• základné a esenciálne živiny</li> <li>• plnohodnotné a neplnohodnotné bielkoviny</li> <li>• tuky,sacharidy,vitamíny a minerálne látky</li> <li>• avitaminóza</li> <li>• zdroje vitamínov</li> <li>• hygiena pri práci s potravinami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu</li> <li>• popísať zloženie potravín</li> <li>• vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive</li> <li>• poznať vitamíny rozpustné vo vode, v tukoch a ich zdroje</li> <li>• poznať zdroje a význam minerálnych látok</li> <li>• vysvetliť hygienu pri práci s potravinami</li> <li>• zvládnuť základne bezpečnostné predpisy</li> </ul>	Technológia  Odborná prax
	Akosť potravín			
	Uskladňovanie, ošetrovanie a príčiny kazenia potravín. Hygiena.			
	Bielkoviny – význam, zloženie, pôvod, druhy, vlastnosti			
	Tuky			
	Cukry			
	Minerálne látky			
	Vitamíny			
	Opakovanie			
	<b>Mlieko a mliečne výrobky</b>			
Úprava, konzervovanie a použitie mlieka				
Smotana /druhy, chyby a použitie/				

	Tvaroh	tvaroh, maslo – charakteristika, výroba a význam vo výžive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oboznámiť sa s mliečnymi výrobkami a ich významom vo výžive</li> </ul>	
	Syry / význam, rozdelenie skladovanie, chyby a výroba/			
	Maslo			
	Druhy a význam kvasených mlieč. výrobkov			Technológia
	Opakovanie			Odborná prax
<b>Vajcia</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam a obsah živín vo vajci</li> <li>• zloženie vajcia</li> <li>• skladovanie a použitie vajec</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť zloženie vajca</li> <li>• poznať význam vajec vo výžive</li> <li>• oboznámiť sa so spôsobmi tepelnej úpravy a skladovaním vajec</li> </ul>	
	Zloženie, biologická hodnota vajec			
	Druhy, chyby a nákazy vajec			
	Skladovanie vajec			
<b>Zelenina a ovocie</b>				Technológia
	Rozdelenie zeleniny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam ovocia a zeleniny z hľadiska obsahu živín</li> <li>• jadrové, kôstkové, bobuľové, lesné, škrupinové, citrusové, rozličné a iné dovážané ovocie</li> <li>• koreňová, hlúbová, listová, cibuľová, plodová, lahôdková zelenina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť zaradiť jednotlivé druhy ovocia a zeleniny do príslušných skupín rozdelenia</li> <li>• vedieť význam ovocia a zeleniny vo výžive</li> <li>• objasniť použitie ovocia a zeleniny v kuchyni</li> </ul>	Odborná prax
	Skladovanie a konzervovanie zeleniny			
	Rozdelenie ovocia			
	Skladovanie, konzervovanie ovocia, ovocné výrobky			
<b>Zemiaky</b>				
	Pôvod, význam a zloženie zemiakov			Technológia

	Zemiaky, zemiakový škrob - využitie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zemiaky - charakteristika, druhy, vlastnosti, význam vo výžive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</li> <li>• Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</li> </ul>	Odborná prax
	Znaky akosti, uskladnenie			
	Opakovanie a zhrnutie učiva			
<b>Obilniny a mlynské výrobky</b>				
	Obilniny – druhy a význam.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obilniny – rozdelenie, použitie, zloženie a význam v stravovaní</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať jednotlivé druhy obilnín</li> <li>• vedieť zloženie obilného zrna</li> <li>• poznať druhy a použitie múky</li> </ul>	
	Časti obilného zrna			
	Mlynské výrobky – druhy, chyby, uskladnenie a použitie			Technológia
	Ryža, krúpy, jačmenné vločky a ich použitie v kuchyni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• výroba, druhy, chyby, rozdelenie cestovín</li> <li>• pekárenské výrobky</li> <li>• kypriace prášky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať použitie ryže, krúpov a vločiek v kuchyni</li> <li>• vedieť odlíšiť obilniny od cestovín</li> <li>• poznať rozdelenie, výrobu, použitie a spôsob varenia cestovín</li> <li>• poznať použitie kypriaceho prášku v kuchyni</li> <li>• vedieť druhy a charakteristiku chlebov</li> </ul>	Odborná prax
	Cestoviny – výroba, druhy, chyby			
	Chlieb – druhy, chyby, uskladnenie			
	Pečivo. Kypriace prostriedky.			
	Opakovanie učiva			
<b>Strukoviny</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• šošovica, hrach, fazuľa, sója</li> <li>• kuchynská úprava strukovín</li> <li>• význam strukovín vo výžive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať druhy strukovín</li> <li>• vedieť spôsob varenia strukovín</li> <li>• poznať význam strukovín</li> </ul>	
	Jednotlivé druhy strukovín a ich biologická hodnota			Technológia
	Použitie, zásady pri úprave			
<b>Tuky</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• živočíšne, rastlinné tuky</li> <li>• použitie tukov</li> <li>• význam tukov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť rozdelenie tukov a uviesť príklady</li> <li>• poznať význam a použitie tukov</li> </ul>	
	Rozdelenie, význam, použitie			
<b>Sladidlá</b>				



	Jednoduché a zložené cukry	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovocný, hroznový, mliečny, repkový cukor</li> <li>• charakteristika, použitie a uskladnenie jednotlivých druhov cukrov</li> <li>• med</li> <li>• syntetické sladidlá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať jednotlivé druhy cukrov</li> <li>• vedieť ich charakteristiku a použitie</li> <li>• poznať význam a spôsob získavania medu</li> <li>• oboznámiť sa so syntetickými sladidlami</li> </ul>		
	Repný cukor – druhy, uskladnenie				
	Včelí med –druhy, výživnosť, stráviteľnosť				
	Syntetické sladidlá				
	Opakovanie				
<b>Pochutiny</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• pochutiny , koreniny z kôry, z listov a vňate, z kvetov, z plodov a semien, koreninové zmesi</li> <li>• povzbudivé pochutiny – káva, čaj, kakao, kávoviny</li> <li>• ostatné pochutiny</li> <li>• jedlé, nejedlé, jedovaté huby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať pôvod a význam korenín</li> <li>• vedieť zaradiť koreniny do jednotlivých skupín rozdelenia</li> <li>• charakterizovať vybrané druhy korenia</li> <li>• poznať povzbudivé pochutiny</li> <li>• objasniť význam octu a kuchynskej soli</li> <li>• poznať huby a ich význam v kuchyni</li> </ul>		
	Korenie – význam, druhy, uskladnenie. Koreninové zmesi			Odborná prax	
	Káva, čaj, kakao				
	Kávoviny. čokoláda				
	Soľ, ocot.				
	Huby				
<b>Súhrnné opakovanie</b>	Súhrnné opakovanie				

## Požiadavky na výstup z 2.ročníka

Každý žiak na konci 2.ročníka by mal:

- vedieť charakterizovať a poznať z čoho sa skladá mäso
- poznať rozdelenie mäsa
- vedieť charakterizovať jednotlivé druhy mäsa
- poznať a vedieť pomenovať časti hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa
- vedieť význam hydiny, zveriny a rýb v stravovaní
- poznať význam a rozdelenie nápojov
- vedieť charakterizovať alkoholické a nealkoholické nápoje
- byť oboznámení s výrobou piva a vína
- poznať vinohradnícke oblasti Slovenska
- vedieť, že alkoholizmus trvalo poškodzuje organizmus

### Metódy a formy práce: 2.ročník

<b>Tematický celok</b>	<b>Metódy a formy práce</b>
Technológia mäsa	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma
Jatočné mäso	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma
Hydina	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma
Zverina	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma
Ryby	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma

Nápoje(nealkoholické a alkoholické)	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma
Liehoviny	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma
Vplyv alkoholu na ľudské zdravie	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma
Miešané nápoje	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma
Technológia mäsa	Brainstorming Informačno-receptívna Reproduktívna – riadený rozhovor Metóda pozorovania Frontálna forma

<b>Tématický celok</b>	<b>Téma</b>	<b>Obsahový štandard</b>	<b>Výkonový štandard</b>	<b>Medzipred. vzťahy</b>
<b><u>Mäso</u> <u>a mäsové</u> <u>výrobky</u> (34)</b>	Technológia mäsa Význam mäsa Rozdelenie mäsa Príčiny kazenia mäsa Skladovanie mäsa Konzervovanie mäsa Zhrnutie učiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdelenie mäsa</li> <li>zloženie mäsa</li> <li>kvalitatívne znaky mäsa</li> <li>skladovanie a konzervovanie mäsa</li> <li>hovädzie a teľacie mäso - charakteristika</li> <li>rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom</li> <li>jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa</li> <li>bravčové mäso - charakteristika</li> <li>jednotlivé časti bravčového mäsa</li> <li>rozdiely medzi baraním, jahňacím, kónským mäsom</li> <li>jednotlivé časti baranieho mäsa</li> <li>vnútornosti v stravovaní</li> <li>použitie a význam vnútornosti vo výžive</li> <li>vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive</li> <li>vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive</li> <li>jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)</li> <li>spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)</li> <li>vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive</li> <li>jednotlivé druhy hydínového mäsa</li> <li>rozdelenie a charakteristika zveriny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie</li> <li>vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené</li> <li>uviesť spôsoby konzervovania mäsa</li> <li>charakterizovať bravčové mäso</li> <li>uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa</li> <li>charakterizovať hovädzie a teľacie mäso</li> <li>uviesť rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom</li> <li>uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa</li> <li>uviesť rozdiely medzi baraním, jahňacím a kónským mäsom</li> <li>uviesť jednotlivé časti baranieho mäsa</li> <li>vymenovať používané vnútornosti v stravovaní</li> <li>uviesť použitie a význam vnútornosti vo výžive</li> <li>uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive</li> <li>uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive</li> <li>roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)</li> <li>uviesť vlastnosti, zloženie</li> </ul>	Technológia Odborný výcvik
	<b>Jatočné mäso</b> Hovädzie mäso – charakteristika, rozdelenie Vnútornosti Teľacie mäso - charakteristika, rozdelenie Akosť, akostné triedy <b>Bravčové mäso - charakteristika, rozdelenie</b>			
	Vnútornosti Udené mäso Opakovanie Baranie mäso – charakteristika, rozdelenie			
	Trhové druhy Kozľacie mäso Kónské mäso Jahňacie mäso Zhrnutie učiva			

	<b>Hydina</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>a význam hydiny vo výžive</li> <li>roztriediť jednotlivé druhy hydinového mäsa</li> <li>uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydinového mäsa</li> <li>uviesť vlastnosti, zloženie a význam zveriny vo výžive</li> <li></li> </ul>	
	Význam hydinového mäsa Rozdelenie hydiny			
	Charakteristika hydiny <b>Zverina</b>			
	Rozdelenie zveriny Charakteristika zveriny			
	Opakovanie <b>Ryby</b>			
<b>Nápoje</b> <b>(16)</b>	Význam rybacieho mäsa Rozdelenie rýb			
	Rybacie výrobky			
	Zovšeobecnenie poznatkov			
	<b>Nealkoholické nápoje</b>			
	Všeobecne o nápojoch			
	Pitná voda Minerálna voda Ovocné nápoje Sirupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdelenie nápojov</li> <li>význam vody pre ľudský organizmus</li> <li>minerálne vody</li> <li>nealkoholické nápoje</li> <li>alkoholické nápoje</li> <li>suroviny na výrobu piva (voda, chmeľ, slad, kvasnice)</li> <li>výroba piva</li> <li>druhy piva</li> <li>charakteristika vína</li> <li>vinohradnícke oblasti Slovenska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>poznať význam nápojov</li> <li>vedieť rozdelenie nápojov (voda, nealkoholické nápoje, alkoholické nápoje a miešané nápoje)</li> <li>poznať význam vody pre ľudský organizmus</li> <li>vedieť, ktoré vody sa nazývajú minerálnymi</li> <li>poznať niektoré druhy minerálnych vôd</li> <li>vedieť charakterizovať nealkoholické nápoje a uviesť ich</li> </ul>	Technológia
Suroviny na výrobu piva				

	Pivárske oblasti Výroba piva Pestovateľské oblasti viniča hroznorodého	<ul style="list-style-type: none"> <li>• výroba vína</li> <li>• podmienky spotreby vína</li> <li>• charakteristika liehu</li> </ul>	druhy	
<b>Liehoviny</b> <b>(6)</b>	Výroba vína Druhy vína Použitie vína pri rôznych príležitostiach <b>Zhrnutie učiva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• výroba liehu</li> <li>• rozličné druhy liehovín</li> <li>• vplyv alkoholu na ľudské zdravie</li> <li>• boj proti alkoholizmu</li> <li>• charakteristika miešaných nápojov</li> <li>• druhy miešaných nápojov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť charakterizovať alkoholické nápoje a vedieť uviesť druhy – pivo, víno a liehoviny</li> <li>• poznať suroviny na výrobu piva (voda, chmeľ, slad, kvasnice)</li> <li>• oboznámiť sa so spôsobom výroby piva</li> <li>• poznať mestá na Slovensku, kde sa vyrába pivo</li> <li>• vedieť koľko % alkoholu obsahujú bežne dostupné pivá</li> <li>• vedieť charakterizovať víno</li> <li>• poznať a vedieť nájsť na mape vinohradnícke oblasti Slovenska</li> <li>• oboznámiť sa so spôsobom výroby vína</li> <li>• vedieť aké vína sa používajú k rôznym druhom jedál</li> <li>• vedieť charakterizovať lieh</li> <li>• oboznámiť sa so spôsobom výroby liehu</li> <li>• vedieť, že alkoholizmus trvalo poškodzuje organizmu</li> <li>• poznať vybrané miešané nápoje</li> </ul>	
	<b><u>Vplyv alkoholu na ľudské zdravie (3)</u></b> <b><u>Miešané nápoje (2)</u></b>	Konzumné liehoviny		
<b><u>Súhrnné opakovanie</u></b>	Značkové liehoviny Rezané destiláty. Ušľachtilé destiláty Vplyv alkoholu na ľudské zdravie Boj proti alkoholizmu			
	Suroviny na prípravu miešaných nápojov Druhy miešaných nápojov Súhrnné opakovanie			

# VÝŽIVA

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Tretí
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	2
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	60
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

## 1. Charakteristika učebného predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „odborné vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby na úrovni ISCED 2C. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Suroviny a materiály“.

Odborný predmet výživa sa zameriava na hlavné zásady správnej výživy, na pochopenie významu pre zdravie človeka, na uplatnenie v praktickom živote. Hlavné zásady výživy sú doplnené zásadami diferenciacie vo výžive a s liečebnou výživou – dietikou.

Obsahom predmetu výživa je propagácia zásad správnej výživy, uvádzanie jednotlivých súvislostí dôležitých pre aprávnú životosprávu človeka, odstránenie negatívnych javov vo výžive, boj proti alkoholizmu, fajčeniu a narkománii.

Učebný obsah je zameraný na biologickú a energetickú hodnotu potravín, na hlavné zásady výživy a základné pravidlá hygieny. Učivo nadväzuje na učivo v predmetoch technológia a odborný výcvik, preto učiteľ dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy a vhodnými metódami podnecuje žiakov, aby teoretické poznatky dokázali uplatňovať v praxi.

## 2. Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu „výživa“ je oboznámenie sa s hlavnými zásadami správnej životosprávy, zmysle aktívneho zdravia a zdravého životného štýlu. Pochopenie významu správnej výživy pre zdravie človeka, uplatnenie v praktickom živote. Vytvorenie si jednoduchej predstavy o ľudskom organizme ako celku z hľadiska stavby a funkcie

Vo vyučovacom predmete potraviny využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich **kľúčových kompetencií** výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

### Schopnosti riešiť problémy

- získavať a vnímať jednoduché informácie o základných problémoch pracovného a mimopracovného života,
- s podporou učiteľa porozumieť jednoduché dôsledkové vzťahy a príčiny vyvolávajúce problémové situácie,
- využívať pod vedením učiteľa jednoduché návody a postupy, ktoré obsahujú základné informácie použiteľné alebo nepoužiteľné pri objasňovaní podstaty problému,

- zhromažďovať s pomocou učiteľa elementárne informácie potrebné na objasnenie problému a na stanovenie najjednoduchšieho riešenia.

#### Spôsobilosti využívať informačné technológie

- naučiť sa s pomocou učiteľa vyhľadávať jednoduché vhodné informačné zdroje a získavať potrebné informácie v danom odbore štúdia,
- zaznamenávať si a uchovávať informácie pod vedením učiteľa tak, aby ich mohol využiť pri práci,
- s podporou učiteľa evidovať, triediť a zoradovať jednoduché pracovné informácie podľa bežných požiadaviek v jeho profesii

### **3. Metódy a formy práce**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

**Používané metódy** : vysvetľovanie, aktivizačný a heuristický rozhovor s prvkami problémového vyučovania, diskusia, brainstorming, metóda aktívneho čítania a písania, metódy riešenia úloh – metóda demonštrovania a pozorovania. Vo veľkej miere využívať metódy z hľadiska logiky a to: analyticko-syntetická, indukívna, deduktívna a porovnávacia metóda.

Využívať v rámci možnosti a schopnosti žiakov internet. Vo veľkej miere využívať pomôcky a názorné ukážky.

**Základné formy vyučovania:** frontálna práca, individuálne zamestnanie žiakov, skupinová práca, práca s knihou

### **4. Spôsoby hodnotenia**

ŠVP odporúča v rámci celého výchovno-vzdelávacieho procesu akceptovať tieto funkcie a **na základe** nižšie uvedených **kritérií** využívať nasledovné **formy** hodnotenia:

#### **1) podľa výkonu žiaka**

- c) výkonové hodnotenie, v ktorom sa výkon žiaka porovnáva s výkonom iných žiakov,
- d) hodnotenie absolútneho výkonu, kde sa výkon žiaka meria na základe stanoveného kritériá (norma, štandard),
- e) individuálne hodnotenie, pri ktorom sa porovnáva aktuálny výkon žiaka z jeho predchádzajúcim výkonom.

#### **2) podľa cieľa vzdelávania**

- f) sumatívne hodnotenie na jasne definovaných kritériách pri ukončení štúdia (záverečná skúška),
- g) formatívne hodnotenie zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom.

#### **3) podľa času**

- h) priebežné hodnotenie, kde sa žiak hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia,
- i) záverečné hodnotenie, pri ktorom sa žiak hodnotí jednorázovo na konci vyučovacieho obdobia.

#### **4) podľa informovanosti**



- j) formálne hodnotenie, kedy je žiak dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť,
- k) neformálne hodnotenie, pri ktorom sa pozoruje bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese.

### 5) podľa činnosti

- l) hodnotenie priebehu činnosti, napr. rôznych cvičení, úloh a pod. ,
- m) hodnotenie výsledku činnosti, napr. test, výkres, model, výrobok a pod.

Žiak bude z vyučovacieho predmetu „výživa“ hodnotený priebežne z rozsahu učiva , ktorú určujú vedomostné štandardy a bude systematicky hodnotený v kombinácií ústnej a písomnej formy,

#### a) hodnotenie známkou

- ústne a frontálne skúšanie z teoretických poznatkov a ich aplikácií pri riešení kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh
- aktivita

#### b) hodnotenie % a bodmi

- testy

#### c) slovné hodnotenie s motivačnými prvkami

- aktivita na hodine
- kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť

Vo **výslednej** klasifikácii z predmetu potraviny sa bude odzrkadľovať:

- a) sumatívne (súhrnné) hodnotenie, ktoré sa odvíja od základného učiva definovaného v obsahovom a výkonovom štandarde; výsledná klasifikácia závisí od miery jeho zvládnutia
- b) formatívne (priebežné) hodnotenie, preveruje aj schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy a jeho schopnosť uplatňovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení konkrétnych úloh,

## **5. Požiadavky na výstup z 3.ročníka**

Každý žiak na konci III.ročníka by mal:

- poznať význam správnej výživy
- vedieť stručne vysvetliť význam bielkovín, sacharidov, lipidov, vitamínov a minerálnych látok vo výžive
- poznať hlavné zásady správnej výživy
- poznať rôzne druhy stravy
- poznať a charakterizovať tráviacu sústavu
- vedieť význam a rozdelenie diét
- poznať rizikové faktory srdcovo-cievnych chorôb
- poznať základné pravidlá hygieny
- byť pripravený na úspešné absolvovanie teoretickej časti záverečnej skúšky

## 5. Obsah školského vzdelávacieho programu

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
3. (60)	Význam správnej výživy	2
	Význam živín pre ľudský organizmus	12
	Druhy stravy a zásady správnej výživy	6
	Tráviace ústrojenstvo	6
	Liečebná výživa	12
	Základné pravidlá hygieny	8
	Súhrnné opakovanie učiva celého štúdia, projektová činnosť	14

## 6. Učebnicové zdroje:

Potraviny a nápoje 1 pre stredné odborné učilištia, Rudolf Schaller  
Schválilo Ministerstvo školstva SSR dňa 27. júna 1983 pod číslom 8233/1983-221 ako učebnicu pre SOU

Potraviny a nápoje 2 pre stredné odborné učilištia, Rudolf Schaller, Antón Forró, Peter Kružliak

Schválilo Ministerstvo školstva SSR dňa 24. septembra 1986 pod číslom 9182/1986-221 ako učebnicu pre SOU ISBN 80-08-02-354-6

Potraviny a výživa II, Otília Jurgová, Jarmila Úradníčková, Jana Marenčáková  
Schválilo Ministerstvo školstva SSR dňa 3. decembra 2008 pod číslom CD-2008-24129/50708-1:913 ako prvé vydanie učebnice pre študijný odbor 6445 4 kuchár

Tematický celok	Metódy a formy
Význam správnej výživy	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Význam živín pre ľudský organizmus	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Druhy stravy a zásady správnej výživy	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Tráviace ústrojenstvo	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Metóda pozorovania Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov

Liečebná výživa	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Základné pravidlá hygieny	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov
Súhrnné opakovanie učiva celého štúdia, projektová činnosť	Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming Informačno-receptívna Skupinová a individuálna práca žiakov

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
<p><b>Význam správnej výživy</b></p> <p><b>Význam živín pre ľudský organizmus</b></p>	<p>Význam správnej výživy Látkové zloženie ľudského tela</p> <p>Základne živiny a význam pre ľudský organizmus Bielkoviny-zloženie, druh Význam bielkovín Sacharidy - zloženie, druh, zdroje a význam Tuky - zloženie,druhy,význam</p>	<p>Význam správnej výživy, výživa,rationálna výživa, látkové zloženie ľudského tela</p> <p>Základné živiny – bielkoviny, sacharidy, tuky, minerálne látky, vitamíny Rastlinné a živočíšne bielkoviny Jednoduché a zložené sacharidy</p> <p>Rastlinné a živočíšne tuky, oleje, maste a loje</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať faktory, ktoré ovplyvňujú náš život</li> <li>• rozumieť, čo znamená racionálna výživa</li> <li>• poznať základné biogénne prvky poznať organické látky, ktoré tvoria najvýznamnejší podiel v ľudskom tele</li> <li>• poznať základné živiny</li> <li>• vedieť rozdelenie bielkovín, tukov, vitamínov</li> <li>• poznať základné cukry – repný, ovocný, hroznový, mliečny</li> </ul>	<p>Technológia</p> <p>Odborný výcvik</p>
	<p>Význam minerálnych látok Význam vitamínov</p> <p>Význam vody pre ľudský organizmus Biologická a energetická hodnota potravín Zhrnutie učiva</p>	<p>Minerálne látky, ich zdroje a význam. Vitamíny rozpustné vo vode a v tukoch</p> <p>Význam vody pre ľudský organizmus</p> <p>Biologická a energetická hodnota potravín.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť, že škrob a celulóza patria medzi sacharidy</li> <li>• poznať zdroje a význam vápnika, železa, fosforu pre ľudský organizmus</li> <li>• poznať zdroje a význam vitamínov</li> <li>• poznať pojem dehydratácia</li> <li>• vedieť definovať biol. a energetickú hodnotu potravín a vedieť ju nájsť na obaloch niektorých potravín</li> </ul>	
<p><b>Druhy stravy a zásady správnej výživy</b></p>	<p>Zmiešaná strava Vegetariánska strava Surová strava Bulímia, Anorexia Hlavné zásady správnej výživy</p>	<p>Druhy stravy, zmiešaná strava, vegetariánska strava,prísny vegetarianizmus, voľný vegetarianizmus, surová strava Podvýživa, hlavné zásady správnej výživy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať význam zmiešanej stravy</li> <li>• porozumieť vegetariánskej strave</li> <li>• vedieť rozlíšiť voľný a prísny vegetarianizmus</li> <li>• poznať psychické poruchy podvýživy</li> <li>• poznať zásady správnej výživy</li> </ul>	
<p><b>Tráviace ústrojenstvo</b></p>	<p>Tráviaci trakt a jeho časti Ústna dutina Žalúdok</p>	<p>Tráviaci systém, ústna dutina, žalúdok,tenké a hrubé črevo,pečeň, pankreas,trávenie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť vymenovať jednotlivé časti tráviacej sústavy a vedieť ich ukázať na obrázku</li> <li>• poznať význam jazyka, tenkého a hrubého čreva, pečene a pankreasu pri trávení</li> </ul>	

	Tenké a hrubé črevo Úloha pečene a pankreasu pri trávení Opakovanie			
Liečebná výživa	Význam a rozdelenie diét Druhy diét a ich základne znaky Choroby z nesprávneho stravovania Tučnota(obežita), BMI index	Druhy diét, význam diét, choroby z nesprávneho stravovania, civilizačné ochorenia, obežita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať význam a príklady niektorých diét – diabetická diéta, redukčná diéta, bezlepková diéta</li> <li>• poznať rizikové faktory srdcovo-cievnych chorôb</li> <li>• poznať príčiny vzniku obežity a jej dôsledky</li> <li>• vedieť vypočítať BMI index</li> </ul>	
	Osteoporóza Alergické ochorenia, potravinové alergény Výchova k propagácii správnej výživy Opakovanie	Choroby pohybovej sústavy Alergie na potraviny  Propagácia správnej výživy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať zásady prevencie osteoporózy životosprievanou</li> <li>• poznať najčastejšie potravinové alergény</li> <li>• naučiť sa propagovať správnu výživu formou besedy, informačných tabúl, referátov,....</li> </ul>	
<b><u>Základné pravidlá hygieny</u></b>	Všeobecná hygiena Osobná hygiena Sanitácia Dezinfekcia, deratizácia Bakteriálne a vírusové nákazy	Základné pravidlá hygieny.Osobná hygiena, sanitácia, dezinfekcia, deratizácia, salmonelóza, stafylokok, helikobaktér,žltáčka, pásomnica, svalovec	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať čo je základnou úlohou osobnej hygieny a uvedomiť si jej dôležitosť</li> <li>• poznať dôsledky a choroby, ktoré vznikajú pri nedodržiavaní hygieny</li> </ul>	

<b><u>Súhrnné opakovanie učiva celého štúdia, projektová činnosť</u></b>	Parazitné nákazy Opakovanie  Potraviny Mlieko a mliečne výrobky Vajcia Zelenina a ovocie	Rastlinné, živočíšne , energetické, stavebné a ochranné potraviny Význam mlieka vo výžive, zloženie a rozdelenie mlieka, význam a zloženie vajca, rozdelenie zeleniny a ovocia a ich význam vo výžive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu</li> <li>• vedieť zloženie mlieka a poznať obsah živín</li> <li>• poznať zloženie a význam vajec vo výžive</li> <li>• vedieť rozdeliť ovocie a zeleninu, uviesť príklady a poznať ich význam vo výžive</li> </ul>	Technológia  Odborný výcvik
	Zemiaky Strukoviny Sladidlá Koreniny  Mäso Bravčové mäso	Zemiaky, strukoviny - charakteristika, druhy, vlastnosti, význam vo výžive Druhy cukrov, umelé sladidlá Koreniny – rozdelenie, význam  Rozdelenie, zloženie a význam mäsa Charakteristika a rozdelenie bravčového mäsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasniť použitie zemiakov a strukovín v kuchyni</li> <li>• uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov a strukovín vo výžive</li> <li>• poznať jednotlivé druhy sladidiel</li> <li>• charakterizovať vybrané druhy korenia a poznať význam korenia</li> <li>• vedieť charakterizovať mäso, poznať rozdelenie mäsa a jeho význam vo výžive</li> </ul>	
	Hovädzie mäso  Ryby  Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje	Charakteristika a rozdelenie hovädzieho mäsa Vlastnosti, zloženie, rozdelenie a význam rýb vo výžive Význam vody pre ľudský organizmus Vplyv alkoholu na ľudské zdravie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať bravčové mäso a hovädzie mäso</li> <li>• uviesť jednotlivé časti bravčového a hovädzieho mäsa</li> <li>• vedieť uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive</li> <li>• poznať význam nápojov a vedieť charakterizovať nealkoholické a alkoholické nápoje</li> </ul>	

## ZARIADENIE PREVÁDZKY

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	1
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	33
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika predmetu

Odborný predmet zariadenie prevádzky v učebnom odbore obchodná prevádzka – príprava jedál rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo z predmetu technológia - príprava pokrmov. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete úzko súvisia s predmetom technológia a odborný výcvik. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s dodržiavaním technologických postupov pri príprave jedál, s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej výživy, s ekonomickým hospodárením surovín pri príprave jedál.

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s jednotlivými druhmi zariadení a strojov a ich manipuláciou a bežnou údržbou tak, aby získané vedomosti vedeli na pracovisku dobre využiť.

Vyučujúci vedie žiakov k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu so strojmi a k správne mu vzťahu k majetku.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia.

### 2. Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu zariadenie prevádzky v učebnom odbore obchodná prevádzka - príprava jedál je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a kompetencií o technicko-technologickom zariadení výrobných a odbytových stredísk, s učelným usporiadaním a využitím strojového zariadenia prevádzok, jeho údržbou, perspektívnou inováciou a zásadami bezpečnosti a hygieny práce.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu zariadenie prevádzky proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu **klúčových kompetencií** žiaka.

### **Prehľad výchovných a vzdelávacích kompetencií**

Vo vyučovacom predmete zariadenie prevádzky využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich klúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

#### ***schopnosti riešiť problémy***

- rozpoznať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, degustovanie a pod.),
  - vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
  - hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
  - posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
  - korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

#### ***spôsobilosti využívať informačné technológie***

- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky **technológie**. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzi-predmetových vzťahov.

#### ***pracovné kompetencie***

- dokáže si stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujem
- je flexibilný a schopný zvládať zmeny



### 3. Metódy a formy práce

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<b>1. Úvod do predmetu</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca
<b>2. Zariadenia výrobných stredísk</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie  Praktická metóda	Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca Práca s učebnicou
<b>3. Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s počítačom Využitie www stránok
<b>4. Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s počítačom Využitie www stránok
<b>5. Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s počítačom Využitie www stránok, katalógov reklamných časopisov
<b>6. Chladiace a mraziace zariadenia</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s počítačom Využitie www stránok, katalógov reklamných časopisov
<b>7. Skladovanie potravín a nápojov</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh	Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s knihou
<b>8. Zariadenie kuchyne, centralizácia výroby pokrmov</b>	Výklad, demonštrovanie  Problémový výklad	Heuristická metóda
<b>9. Odbytové stredisko</b>	Reproduktívna – riadený rozhovor	Frontálna a individuálna práca  Práca s knihou
<b>10. Automaty</b>	Výklad - demonštrovanie	Frontálna metóda Využitie www stránok

### 4. Spôsoby hodnotenia

Hodnotenie žiaka je nevyhnutná súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu, ktorá má informatívnu, korekčnú a motivačnú funkciu.

Žiak sa v procese výchovy a vzdelávania bude hodnotiť priebežne a celkovo a má právo dozvedieť sa spôsob a výsledok hodnotenia.

Hodnotenie žiaka sa bude vykonávať klasifikáciou, slovným hodnotením alebo kombináciou klasifikácie a slovného hodnotenia.

Kombinácia klasifikácie a slovného hodnotenia je forma hodnotenia, pri ktorej sa výsledky niektorých vyučovacích predmetov vyjadrujú stupňom klasifikácie a niektoré sa vyjadrujú slovne.

Vo výchovno-vzdelávacom procese sa budú uskutočňovať priebežné a celkové hodnotenia:

- a) priebežné hodnotenie sa uskutočňuje pri hodnotení čiastkových výsledkov a prejavov žiaka na vyučovacích hodinách a má hlavne motivačný charakter,
- b) celkové hodnotenie žiaka v jednotlivých vyučovacích predmetoch sa uskutočňuje na konci prvého polroka a druhého polroka.

Cieľom hodnotenia žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu ako žiak zvládol danú problematiku.

V procese hodnotenia bude učiteľ uplatňovať primeranú náročnosť, pedagogický takt voči žiakovi, rešpektovať práva dieťaťa a humánne sa správať voči žiakovi. Pri priebežnom hodnotení učiteľ zohľadňuje vekové a individuálne osobitosti žiaka a prihliada na jeho momentálnu psychickú i fyzickú disponovanosť. Pri celkovom hodnotení objektívne hodnotí kvalitu vedomostí.

## **5. Požiadavky na výstup z prvého ročníka**

Žiak po absolvovaní 1. ročníka z predmetu zariadenie prevádzky bude vedieť:

1. Úvod do predmetu.
  - charakterizovať podniky spoločného stravovania
  - zásady technického riešenia podnikov spoločného stravovania
2. Zariadenia výrobných stredísk:
  - popísať jednoduché zariadenia vo výrobných priestoroch
  - charakterizovať nádoby a náradie na výrobu jedál
  - ovládať zásady bezpečnosti a hygieny práce
3. Kuchynské stroje a mechanické spracovanie surovín a potravín
  - vymenovať druhy strojov na mechanické spracovanie surovín a potravín
  - používať základný univerzálny stroj – ROBOT
  - rozlíšiť jednoúčelové a viacúčelové strojčeky
  - charakterizovať stroje na spracovanie cesta
4. Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov
  - popísať jednotlivé zariadenia na tepelnú úpravu pokrmov
  - vymenovať zariadenia na hygienu nádob a náradia
  - zvládnuť základné bezpečnostné predpisy
5. Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov
  - popísať jednotlivé druhy zariadení na udržanie správnej teploty pokrmov

- dbať na dodržiavanie bezpečnosti práce a hygieny
6. Chladiace a mraziace zariadenia
    - charakterizovať princíp riadenia
    - vymenovať druhy chladiacich zariadení a mraziacich zariadení
    - vysvetliť obsluhu chladiacich a mraziacich zariadení
  7. Skladovanie potravín a nápojov
    - vymenovať rozdelenie a vybavenie skladov
  8. Zariadenie kuchyne, centralizácia výroby pokrmov
    - popísať zariadenia kuchyne kde žiak pracuje (POV, školská kuchyňa, kuchyne vo firmách a pod.)
  9. Odbytové stredisko
    - vymenovať odbytové strediská podľa typu stravovania
    - popísať technické vybavenie odbytového strediska
  10. Automaty
    - Vymenovať druhy automatov a ich funkcie

## **6. Obsah školského programu predmetu zariadenie prevádzky**

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
prvý	1. Úvod do predmetu	5
	2. Zariadenia výrobných stredísk	5
	3. Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín	6
	4. Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov	5
	5. Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov	2
	6. Chladiace a mraziace zariadenia	4
	7. Skladovanie potravín a nápojov	1
	8. Zariadenia kuchyne	1
	9. Odbytové strediská	3
	10. Automaty	1

## **7. Učebnicové zdroje:**

1 Mikuláš Matejka a Irena Balogová: Zariadenie závodov

### **Doplňková literatúra:**

1. Gastronom ( odborný časopis)
2. Internet

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
<b>1.Úvod do predmetu(4)</b>	<p>Charakteristika podnikov spoločného stravovania Výrobné a odbytové strediská</p> <p>Ubytovacie strediská</p> <p>Zásady technic.riešenia podnikov spoločného stravovania</p> <p>Jednoduché zariadenia vo výrobných priestoroch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• strediská podnikov spoločného stravovania</li> <li>• zásady technického riešenia podnikov spoloč. stravovania</li> <li>• druhy ubytovacích stredísk, zariadenia ubytovacích stredísk</li> <li>• technické riešenie podnikov spoločného stravovania</li> <li>• jednoduché zariadenia vo výrobných priestoroch</li> <li>• druhy nádob a náradie na výrobu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať podniky spoločného stravovania</li> <li>• vysvetliť zásady technického riešenia podnikov spol.stravov.</li> <li>• vymenovať hygienické a sociálne zariadenia</li> <li>• vymenovať ubytovacie strediská a zariadenia hotelovej izby</li> <li>• vysvetliť zásady technického riešenia podnikov spoloč. stravovania</li> <li>• pomenovať jednoduché zariadenia vo výrob. priestoroch</li> <li>• vymenovať nádoby</li> </ul>	
<b>2. Zariadenia výrobných stredísk(2)</b>				

	Nádoby a náradie na výrobu jedál	jedál	a náradie na výrobu jedál	
<b>3. Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín(6)</b>	<p>Univerzálne kuchynské roboty</p> <p>Stroje na umývanie a škrabanie zemiakov a zeleniny</p> <p>Jednouúčelové a viacúčelové strojčky</p> <p>Stroje na spracovanie cesta</p> <p>Stroje na spracovanie mäsa</p> <p>Opakovanie – zariadenia výrobných stredísk</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• využitie kuchynských robotov</li> <li>• využitie strojov na umývanie a škrabanie zemiakov a zeleniny</li> <li>• strojové vybavenie na použitie jednotlivých pracovných úkonov</li> <li>• spôsoby spracovania cesta</li> <li>• stroje na spracovanie mäsa</li> <li>• utvrdenie vedomostí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať univerzálny stroj</li> <li>• vysvetliť postup použitia strojov na škrabanie zemiakov a zeleniny</li> <li>• rozlíšiť strojové zariadenie na použitie rôznych pracovných úkonov</li> <li>• vymenovať druhy strojov na spracovanie cesta</li> <li>• vyhľadať na internete stroje na spracovanie mäsa</li> <li>• napísať názvy zariadení výrobných stredísk</li> </ul>	
<b>4. Zariadenia na tepelné</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať zariadenia na tepelnú úpravu</li> </ul>	

<p><b>spracovanie jedál a nápojov (5)</b></p> <p><b>5.Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov(2)</b></p>	<p>Druhy zariadení na tepelnú úpravu pokrmov</p> <p>Sporáky, kotly, vyprážacie panvice</p> <p>Ohrievacie stoličky, rošty, ražne, kávovary</p> <p>Zariadenia na hygienu nádob a náradia</p> <p>Obsluha zariadení a bezpečnosť pri práci</p> <p>Druhy a činnosti zariadení</p> <p>Obsluha zariadení a dodržiavanie bezpečnosti práce a hyg.</p> <p>Princíp chladenia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy zariadení na tepelnú úpravu pokrmov</li> <li>• druhy a použitie sporákov kotlov, panvíc</li> <li>• varné stoličky, rošty ražne, kávovary</li> <li>• umývačky riadu, sušičky, drez, SAVO</li> <li>• pri obsluhu dbať na bezpečnosť práce</li> <li>• druhy zariadení na udržanie správnej teploty pokrmov</li> <li>• pomenovať jednotlivé druhy zariadení na udržanie správnej</li> </ul>	<p>pokrmov</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popísať jednotlivé zariadenia na tepelnú úpravu pokrmov</li> <li>• uviesť príklady použitia varných stoličiek, rošt, ražní</li> <li>• poznať zariadenia na hygienu nádob</li> <li>• zvládnuť základné bezpečnostné predpisy</li> <li>• poznať vyhrievané výdajné pulty, termosy na prepravu stravy, nerezové konvice</li> <li>• popísať jednotlivé druhy zariadení na udržanie správnej teploty pokrmov</li> <li>• povedať princíp a druhy chladenia</li> <li>• vymenovať druhy chladiacich a mraziacich zariadení</li> </ul>	
--	--	--	---	--

<p><b>6. Chladiace a mraziace zariadenia(4)</b></p>	<p>- druhy a spôsoby chladenia</p> <p>Druhy chladiacich a mraziacich zariadení</p> <p>Obsluha chladiacich a mraziacich zariad. a dodržiavanie bezpečnosti a hygieny pri práci</p> <p>Rozdelenie skladov</p>	<p>teploty pokrmov</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• princíp, druhy, spôsoby chladenia</li> <li>• druhy chladiacich a mraziacich zariadení</li> <li>• obsluha chladiacich a mraziacich zariadení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať princíp obsluhy chladiacich a mraziacich zariadení</li> <li>• vymenovať druhy skladov podľa druhu potravín</li> <li>• vymenovať zariadenie skladov</li> <li>• zostaviť vybavenie skladov</li> </ul>	
<p><b>7. Skladovanie potravín a nápojov(3)</b></p>	<p>Vybavenie skladov</p> <p>Opakovanie</p> <p>Praktické zručnosti z prípravy jedál</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy skladov</li> <li>• zariadenie a vybavenie skladov</li> <li>• skladovacie priestory chladiarenské zariadenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pomenovať zariadenia POV a školskej kuchyne</li> <li>• vymenovať odbytové strediská podľa typu stravovania</li> <li>• uviesť príklady vybavenia odbytového strediska</li> </ul>	
<p><b>8. Zariadenie kuchyne, centralizácia</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• priestory POV a školskej kuchyne</li> </ul>		



<p><b>výroby pokrmov(1)</b></p> <p><b>9. Odbytové stredisko(3)</b></p> <p><b>10. Automaty(6)</b></p>	<p>Odbytové strediská so stravovacou funkciou</p> <p>Popísať technické vybavenie odbytového strediska</p> <p>Odbytové strediská so spoločenskou funkciou</p> <p>Druhy automatov</p> <p>Automaty na kávu</p> <p>Nápojové automaty</p> <p>Potravinové automaty</p> <p>Opakovanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odbytové strediská podľa typu stravovania</li> <li>• expedícia, pokladne, počítačová technika</li> <li>• zábavné podujatia, svadby, promócie</li> <li>• druhy automatov</li> <li>• význam automatov</li> <li>• použitie automatov</li> <li>• zhrnutie celoročného učiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• využiť odbytové stredisko na rôzne spoločenské aktivity</li> <li>• vymenovať druhy automatov</li> <li>• vysvetliť využitie automatov</li> </ul>	
--	--	---	--	--

## STOLOVANIE

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Druhý
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	1
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	33
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika učebného predmetu

Obsah vyučovacieho predmetu stolovanie je zameraný na získavanie základných teoretických vedomostí a praktických zručností potrebných pre samostatnú prácu na úseku obsluhy. Žiaci sa oboznámia so základnými pravidlami techniky obsluhy pri podávaní celodennej stravy, so zásadami hygieny a bezpečnosti pri práci. Osvoja si základné rozdelenie inventáru a zariadení na úseku obsluhy. Oboznámia sa s gastronomickými pravidlami, ich používaním pri zostavovaní jedálnych lístkov podľa zásad správnej výživy v súlade so zásadami hygieny pri stolovaní. Získajú poznatky o slávnostnom stolovaní, výzdobe a prestieraní slávnostných tabúľ a o rozmiestňovaní hostí.

V medzipredmetových vzťahoch sa využijú vedomosti z predmetov technológia, potravinová a výživa, ekonomika a organizácia.

### 2. Ciele učebného predmetu

Cieľom učebného predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti, zručnosti a kompetencie v odbore :

- osvojiť si poznatky o histórii, vývoji a súčasnosti stravovacích služieb
- uplatňovať techniky jednoduchej a zložitej obsluhy pri podávaní jednotlivých jedál a nápojov
- mať poznatky o rozličných systémoch a formách predaja jedál a nápojov
- aplikovať odbornú terminológiu z gastronómie, stolovania a technológie v praxi
- aplikovať osvojené zručnosti a návyky pri úkonoch jednoduchej a zložitej obsluhy
- mať poznatky o zariadení a inventári pracovísk, o jeho skladovaní, hygiene a údržbu
- orientovať sa v oblasti stravovacích zvyklostí cudzincov
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa
- zvládať psychologicko-spoločenské zaťaženie práce kuchárov v podmienkach trhového mechanizmu
- nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie
- dbať na estetickú úroveň pracovného prostredia

### **3. Spôsoby hodnotenia**

Cieľom hodnotenia žiaka je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov. Hodnotenie musí byť objektívne s jasnými kritériami hodnotenie, ktoré sa odvíjajú od možností žiakov, jeho veku a danej situácie.

Vo vyučovanom predmete stolovanie vyučujúci hodnotí:

- kvalitu a rozsah získaných spôsobilostí
- trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov
- schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení praktických úloh
- samostatnosť, tvorivosť, aktivita a iniciatíva v prístupe k činnostiam
- osvojenie praktických zručností a návykov pri rôznych druhoch obsluhy
- aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach
- estetika výsledkov činnosti
- organizácia vlastnej práce a pracoviska
- dodržiavanie predpisov bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- starostlivosť o životné prostredie

Pri hodnotení vyučujúci dodržiavajú tieto pravidlá hodnotenia:

1. Hodnotenie sa formuluje pozitívne.
2. Znamka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
3. Vyučujúci klasifikuje iba prebrané a precvičené učivo.
4. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie a analýzou výsledkov činnosti žiaka
5. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
6. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
7. Pri hodnotení žiakov s vývinovými poruchami učenia sa postupuje podľa Metodických pokynov k výchove a vzdelávaniu žiakov s vývinovými poruchami učenia v základných a stredných školách č. CD – 2004 – 12003/23597 – 1:095 schválených MŠ SR dňa 31. 8. 2004 s platnosťou od 2. 9. 2004.

#### **4. Obsah školského programu predmetu stolovanie**

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
3.		33/1
	Hygiena a bezpečnosť pri práci	3
	Stolový inventár	4
	Zariadenie v reštauráciách	4
	Základné pravidlá a technika obsluhy	4
	Gastronomické pravidlá	4
	Raňajky, desiata	3
	Obed	5
	Olovrant večera	2
	Miešané nápoje	1
	Usporiadanie hostiny	3

#### **5. Požiadavky na výstup z 2. ročníka**

Absolvent:

- ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- ovláda základné pravidlá podávania jedál a nápojov
- ovláda gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka
- ovláda základné rozdelenie inventáru,
- pozná zariadenie odbytového strediska
- získa poznatky o pravidlách výzdoby a prestierania slávnostných tabúľ
- uplatňuje estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na pracovisku
- má návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
- vie charakterizovať mimoriadne druhy slávnostného stolovania (koktail párty, river párty, piknik, čaša vína, čaj o piatej)

#### **6. Metódy a formy práce :**

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Základné pravidlá a technik obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach
2. Stolový inventár	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Motivačná - motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Výučba v učebných dielňach
3. Zariadenie v	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis	Frontálna výučba žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov

reštauráciách	Reproduktívna – riadený Motivačná - motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti	Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach
4. Základné pravidlá a technika obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúce metódy – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach
5. Gastronomické pravidlá	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Motivačná - motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti	Frontálna výučba žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach
6. Raňajky, desiata	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie, Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik Motivačná – motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúce metódy – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach
7. Obed	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Aktivizujúce metódy – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach
8. Olovrant večera	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, povzbudzovanie, nácvik, produktívna práca Motivačná – motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúce metódy – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach
9. Miešané nápoje	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Motivačná - motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti	Frontálna výučba žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach

10. Usporiadanie hostiny	<p>Informačnéreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p> <p>Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca</p> <p>Motivačná – motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti</p> <p>Aktivizujúce metódy – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Frontálna výučba žiakov</p> <p>Demonštrácia a názorné ukážky</p> <p>Hodnotenie produktivity a kvality práce</p> <p>Výučba v učebných dielňach</p>
--------------------------	--	---

## 7. Učebnicové zdroje

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
1. Hygiena a bezpečnosť pri práci	G.Salač, M.Šimková: Stolovanie I SPN Bratislava 2004, M.Záhorský, J.Halmay, L.Repický: Stolovanie, SPN Bratislava 1979	Tabuľa	Inventár	Internet, odborné časopisy Gastro
2. Stolový inventár	G.Salač, M.Šimková: Stolovanie I SPN Bratislava 2004	Tabuľa	Inventár	Internet
3. Zariadenie v reštauráciách	G.Salač, M.Šimková: Stolovanie I SPN Bratislava 2004	Tabuľa	Inventár	Internet, odborné časopisy
4. Základné pravidlá a technika obsluhy	G.Salač, M.Šimková: Stolovanie I SPN Bratislava 2004, M.Záhorský, J.Halmay, L.Repický: Stolovanie, SPN Bratislava 1979	Tabuľa	Inventár	Internet
5. Gastronomické pravidlá	G.Salač, M.Šimková: Stolovanie I SPN Bratislava 2004	Tabuľa	Receptúry	Internet, odborné časopisy (Gastro , Výživa a zdravie)
6. Raňajky desiata	G.Salač, M.Šimková: Stolovanie I SPN Bratislava 2004, R.Jagelek, R.Černota: Stolovanie pre 2. roč. SOU Bratislava 1993	Tabuľa	Inventár	Internet, odborný časopis Gastro
7. Obed	G.Salač, M.Šimková: Stolovanie I SPN Bratislava 2004, R.Jagelek, R.Černota: Stolovanie pre 2. roč. SOU Bratislava 1993	Tabuľa	Inventár	Internet

**Rozpis osnov stolovanie - 2.ročník****6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál  
1/33 hodín**

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
1.Hygiena a bezpečnosť pri práci (3)	Osobná hygiena Prípravné práce na pracovisku Povinnosti obsluhujúcich	Starostlivosť o ruky, tvár, vlasy, telo a pracovný odev Príprava pracoviska príprava, inventáru Všeobecné pravidlá správania sa, požiadavky na osobnosť pracovníka obsluhy	•ovládať pravidlá osobnej hygieny a hygieny na pracovisku •charakterizovať prípravné práce •vymenovať základné povinnosti obsluhujúcich	
2. Stolový inventár (4)	Malý stolový inventár, pomocný inventár, bielizeň Veľký stolový inventár	Rozdelenie inventáru, charakteristika malého stolového inventáru Charakteristika a rozdelenie veľkého stolového inventára	•ovládať základné rozdelenie inventáru a pravidlá používania inventára •ovládať rozdelenie veľkého stolového inventára	
3. Zariadenie v reštauráciách (4)	Servírovacie a príručné stoly Vozíky	Využitie rôznych stolov a ich umiestnenie v prevádzke Využitie rôznych druhov vozíkov	•charakterizovať a poznať využitie stolov • charakterizovať a poznať využitie vozíkov	
4. Základné pravidlá a technika obsluhy (4)	Hlavné zásady obsluhy Spoločenské pravidlá obsluhy	Bezpečnosť práce, rýchlosť, spravodlivosť, nehlučnosť Správanie obsluhujúceho počas prevádzky	•vedieť aplikovať hlavné zásady obsluhy v praxi •poznať spoločenské pravidlá obsluhy	
5. Gastronomické pravidlá (4)	Nosenie tácock, podnosov a tanierov Zásady pri zostavovaní jedálneho lístka- JL	Dvojtanierový spôsob, trojtanierový spôsob, nosenie polievok a nápojov Pravidlá správnej výživy, poradie jedál na JL	•ovládať spôsoby nosenia tanierov, tácock a podnosov •zostaviť JL podľa pravidiel správnej výživy	
6. Raňajky desiata (3)	Nápojový lístok a odporúčané teploty nápojov Jednoduché a zložité raňajky	Náležitosti NL, stupnica odporúčaných teplôt niektorých nápojov Príprava pracoviska na podávanie raňajok Pravidlá podávania niektorých jedál a nápojov na raňajky	•zostaviť NL s jeho náležitosťami •poznať zloženie jednoduchých a zložitých raňajok, ovládať prípravné práce •poznať pravidlá prestierania a podávania	

			raňajok	
7. Obed (5)	Desiata  Studené a teplé predjedlá Podávanie polievok	Sortiment jedál podávaných na desiatu Charakteristika, význam a podávanie predjedál Spôsoby podávania polievok	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať sortiment jedál podávaných na desiatu</li> <li>•charakterizovať teplé a studené predjedlá, vymenovať formy ponuky predjedál</li> <li>•vymenovať spôsoby podávania polievok</li> </ul>	
8. Olovrant, večera (2)	Podávanie hlavných jedál  Podávanie múčnikov  Druhy a podávanie olovrantu	Podávanie hlavných jedál na úrovni jednoduchej obsluhy Podávanie teplých a studených múčnikov Jednoduchý, slávnostný olovrant, príprava pracoviska na podávanie olovrantu	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať techniku obsluhy pri podávaní hl. jedál</li> <li>•ovládať techniku obsluhy pri podávaní múčnikov</li> <li>•poznať zloženie jednoduchého a slávnostného olovrantu, poznať pravidlá prestierania a podávanie olovrantu</li> </ul>	
9. Miešané nápoje (1)	Podávanie večere  Miešané nápoje	Príprava pracoviska na podávanie večere, JL na večeru  Význam miešaných nápojov, zásady pri príprave miešaných nápojov	<ul style="list-style-type: none"> <li>•opísať v čom spočíva príprava pracoviska pred podávaním večere, ovládať spôsoby podávania jedál na večeru</li> <li>•ovládať zásady pri príprave miešaných nápojov</li> </ul>	
10. Usporiadanie hostiny (3)	Recepcia, piknik, ruot	Charakteristika mimoriadnych druhov slávnostného stolovania	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakterizovať mimoriadne druhy slávnostného stolovania</li> </ul>	
	Charakteristika, význam a rozdelenia slávnostného stolovania Tvary, prestieranie a výzdoba slávnostných tabúl	Súkromné hostiny, hostiny usporiadané organizáciami, štátne hostiny Prípravné práce pred usporiadaním hostiny, kladenie a usporiadanie stolového inventára, výzdoba tabule	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať rozdelenia a význam slávnostných hostín</li> <li>•poznať základné pravidlá pri prestieraní inventáru pri slávnostnom stolovaní</li> </ul>	



## Úvod do sveta práce

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Tretí
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	1
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	33
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### 1. Charakteristika učebného predmetu

Vyučovací predmet úvod do sveta práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, žiaci sa naučia základnej orientácii na pracovnom trhu. Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy. Učivo predmetu je rozdelené do dvoch častí: v prvej časti sa žiaci oboznámia so základnými problémami pracovnoprávných vzťahov a zákonníkom práce; v druhej časti sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania - prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), orientácie v inzerátoch a hľadania cez internet. Naučia sa písať profesijný, štruktúrovaný životopis, žiadosť o prijatie do zamestnania, správne sa prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa.

### 2. Ciele učebného predmetu

Cieľom oblasti svet práce je vybaviť žiaka vedomosťami a kompetenciami, ktoré mu pomôžu optimálne využiť svoje osobnostné a odborné predpoklady pre úspešné uplatnenie na trhu práce a pre budovanie profesijnej kariéry.

Vzdelávacia oblasť ekonomika vedie žiakov k tomu, aby porozumeli základným vzťahom v trhovej ekonomike. Žiaci získavajú základné vedomosti o právnej úprave pracovnoprávných vzťahoch a podnikaní, najmä podnikania živnostenského. Oblasť zahŕňa učivo o základných podnikových činnostiach a učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. Žiaci sa učia porozumieť ekonomickej podstate miezd, daní, zdravotného a sociálneho poistenia. Získavajú vedomosti o náležitostiach a obehu základných účtovných dokladov a učia sa ich vyhotovovať.

V rámci okruhu svet práce je žiak vedený k poznaniu významu vzdelania pre uplatnenie na trhu práce, uvedomuje si dôležitosť práce ako zdroja tvorby hodnôt, nástroja ekonomického zabezpečia rodiny i prostriedku vlastnej sebarealizácie. Žiak ďalej získava základné vedomosti a zručnosti v oblasti pracovnoprávných vzťahov, učí sa racionálne ekonomicky uvažovať i konať, je vedený k uvedomovaniu si zodpovednosti za vlastnú prácu, vo vzťahu k vlastnej osobe i vo vzťahu k svojmu zamestnávateľovi. Absolvent poznáva práva zamestnanca a vie tieto práva uplatňovať legitímymi prostriedkami, chápe spoločenský

funkciu sociálnej pomoci a vie postupovať pri jej nárokovaní. Žiak rozmýšľa o vzťahu medzi nadobúdaním hmotných statkov a zmyslom života, vie chrániť svoj majetok a uplatňuje vo svojom ekonomickom konaní princípy všeobecnej morálky.

Stále sa vyvíjajúca legislatíva a vzťahy na ekonomickom trhu i na trhu práce vyžadujú, aby absolvent dokázal teoretické vedomosti aplikovať v praxi. Preto kladie táto vzdelávacia oblasť veľký dôraz na praktickú aplikáciu získaných zručností, ktoré žiak získa riešením modelových situácií a prácou s autentickými materiálmi, s ktorými sa bežne stretne v médiách. To predpokladá schopnosť používať moderné informačné technológie, bez ktorých sa v súčasnom svete práce nezaobíde. Pretože je v tejto oblasti kontakt s realitou veľmi významný, môžu byť súčasťou ekonomického vzdelávania i besedy s prizvanými odborníkmi.

Cieľom predmetu úvod do sveta práce na odborných učilištiach je, aby žiaci vedeli:

- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie
- posúdiť profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním
- vhodne prezentovať vlastnú osobu a prácu, vhodne vystupuje pri prijímacom pohovore
- uviesť príklad postupu, ako uzatvoriť pracovnú zmluvu a podať výpoveď,
- používať svoje pracovné práva a vyžadovať ich rešpektovanie od ostatných, rešpektovať svoje pracovné povinnosti
- vybrať bezpečné pracovné postupy s ohľadom na životné prostredie
- používať adekvátne pracovné prostriedky

## **Kompetencie :**

Štúdium predmetu Úvod do sveta práce prispieva k rozvoju kľúčových kompetencií:

### **kompetencia riešiť problémy**

- uplatňuje pri riešení problémov vhodné metódy založené na tvorivom myslení
- dokáže spoznávať pri jednotlivých riešeniach ich klady a zápory

### **kompetencia v oblasti informačných a komunikačných technológií**

- má osvojené základné zručnosti v oblasti IKT ako predpoklad ďalšieho rozvoja
- používa základné postupy pri práci s textom

### **kompetencie k celoživotnému učeniu sa**

- dokáže zhodnotiť informácie, tvorivo ich spracovať a prakticky využiť
- prijíma spätnú väzbu od iných ľudí

### **kompetencie sociálne a personálne**

- vie si stanoviť svoje ciele a priority v súlade so svojimi reálnymi schopnosťami a potrebami
- osvojí si základné postupy efektívnej spolupráce v skupine

### **kompetencie pracovné**

- dokáže si stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujmy
- je tvorivý, flexibilný a schopný zvládať zmeny

### **3. Metódy a formy práce**

V predmete úvod do sveta práce budú uplatňované základné metódy a formy práce: skupinová a individuálne práca. Vzhľadom na stanovené ciele budú uplatňované viaceré metódy vyučovacieho procesu:

- a/ informačno-receptívna metóda
- b, reproduktívna metóda problémový výklad
- c/ problémový výklad
- d/ metóda riešenia úloh - inscenačná
- d/ skupinová práca
- e/ praktické riešenia

Informačno – receptívnu metódu využijem na osvojenie vedomostí z učívan Na objavovanie ktorého žiaci nemajú ešte vytvorené potrebné vedomosti (pojmový aparát) a zručnosti na úvod nového vyučovacieho predmetu Na realizáciu tejto metódy použijem výklad, metódu práce s knihou.

Reproduktívnu metódu použijem na upevňovanie vedomostí, na rozvíjanie pamäti a reproduktívneho myslenia.

Problémový výklad formuje v žiakoch predstavu, rozvíja myslenie. Žiaci vnímajú kontrolujú. Ja ako učiteľ využijem niektoré témy, kde budem klásť otázky, motivovať žiakov k aktívnemu mysleniu a mojím cieľom bude osvojiť si učivo na úrovni **porozumenia**.

Metódu riešenia úloh využijem v oblasti personalistiky ( ako si hľadať prácu, ako sa správať na výberovom konaní a pod.)

Praktické riešenia sú vhodné využiť pri vypisovaní dotazníkov, žiadostí, motivačného listu a pod.

### **4. Spôsoby hodnotenia**

S pravidlami hodnotenia oboznámi učiteľ na začiatku školského roku.

Pri hodnotení žiakov bude dbať na ich schopnosti a možnosti vzhľadom na zmyslové alebo telesné postihnutie, bude brať do úvahy i diagnostikované vývinové poruchy učenia a odporúčania školských poradenských zariadení.

#### **a) Slovné hodnotenie:**

- domácich úloh krátkodobého charakteru
- zadaných samostatných prác
- referátov k odbornej problematike

#### **b) Sumárne hodnotenie:**

- slovných odpovedí
- písomných zadaní ( po časti alebo celom tematickom celku)
- polročných a koncoročných testov
- domácich úloh
- aktivity žiaka počas vyučovania

#### **Klasifikácia:**

Stupeň prospechu v danom klasifikačnom období sa neurčuje na základe priemeru známok, ale prihliada sa k dôležitosti jednotlivých známok, k systematickosti práce jednotlivého žiaka, k iniciatíve, snahe, zodpovednosti a k celkovému prístupu k vyučovaciemu predmetu.

Klasifikácia sa odvíja i od schopností a možností žiakov vzhľadom na stupeň ich telesného alebo zmyslového postihnutia.

## **5. Požiadavky na výstup z 3. ročníka.**

Žiak má:

- ovládať základy pracovnoprávnych vzťahov
- poznať základné časti Zákonníka práce
- poznať základné ustanovenia pracovného pomeru – jeho vzniku, spôsoboch vzniku, zmien ako aj spôsoboch a možnostiach ukončenia pracovného pomeru
- ovládať základy a časti pracovnej zmluvy
- vedieť charakterizovať pracovný čas, odpočinok, ich postavenie v pracovnej zmluve
- charakterizovať pojem mzdy, minimálnej mzdy
- poznať základné druhy miezd, zásady poskytovania miezd
- spoznať základy politiky zamestnanosti, možnosti sprostredkovania zamestnania, pochopiť pojem a princíp rekvalifikácie
- naučiť sa a následne vedieť využívať informačný systém o trhu práce, pomocou neho nájsť si prácu
- prakticky vedieť vyplniť alebo zostaviť potrebné formuláre – životopis, žiadosť o prijatie do zamestnania, iné
- vedieť orientovať sa v inzerciách o trhu práce

## **5. Obsah školského programu predmetu úvod do sveta práce**

Ročník	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
3. (30h.)	1. Úvod do pracovného práva.	4
	2. Kolektívne pracovné právo.	2
	3. Vznik, zmeny a ukončenie pracovného pomeru.	8
	4. Pracovný čas a čas odpočinku.	2
	5. Mzda (plat).	3
	6. Zamestnanosť, príprava na povolanie, rekvalifikácia.	3
	7. Svet práce a trh práce.	2
	8. Ako sa uchádzať o zamestnanie.	6

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<b>1. Úvod do pracovného práva.</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie	Frontálna výučba.
<b>2. Kolektívne pracovné právo.</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie. Reproduktívna – riadený rozhovor, opakovanie. Praktická metóda – písomná práca, test.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca. Práca so zošitom , pomôckami. Práca s knihou , pomôckami.
<b>3. Vznik, zmeny a ukončenie pracovného pomeru.</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie. Reproduktívna – riadený rozhovor , diskusia. Praktická metóda – písomná práca, test.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca . Práca so zošitom , knihou, prospektami.
<b>4. Pracovný čas a čas odpočinku.</b>	Informačnoreceptívna - výklad. Reproduktívna – riadený rozhovor , diskusia. Fixačná metóda – opakovací rozhovor.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca . Práca so zošitom , pomôckami.
<b>5. Mzda (plat).</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie. Reproduktívna – riadený rozhovor, opakovanie, diskusia.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca. Práca s knihou.
<b>6. Zamestnanosť, príprava na povolanie, rekvalifikácia.</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie. Fixačná metóda – opakovací rozhovor. Praktická metóda – písomná práca.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca . Práca s normami.
<b>7. Svet práce a trh práce.</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie. Fixačná metóda – opakovací rozhovor. Praktická metóda – písomná práca.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca . Práca s normami.
<b>8. Ako sa uchádzať o zamestnanie.</b>	Informačnoreceptívna - výklad, demonštrovanie. Fixačná metóda – opakovací rozhovor. Praktická metóda – písomná práca.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca . Práca s tlačivami, dennou tlačou, internetom

## **6. Učebnicové zdroje:**

- 1.Janka Krošláková, Marta Palkovičová : Úvod do sveta práce pre SŠ  
SPN, Mladé letá, 2006
- 2.dr.M.Hargašová, dr.D.Lepeňová : Úvod do sveta práce,  
EXPOL PEDAGOGIKA Bratislava 2007

**Rozpis osnov úvod do sveta práce - 1.ročník****6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál****1/30 hodín**

<b>Tematický celok</b>	<b>Téma</b>	<b>Obsahový štandard</b>	<b>Výkonový štandard</b>	<b>Prierez. témy</b>
<b><u>1. Úvod do pracovného práva.</u></b> (4 hod.)	Základné pojmy. Pracovnoprávne vzťahy. Zákonník práce.	- práca, pracovné právo - právo, vzťah, pracovnoprávny - zákonník práce, paragraf, odstavec	- oboznámiť sa so základnými pojmi, časťami Zákonníka práce, s jeho poslaním a významom	
	Zákonník práce.			
<b><u>2. Kolektívne pracovné právo.</u></b> (2 hod.)	Kolektívne vyjednávanie, kolektívne zmluvy. Sociálne partnerstvo, sociálny dialóg na rôznych úrovniach.	- vyjednávanie, sociálny, dialóg, partnerstvo	- pochopiť zmysel kolektívnych a sociálnych činností, ich základný mechanizmus	
<b><u>3. Vznik, zmeny a ukončenie pracov. pomeru.</u></b> (8 hod.)	Pojem pracovného pomeru. Základné práva a povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca. Vznik pracovného pomeru.	- pracovný pomer, zamestnanec, zamestnávateľ - dohoda, menovanie, voľba	- utvrdiť si pojem pracovného pomeru - spoznať možnosti a podmienky vzniku pracovného pomeru	
	Pracovná zmluva a jej náležitosti. Zmeny pracovného pomeru.	- pracovná zmluva, pracovný pomer	- naučiť sa význam pracovnej zmluvy, zákonné možnosti jej zmeny	
	Systematizácia učiva.  Skončenie pracovného pomeru.	- doteraz prebraté učivo  - pracovný pomer, dohoda, výpoveď	- utvrdiť si vedomosti z doteraz prebratého učiva - vedieť možnosti skončenia pracovného pomeru	

	Pracovná zmluva – vypísanie tlačíva.	- pracovná zmluva	- vedieť prakticky vypísať pracovnú zmluvu na tlačíve	
<b><u>4. Pracovný čas a čas odpočinku.</u></b> (2 hod.)	Pracovný čas, čas odpočinku. Dovolenka na zotavenie, pracovné voľno.	- pracovný čas, odpočinok, dovolenka, pracovné voľno	- osvojiť si problematiku pracovného času, odpočinku, kedy má pracovník na ne nárok	
<b><u>5. Mzda (plat).</u></b> (3 hod.)	Pojem mzdy (platu), druhy miezd. Minimálna mzda. Zásady poskytovania miezd a platov.	- mzda, plat, minimálna mzda	- oboznámiť sa s problematikou miezd, ich druhov - vedieť charakterizovať pojem minimálnej mzdy	
<b><u>6. Zamestnanosť, príprava na povolanie, rekvalifikácia.</u></b> (3 hod.)	Štátna politika zamestnanosti.	- štát, zamestnanosť	- pochopiť pojem a význam štátnej politiky zamestnanosti	
<b><u>7. Svet práce a trh práce.</u></b> (2 hod.)	Sprostredkovanie zamestnania, rekvalifikácia. Systematizácia učiva.  Pojem trhu práce. Dopyt a ponuka. Informačný systém o trhu práce – Úrad práce, agentúry, internetová burza práce, inzercia.	- sprostredkovanie, rekvalifikácia  - doteraz prebraté učivo  - trh práce, dopyt, ponuka - úrad, agentúra, burza	- osvojiť si mechanizmus sprostred. zamestnania, rekvalifikácie - utvrdiť si vedomosti z doteraz prebratého učiva - oboznámiť sa s úlohou trhu práce - ovládať základy informačného systému trhu práce, vedieť ho využiť v praxi	

<p><b><u>8. Ako sa uchádzať o zamestnanie.</u></b> (6 hod.)</p>	<p>Životopis. Žiadosť o prijatie do zamestnania. Spôsoby prezentácie u zamestnávateľa (konkurz, prijímací pohovor), zásady správania, zovňajšok, iné.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- životopis, žiadosť</li> <li>- konkurz, prijímací pohovor</li> <li>- zovňajšok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiť sa vypracovať alebo vyplňať uvedené tlačivá</li> <li>- naučiť sa správať sa pri prezentáciách u potenciálneho zamestnávateľa</li> </ul>	
	<p>Písanie životopisu, žiadosti o prijatie do zamestnania. Práca s inzerátmi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- životopis, žiadosť</li> <li>- pracovná inzercia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prakticky pracovať na uvedených dokumentoch, tlačivách</li> <li>- vedieť pracovať s pracovnou inzerciou</li> </ul>	



# ODBORNÝ VÝCVIK

Názov a adresa školy	Odborné učilište internátne Kutnohorská 675/20, Kremnica
Názov školského vzdelávacieho programu	PRÍPRAVA JEDÁL
Názov VP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6491 G obchodná prevádzka
Zameranie	01 práca pri príprave jedál
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku	21, 21, 21
Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia	2016
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

## 1. Charakteristika učebného predmetu :

Odborný výcvik rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo odborných predmetov technológia, potraviny a výživa a stolovanie.

Praktická príprava rozvíja u žiakov odborné zručnosti potrebné pre pracovné, resp. pomocné pracovné činnosti v odbore obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál.

Obsah učiva sa zameriava na hlavné zásady jednoduchých technických a technologických postupov. Žiaci absolvujú praktický nácvik manipulácie so surovinami, materiálom a tovarom a praktický nácvik základných technických a technologických postupov podľa profilácie absolventa. Žiaci sú pripravení k čiastočnej samostatnej práci, manipulácie so základným materiálom a surovinami. Naučia sa používať bežné pracovné nástroje, stroje a zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti a jednoduchej údržby nástrojov, pracovných strojov a zariadení prevádzky.

Okruhy učiva sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Žiaci sa prakticky oboznamujú so základnými technickými a technologickými postupmi dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu odborný výcvik je získavanie, osvojovanie, prehľbovanie a upevňovanie teoretických vedomostí a zručností v oblasti bezpečnej a hygienickej práce, manipulácie s potravinami, praktickej ukážky samotného varenia a degustácie hotových jedál.

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať ju vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín.

Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojenie požadovaných praktických zručností a činností formou odborného výcviku. Žiaci sa môžu deliť do skupín s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a dodržiavať hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Žiaci sa učia rôznym spôsobom ochrany zdravia pri práci a oboznamujú sa s ich najčastejšími zdrojmi a príčinami pracovných úrazov a základom prvej pomoci pri úrazoch.

Metódy, formy a prostriedky vyučovacieho predmetu odborný výcvik majú stimulovať rozvoj poznávacích, praktických schopností žiakov, podporovať ich k cieľavedomosti, samostatnosti a tvorivosti. 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 v rámci učebného odboru.

Klasifikácia a hodnotenie žiakov sa bude robiť s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú výsledky psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

## **2. Ciele učebného predmetu :**

Cieľom vzdelávacej oblasti je poskytnúť žiakom schopnosť vedieť aplikovať základné odborné vedomosti v praxi. Poskytuje žiakom rozvíjať získané vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní. Získavajú základy pre svoje budúce povolanie, naučia sa uplatňovať teoretické vedomosti a praktické zručnosti v každodennej práci. Poznávajú jednotlivé druhy zariadenia a strojov, špeciálny a bežný inventár potrebný pre obsluhu, oboznamujú sa s manipuláciou s nimi, ich praktickým použitím a ich bežnou údržbou.

Všeobecné ciele predmetu odborný výcvik umožnia žiakom získať tieto **kompetencie :**

- rozvíjať schopnosti najpriateľnejším spôsobom vzdelávania
- konať vedome so znalosťou vecí a realizovať efektívne pracovné úlohy v spolupráci s inými
- uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti na prevádzke
- osvojiť si návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušovali životné prostredie
- dbať na estetickú úroveň pracovného prostredia
- poznať význam, účel a užitočnosť vykonávanej práce, jej finančné a spoločenské ohodnotenie
- zvažovať pri plánovaní a posudzovaní určitej činnosti možné náklady, výnosy, zisk, vplyv na životné prostredie, sociálne dopady
- nakladať s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie

Kľúčové kompetencie sú kombináciou vedomostí, zručností, schopností, postojov, ktoré si žiaci rozvíjajú a dokážu ich správne v prípade potreby použiť.

Ich osvojenie je spojené najmä s procesuálnou stránkou učiva, s metódami, organizačnými formami a koncepciami výučby.

Vo vyučovacom predmete odborný výcvik využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich **kľúčových kompetencií** výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú :

- ovládať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety
- ovládať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa
- mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby
- preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy a vedieť ju používať, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok

- mať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka
- mať vedomosti o správnom životnom štýle
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s prácou

Prehľad **kompetencií**, ktoré vyplývajú zo špecifických cieľov :

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo svojom odbore,
- uplatniť základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálom a tovarom
- ovládať správne používanie pracovného náradia, strojov, zariadení a inventáru,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a služieb
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa.

### **3.Spôsoby hodnotenia :**

Hodnotenie je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vyučovacieho procesu, ktorou sa zisťujú výsledky vzdelávania. Musí spĺňať tieto funkcie :

- diagnostická, ktorá určuje mieru vedomostí, zručností, postojov žiakov a ich nedostatkov,
- prognostická, ktorá identifikuje zodpovedajúce predpoklady, možnosti a potreby ďalšieho vývoja žiakov,
- motivačná, ovplyvňujúca pozitívnu motiváciu žiakov,
- výchovná, formujúca pozitívne vlastnosti a postoje žiakov,
- informačná, ktorá dokumentuje výsledky vzdelávania,
- rozvíjajúca, ktorá ovplyvňuje sebakontrolu a sebahodnotenie žiakov, spätnoväzbová, ktorá vplýva na revidovanie procesu výučby.

Cieľom hodnotenia žiaka je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy.

Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami : slovom, číslom, známkou.

Formy hodnotenia :

- podľa výkonu žiaka : výkonové hodnotenie / porovnanie výkonu žiaka s výkonmi iných žiakov/, hodnotenie absolútneho výkonu / výkon žiaka meriame na základe stanoveného kritéria/, individuálne hodnotenie / porovnávanie aktuálneho výkonu žiaka z jeho predchádzajúcimi výkonom/.
- podľa cieľa vzdelávania : formatívne hodnotenie / zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom/.
- podľa času : priebežné hodnotenie / žiak sa hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia/

- podľa informovanosti : formálne hodnotenie / žiak je dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť/, neformálne hodnotenie / pozoruje sa bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese/.
- podľa činnosti : hodnotenie priebehu činnosti, hodnotenie výsledku činnosti.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k zničeniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

- Žiak si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie.
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
- Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
- Zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.

#### **4. Obsah školského programu predmetu odborný výcvik :**

ROČNÍK	PREHĽAD TEMATICKÝCH CELKOV	POČET HODÍN
1.	Úvod Základné technologické úpravy Predbežná úprava základných druhov potravín Hlavná úprava potravín Úprava polievok základných omáčok Prílohy a doplnky k hlavným jedlám Bezmäsité pokrmy Jednoduché múčniky	693 21 116 69 85 116 85 116 85
2.	Opakovanie učiva z 1. ročníka Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa, úprava jedál z vnútorností Úprava jedál z hydiny Úprava jedál z rýb Úprava jedál z ostatných druhov mäsa Úprava jedál na objednávku	693 100 85 100 95 90 80 143
3.	Opakovanie učiva z 2. ročníka	630 70

Úprava pokrmov studenej kuchyne	121
Úprava predkrmov	63
Úprava múčnikov	129
Úprava zmrzlín a nápojov	83
Úprava jedál cudzích kuchýň	84
Všeobecné zásady pri úprave diétnych pokrmov	40
Príprava na záverečné skúšky	40

## **5. Požiadavky na výstup z 1. ročníka :**

Absolvent :

- zvládne predbežné úpravy surovín a základné postupy pri výrobe pokrmov a pri expedícii jedál
- ovláda základné technologické úpravy potravín, hlavné úpravy pri spracovaní základných druhov potravín, úpravu polievok a základných omáčok, úpravu bezmäsitých jedál, prílohy a doplnky k hlavným jedlám a príprave jednoduchých múčnikov
- získa návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- má prehľad v odbornej terminológii typickej pre oblasť svojho povolania
- má schopnosť využívať osvojené pojmy a zásady pri riešení praktických úloh
- zvládne využívať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok
- ovláda bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa
- má vedomosti o potravinách, o ich využití a spracovaní a ostatnej manipulácii s nimi s ohľadom na zdravie človeka
- získa poznatky, návyky a manuálne zručnosti v pracovných činnostiach, ktoré vykonáva spoľahlivo, trpezlivo, dôsledne a presne
- zvládne samostatnú prácu s dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa
- uplatňuje estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na pracovisku
- volí správne technologické postupy práce, pracovné prostriedky a predmety
- nakladá s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie

## 6. Metódy a formy práce :

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p> <p>Činnosťno-praktická – cvičenie, nácvik, tréning</p> <p>Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Demonštrácia a názorné ukážky</p> <p>Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/</p> <p>Výučba v učebných dielnach</p>
Základné technologické úpravy	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p> <p>Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca</p> <p>Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť</p> <p>Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti</p> <p>Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Demonštrácia a názorné ukážky</p> <p>Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/</p> <p>Hodnotenie produktivity a kvality práce</p> <p>Výučba v učebných dielnach</p>
Predbežná úprava základných druhov potravín	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p> <p>Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, povzbudzovanie, nácvik, produktívna práca</p> <p>Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť</p> <p>Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Demonštrácia a názorné ukážky</p> <p>Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/</p> <p>Hodnotenie produktivity a kvality práce</p> <p>Výučba v učebných dielnach</p>
Hlavná úprava potravín	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p> <p>Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, povzbudzovanie, nácvik, produktívna práca</p> <p>Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť</p> <p>Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/</p> <p>Demonštrácia</p> <p>Názorné ukážky</p> <p>Hodnotenie produktivity a kvality práce</p> <p>Výučba v učebných dielnach</p>

<p>Úprava polievok základných omáčok</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnostno-praktická –precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca  Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť  Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba Skupinová práca žiakov  Frontálna a individuálna práca žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielňach/ na učňovských prevádzkových pracoviskách</p>
<p>Prílohy a doplnky k hlavným jedlám</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnostno-praktická –precvičovanie, ukážky, demonštrácia , nácvik, produktívna práca  Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť  Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba Skupinová práca žiakov  Frontálna a individuálna práca žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielňach/ na učňovských prevádzkových pracoviskách</p>
<p>Bezmäsité pokrmy</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnostno -praktická – precvičovanie, ukážky, demonštrácia , nácvik, produktívna práca  Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť  Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba Skupinová práca žiakov  Frontálna a individuálna práca žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci, robiť prácu lepšie než iní /  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielňach/ na učňovských prevádzkových pracoviskách</p>
<p>Jednoduché múčniky</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Názorná metóda – predvádzanie, pozorovanie  Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, demonštrácia , nácvik, produktívna práca  Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť  Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba Skupinová práca žiakov  Frontálna a individuálna práca žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, povzbudzovanie k práci/  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielňach/ na učňovských prevádzkových pracoviskách</p>

## 7. Učebnicové zdroje

Používanie učebnicových zdrojov vo vyučovacom procese súvisí s didaktickou zásadou názornosti, vytvárania presnejších predstáv, pojmov. Predstavujú zdroj informácií a vytvárania zručností a návykov žiakov, cestu k ich motivácie, upevňovania a kontroly nadobudnutých vedomostí a vytvárania zručností a postojov. Majú funkciu motivačnú, spätnoväzbovú, informačnú, precvičovaciu, aplikačnú a kontrolnú.

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod	L. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 M.Matejka,I.Balagová: Technológia SPN Bratislava 1993 J. Netušil, J. Holas, E.Křivánková : Technol. prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J. Románik : Technológia 1-3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
Základné technologické úpravy	L. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 M. Matejka, I. Balagová Technológia SPN Bratislava 1993 J. Netušil, E. Křivánková, J. Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J. Románik: Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	Gastro revue / odborný časopis / Internet
Predbežná úprava základných druhov potravín	L. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 M.Matejka, I.Balagová: Technológia SPN Bratislava 1993 J. Netušil, J. Holas, E. Křivánková: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	Gastro revue / odborný časopis / Internet
Hlavná úprava potravín	L. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 M. Matejka, I. Balagová, Technológia SPN Bratislava 1993 J. Netušil, J. Holas,	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	Gastro revue / odborný časopis / Internet



	E.Křivánková: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J. Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989			
Úprava polievok a základných omáčok	L. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 J. Netušil, E. Křivánková, J.Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J. Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 R. Schaller, A. Forró, P. Kružliak : Potraviny a nápoje 1 SPN Bratislava 1994 M. Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 E. Brhlík, J. Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 L. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	Gastro revue / odborný časopis / Internet
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	L. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 J. Netušil, E. Křivánková, J.Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 R. Schaller, A. Forró, P. Kružliak : Potraviny a nápoje 1 SPN Bratislava 1994 M. Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 E.Brhlík, J.Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 L. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	Gastro revue / odborný časopis / Internet
Bezmäsité pokrmy	L. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 J.Netušil, E. Křivánková, J. Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	Gastro revue / odborný časopis / Internet

	<p>R. Schaller, A.Forró, P. Kružliak : Potraviny a nápoje 1 SPN Bratislava 1994 M. Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 E. Brhlík, J. Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 E. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009</p>			
Jednoduché múčniky	<p>E. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 J. Netušil, E. Krivánková, J.Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J. Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 R. Schaller, A. Forró, P. Kružliak : Potraviny a nápoje 1 SPN Bratislava 1994 M. Matejka: Technológia 2 SPN Bratislava 1990 E. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009</p>	Tabuľa	<p>Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky</p>	<p>Gastro revue / odborný časopis / Internet</p>

## Rozpis osnov odborný výcvik - 1.ročník

## 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 21/693 hodín

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
<p><b>1.</b> <b>Úvod</b> <b>21</b></p> <p><b>2.</b> <b>Základné technologické úpravy</b> <b>116</b></p>	<p>Zoznámenie sa s pracoviskom, so zariadením. Zoznámenie sa so strojmi, vybavením, náradím. Bezpečnostné predpisy, základné hygienické predpisy. Osobná hygiena a čistota pracovného oblečenia.</p> <p>Príprava pracoviska na prevádzku.</p> <p>Základná technika kuchárskych prác.</p> <p>Úprava potravín za studena.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracovný úsek</li> <li>• rozdelenie pracoviska / výrobná zóna, dokončovacia zóna/</li> <li>• bezpečnosť pri práci / správne pracovné oblečenie a obuv, druhy ohrozenia pri práci, poskytnutie 1. pomoci/</li> <li>• osobná hygiena / hygiena rúk, tváre a vlasov, ústnej dutiny, pracovného oblečenia/</li> <li>• hygiena na pracovisku / čistota riadu, strojov, nástrojov, pracovných stolov a ostatného inventáru/</li> <li>• pracovné prostredie / stroje, nástroje, riad, pracovné stoly a ostatný inventár/</li> <li>• hygienické požiadavky na prípravu jedál / HACCP/</li> <li>• správna životospráva</li> <li>• vplyv prostredia na človeka</li> <li>• pomôcky kuchára</li> <li>• správna manipulácia s riadom a náradím</li> <li>• zásady úprav potravín za studena</li> <li>• straty na potravinách pri úprave za studena</li> <li>• rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov za studena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať pracovný úsek</li> <li>• ovládať rozdelenie pracoviska</li> <li>• dodržiavať hygiena na pracovisku</li> <li>• zvládnuť základné bezpečnostné predpisy</li> <li>• uplatňovať zásady hygieny</li> <li>• dodržiavať osobnú hygiena</li> <li>• dodržiavať hygiena na pracovisku</li> <li>• správna manipulácia s riadom a náradím</li> <li>• šetriť energiou, vodou</li> <li>• dodržiavať zásady triedenia odpadu, používať biologicky čisté čistiace prostriedky</li> <li>• vysvetliť hygiena pri práci s potravinami</li> <li>• ovládať zásady správneho stravovania</li> <li>• používať správne pomôcky</li> <li>• vedieť rozlišovať prac. pomôcky</li> <li>• dodržiavať BOZP pri manipulácii s náradím</li> <li>• dodržiavať zásady pri úprave potravín za studena</li> <li>• poznať straty vzniknuté pri úprave potravín za studena</li> <li>• ovládať delenie kuchynských úprav pokrmov za studena</li> </ul>	
	Tepelné spracovanie potravín.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásady pri tepelných úpravách potravín</li> <li>• varenie, dusenie, zahusťovanie pokrmov, pečenie,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať zásady pri tepelných úpravách potravín</li> <li>• vysvetliť jednotlivé pojmy tepelného</li> </ul>	

	Príprava potravín varením.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zapekanie, vyprážanie</li> <li>•charakteristika varenia</li> <li>•zásady pri varení potravín</li> <li>•spôsoby varenia zeleniny</li> <li>•spôsoby varenia cestovín</li> <li>•spôsoby varenia mäsa</li> <li>•spôsoby varenia hydiny</li> <li>•spôsoby varenia rýb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•spracovania potravín</li> <li>•vysvetliť pojem varenie</li> <li>•ovládať zásady pri varení potravín</li> <li>•poznať spôsoby varenia zeleniny, cestovín, mäsa, rýb a hydiny</li> </ul>	
	<p>Príprava potravín dusením.</p> <p>Príprava potravín pečením.</p> <p>Príprava potravín vyprážením.</p> <p>Príprava potravín zapekaním. /gratinovanie/</p> <p>Straty pri tepelnej úprave.</p> <p>Bezpečnosť pri práci, pri manipulácii so strojovým zariadením.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika dusenia</li> <li>•zásady pri dusení potravín</li> <li>•spôsoby dusenia potravín</li> <li>•spôsoby dusenia zeleniny</li> <li>•spôsoby dusenia mäsa</li> <li>•spôsoby dusenia hydiny</li> <li>•spôsoby dusenia rýb</li> <li>•charakteristika pečenia</li> <li>•zásady pri pečení potravín</li> <li>•spôsoby pečenia potravín</li> <li>•charakteristika vyprážania potravín</li> <li>•zásady pri vyprážení</li> <li>•spôsoby vyprážania potravín</li> <li>•druhy obalov</li> <li>•charakteristika zapekania potravín</li> <li>•výber vhodných surovín na zapekanie</li> <li>•vhodné pokrmy na zapekanie</li> <li>•strata biologickej hodnoty potravín</li> <li>•straty na hmotnosti potravín</li> <li>•pravidlá bezpečnej práce v obsluhu</li> <li>•manipulácia so strojovým zariadením</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem dusenie</li> <li>•ovládať zásady pri dusení potravín</li> <li>•poznať spôsoby dusenia zeleniny, mäsa, hydiny a rýb</li> <li>•vysvetliť pojem pečenie</li> <li>•ovládať zásady pečenia živočíšnych potravín</li> <li>•poznať spôsoby pečenia potravín</li> <li>•vysvetliť pojem vyprážanie</li> <li>•ovládať zásady vyprážania živočíšnych a rastlinných potravín</li> <li>•poznať spôsoby vyprážania</li> <li>•vedieť druhy obalov pri vyprážení</li> <li>•vysvetliť pojem zapekanie</li> <li>•vymenovať vhodné suroviny</li> <li>•poznať vhodné pokrmy na zapekanie</li> <li>•vysvetliť a popísať straty pri tepelnej úprave potravín</li> <li>•dodržiavať pravidlá bezpečnej práce pri manipulácii so strojmi</li> </ul>	
	<p>Úprava prostredia po skončení prevádzky.</p> <p>Druhy ohrozenia pri práci.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•hygiena na pracovisku /sanitácia, dezinfekcia/</li> <li>•zabezpečenie pracoviska proti vzniku úrazom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať čistotu a poriadok vo všetkých priestoroch</li> <li>•vymenovať druhy ohrozenia pri práci</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>•prvá pomoc pri úraze / lekárnička/</li> <li>•rozdelenie priestorov na skladovanie rôznych druhov potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať pracovné prostredie</li> <li>•vedieť poskytnúť prvú pomoc</li> <li>•poznať priestory na skladovanie potravín</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>3.</b> <b>Predbežná úprava</b> <b>základných druhov</b> <b>potravín</b> <b>69</b></p>	Skladovanie potravín.			
	Príručné sklady a zariadenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•pojmem príručný sklad</li> <li>•chladnička, chladiaci box</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakterizovať príručný sklad</li> <li>•vysvetliť využitie chladničky, chladiaceho boxu</li> </ul>	
	Súborná práca – technologické cvičenie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zhotovenie jedla podľa výberu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať zásady prípravy pokrmu</li> <li>•poznať a ovládať spôsoby úpravy pokrmov</li> </ul>	
	Čistenie surovín rastlinného pôvodu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•účel a charakter úprav surovín</li> <li>•čistenie surovín suchým spôsobom</li> <li>•čistenie surovín mokrým spôsobom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•popísať dôvody čistenia surovín</li> <li>•definovať suchý spôsob čistenia</li> <li>•vymenovať druhy suchého čistenia</li> <li>•definovať mokrý spôsob čistenia</li> <li>•vymenovať druhy mokrého čistenia</li> <li>•ovládať rôzne spôsoby opracovania zemiakov, zeleniny a ovocia</li> <li>•poznať a používať správne stroje a náradia na opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia</li> </ul>	
Opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•spôsoby opracovania zemiakov</li> <li>•spôsoby opracovania zeleniny</li> <li>•spôsoby opracovania ovocia</li> <li>•stroje a náradie na opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie</li> <li>•ovládať predbežné úpravy mäsa</li> </ul>		
Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny a zveriny, pernatej zveriny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•úprava mäsa pred tepelnou úpravou</li> <li>•odležanie, vykosťovanie, odblaňovanie, delenie</li> </ul>			
	Predbežná úprava hydiny, zveriny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•rozdelenie hydiny</li> <li>•čistenie, pitvanie, vykosťovanie, skladovanie hydiny</li> <li>•drezírovanie hydiny</li> <li>•úprava moriakov a moriek</li> <li>•úprava husí a kačiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať rozdelenie hydiny</li> <li>•popísať drezírovanie hydiny a úpravu hydiny, moriek, moriakov, husí a kačiek</li> </ul>	

	<p>Predbežná úprava rýb.</p> <p>Predbežná úprava mäsa.</p> <p>Korenenie potravín.</p> <p>Mletie potravín.</p> <p>Šľahanie potravín.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•rozdelenie zveriny</li> <li>•čistenie, krájanie, polenie, skladovanie zveriny</li> <li>•rôzne spôsoby nakladania zveriny</li> <li>•rozdelenie rýb</li> <li>•úprava rýb: zabíjanie, čistenie, pitvanie, vykost'ovanie</li> <li>•rozmrazovanie rýb</li> <li>•máčanie solených rýb</li> <li>•rozdelenie mäsa</li> <li>•úprava mäsa : čistenie, vykost'ovanie, polenie a skladovanie</li> <li>•mletie, špikovanie, plnenie mäsa</li> <li>•rozdelenie korenín</li> <li>•význam korenín</li> <li>•celé korenie</li> <li>•mleté druhy korenín</li> <li>•koreninové zmesi</li> <li>•zelené vňate</li> <li>•význam mletia potravín</li> <li>•mletie mäsa</li> <li>•mletie zeleniny, ovocia a zemiakov</li> <li>•mletie korenín a kávy</li> <li>•mletie maku, orechov</li> <li>•mletie pečiva / strúhanka/</li> <li>•strojčeky na mletie potravín</li> <li>•význam šľahania potravín</li> <li>•vhodné suroviny na šľahanie</li> <li>•stroje na šľahanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať rozdelenie zveriny</li> <li>•popísať úpravu zveriny / srstnatá a pernatá/</li> <li>•poznať rôzne druhy nakladania zveriny</li> <li>•ovládať rozdelenie rýb</li> <li>•popísať rôzne úpravy rýb</li> <li>•poznať spôsoby rozmrazovania rýb</li> <li>•ovládať rozdelenie mäsa</li> <li>•popísať rôzne úpravy mäsa</li> <li>•ovládať rozdelenie korenín</li> <li>•charakterizovať vybrané druhy korenín</li> <li>•objasniť význam octu a kuchynskej soli</li> <li>•vedieť využitie mletia potravín pri príprave pokrmov</li> <li>•ovládať rôzne spôsoby mletia potravín</li> <li>•poznať a vedieť používať strojčeky na mletie potravín</li> <li>•vedieť využiť šľahanie potravín</li> <li>•rozlišovať vhodné suroviny na šľahanie</li> <li>•poznať a vedieť používať stroje na šľahanie</li> </ul>	
<p><b>4.</b> <b>Hlavná úprava</b> <b>potravín</b> <b>85</b></p>	<p>Varenie.</p> <p>Zaprávanie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika varenia</li> <li>•zásady varenia</li> <li>•spôsoby varenia / delenie varenia/</li> <li>•blanširovanie</li> <li>•stužovanie</li> <li>•bielenie a dochucovanie</li> <li>•charakteristika zaprávania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem varenie</li> <li>•ovládať zásady varenia pokrmov</li> <li>•vedieť rôzne spôsoby varenia</li> <li>•dodržiavať technologické postupy pri varení</li> <li>•vysvetliť pojem zaprávanie</li> <li>•ovládať zásady zaprávania</li> </ul>	

	Varenie živočíšnych potravín.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady zaprávania</li> <li>•spôsoby zaprávania</li> <li>•zahusťovanie zaprávaných pokrmov</li> <li>•zjemňovanie a dochucovanie zahusťovaných pokrmov</li> <li>•zásady pri varení mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb</li> <li>•spôsoby varenia mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb</li> <li>•dĺžka varenia mäsa....</li> <li>•dochucovanie pokrmov pripravených varením z mäsa.....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vedieť rôzne spôsoby zaprávania</li> <li>•dodržiavať technologické postupy pri zaprávaní pokrmov</li> <li>•ovládať zásady pri varení živočíšnych potravín</li> <li>•poznať rôzne spôsoby varenia živočíšnych potravín</li> <li>•vedieť rozlíšiť druhy mäsa</li> <li>•dodržiavať technologické postupy pri varení živočíšnych potravín</li> <li>•poznať spôsoby varenia hydiny</li> </ul>	
	Varenie hydiny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika a spôsoby varenia hydiny</li> <li>•zásady varenia hydiny</li> <li>•dĺžka varenia hydiny</li> <li>•vývar z hydiny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať zásady varenia hydiny</li> <li>•zvládnuť základné technologické postupy varenia hydiny</li> <li>•poznať využitie vareného mäsa z hydiny</li> <li>•ovládať zásady pri varení rastlinných potravín</li> <li>•poznať predbežnú úpravu jednotlivých rastlinných potravín</li> <li>•dodržiavať technologické postupy pri varení jednotlivých rastlinných potravín</li> <li>•vysvetliť pojem dusenie</li> <li>•ovládať spôsoby dusenia</li> </ul>	
	Varenie rastlinných potravín.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•využitie vareného mäsa z hydiny</li> <li>•dochucovanie</li> <li>•zásady pri varení zemiakov, zeleniny, obilnín, strukovín a cestovín</li> <li>•predbežná príprava jednotlivých rastlinných potravín</li> <li>•spôsoby varenia rastlinných potravín</li> <li>•dĺžka varenia rastlinných potravín</li> </ul>		
	Dusenie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika a spôsoby dusenia rastlinných potravín / zemiakov, zeleniny/</li> </ul>		
	Pečenie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady dusenia rastlinných potravín</li> <li>•zásady dusenia živočíšnych potravín</li> <li>•dusenie mäsa: korenenie, podlievanie, príprava šľavy a zahusťovanie, vkladanie vložiek, dochucovanie a zjemňovanie pokrmov</li> <li>•charakteristika a spôsoby pečenia</li> <li>•predbežná úprava potravín pred pečením</li> <li>•zásady pečenia živočíšnych a rastlinných potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať a rozlišovať zásady pri dusení rastlinných a živočíšnych potravín</li> <li>•ovládať a rozlišovať technologické postupy dusenia rastlinných a živočíšnych potravín</li> <li>•vysvetliť pojem pečenie</li> <li>•poznať predbežnú úpravu potravín pred pečením</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>•dĺžka pečenia</li> <li>•teploty pečenia</li> <li>•dochucovanie potravín pri pečení</li> <li>•zariadenia na pečenie potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať zásady pečenia</li> <li>•zvládnuť základné technologické postupy pečenia</li> <li>•poznať a vedieť používať zariadenia na pečenie pokrmov</li> </ul>	
	<p>Pečenie na rošte a na ražni.</p> <p>Zapekanie - gratinovanie.</p> <p>Vyprážanie mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny a zveriny.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika pečenia na rošte a na ražni</li> <li>•spôsoby pečenia</li> <li>•zásady pečenia</li> <li>•dĺžka pečenia</li> <li>•výhody úpravy pokrmov grilovaním</li> <li>•dochucovanie pokrmov</li> <li>•charakteristika a spôsoby zapekania</li> <li>•zásady pri zapekaní</li> <li>•vhodné suroviny na zapekanie</li> <li>•dĺžka a teploty pri zapekaní pokrmov</li> <li>•dochucovanie pokrmov</li> <li>•nádoby na zapekanie</li> <li>•charakteristika a spôsoby vyprážania mäsa</li> <li>•predbežná úprava mäsa pred vyprážením</li> <li>•druhy obalov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojmy pečenie na ražni a na rošte</li> <li>•ovládať spôsoby pečenia</li> <li>•dodržiavať zásady pečenia</li> <li>•vysvetliť pojem grilovanie</li> <li>•rozlišovať pečenie na ražni od pečenia na rošte a od grilovania pokrmov</li> <li>•vysvetliť pojem zapekanie pokrmov</li> <li>•dodržiavať zásady pri zapekaní</li> <li>•poznať vhodné suroviny na zapekanie</li> <li>•zvládnuť základné technologické postupy</li> <li>•poznať a vedieť používať nádoby na zapekanie</li> <li>•vysvetliť pojem vyprážanie</li> <li>•ovládať spôsoby vyprážania</li> <li>•vedieť vymenovať druhy obalov</li> </ul>	
	<p>Vyprážanie zeleniny.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady vyprážania mäsa</li> <li>•charakteristika a spôsoby vyprážania zeleniny</li> <li>•predbežná úprava zeleniny pred vyprážením</li> <li>•zásady vyprážania rastlinných potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať zásady vyprážania mäsa</li> <li>•zvládnuť základné technologické postupy vyprážania mäsa</li> <li>•ovládať spôsoby vyprážania rastlinných potravín</li> <li>•poznať predbežnú úpravu zeleniny pred vyprážením</li> <li>•dodržiavať zásady pri vyprážení</li> <li>•zvládnuť základné technologické postupy vyprážania rastlinných potravín</li> </ul>	



<p style="text-align: center;"><b>5. Úprava polievok a základných omáčok 116</b></p>	<p>Polievky.</p> <p>Druhy vývarov.</p> <p>Príprava hnedých polievok.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•význam polievok vo výžive</li> <li>•zásady prípravy polievok</li> <li>•rozdelenie polievok podľa použitých surovín a spôsoby prípravy / hnedé a biele polievky/</li> <li>•dávkovanie polievok</li> <li>•charakteristika a spôsoby prípravy vývarov</li> <li>•základné vývary</li> <li>•ostatné vývary</li> <li>•dochucovanie vývarov</li> <li>•zosilňovanie vývarov</li> <li>•charakteristika a druhy hnedých polievok</li> <li>•upravovanie hnedých polievok</li> <li>•farbenie polievok</li> <li>•dochucovanie hnedých polievok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť význam polievok vo výžive</li> <li>•ovládať zásady prípravy polievok</li> <li>•poznať rozdelenie polievok</li> <li>•ovládať dávkovanie polievok</li> <li>•ovládať druhy vývarov</li> <li>•vedieť spôsoby prípravy vývarov</li> <li>•ovládať prípravu základných a ostatných vývarov</li> <li>•ovládať technologické postupy</li> <li>•poznať druhy hnedých polievok</li> <li>•vedieť upravovanie hnedých polievok</li> <li>•uviesť docielenie farbenia polievok</li> <li>•dodržiavať a ovládať technologické postupy prípravy hnedých polievok</li> </ul>	
	<p>Príprava bielych polievok.</p> <p>Závarky a vložky do polievok.</p> <p>Zápražky.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika a rozdelenie bielych polievok</li> <li>•druhy bielych polievok</li> <li>•úprava bielych polievok</li> <li>•zahusťovanie bielych polievok</li> <li>•zjemňovanie bielych polievok</li> <li>•ochucovanie bielych polievok</li> <li>•charakteristika a druhy závariek a vložiek do polievok</li> <li>•zásady využitia závariek a vložiek do polievok</li> <li>•vložky zo zeleniny</li> <li>•jemné druhy vložiek</li> <li>•charakteristika zápražky do polievok</li> <li>•druhy zápražiek</li> <li>•dĺžka prípravy jednotlivých druhov zápražiek</li> <li>•príprava zápražiek</li> <li>•zásady pri príprave zápražiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať rozdelenie bielych polievok</li> <li>•vedieť druhy bielych polievok</li> <li>•vysvetliť úpravu b. polievok</li> <li>•vymenovať zahusťovanie.</li> <li>•ovládať zjemňovanie</li> <li>•vymenovať suroviny vhodné na ochucovanie bielych polievok</li> <li>•popísať cestovinové a obilninové závarky/ryža, krúpy, krúčky/</li> <li>•popísať halušky a knedličky</li> <li>•vedieť druhy vložiek do polievok</li> <li>•rozlišovať závarky a vložky</li> <li>•ovládať technologické postupy prípravy vložiek a závariek</li> <li>•vedieť vysvetliť pojem</li> <li>•ovládať druhy zápražiek</li> <li>•poznať spôsoby prípravy zápražiek</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave zápražiek</li> </ul>	

	<p>Príprava vložiek z cestovín, zo zeleniny.</p> <p>Omáčky.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy vložiek z cestovín</li> <li>•zásady prípravy vložiek</li> <li>•druhy vložiek zo zeleniny</li> <li>•zásady prípravy vložiek</li> <li>•význam omáčok</li> <li>•použitie omáčok</li> <li>•základ omáčok</li> <li>•rozdelenie omáčok podľa teploty a farby/ teplé, studené, zložené/</li> <li>•rozdelenie základných omáčok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vedieť druhy vložiek z cestovín</li> <li>•ovládať technologické postupy prípravy vložiek z cestovín</li> <li>•uviesť druhy vložiek zo zeleniny</li> <li>•ovládať technologické postupy prípravy vložiek zo zeleniny</li> <li>•charakterizovať význam omáčok</li> <li>•vedieť použitie omáčok</li> <li>•ovládať vhodné základy do omáčok</li> <li>•vedieť rozdelenie omáčok</li> </ul>	
	<p>Teplé omáčky.</p> <p>Studené omáčky.</p> <p>Zložité omáčky.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•suroviny na prípravu omáčok</li> <li>•druhy teplých omáčok</li> <li>•suroviny na prípravu teplých omáčok</li> <li>•zásady pri príprave teplých omáčok</li> <li>•druhy studených omáčok / majonézové a špeciálne omáčky/</li> <li>•suroviny na prípravu studených omáčok</li> <li>•vložky a prísady do omáčok</li> <li>•zásady pri príprave studených omáčok</li> <li>•druhy zložitých omáčok</li> <li>•suroviny na prípravu zložitých omáčok</li> <li>•zásady pri príprave zložitých omáčok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať suroviny na prípravu omáčok</li> <li>•vedieť druhy teplých omáčok</li> <li>•ovládať prípravu teplých omáčok</li> <li>•dodržiavať technologické postupy a zásady pri príprave teplých omáčok</li> <li>•vedieť druhy studených omáčok</li> <li>•vedieť vymenovať suroviny</li> <li>•uviesť vhodné vložky a prísady do omáčok</li> <li>•ovládať prípravu studených omáčok</li> <li>•dodržiavať technologické postupy pri príprave studených omáčok</li> <li>•vedieť druhy zložitých omáčok</li> <li>•vymenovať suroviny</li> <li>•ovládať prípravu zložitých omáčok</li> <li>•dodržiavať technologické postupy a zásady pri príprave zložitých omáčok</li> </ul>	
<p><b>6.</b> <b>Prílohy a doplnky</b></p>	Prílohy zo zemiakov.	•druhy, výživová hodnota a význam zemiakov	•uviesť odrody zemiakov a trhové druhy	

<p><b>k hlavným jedlám 85</b></p>	<p>Prílohy z múky.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•predbežná úprava zemiakov</li> <li>•tepelná úprava zemiakov/varenie, dusenie, opekanie, pečenie, zapekanie, vyprážanie/</li> <li>•delenie príloh z múky</li> <li>•potraviny na výrobu ciest a ich vlastnosti</li> <li>•spracovanie ciest</li> <li>•technologické úpravy ciest</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať zloženie a posudzovanie akosti zemiakov</li> <li>•poznať predbežnú úpravu zemiakov</li> <li>•ovládať tepelné úpravy zemiakov</li> <li>•poznať druhy príloh</li> <li>•vymenovať potraviny na výrobu ciest</li> <li>•ovládať technologické postupy príloh z múky</li> </ul>	
	<p>Prílohy zo zeleniny.</p> <p>Úprava ovocných a zeleninových šalátov.</p> <p>Jednoduché šaláty.</p> <p>Kompóty.</p> <p>Drezingy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy príloh zo zeleniny</li> <li>•predbežná úprava zeleniny</li> <li>•tepelné úpravy príloh zo zeleniny/ varenie, zaprávanie, dusenie, vyprážanie, zapekanie, pečenie/</li> <li>•charakteristika ovocných a zeleninových šalátov</li> <li>•význam šalátov v stravovaní</li> <li>•opracovanie zeleniny a ovocia</li> <li>•druhy zeleninových a ovocných šalátov</li> <li>•zásady pri príprave šalátov</li> <li>•marinády</li> <li>•charakteristika a význam jednoduchých šalátov</li> <li>•druhy jednoduchých šalátov</li> <li>•druhy kompótov</li> <li>•suroviny na prípravu kompótov</li> <li>•zásady pri príprave kompótov</li> <li>•charakteristika a význam drezingov</li> <li>•druhy drezingov</li> <li>•suroviny na prípravu drezingov</li> <li>•zásady pri príprave drezingov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy príloh zo zeleniny</li> <li>•ovládať technologické postupy a tepelné úpravy príloh zo zeleniny</li> <li>•charakterizovať ovocné a zeleninové šaláty</li> <li>•uviesť význam šalátov v stravovaní</li> <li>•vymenovať druhy šalátov</li> <li>•dodržiavať a ovládať zásady pri príprave šalátov</li> <li>•poznať vhodné marinády</li> <li>•vedieť upravovanie šalátov</li> <li>•charakterizovať jednoduché šaláty</li> <li>•vedieť význam jednoduchých šalátov v stravovaní</li> <li>•ovládať druhy jednoduchých šalátov</li> <li>•vymenovať druhy kompótov a suroviny na ich prípravu</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave kompótov</li> <li>•charakterizovať pojem drezing</li> <li>•vedieť význam drezingov v stravovaní</li> <li>•vymenovať druhy drezingov a suroviny na ich prípravu</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave drezingov</li> <li>•charakterizovať šaláty</li> <li>•poznať význam šalátov</li> <li>•vymenovať druhy a suroviny na</li> </ul>	

	Šaláty zo strukovín.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika a význam šalátov zo strukovín</li> <li>• druhy šalátov</li> <li>• vhodné druhy strukovín na prípravu šalátov</li> <li>• zásady pri príprave šalátov zo strukovín</li> </ul>	<p>prípravu šalátov zo strukovín</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládať a dodržiavať zásady pri príprave šalátov zo strukovín</li> </ul>	
	Príprava majonéz a marinád.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika a význam majonéz a marinád</li> <li>• druhy majonéz</li> <li>• druhy marinád</li> <li>• suroviny na prípravu majonézy</li> <li>• suroviny na prípravu marinády</li> <li>• zásady pri príprave majonéz a marinád</li> <li>• príprava majonéz a marinád</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať majonézy a marinády</li> <li>• vedieť význam majonéz a marinád v stravovaní</li> <li>• vymenovať druhy majonéz a marinád</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu majonéz a marinád</li> <li>• ovládať a dodržiavať zásady pri ich príprave</li> <li>• ovládať technologické postupy ich prípravy</li> </ul>	
	Úprava a príprava šalátov.  Príprava mäsovej peny, paštéty, galantíny a huspeniny.  Príprava rozličných špecialít studenej kuchyne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• význam úpravy šalátov</li> <li>• zásady pri úprave šalátov</li> <li>• príprava šalátov</li> <li>• suroviny na prípravu šalátov</li> <li>• predbežná úprava surovín do šalátov</li> <li>• zásady pri príprave šalátov</li> <li>• zásady pri príprave pokrmov</li> <li>• suroviny na prípravu pokrmov</li> <li>• predbežná úprava surovín</li> <li>• príprava pokrmov</li> <li>• tepelné spracovanie pokrmov</li> <li>• význam studenej kuchyne</li> <li>• charakteristika studenej kuchyne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť význam úpravy šalátov</li> <li>• ovládať a dodržiavať zásady pri úprave šalátov</li> <li>• ovládať technologický postup prípravy šalátov</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave šalátov</li> <li>• charakterizovať pokrmy</li> <li>• vedieť význam pokrmov v stravovaní</li> <li>• ovládať a dodržiavať zásady pri príprave pokrmov</li> <li>• poznať suroviny na prípravu jednotlivých pokrmov</li> <li>• ovládať prípravu mäsovej peny, paštéty, galantíny a huspeniny</li> <li>• ovládať technologické postupy prípravy jednotlivých pokrmov</li> <li>• vedieť význam studenej kuchyne</li> <li>• charakterizovať studenú kuchyňu</li> <li>• poznať druhy rozličných špecialít</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu špecialít</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy rozličných špecialít</li> <li>•suroviny na prípravu špecialít</li> </ul>		
<p><b>7.</b> <b>Bezmäsité pokrmy</b> <b>116</b></p>	<p>Význam a druhy bezmäsitých jedál.</p> <p>Jedlá zo zeleniny.</p> <p>Jedlá z cestovín.</p> <p>Jedlá zo strukovín.</p> <p>Jedlá zo zemiakov.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•predbežná úprava surovín na prípravu špecialít</li> <li>•zásady pri príprave špecialít</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•príprava špecialít</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•význam bezmäsitých jedál</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy bezmäsitých jedál</li> <li>•dochucovanie bezmäsitých jedál</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•zdobenie bezmäsitých jedál</li> <li>•druhy jedál zo zeleniny</li> <li>•spracovanie zeleniny</li> <li>•tepelné úpravy zeleniny</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady pri príprave jedál zo zeleniny</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•príprava jedál zo zeleniny</li> <li>•dochucovanie jedál zo zeleniny</li> <li>•delenie jedál z cestovín</li> <li>•tepelné úpravy jedál z cestovín</li> <li>•technologické postupy prípravy jedál z cestovín</li> <li>•zásady pri príprave jedál z cestovín</li> <li>•dochucovanie jedál z cestovín</li> <li>•delenie jedál zo strukovín</li> <li>•technologické postupy jedál zo strukovín</li> <li>•zásady pri príprave jedál zo strukovín</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•delenie jedál zo zemiakov</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•predbežná úprava zemiakov</li> <li>•technologické postupy prípravy jedál zo zemiakov</li> <li>•zásady pri príprave jedál zo zemiakov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať predbežnú úpravu rôznych surovín</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave špecialít studenej kuchyne</li> <li>•poznať technologické postupy prípravy špecialít studenej kuchyne</li> <li>•vysvetliť význam bezmäsitých jedál v stravovaní</li> <li>•vedieť druhy bezmäsitých jedál</li> <li>•ovládať a dodržiavať prípravu bezmäsitých jedál</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy jedál zo zeleniny</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať tepelné úpravy zeleniny</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál zo zeleniny</li> <li>•poznať technologické postupy pri príprave jedál zo zeleniny</li> <li>•vedieť druhy jedál z cestovín</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technologické postupy prípravy jedál z cestovín</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál z cestovín</li> <li>•vedieť druhy jedál zo strukovín</li> <li>•ovládať technologické postupy a dodržiavať zásady pri príprave jedál zo strukovín</li> <li>•vedieť druhy jedál zo zemiakov</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technologické postupy a dodržiavať zásady pri príprave jedál zo zemiakov</li> </ul>	

<p style="text-align: center;"><b>8.</b> <b>Jednoduché múčniky</b> <b>85</b></p>	<p>Vaječné jedlá.</p> <p>Pokrmý z húb.</p> <p>Pokrmý z tvarohu.</p> <p>Príprava jedál zo syrov.</p> <p>Vegetariánske stravovanie.</p> <p>Príprava pokrmov zo sóje.</p> <p>Súborná práca – technologické cvičenia.</p> <p>Význam a podávanie múčnikov.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•delenie vaječných jedál</li> <li>•technologické postupy prípravy vaječných jedál</li> <li>•zásady pri príprave vaječných jedál</li> <li>•delenie jedál z húb</li> <li>•technologické postupy prípravy jedál z húb</li> <li>•zásady pri príprave jedál z húb</li>   <li>•delenie jedál z tvarohu</li> <li>•technologické postupy jedál z tvarohu</li> <li>•zásady pri príprave jedál z tvarohu</li> <li>•delenie jedál zo syrov</li> <li>•technologické postupy jedál zo syrov</li> <li>•zásady pri príprave jedál zo syrov</li> <li>•druhy syrov</li>   <li>•tepelná úprava /vyprážený syr/</li>   <li>•charakteristika a význam vegetariánskej stravy</li>   <li>•zásady pri vegetariánskom stravovaní</li>   <li>•delenie jedál zo sóje</li> <li>•technologické postupy prípravy jedál zo sóje</li> <li>•zásady pri príprave jedál zo sóje</li>   <li>•zhotovenie jedla podľa výberu</li>   <li>•charakteristika múčnikov z hľadiska výživy</li> <li>•základné potraviny na výrobu múčnikov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy vaječných jedál</li> <li>•ovládať technologické postupy</li>   <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•uviesť druhy jedál z húb</li> <li>•ovládať technologické postupy</li>   <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál z húb</li> <li>•uviesť druhy jedál z tvarohu</li> <li>•ovládať technologické postupy</li> <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•poznať druhy jedál zo syrov</li> <li>•ovládať technologické postupy</li> <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•vedieť druhy syrov vhodných na vyprážanie</li> <li>•ovládať technologický postup prípravy vyprážania syrov</li> <li>•charakterizovať vegetariánstvo</li> <li>•popísať význam vegetariánskeho stravovania</li> <li>•poznať a dodržiavať zásady vegetariánskeho stravovania</li> <li>•uviesť druhy jedál zo sóje</li> <li>•ovládať technologické postupy pri príprave jedál zo sóje</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál zo sóje</li> <li>•poznať technologický postup</li> <li>•ovládať spôsoby úpravy pokrmov</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave pokrmov</li> <li>•charakterizovať múčniky z hľadiska výživy</li> <li>•vymenovať základné potraviny na výrobu múčnikov</li> </ul>	
--	---	--	---	--

	Príprava ryžového nákypu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•spracovanie cesta</li> <li>•spôsoby tvarovania cesta</li> <li>•tepelné úpravy ciest a ich úprava po upečení</li> <li>•charakteristika pokrmu</li> <li>•základné potraviny na zhotovenie pokrmu</li> <li>•technologické zásady</li> <li>•spôsob prípravy pokrmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vedieť mechanické spôsoby spracovania cesta / trenie, šľahanie, miešanie, miesenie/</li> <li>•vymenovať spôsoby tvarovania cesta</li> <li>•ovládať zásady tepelných úprav ciest a ich úprav po upečení</li> <li>•charakterizovať pokrm</li> <li>•vymenovať základné potraviny</li> <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•poznať a ovládať technologické postupy</li> </ul>	
	Príprava palacínok.  Príprava pudingov.  Buchty na pare.  Moravské koláče.  Príprava sladkých koláčov.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika pokrmu</li> <li>•základné potraviny na prípravu pokrmu</li> <li>•technologické zásady</li> <li>•spôsob prípravy pokrmu</li> <li>• charakteristika pokrmu</li> <li>•základné potraviny na prípravu pokrmu</li> <li>•technologické zásady</li> <li>•spôsob prípravy pokrmu</li> <li>• charakteristika pokrmu</li> <li>•základné potraviny na prípravu pokrmu</li> <li>•technologické zásady</li> <li>•spôsob prípravy pokrmu</li> <li>• charakteristika pokrmu</li> <li>•základné potraviny na prípravu pokrmu</li> <li>•technologické zásady</li> <li>•spôsob prípravy pokrmu</li> <li>•charakteristika sladkých koláčov</li> <li>•základné potraviny na prípravu koláčov</li> <li>•technologické zásady</li> <li>•spôsoby prípravy sladkých koláčov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakterizovať pokrm</li> <li>•vymenovať základné potraviny</li> <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•poznať a ovládať technologické postupy</li> <li>•charakterizovať pokrm</li> <li>•vymenovať základné potraviny</li> <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•poznať a ovládať technologické postupy</li> <li>•charakterizovať pokrm</li> <li>•vymenovať základné potraviny</li> <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•poznať a ovládať technologické postupy</li> <li>•charakterizovať pokrm</li> <li>•vymenovať základné potraviny</li> <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•poznať a ovládať technologické postupy</li> <li>•charakterizovať pokrm</li> <li>•vymenovať základné potraviny</li> <li>•dodržiavať zásady</li> <li>•poznať a ovládať technologické postupy</li> </ul>	

	<p>Hygiena a bezpečnosť pri práci.</p> <p>Opakovanie učiva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•osobná hygiena</li> <li>•hygiena na pracovisku</li> <li>•hygienické požiadavky na prípravu pokrmov</li> <li>•základné ustanovenia bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci</li> <li>•doplnenie učiva</li> <li>•opakovanie1.-2. tem. celku</li> <li>•opakovanie3.-4. tem. celku</li> <li>•opakovanie5.-6. tem. celku</li> <li>•opakovanie7.-8. tem. celku</li> <li>•zhrnutie učiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať zásady osobnej hygieny</li> <li>•dodržiavať zásady hygieny na pracovisku</li> <li>•ovládať a dodržiavať hygienické požiadavky na prípravu pokrmov HACCP</li> <li>•poznať a dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci a ochrany zdravia pri práci</li> <li>•zhotoviť jedlo podľa vlastného výberu</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave pokrmov</li> <li>•poznať spôsob prípravy pokrmu</li> <li>•ovládať obsluhu strojov a nástrojov pri príprave pokrmu</li> <li>•dodržiavať hygienu pri príprave pokrmov</li> </ul>	
--	---	---	---	--



## 9. Požiadavky na výstup z 2. ročníka

Absolvent :

- ovláda základné technologické úpravy základných polievok a základných omáčok, príloh a doplnkov k hlavným jedlám
- zvládne základné technologické postupy prípravy jedál z jatočného mäsa, rýb, hydiny, zveriny
- pozná základné technologické úpravy jedál na objednávku
- osvojí si úpravu jedál na tanieroch a základné zásady expedície jedál
- upevňuje si získané vedomosti, zručnosti a návyky z 1. ročníka
- využíva získané návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- má prehľad v odbornej terminológii typickej pre oblasť svojho povolania
- má schopnosť využívať osvojené pojmy a zásady pri riešení praktických úloh
- zvládne využívať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok
- ovláda bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa
- má vedomosti o potravinách, o ich využití a spracovaní a ostatnej manipulácii s nimi s ohľadom na zdravie človeka
- získa poznatky, návyky a manuálne zručnosti v pracovných činnostiach, ktoré vykonáva spoľahlivo, trpezlivo, dôsledne a presne
- zvládne samostatnú prácu s dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa
- uplatňuje estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na pracovisku
- volí správne technologické postupy práce, pracovné prostriedky a predmety
- nakladá s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie

## 10. Metódy a formy práce

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Opakovanie učiva 1.ročníka	Informačnoreceptívna - vysvetľovanie, rozprávanie Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitost', usilovnosť, tvorivosť Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielnach

<p>Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca  Motivačná – pracovitost', usilovnosť, tvorivosť  Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti  Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielnach</p>
<p>Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa, úprava jedál z vnútorností</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca  Motivačná – pracovitost', usilovnosť, tvorivosť  Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti  Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielnach</p>
<p>Úprava jedál z hydiny</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca  Motivačná – pracovitost', usilovnosť, tvorivosť  Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti  Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielnach</p>
<p>Úprava jedál z rýb</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca  Motivačná – pracovitost', usilovnosť, tvorivosť  Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti</p>	<p>Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielnach</p>

	Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná	
Úprava jedál z ostatných druhov mäsa	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielnach
Úprava jedál na objednávku	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielnach

## 11. Učebnicové zdroje

Používanie učebnicových zdrojov vo vyučovacom procese súvisí s didaktickou zásadou názornosti, vytvárania presnejších predstáv, pojmov.

Predstavujú zdroj informácií a vytvárania zručností a návykov žiakov, cestu k ich motivácii, upevňovania a kontroly nadobudnutých vedomostí a vytvárania zručností a postojov.

Majú funkciu motivačnú, spätnoväzbovú, informačnú, precvičovaciu, aplikačnú a kontrolnú.

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Opakovanie učiva 1. ročníka	J. Netušil, J. Holas, E.Křivánková : Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín	
	Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk : Technológia 2,3		Ochranné pomôcky Pracovné	

	SPN Bratislava 1989 Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1 SPN Bratislava 1994 Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 2 SPN Bratislava 1994 L. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 L. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009		pomôcky	
Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa	Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 Mikuláš Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 Jaroslav Netušil, Eva Křivánková, J. Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 Mikuláš Matejka, Irena Balagová, : Technológia SPN Bratislava 1993 L. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa, úprava jedál z vnútorností	Mikuláš Matejka, Irena Balagová, : Technológia SPN Bratislava 1993 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 Jaroslav Netušil, Eva Křivánková, J. Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	

	Mikuláš Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989			
--	--	--	--	--

Úprava jedál z hydiny	Mikuláš Matejka, Irena Balagová, : Technológia SPN Bratislava 1993 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 Jaroslav Netušil, Eva Křivánková, J. Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 Mikuláš Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
Úprava jedál z rýb	Mikuláš Matejka, Irena Balagová, : Technológia SPN Bratislava 1993 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 Mikuláš Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
Úprava jedál z ostatných druhov mäsa	Mikuláš Matejka, Irena Balagová, : Technológia SPN Bratislava 1993 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
	Mikuláš Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989			
Úprava jedál na objednávku	E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
<b>1. Opakovanie učiva 100</b>	Všeobecné bezpečnostné predpisy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•bezpečnosť pri práci / správne pracovné oblečenie a obuv, druhy ohrozenia pri práci, poskytnutie 1.pomoci/</li> <li>•osobná hygiena /hygiena rúk, tváre, a vlasov, ústnej dutiny, pracovného oblečenia/</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať hygienu na pracovisku</li> <li>•zvládnuť základné bezpečnostné predpisy</li> <li>•uplatňovať zásady hygieny</li> <li>•dodržiavať osobnú hygienu</li> <li>•poznať zásady pri tepelných úpravách potravín</li> <li>•vysvetliť pojem varenie</li> <li>•ovládať zásady pri varení potravín</li> <li>•poznať spôsoby varenia zeleniny, cestovín, mäsa, rýb a hydiny</li> </ul>	
	Príprava potravín varením / mäso, zelenina, hydina, ryby a cestovina/.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady pri tepelných úpravách potravín</li> <li>•charakteristika varenia</li> <li>•zásady pri varení potravín</li> <li>•spôsoby varenia zeleniny</li> <li>•spôsoby varenia cestovín</li> <li>•spôsoby varenia mäsa</li> <li>•spôsoby varenia hydiny</li> <li>•spôsoby varenia rýb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem dusenie</li> <li>•ovládať zásady pri dusení potravín</li> <li>•poznať spôsoby dusenia zeleniny, mäsa, hydiny a rýb</li> </ul>	
	Príprava potravín dusením.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristiky dusenia</li> <li>•zásady pri dusení potravín</li> <li>•spôsoby dusenia potravín</li> <li>•spôsoby dusenia zeleniny, mäsa, hydiny a rýb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem pečenie</li> <li>•ovládať zásady pečenia živočíšnych a rastlinných potravín</li> <li>•poznať spôsoby pečenia potravín</li> </ul>	
	Pečenie potravín.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika pečenia</li> <li>•zásady pri pečení potravín</li> <li>•spôsoby pečenia potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem vyprážanie</li> <li>•ovládať zásady vyprážania živočíšnych a rastlinných potravín</li> <li>•poznať spôsoby vyprážania potravín</li> <li>•vedieť druhy obalov pri vyprážíaní potravín</li> </ul>	
	Vyprážanie potravín.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika vyprážania potravín</li> <li>•zásady pri vyprážíaní potravín</li> <li>•spôsoby vyprážania potravín</li> <li>•druhy obalov pri vyprážíaní potravín</li> </ul>		
	Zapekanie potravín.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika zapekania potravín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem zapekanie potravín</li> </ul>	

	<p>Práce po skončení prevádzky.</p> <p>Skladovanie potravín.</p> <p>Opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•výber vhodných surovín na zapekanie</li> <li>•vhodné pokrmy na zapekanie</li> <li>•hygiena na pracovisku / sanitácia, dezinfekcia/</li> <li>•hygiena na pracovisku /čistota riadu, strojov, nástrojov, pracovných stolov a ostatného inventáru/</li> <li>•pracovné prostredie /stroje, nástroje, riad, pracovné stoly a ostatný inventár/</li> <li>•rozdelenie priestorov na skladovanie rôznych druhov potravín</li> <li>•spôsoby opracovania zemiakov</li> <li>•spôsoby opracovania zeleniny</li> <li>•spôsoby opracovania ovocia</li> <li>•stroje a náradie na opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vymenovať vhodné suroviny na zapekanie</li> <li>•poznať vhodné pokrmy na zapekanie</li> <li>•dodržiavať čistotu a poriadok vo všetkých priestoroch</li> <li>•šetriť energiou, vodou</li> <li>•dodržiavať zásady triedenia odpadu, používať biologicky čisté čistiace prostriedky</li> <li>•poznať priestory na skladovanie potravín</li> <li>•ovládať rôzne spôsoby opracovania zemiakov, zeleniny a ovocia</li> <li>•poznať a používať správne stroje a náradie na opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia</li> </ul>	
	<p>Význam a rozdelenie polievok.</p> <p>Vložky a závarky do polievok.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•význam polievok vo výžive</li> <li>•zásady prípravy polievok</li> <li>•rozdelenie polievok podľa použitých surovín a spôsobu prípravy / hnedé a biele polievky/</li> <li>•dávkovanie polievok</li> <li>•charakteristika a druhy závariek a vložiek do polievok</li> <li>•zásady využitia závariek a vložiek do polievok</li> <li>•jemné druhy vložiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť význam polievok vo výžive</li> <li>•ovládať zásady prípravy polievok</li> <li>•poznať rozdelenie polievok</li> <li>•ovládať dávkovanie polievok</li> <li>•popísať cestovinové a obilninové závarky /ryža, krúpy, krúčky/</li> <li>•popísať halušky, knedličky</li> <li>•vedieť druhy vložiek do polievok</li> <li>•rozlišovať závarky a vložky do polievok</li> <li>•ovládať technologické postupy prípravy závariek a vložiek do polievok</li> </ul>	
	<p>Charakteristika a rozdelenie omáčok.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•význam omáčok</li> <li>•použitie omáčok</li> <li>•základ omáčok</li> <li>•rozdelenie omáčok podľa teploty a farby / teplé, studené a zložené/</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakterizovať význam omáčok</li> <li>•vedieť použitie omáčok</li> <li>•ovládať vhodné základy do omáčok</li> <li>•vedieť rozdelenie omáčok</li> <li>•ovládať suroviny na prípravu</li> </ul>	

	Prílohy zo zeleniny, z múky, zo zeleniny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•rozdelenie základných omáčok</li> <li>•suroviny na prípravu omáčok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy príloh zo zemiakov, z múky a zeleniny</li> <li>•výživová hodnota a význam zemiakov, múky a zeleniny</li> <li>•potraviny na výrobu ciest a ich vlastnosti</li> <li>•predbežná úprava zemiakov a zeleniny</li> <li>•tepelná úprava a technologické spracovanie príloh</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•význam bezmäsitých jedál v stravovaní</li> <li>•druhy bezmäsitých jedál</li> <li>•dochucovanie bezmäsitých jedál</li> <li>•zdobenie bezmäsitých jedál</li> </ul>	omáčok	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznáť druhy príloh zo zemiakov, z múky a zeleniny</li> <li>•ovládať zloženie a posudzovanie akosti zemiakov, múky a zeleniny</li> <li>•vedieť vymenovať potraviny na výrobu ciest a poznať ich vlastnosti</li> <li>•poznáť predbežnú úpravu príloh</li> <li>•ovládať technologické postupy a tepelné úpravy príloh</li> <li>•vysvetliť význam bezmäsitých jedál v stravovaní</li> <li>•vedieť druhy bezmäsitých jedál</li> <li>•ovládať a dodržiavať prípravu bezmäsitých jedál</li> <li>•charakterizovať múčniky</li> <li>•vymenovať základné potraviny na ich výrobu</li> <li>•vedieť mechanické spôsoby spracovania cesta/trenie, šľahanie, miesenie, miešanie/</li> <li>•vymenovať spôsoby tvarovania cesta</li> <li>•ovládať zásady tepelných úprav ciest a ich úprav po</li> </ul>	
	Bezmäsité pokrmy.						
	Jednoduché múčniky.						
		<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika múčnikov z hľadiska výživy</li> <li>•základné potraviny na výrobu múčnikov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•spracovanie cesta</li> <li>•spôsoby tvarovania cesta</li> <li>•tepelné úpravy ciest a ich úprava po upečení</li> </ul>				
<b>2. Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa 85</b>	Hovädzie mäso.		<ul style="list-style-type: none"> <li>•konzistencia, farba a akostné triedy hov. mäsa</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem konzistencia mäsa</li> <li>•vedieť vymenovať akostné triedy hov. mäsa</li> <li>•ovládať rozdelenie mäsa</li> <li>•popísať rôzne úpravy mäsa</li> </ul>		
	Rozdelenie a použitie jednotlivých častí hov. mäsa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•rozdelenie mäsa /predné a zadné hov. mäso/</li> <li>•úprava mäsa : čistenie, vykosťovanie, polenie a skladovanie mäsa</li> <li>•použitie jednotlivých častí hov. mäsa</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznáť a vedieť použitie jednotlivých častí hov. mäsa</li> </ul>		



	<p>Predbežná úprava hov. mäsa.</p> <p>Príprava hov. mäsa varením.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•úprava mäsa pred tepelnou úpravou</li> <li>•odležanie, vykosťovanie, odblaňovanie, delenie</li> <li>•základ pod mäso</li> <li>•zásady pri varení hov. mäsa</li> <li>•spôsoby varenia hov. mäsa</li> <li>•dĺžka varenia hov. mäsa</li> <li>•dochucovanie pokrmov pripravovaných varením z hov. mäsa</li> <li>•využitie vareného hov. mäsa na prípravu rôznych jedál</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať predbežné úpravy mäsa</li> <li>•vysvetliť pojem základ</li> <li>•vymenovať a ovládať druhy základov pod mäso</li> <li>•ovládať zásady pri varení hov. mäsa</li> <li>•poznať spôsoby varenia hov. mäsa</li> <li>•dodržiavať technologické postupy pri varení hov. mäsa</li> <li>•vymenovať druhy jedál z vareného mäsa</li> </ul>	
	<p>Príprava hov. mäsa pečením.</p> <p>Príprava hov. mäsa dusením a vyprážením.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika a spôsoby pečenia hov. mäsa</li> <li>•predbežná úprava hov. mäsa pred pečením</li> <li>•zásady pečenia hov. mäsa</li> <li>•dĺžka pečenia</li> <li>•teploty pečenia</li> <li>•dochucovanie potravín pri pečení</li> <li>•zariadenia na pečenie</li> <li>•charakteristika a spôsoby dusenia hov. mäsa</li> <li>•predbežná úprava mäsa pred dusením</li> <li>•zásady dusenia hov. mäsa</li> <li>•charakteristika a spôsoby vyprážania hov. mäsa</li> <li>•druhy obalov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť pojem pečenie</li> <li>•poznať predbežnú úpravu hov. mäsa pred pečením</li> <li>•dodržiavať zásady pečenia pokrmov</li> <li>•zvládnuť základné technologické postupy pečenia pokrmov</li> <li>•poznať a vedieť používať zariadenia na pečenie</li> <li>•vysvetliť pojem dusenie</li> <li>•ovládať spôsoby dusenia</li> <li>•zvládnuť základné technol. postupy dusenia mäsa</li> <li>•dodržiavať zásady dusenia</li> <li>•vysvetliť pojem vyprážanie</li> <li>•vedieť vymenovať druhy obalov</li> </ul>	
	<p>Prílohy k hov. mäsu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•predbežná úprava mäsa pred vyprážením</li> <li>•zásady vyprážania mäsa</li> <li>•druhy príloh k hov. mäsu</li> <li>•druhy teplých omáčok</li> <li>•suroviny na prípravu teplých omáčok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zvládnuť základné technol. postupy vyprážania mäsa</li> <li>•dodržiavať zásady vyprážania mäsa</li> <li>•vymenovať rôzne druhy príloh k hov. mäsu</li> <li>•vedieť druhy tepl. omáčok</li> <li>•ovládať prípravu tep.omáč.</li> <li>•dodržiavať techno.postupy a zásady</li> </ul>	

<p><b>3. Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa Úprava jedál z vnútorností 100</b></p>	<p>Jedlá z hovädzích a teľacích vnútorností.</p> <p>Bravčové mäsa.</p> <p>Varenie a pečenie brav. mäsa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady pri príprave teplých omáčok</li> <li>•druhy zeleninových prívarkov k hov. mäsu</li> <li>•druhy studených omáčok</li> <li>•suroviny na prípravu studených omáčok</li> <li>•vločky a prísady do omáčok</li> <li>•zásady pri príprave studených omáčok</li> <li>•rozdelenie vnútorností hovädzieho a teľacieho mäsa</li> <li>•úprava vnútorností -odblňovanie, čistenie, blanšírovanie, stužovanie, lúpanie...</li> <li>•mletie, špikovanie, plnenie vnútorností</li> <li>•tepelné úpravy vnútorností /varenie, pečenie, vyprážanie, zaprávanie.../</li> <li>•charakteristika brav. mäsa</li> <li>•rozdelenie brav. mäsa</li> <li>•použitie brav. mäsa</li> <li>•zásady pri varení a pečení brav mäsa</li> <li>•spôsoby varenia a pečenia brav. mäsa, dĺžka varenia mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb</li> </ul>	<p>pri príprave teplých omáčok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•vymenovať a ovládať prípravu zeleninových prívarkov</li> <li>•vedieť druhy stud.omáčok</li> <li>•ovládať prípravu studených omáčok</li> <li>•dodržiavať techno.postupy a zásady pri príprave studených omáčok</li> <li>•ovládať rozdelenie vnútorností</li> <li>•popísať rôzne úpravy vnútorností</li> <li>•poznať zásady pri špikovaní, mletí a plnení vnútorností</li> <li>•dodržiavať technologické postupy a zásady pri tepelných úpravách vnútorností</li> <li>•charakterizovať význam brav. mäsa</li> <li>•vedieť rozdelenie brav. mäsa</li> <li>•ovládať použitie brav. mäsa</li> <li>•ovládať zásady pri varení a pečení brav. mäsa</li> <li>•poznať rôzne spôsoby varenia a pečenia bravčového mäsa</li> </ul>	
	<p>Dusenie a vyprážanie brav. mäsa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dochucovanie pokrmov pripravovaných varením a pečením z brav. mäsa</li> <li>•zásady pri dusení a vyprášaní brav. mäsa</li> <li>•spôsoby dusenia a vyprážania brav. mäsa</li> <li>•dochucovanie pokrmov pripravovaných dusením</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať technol.postupy pri varení a pečení brav. mäsa</li> <li>•ovládať zásady pri dusení a vyprášaní brav. mäsa</li> <li>•poznať rôzne spôsoby dusenia a vyprážania brav. mäsa</li> <li>•dodržiavať technol.postupy pri dusení a vyprášaní brav. mäsa</li> </ul>	

		a vyprážením z brav. mäsa	
	Prílohy a doplnky k brav. mäsu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy príloh a doplnkov k brav. mäsu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy príloh a doplnkov k brav. mäsu</li> <li>•ovládať technol.postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k brav. mäsu</li> </ul>
	Jedlá z údeného mäsa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•tepelné úpravy príloh a doplnkov k brav. mäsu /varenie, zaprávanie, dusenie, vyprážanie, zapekanie, pečenie/</li> <li>•druhy jedál z údeného mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy jedál z údeného mäsa</li> <li>•ovládať tepelné úpravy údeného mäsa</li> </ul>
	Jedlá z bravčových vnútorností.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•spracovanie údeného mäsa</li> <li>•tepelné úpravy údeného mäsa</li> <li>•zásady pri príprave jedál z údeného mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál z údeného mäsa</li> <li>•poznať technol.postupy pri príprave jedál z údené. Mäsa</li> </ul>
	Baranie mäso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•príprava jedál z údeného mäsa</li> <li>•dochucovanie jedál z údeného mäsa</li> <li>•druhy jedál z brav. vnútorností</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy jedál z brav. vnútorností</li> <li>•ovládať tepelné úpravy brav. vnútorností</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>•spracovanie brav. vnútorností</li> <li>•tepelné úpravy brav. vnútorností</li> <li>•zásady pri príprave jedál z brav. vnútorností</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál z brav. vnútorností</li> <li>•poznať technol.postupy pri príprave jedál z brav. vnútorností</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>•príprava jedál z brav. vnútorností</li> <li>•dochucovanie jedál z brav. vnútorností</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakterizovať význam baranieho mäsa</li> <li>•vedieť rozdelenie baranieho mäsa</li> <li>•ovládať použitie baranieho mäsa</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika baranieho mäsa</li> <li>•rozdelenie baranieho mäsa</li> <li>•použitie baranieho mäsa</li> </ul>	
	Úprava pokrmov z baranieho mäsa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady pri príprave pokrmov z baranieho mäsa</li> <li>•suroviny na prípravu pokrmov z baranieho mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakterizovať pokrmy z baranieho mäsa</li> <li>•vedieť význam pokrmov z baranieho mäsa</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>•príprava pokrmov z baranieho mäsa</li> <li>•tepelné spravovanie pokrmov z baranieho mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave pokrmov z baranieho mäsa</li> <li>•ovládať úpravy pokrmov z baranieho mäsa</li> </ul>
	Prílohy a doplnky k baraniemu	<ul style="list-style-type: none"> <li>•úprava baranieho mäsa</li> <li>•druhy príloh a doplnkov k baraniemu mäsu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy príloh a doplnkov k baran. Mäsu</li> </ul>

	mäsu.  Podávanie baranieho mäsa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•tepelné úpravy príloh a doplnkov k baraniu mäsu /varenie, zaprávanie, dusenie, vyprážanie, zapekanie, pečenie/</li> <li>•zásady pri podávaní baranieho mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technol.postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k baraniu mäsu</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri podávaní baranieho mäsa</li> </ul>	
<b>4. Úprava jedál z hydiny 95</b>	Hydinové mäso.  Predbežná úprava zmrazenej hydiny.  Vykosťovanie, plnenie, drezírovanie hydiny.  Jedlá z hrabavej hydiny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika hydinového mäsa</li> <li>•použitie hydinového mäsa</li> <li>•rozdelenie hydinového mäsa</li> <li>•spôsoby rozmrazovania hydiny</li> <li>•výhody a nevýhody rýchleho rozmrazovania hydiny</li> <li>•zásady pri rozmrazovaní</li> <li>•charakteristika vykosťovania</li> <li>•zásady vykosťovania</li> <li>•spôsoby vykosťovania</li> <li>•spôsoby plnenia hydiny</li> <li>•charakteristika drezírovania hydiny</li> <li>•spôsoby drezírovania hydiny</li> <li>•charakteristika a spôsoby varenia hydiny</li> <li>•zásady varenia hydiny</li> <li>•dĺžka varenia hydiny</li> <li>•delenie jedál z hrabavej hydiny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakterizovať význam hydinového mäsa</li> <li>•ovládať použitie hyd. mäsa</li> <li>•vedieť rozdelenie hyd. mäsa.</li> <li>•vedieť spôsoby rozmrazovania</li> <li>•ovládať výhody a nevýhody rýchleho rozmrazovania</li> <li>•dodržiavať a vedieť zásady pri rozmrazovaní</li> <li>•vysvetliť pojem vykosťovanie</li> <li>•vedieť rôzne spôsoby vykosťovania hydiny</li> <li>•ovládať spôsoby plnenia hydiny</li> <li>•vedieť spôsoby drezírovania hydiny</li> <li>•poznať spôsoby varenia hydiny</li> <li>•dodržiavať zásady varenia hydiny</li> <li>•vedieť druhy jedál</li> </ul>	
	Príprava jedál z vodnej hydiny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•tepelné úpravy jedál z hrabavej hydiny</li> <li>•technologické postupy prípravy jedál z hrabavej hydiny</li> <li>•zásady pri príprave jedál z hrabavej hydiny</li> <li>•dochucovanie jedál z hrabavej hydiny</li> <li>•delenie jedál z vodnej hydiny</li> <li>•tepelné úpravy jedál z vodnej hydiny</li> <li>•technologické postupy jedál z vodnej hydiny</li> <li>•zásady pri príprave jedál z vodnej hydiny</li> <li>•dochucovanie jedál z vodnej hydiny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technol. postupy prípravy jedál z hrab. hydiny</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál z hrabavej hydiny</li> <li>•vedieť druhy jedál z vodnej hydiny</li> <li>•ovládať technol. postupy prípravy jedál z vodnej hydiny</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál z vodnej hydiny</li> </ul>	

<p style="text-align: center;"><b>5.</b> <b>Úprava jedál</b> <b>z rýb</b> <b>90</b></p>	Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z hydiny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy príloh a doplnkov k jedlám z hydiny</li> <li>•tepelné úpravy príloh a doplnkov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy príloh a doplnkov</li> <li>•ovládať technolo. postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov</li> <li>•vysvetliť pojem drobkov</li> <li>•poznať význam drobkov</li> <li>•vymenovať druhy drobkov</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave drobkov</li> <li>•vysvetliť význam rybacieho mäsa</li> <li>•ovládať rozdelenie a druhy rýb</li> <li>•popísať rôzne úpravy rýb</li> </ul>	
	Použitie drobkov.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika a význam drobkov</li> </ul>		
	Ryby.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy drobkov</li> <li>•zásady pri príprave drobkov</li> <li>•charakteristika a význam rybacieho mäsa</li> <li>•rozdelenie a druhy rybacieho mäsa</li> <li>•úprava rýb /zabíjanie, čistenie, pitvanie, vykost'ovanie rýb/</li> <li>•zásady pri varení mäsa z rýb</li> <li>•spôsoby varenia mäsa z rýb</li> <li>•dĺžka varenia mäsa z rýb</li> <li>•dochucovanie pokrmov z rýb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať zásady pri varení mäsa z rýb</li> <li>•poznať rôzne spôsoby varenia mäsa z rýb</li> <li>•vedieť rozlíšiť druhy mäsa</li> <li>•dodržiavať technolo. postupy pri varení mäsa z rýb</li> <li>•poznať využitie vareného mäsa z rýb</li> <li>•ovládať zásady a poznať spôsoby pri dusení pokrmov z rýb</li> </ul>	
	Úprava pokrmov z rýb.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady pri varení mäsa z rýb</li> <li>•spôsoby varenia mäsa z rýb</li> <li>•dĺžka varenia mäsa z rýb</li> <li>•dochucovanie pokrmov z rýb</li> <li>•využitie vareného mäsa z rýb</li> </ul>		
	Úprava pokrmov z rýb dusením.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady a spôsoby pri dusení pokrmov z rýb</li> </ul>		
	Úprava pokrmov z rýb pečením.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dochucovanie pokrmov z rýb</li> <li>•zásady pri pečení pokrmov z rýb</li> <li>•spôsoby pečenie rýb</li> <li>•zásady pri vyprážení rýb</li> <li>•spôsoby vyprážania rýb</li> <li>•druhy obalov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vedieť dochucovanie pokrmov z rýb</li> <li>•ovládať zásady pri pečení pokrmov z rýb</li> <li>•poznať spôsoby pečenie rýb</li> <li>•ovládať zásady vyprážania rýb</li> <li>•poznať spôsoby vyprážania rýb</li> <li>•vedieť druhy obalov pri vyprážení rýb</li> </ul>	
	Úprava pokrmov z rýb vyprážením.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•spôsoby vyprážania rýb</li> <li>•druhy obalov</li> </ul>		
	Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z rýb.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy príloh a doplnkov k jedlám z rýb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať druhy príloh a doplnkov k jedlám z rýb</li> </ul>	

<p><b>6.</b> <b>Úprava jedál</b> <b>z ostatných</b> <b>druhov mäsa</b> <b>80</b></p>	<p>Príprava rybieho filé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám z rýb</li> <li>•charakteristika pojmu rybie filé</li> <li>•výber vhodných surovín na prípravu pokrmu</li> <li>•predbežná úprava rybieho filé</li> <li>•tepelná úprava rybieho filé</li> <li>•zásady a technologické spracovanie rybieho filé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať techno. postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám z rýb</li> <li>•vysvetliť pojem rybie filé</li> <li>•vymenovať vhodné suroviny na prípravu jedla</li> <li>•poznať predbežnú úpravu</li> <li>•vedieť tepelné úpravy a ovládať zásady a dodržiavať technologické spracovanie rybieho filé</li> <li>•vysvetliť pojmy</li> </ul>	
	<p>Jedlá z kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•charakteristika pojmov / kôrovce, lastúrniky a mäkkýše/</li> <li>•predbežná úprava kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov</li> <li>•tepelné úpravy kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov</li> <li>•zásady pri príprave jedál z kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov</li> <li>•príprava jedál z kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov</li> <li>•dochucovanie pokrmov</li> <li>•druhy mletého mäsa</li> <li>•príprava mletého mäsa</li> <li>•zásady pri príprave mletého mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vedieť predbežnú úpravu</li> <li>•ovládať tepelné úpravy</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál</li> <li>•poznať techno. postupy pri príprave jedál</li> <li>•poznať druhy mletého mäsa</li> <li>•ovládať techno. postup a dodržiavať zásady pri príprave mletého mäsa</li> <li>•vymenovať koreniny vhodné na dochucovanie</li> <li>•poznať využitie mletého mäsa</li> </ul>	
	<p>Mleté mäso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dochucovanie mletého mäsa</li> <li>•využitie mletého mäsa</li> </ul>		
	<p>Jedlá z mletého mäsa upravené dusením.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady pri dusení mletého mäsa</li> <li>•spôsoby dusenia mletého mäsa</li> <li>•technologický postup dusenia mletého mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať zásady pri dusení mletého mäsa</li> <li>•vedieť spôsoby dusenia mletého mäsa</li> <li>•poznať technolo. postup dusenia mletého mäsa</li> </ul>	
	<p>Jedlá z mletého mäsa upravené pečením.</p> <p>Jedlá z mletého mäsa upravené vyprážením.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady pri pečení mletého mäsa</li> <li>•spôsoby pečenia mletého mäsa</li> <li>•technologický postup pečenia mletého mäsa</li> <li>•zásady vyprážania mletého mäsa</li> <li>•spôsoby vyprážania mletého mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať zásady pri pečení mletého mäsa</li> <li>•vedieť spôsoby pečenia mletého mäsa</li> <li>•poznať techno. postup pečenia mletého mäsa</li> <li>•ovládať zásady vyprážania mletého mäsa</li> <li>•vedieť spôsoby vyprážania mletého</li> </ul>	

<p><b>7. Úprava jedál na objednávku 143</b></p>	<p>Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z mletého mäsa.</p> <p>Vhodné časti hovädzieho mäsa na prípravu minútok.</p> <p>Vhodné časti teľacieho mäsa na prípravu minútok.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•technologický postup vyprážania mletého mäsa</li> <li>•druhy príloh a doplnkov k jedlám z mletého mäsa</li> <li>•tepelné úpravy príloh a doplnkov z mletého mäsa</li> <li>•časti hov. mäsa na prípravu minútok</li> <li>•zásady pri príprave minútok</li> <li>•suroviny na prípravu minútok</li> <li>•predbežná úprava hov. mäsa na prípravu minútok</li> <li>•príprava minútok</li> <li>•tepelné spracovanie minútok /spôsoby prípravy minútok/</li> <li>•časti teľaciho mäsa na prípravu minútok</li> <li>•zásady pri príprave minútok z teľ. mäsa</li> <li>•suroviny na prípravu minútok</li> <li>•predbežná úprava teľ. mäsa na prípravu minútok</li> </ul>	<p>mäsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•poznať techno. postup vyprážania mletého mäsa</li> <li>•poznať druhy príloh a doplnkov k jedlám z mletého mäsa</li> <li>•ovládať technolo. postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám z mletého mäsa</li> <li>•vedieť vhodné časti hov. mäsa na prípravu minútok</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok</li> <li>•poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín</li> <li>•ovládať techno. postup a spôsoby prípravy minútok</li> <li>•vedieť vhodné časti teľ. mäsa na prípravu minútok</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave</li> <li>•poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín na prípravu minútok</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>•príprava minútok</li> <li>•tepelné spracovanie minútok / spôsoby prípravy minútok/</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technol. postup a spôsoby prípravy minútok</li> </ul>	
	<p>Hydinové mäso na prípravu minútok.</p> <p>Vhodné časti bravčového mäsa na</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•časti hydínového mäsa na prípravu minútok</li> <li>•zásady pri príprave minútok</li> <li>•suroviny na prípravu minútok</li> <li>•predbežná úprava hydínového mäsa na prípravu minútok</li> <li>•príprava minútok</li> <li>•tepelné spracovanie minútok / spôsoby prípravy minútok/</li> <li>•časti brav. mäsa na prípravu minútok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vedieť vhodné časti hyd. mäsa na prípravu minútok</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok</li> <li>•poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín na prípravu minútok</li> <li>•ovládať techno. postup a spôsoby prípravy minútok</li> <li>•vedieť vhodné časti brav. mäsa na prípravu minútok</li> </ul>	

<p>prípravu minútok.</p> <p>Vhodné časti baranieho mäsa na prípravu minútok.</p> <p>Príprava minútok na panvici.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•zásady pri príprave minútok z brav. mäsa</li> <li>•suroviny na prípravu minútok</li> <li>•predbežná úprava brav. mäsa na prípravu minútok</li> <li>•príprava minútok</li> <li>•tepelné spracovanie minútok / spôsoby prípravy minútok/ z brav. mäsa</li> <li>•časti baranieho mäsa na prípravu minútok</li> <li>•zásady pri príprave minútok</li> <li>•suroviny na prípravu minútok</li> <li>•predbežná úprava baran. mäsa na prípravu minútok</li> <li>•príprava minútok</li> <li>•tepelné spracovanie / spôsoby prípravy minútok / z baranieho mäsa</li> <li>•charakteristika a význam minútok v stravovaní</li> <li>•druhy minútok</li> <li>•suroviny na prípravu minútok</li> <li>•zásady pri príprave minútok na panvici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok</li> <li>•poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín na prípravu minútok</li> <li>•ovládať techno. postup a spôsoby prípravy minútok z brav. mäsa</li> <li>•vedieť vhodné časti baran. mäsa na prípravu minútok</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave min.</li> <li>•poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín na prípravu minútok</li> <li>•ovládať technologický postup a spôsoby prípravy minútok z baranieho mäsa</li> <li>•charakterizovať minútky</li> <li>•vedieť význam minútok v stravovaní</li> <li>•vymenovať druhy minútok</li> <li>•vymenovať suroviny</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok na panvici</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>•príprava minútok na panvici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technologický postup prípravy minútok na panvici</li> </ul>	
<p>Príprava minútok na rošte, grile a ražni.</p> <p>Flambovanie mäsa.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•suroviny na prípravu minútok</li> <li>•zásady pri príprave minútok na rošte</li> <li>•zásady pri príprave minútok na grile</li> <li>•zásady pri príprave minútok na ražni</li> <li>•príprava minútok na rošte, grile a ražni</li> <li>•charakteristika a význam flambovania mäsa</li> <li>•suroviny na prípravu flambovania mäsa</li> <li>•zásady flambovania mäsa</li> <li>•príprava flambovania mäsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vymenovať suroviny</li> <li>•ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok na rošte, grile a ražni</li> <li>•ovládať technologické postupy prípravy minútok na rošte, ražni a grile</li> <li>•charakterizovať flambovanie mäsa</li> <li>•vedieť význam flambovania mäsa v stravovaní</li> <li>•ovládať technologický postup prípravy flambovania mäsa</li> <li>•poznať druhy príloh a doplnkov k jedlám na objednávku</li> </ul>	



	<p>Prílohy a doplnky k jedlám na objednávku.</p> <p>Opakovanie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•druhy príloh a doplnkov k jedlám na objednávku</li> <li>•tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám na objednávku</li> <li>•doplnenie učiva</li> <li>•opakovanie 1.-2.tematického celku</li> <li>•opakovanie 3.-4.tematického celku</li> <li>•opakovanie 5.-6.tematického celku</li> <li>•opakovanie 7.tematického celku</li> <li>•zhrnutie učiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technologické postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám na objednávku</li> <li>•zhotoviť jedlo podľa vlastného výberu</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave pokrmu</li> <li>•poznať spôsob prípravy pokrmu</li> <li>•ovládať obsluhu strojov a nástrojov pri príprave pokrmu</li> <li>•dodržiavať hygienu pri príprave pokrmov</li> </ul>	
--	---	---	--	--

### 13. Požiadavky na výstup z 3. ročníka :

Absolvent :

- zvládne základné technologické postupy úpravy pokrmov studenej kuchyne, základnú úpravu zmrzlín a nápojov, predkrmov a múčnikov
- ovláda všeobecné zásady pri úprave diétnych pokrmov a úpravu jedál cudzích kuchýň
- pozná základné technologické úpravy jedál na objednávku
- osvojí si úpravu jedál na tanieroch a základné zásady expedície jedál
- upevňuje si získané vedomosti, zručnosti a návyky z 1. a 2.ročníka
- využíva získané návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- má prehľad v odbornej terminológii typickej pre oblasť svojho povolania
- má schopnosť využívať osvojené pojmy a zásady pri riešení praktických úloh
- zvládne využívať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok
- ovláda bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa
- má vedomosti o potravinách, o ich využití a spracovaní a ostatnej manipulácii s nimi s ohľadom na zdravie človeka
- získa poznatky, návyky a manuálne zručnosti v pracovných činnostiach, ktoré vykonáva spoľahlivo, trpezlivo, dôsledne a presne
- zvládne samostatnú prácu s dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa
- uplatňuje estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na pracovisku
- volí správne technologické postupy práce, pracovné prostriedky a predmety
- nakladá s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie

### 14. Metódy a formy práce :

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Opakovanie učiva z 2. ročníka	Informačnoreceptívna - vysvetľovanie, rozprávanie Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitost', usilovnosť, tvorivosť Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielnach

Úprava jedál studenej kuchyne	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p> <p>Činnosťno-praktická – cvičenie, nácvik, tréning</p> <p>Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Demonštrácia a názorné ukážky</p> <p>Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/</p> <p>Výučba v učebných dielňach</p>
Úprava predkrmov	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p> <p>Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca</p> <p>Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť</p> <p>Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti</p> <p>Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Demonštrácia a názorné ukážky</p> <p>Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/</p> <p>Hodnotenie produktivity a kvality práce</p> <p>Výučba v učebných dielňach</p>
Úprava múčnikov	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p> <p>Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca</p> <p>Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť</p> <p>Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti</p> <p>Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Demonštrácia a názorné ukážky</p> <p>Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/</p> <p>Hodnotenie produktivity a kvality práce</p> <p>Výučba v učebných dielňach</p>
Úprava zmrzlín a nápojov	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie</p>	<p>Frontálna výučba žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Demonštrácia a názorné ukážky</p> <p>Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/</p>
	<p>Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca</p> <p>Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť</p> <p>Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti</p> <p>Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná</p>	<p>Hodnotenie produktivity a kvality práce</p> <p>Výučba v učebných dielňach</p>

Úprava jedál cudzích kuchýň	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach
Všeobecné zásady pri úprave diétnych potravín	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach
Príprava na záverečné skúšky	Činnosťno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná	Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach

## 15. Učebnicové zdroje:

Používanie učebnicových zdrojov vo vyučovacom procese súvisí s didaktickou zásadou názornosti, vytvárania presnejších predstáv, pojmov. Predstavujú zdroj informácií a vytvárania zručností a návykov žiakov, cestu k ich motivácii, upevňovania a kontroly nadobudnutých vedomostí a vytvárania zručností a postojov. Majú funkciu motivačnú, spätnoväzbovú, informačnú, precvičovaciu, aplikačnú a kontrolnú.

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Opakovanie učiva z 2. ročníka	M. Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín	
	E. Brhlík, J.Romaňuk :		Ochranné	

	Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 Mgr. O. Jurgová, Ing. J. Marenčáková, Ing. J. Úradníčková : Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007 Ing. E. Verčimáková : Technológia 2 SPN Bratislava 2009		pomôcky Pracovné pomôcky	
Úprava jedál studenej kuchyne	E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 Mikuláš Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 E. Brhlík, J.Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 Ing. E. Verčimáková : Technológia 1 SPN Bratislava 2008 Mgr. O. Jurgová, Ing. J. Marenčáková, Ing. J. Úradníčková : Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
Úprava predkrmov	Mikuláš Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 E. Brhlík, J.Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 Mgr. O. Jurgová, Ing. J. Marenčáková, Ing. J. Úradníčková : Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
Úprava múčnikov	E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 J. Netušil, E.Křivánková, J. Holas: Technológia prípravy pokrmov 1 SPN Bratislava 1988 Mikuláš Matejka : Technológia 2 SPN Bratislava 1990 R. Schaller, A. Forró,	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
	P. Kružliak : Potraviny a nápoje 1 SPN Bratislava 1994 E. Brhlík, J.Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 Ing. E. Verčimáková : Technológia 1 SPN Bratislava 2008			
Úprava zmrzlín a nápojov	E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné	

	R. Schaller, A. Forró, P. Kružliak : Potraviny a nápoje 1 SPN Bratislava 1994 R. Schaller, A. Forró, P. Kružliak : Potraviny a nápoje 2 SPN Bratislava 1994 E. Brhlík, J.Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989		pomôcky Pracovné pomôcky	
Úprava jedál cudzích kuchýň	M. Matejka, I. Balagová, : Technológia SPN Bratislava 1993 E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 R. Schaller, A. Forró, P. Kružliak : Potraviny a nápoje 1 SPN Bratislava 1994 E. Brhlík, J.Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
Všeobecné zásady pri úprave diétnych pokrmov	M. Matejka, I. Balagová, : Technológia SPN Bratislava 1993 E. Brhlík, J.Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 Mgr. O. Jurgová, Ing. J. Marenčáková, Ing. J. Úradníčková : Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008	Tabuľa	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky Pracovné pomôcky	
Príprava na záverečné skúšky	E. Brhlík, J.Romaňuk : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989	Tabuľa	Vzorky potravín	
	Ing. E. Verčimáková : Technológia 1 SPN Bratislava 2008 Ing. E. Verčimáková : Technológia 2 SPN Bratislava 2009 Mgr. O. Jurgová, Ing. J. Marenčáková, Ing. J. Úradníčková : Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007 Mgr. O. Jurgová, Ing. J. Marenčáková, Ing. J. Úradníčková : Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008		Vzorky surovín Ochranné pomôcky  Pracovné pomôcky	

**Rozpis osnov odborný výcvik - 3.ročník**

**6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál  
21/630 hodín**

Tematický celok	Téma	Obsahový štandard	Výkonový štandard	Prierezové témy
<b>1. Opakovanie učiva z 2.ročníka 70</b>	BOZP	Bezpečnosť pri práci / správne pracovné oblečenie a obuv, druhy ohrozenia pri práci, poskytnutie 1.pomoci/ Osobná hygiena /hygiena rúk, tváre a vlasov, ústnej dutiny, pracovného oblečenia/ Význam jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa z hľadiska výživy	<ul style="list-style-type: none"> <li>•dodržiavať hygienu na pracovisku</li> <li>•zvládnuť základy bezpečnostných predpisov</li> <li>•dodržiavať zásady osobnej hygieny</li> </ul>	
	Jedlá z hovädzieho a teľacieho mäsa	Druhy jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa Tepelná úprava a technologické spracovanie jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa Význam jedál z bravčového a baranieho mäsa z hľadiska výživy	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť význam jedál z hľadiska výživy</li> <li>•vedieť druhy jedál</li> <li>•ovládať technologické postupy tepelné úpravy jedál</li> </ul>	
	Jedlá z bravčového a baranieho mäsa	Druhy jedál z bravčového a baranieho mäsa Tepelná úprava a technologické spracovanie jedál z bravčového a baranieho mäsa Význam jedál z bravčových a baraních vnútorností z hľadiska výživy	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vysvetliť význam jedál z hľadiska výživy</li> <li>•vedieť druhy jedál</li> </ul>	
	Jedlá z bravčových a baraních vnútorností	Druhy jedál z bravčových a baraních vnútorností Tepelná úprava a technologické spracovanie jedál z bravčových a baraních vnútorností Zásady pri príprave jedál z hydiny a rýb Tepelné úpravy a technologické postupy jedál z hydiny a rýb	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technologické postupy tepelné úpravy jedál</li> <li>•vysvetliť význam jedál z hľadiska výživy</li> <li>•vedieť druhy jedál</li> </ul>	
	Jedlá z hydiny a rýb	Druhy jedál z mletého mäsa Tepelné úpravy jedál z mletého mäsa Technologické postupy jedál z mletého mäsa Zásady pri príprave jedál z mletého mäsa Dochucovanie jedál z mletého mäsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ovládať technologické postupy a zásady pri tepelných úpravách jedál</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál</li> <li>•ovládať tepelné úpravy a vedieť technologické postupy prípravy jedál</li> <li>•poznať druhy jedál</li> <li>•ovládať tepelné úpravy jedál</li> <li>•vedieť technologické postupy prípravy jedál</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál a vedieť dochucovanie jedál z mletého mäsa</li> </ul>	
Príprava jedál z mletého mäsa				

<p style="text-align: center;"><b>2. Úprava jedál studenej kuchyne 121</b></p>	<p>Príprava jedál na objednávku</p> <p>Význam výrobkov studenej kuchyne</p> <p>Úprava marinád</p> <p>Úprava rôsolu a aspiku</p> <p>Úprava majonéz</p> <p>Úprava zložitých šalátov</p> <p>Úprava obložených chlebíkov, kanapiiek, chuťoviek</p> <p>Úprava plnených a zdobených vajec</p> <p>Úprava plnenej zeleniny a ovocia</p>	<p>Význam a spôsoby podávania jedál</p> <p>Potraviny vhodné na prípravu jedál</p> <p>Tepelné úpravy jedál na objednávku</p> <p>Zásady pri príprave jedál na objednávku</p> <p>Charakteristika výrobkov stud. kuchyne</p> <p>Význam a rozdelenie</p> <p>Príprava jedál studenej kuchyne</p> <p>Základné kritériá hodnotenia výrobkov</p> <p>Rozdelenie marinád</p> <p>Príprava a úprava marinád</p> <p>Úprava rôsolu</p> <p>Úprava aspiku</p> <p>Druhy majonéz</p> <p>Úprava majonéz</p> <p>Delenie zložitých šalátov</p> <p>Druhy potravín na prípravu šalátov</p> <p>Úprava zložitých šalátov</p> <p>Druhy obložených chlebíkov</p> <p>Zásady pri úprave obložených chlebíkov</p> <p>Druhy kanapiiek a chuťoviek</p> <p>Zásady pri úprave kanapiiek a chuťoviek</p> <p>Druhy jednoduchých a zložitých jedál z vajec</p> <p>Technologické postupy úprav jedál z vajec</p> <p>Zásady pri úprave plnených a zdobených vajec</p> <p>Vhodné druhy zeleniny a ovocia</p> <p>Druhy úprav zeleniny a ovocia pred plnením</p> <p>Druhy plniek</p> <p>Zásady pri úprave plnenej zeleniny a ovocia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť význam jedál a ovládať podávanie jedál na objednávku</li> <li>• poznať druhy vhodných potravín</li> <li>• ovládať tepelné úpravy</li> <li>• dodržiavať zásady</li> <li>• charakterizovať výrobky</li> <li>• vedieť význam a ovládať rozdelenie</li> <li>• ovládať prípravu rôznych druhov jedál</li> <li>• poznať a dodržiavať kritériá hodnotenia</li> <li>• ovládať rozdelenie marinád</li> <li>• dodržiavať technologické postupy a zásady pri príprave a úprave marinád</li> <li>• dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave rôsolu</li> <li>• dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave aspiku</li> <li>• poznať druhy majonéz</li> <li>• dodržiavať technologické postupy</li> <li>• vedieť delenie</li> <li>• poznať základné potraviny</li> <li>• dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave šalátov</li> <li>• poznať druhy</li> <li>• dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave obložených chlebíkov, kanapiiek, chuťoviek</li> <li>• vedieť vymenovať druhy jedál z vajec</li> <li>• uplatňovať technologické postupy</li> <li>• ovládať a dodržiavať zásady pri úprave jedál z vajec</li> <li>• vymenovať vhodné druhy</li> <li>• popisovať druhy úprav pred plnením</li> <li>• poznať rôzne druhy plniek</li> <li>• dodržiavať technologické postupy a zásady</li> </ul>	



			pri úprave plnenej zeleniny a ovocia	
<p style="text-align: center;"><b>3.</b> <b>Úprava predkrmov</b> <b>63</b></p>	Úprava pokrmov v rôsole a v aspiku	Druhy pokrmov v rôsole a v aspiku Delenie úprav pokrmov v rôsole a v aspiku Zásady úprav pokrmov	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať druhy pokrmov</li> <li>• ovládať delenie úprav pokrmov</li> <li>• vedieť a dodržiavať zásady</li> <li>• vedieť delenie mäsových pien</li> <li>• vymenovať vhodné druhy potravín</li> <li>• uplatňovať technologické postupy</li> <li>• dodržiavať zásady pri úprave pien</li> <li>• poznať a dodržiavať zásady a kritériá pri úprave obložených mís</li> <li>• zvládnuť úpravu jedál stud. kuchyne</li> <li>• používať zásady pri úprave jedál studenej kuchyne</li> <li>• uplatňovať technologické postupy</li> <li>• poznať význam predkrmov a vysvetliť vhodný výber predkrmov</li> <li>• vymenovať spôsoby podávania</li> <li>• ovládať a dodržiavať zásady pri podávaní predkrmov</li> <li>• vymenovať druhy predkrmov</li> <li>• vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými druhmi pokrmov</li> <li>• vedieť delenie</li> <li>• vymenovať vhodné druhy potravín</li> <li>• dodržiavať zásady pri úprave studených predkrmov</li> </ul>	
	Úprava mäsových pien	Delenie mäsových pien Druhy vhodných potravín Technologický postup pri príprave pien Zásady pri úprave mäsových pien Zásady a kritériá pri úprave obložených mís		
	Zásady pri úprave obložených mís	Doplnenie učiva Zhrnutie učiva		
	Opakovanie tematického celku	Význam, vhodný výber a spôsob podávania predkrmov		
	Význam predkrmov	Zásady pri podávaní predkrmov		
	Rozdelenie predkrmov	Druhy predkrmov		
	Úprava studených predkrmov zo zeleniny, z vajec, rýb a syrov	Delenie studených predkrmov Druhy vhodných potravín na predkrmy Zásady pri úprave studených predkrmov		
<p style="text-align: center;"><b>4.</b> <b>Úprava múčnikov</b></p>	Úprava teplých predkrmov zo zeleniny, z vajec, rýb a syrov	Delenie teplých predkrmov Druhy vhodných potravín na predkrmy Zásady pri úprave teplých predkrmov	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť delenie</li> <li>• vymenovať vhodné druhy potravín</li> <li>• dodržiavať zásady pri úprave studených predkrmov</li> <li>• zvládnuť úpravu studených a teplých predkrmov</li> <li>• uplatňovať zásady pri úprave predkrmov</li> <li>• poznať význam múčnikov z hľadiska výživy</li> <li>• uplatňovať zásady pri podávaní múčnikov</li> </ul>	
	Opakovanie tematického celku	Doplnenie učiva Zhrnutie učiva		
	Význam múčnikov a ich rozdelenie	Význam múčnikov z hľadiska výživy		

129		<p>Podávanie múčnikov</p> <p>Rozdelenie múčnikov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poznať rozdelenie múčnikov</li> <li>• vedieť druhy liateho cesta</li> </ul>	
	<p>Úprava liateho cesta</p> <p>Príprava palaciniiek s džemom</p> <p>Cesto liate kysnuté</p>	<p>Druhy liateho cesta</p> <p>Suroviny na prípravu liateho cesta</p> <p>Zásady pri úprave liateho cesta</p> <p>Tepelné úpravy a technologické postupy</p> <p>Charakteristika pokrmu</p> <p>Suroviny na prípravu palaciniiek</p> <p>Technologický postup</p> <p>Zásady pri príprave palaciniiek</p> <p>Charakteristika cesta</p> <p>Suroviny na prípravu cesta</p> <p>Tepelné úpravy a technologické postupy</p> <p>Zásady pri príprave cesta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť druhy liateho cesta</li> <li>• vymenovať vhodné suroviny</li> <li>• dodržiavať zásady, popísať tepelné úpravy a ovládať technol. postupy</li> <li>• charakterizovať pokrm</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu</li> <li>• ovládať technologický postup a dodržiavať zásady pri príp. palaciniiek</li> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem cesto liate kysnuté</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu cesta</li> <li>• ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy cesta</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave cesta</li> </ul>	
	<p>Príprava lievancov</p> <p>Cesto kysnuté</p> <p>Príprava plnených buchiet s lekvárom</p> <p>Cesto lístkové – plnené lístkové rúročky</p>	<p>Charakteristika pokrmu</p> <p>Suroviny na prípravu lievancov</p> <p>Technologický postup</p> <p>Zásady pri príprave lievancov</p> <p>Charakteristika cesta</p> <p>Suroviny na prípravu cesta</p> <p>Tepelné úpravy a technologické postupy</p> <p>Zásady pri príprave cesta</p> <p>Charakteristika pokrmu</p> <p>Suroviny na prípravu plnených buchiet</p> <p>Technologický postup</p> <p>Zásady pri príprave plnených buchiet</p> <p>Charakteristika cesta</p> <p>Charakteristika pokrmu</p> <p>Suroviny na prípravu cesta</p> <p>Tepelné úpravy a technologické postupy prípravy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať pokrm</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu</li> <li>• ovládať technologický postup prípravy lievancov</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave lievancov</li> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem cesto liate kysnuté</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu cesta</li> <li>• ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy cesta</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave cesta</li> <li>• charakterizovať pokrm</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu</li> <li>• ovládať technologický postup prípravy plnených buchiet</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave plnených buchiet</li> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem cesto lístkové a plnené lístkové rúročky</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu cesta</li> <li>• ovládať tepelné úpravy a poznať</li> </ul>	

		<p>lístkového cesta Zásady pri príprave cesta Technologický postup a zásady pri príprave plnených lístkových rúročiek</p>	<p>technologické postupy prípravy cesta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržiavať zásady pri príprave cesta</li> <li>• zvládnuť technologický postup prípravy plnených lístkových rúročiek a dodržiavať zásady pri ich príprave</li> </ul>	
	<p>Príprava lineckého, vaflového a páleného cesta</p> <p>Úprava kaší – ryžová kaša s maslom</p>	<p>Charakteristika ciest</p> <p>Suroviny na prípravu ciest Tepelné úpravy a technologické postupy</p> <p>Zásady pri príprave ciest Charakteristika pokrmu Rozdelenie kaší Suroviny na prípravu kaší Tepelné úpravy a technologické postupy príprav kaší Zásady pri príprave kaší</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem linecké, vaflové a pálené cesto</li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu ciest</li> <li>• ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy ciest</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave ciest</li> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem <ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť rozdelenie kaší</li> </ul> </li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu kaší</li> <li>• ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy kaší</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave kaší</li> </ul>	
<p><b>5.</b> <b>Úprava zmrzlín a nápojov</b></p>	<p>Úprava nákypov – ryžový nákyp</p> <p>Úprava pudingov – čokoládový puding</p> <p>Šľahanie hmoty</p> <p>Úprava základných druhov zmrzlín</p>	<p>Charakteristika pokrmu Rozdelenie nákypov Suroviny na prípravu nákypov</p> <p>Tepelné úpravy a technologické postupy príprav nákypov Zásady pri príprave nákypov Charakteristika pokrmu Rozdelenie pudingov Suroviny na prípravu pudingov Tepelné úpravy a technologické postupy</p> <p>Zásady pri príprave pudingov</p> <p>Pomôcky na šľahanie Zásady pri šľahaní Technologický postup šľahania</p> <p>Charakteristika pokrmu Rozdelenie zmrzlín Suroviny na prípravu zmrzlín</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem <ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť rozdelenie nákypov</li> </ul> </li> <li>• vymenovať suroviny na prípravu nákypov</li> <li>• ovládať tepelné úpravy a poznať technol. postupy prípravy nákypov</li> <li>• dodržiavať zásady pri príp. nákypov</li> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem <ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť rozdelenie pudingov</li> </ul> </li> <li>• vymenovať suroviny</li> <li>• ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy pudingov</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave pudingov</li> <li>• vymenovať pomôcky na šľahanie</li> <li>• dodržiavať zásady pri šľahaní</li> <li>• uplatňovať správne technologické postupy</li> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem <ul style="list-style-type: none"> <li>• vedieť rozdelenie zmrzlín</li> </ul> </li> <li>• vymenovať suroviny na príp. zmrzlín</li> <li>• ovládať a dodržiavať zásady pri úprave zmrzlín</li> <li>• popísať spôsoby podávania zmrzlín</li> <li>• vymenovať vhodné prílohy</li> </ul>	

83	Podávanie zmrzlín	Zásady pri úprave zmrzlín Spôsoby podávania zmrzlín Vhodné prílohy k zmrzlinám Príležitosti podávania zmrzlín	•rozlišovať rôzne príležitosti podávania zmrzlín	
6. Úprava jedál cudzích kuchýň 84	Úprava teplých nápojov  Úprava studených nápojov  Opakovanie tematického celku	Charakteristika nápojov Rozdelenie nápojov Suroviny na prípravu nápojov Zásady pri úprave nápojov Charakteristika nápojov Rozdelenie nápojov Suroviny na prípravu nápojov Zásady pri úprave nápojov Doplnenie učiva Zhrnutie učiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem</li> <li>• vedieť rozdelenie nápojov</li> <li>• vymenovať suroviny na príp. nápojov</li> <li>• ovládať a dodržiavať zásady</li> <li>• charakterizovať a vysvetliť pojem</li> <li>• vedieť rozdelenie nápojov</li> <li>• vymenovať suroviny na príp. nápojov</li> <li>• ovládať a dodržiavať zásady</li> <li>• zvládnuť úpravu zmrzlín a nápojov</li> <li>• používať zásady pri úprave zmrzlín a nápojov</li> <li>• uplatňovať technologické postupy úpravy zmrzlín a nápojov</li> <li>• charakterizovať a vysvetliť jednotlivé cudzie kuchyne</li> </ul>	
	Charakteristika jedál cudzích kuchýň  Využitie cudzích kuchýň	Charakteristika cudzích kuchýň  Odlišnosť jednotlivých kuchýň Príležitosti využitia kuchýň  Základné suroviny používané v jednotlivých kuchyniach	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišovať jednotlivé kuchyne</li> <li>• vymenovať rôzne príležitosti využitia kuchýň</li> <li>• ovládať základné suroviny pri príprave jedál cudzích kuchýň</li> </ul>	
	Technologické postupy jedál európskej kuchyne  Technologické postupy jedál mimoeurópskej kuchyne  Opakovanie tematického celku  Druhy diét	Druhy jedál európskej kuchyne  Zásady pri príprave jedál Technologické postupy jednotlivých jedál Druhy jedál mimoeurópskej kuchyne  Zásady pri príprave jedál Technologické postupy jednotlivých jedál Doplnenie učiva Zhrnutie učiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenovať a charakterizovať druhy jedál</li> <li>• uplatňovať zásady pri príprave jedál</li> <li>• ovládať technologické postupy jedál</li> <li>• vymenovať a charakterizovať druhy jedál</li> <li>• uplatňovať zásady pri príprave jedál</li> <li>• ovládať technologické postupy jedál</li> <li>• poznať cudzie kuchyne</li> <li>• zvládnuť technologické postupy jedál cudzích kuchýň</li> <li>• dodržiavať zásady pri príprave jedál cudzích kuchýň</li> <li>• vysvetliť pojem diétne jedlá</li> </ul>	

<p><b>7.</b> <b>Všeobecné zásady pri úprave diétnych jedál</b></p>		<p>Charakterizovať diétne jedlá Delenie a druhy diétnych jedál Vhodné potraviny na prípravu diétnych jedál</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládať delenie a druhy diétnych jedál</li> <li>• poznať vhodné potraviny na prípravu diétnych jedál</li> </ul>	
<p><b>8.</b> <b>Príprava na záverečné skúšky</b> <b>40</b></p>	<p>Zásady pri úprave diétnych jedál</p> <p>Úprava diétnych pokrmov</p> <p>Opakovanie tematického celku</p> <p>Samostatná príprava polievok a omáčok</p> <p>Príprava závariiek a vložiek do polievok</p> <p>Úprava príloh a doplnkov</p>	<p>Všeobecné zásady Normy diétnych pokrmov Podávanie diétnych pokrmov podľa označenia Úprava pokrmov pre jednotlivé diéty Príklady zostáv pokrmov pre jednotlivé diéty Tepelné úpravy pokrmov Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov</p> <p>Doplnenie učiva Zhrnutie učiva</p> <p>Rozdelenie polievok Technologický postup prípravy polievok</p> <p>Príprava polievky podľa výberu</p> <p>Rozdelenie omáčok Technologický postup prípravy omáčok</p> <p>Príprava omáčky podľa výberu</p> <p>Všeobecné zásady</p> <p>Rozdelenie závariiek a vložiek do polievok Technologický postup prípravy závariiek a vložiek do polievok Príprava závarky a vložky do polievky podľa výberu Všeobecné zásady</p> <p>Delenie príloh a doplnkov k hlavným jedlám Technologické postupy úprav príloh a doplnkov k hlavným jedlám</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládať všeobecné zásady</li> <li>• poznať normy diétnych pokrmov</li> <li>• vysvetliť podávanie diétnych pokrmov podľa označenia</li> <li>• popísať úpravu pokrmov</li> <li>• vymenovať vhodné kombinácie zostáv pokrmov pre jednotlivé diéty</li> <li>• vedieť tepelné úpravy pokrmov</li> <li>• zvládnuť požiadavky na úpravu diétnych pokrmov</li> <li>• poznať druhy diétnych jedál</li> <li>• zvládnuť technologické postupy a úpravy diétnych jedál</li> <li>• uplatňovať zásady pri príprave diétnych jedál</li> <li>• poznať druhy polievok</li> <li>• ovládať technologické postupy prípravy polievok</li> <li>• zvládnuť prípravu polievky podľa výberu</li> <li>• poznať druhy omáčok</li> <li>• ovládať technologické postupy prípravy omáčok</li> <li>• zvládnuť prípravu omáčky podľa výberu</li> <li>• dodržiavať všeobecné zásady pri príprave polievok a omáčok</li> <li>• poznať rozdelenie závariiek a vložiek do polievok</li> <li>• ovládať technologický postup prípravy závariiek a vložiek do polievok</li> <li>• zvládnuť prípravu závarky a vložky do polievky podľa výberu</li> <li>• dodržiavať všeobecné zásady pri príprave závariiek a vložiek do polievok</li> <li>• vedieť delenie príloh a doplnkov k hlavným jedlám</li> </ul>	

	k hlavným jedlám	Všeobecné zásady	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vymenovať technologické postupy</li> <li>•dodržiavať všeobecné zásady pri úprave príloh a doplnkov</li> </ul>	
	<p>Samostatná príprava jedál z jatočných mias</p> <p>Samostatná príprava jedál z rýb a zveriny</p> <p>Príprava jedál z hydiny a drobkov</p> <p>Príprava jedál z mletého mäsa</p> <p>Samostatná úprava jedál na objednávku</p>	<p>Druhy jedál Tepelná úprava jedál Technologické postupy jedál z jatočných mias Príprava jedla z jatočného mäsa podľa výberu Všeobecné zásady</p> <p>Druhy jedál z rýb a zveriny Tepelná úprava jedál Technologické postupy jedál</p> <p>Príprava jedla podľa výberu Všeobecné zásady Druhy jedál z hydiny a drobkov Tepelná úprava jedál Technologické postupy jedál Príprava jedla podľa výberu Všeobecné zásady</p> <p>Druhy jedál Tepelné úpravy Technologické postupy Príprava jedla podľa výberu Všeobecné zásady Technologické postupy a tepelné úpravy jedál na objednávku</p> <p>Úprava jedál na objednávku podľa výberu Všeobecné zásady</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•vymenovať druhy jedál</li> <li>•ovládať tepelnú úpravu jedál</li> <li>•vedieť technologické postupy prípravy jedál z jatočných mias</li> <li>•zvládnuť prípravu jedla z jatočného mäsa podľa výberu</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál z jatočných mias</li> <li>•vymenovať druhy jedál</li> <li>•ovládať tepelnú úpravu jedál</li> <li>•vedieť technologické postupy prípravy jedál z rýb a zveriny</li> <li>•zvládnuť prípravu jedla podľa výberu</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál</li> <li>•vymenovať druhy jedál</li> <li>•ovládať tepelnú úpravu jedál</li> <li>•vedieť technologické postupy</li> <li>•zvládnuť prípravu jedla podľa výberu</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál</li> <li>•vymenovať druhy jedál</li> <li>•ovládať tepelnú úpravu jedál</li> <li>•vedieť technologické postupy</li> <li>•zvládnuť prípravu jedla podľa výberu</li> <li>•dodržiavať zásady pri príprave jedál</li> <li>•ovládať a vedieť tepelné úpravy a technologické postupy jedál na objednávku</li> <li>•zvládnuť úpravu jedál na objednávku podľa výberu</li> <li>•dodržiavať zásady</li> </ul>	