***Odborné učilište internátne***

***ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej***

***Kremnica***

Školský vzdelávací program

PRÍPRAVA JEDÁL

***C:\Documents and Settings\jlicko\Local Settings\Temporary Internet Files\Content.IE5\7CUCOUW2\MCj03395280000[1].wmf***

**Učebný odbor:**

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**

**Nižšie stredné odborné vzdelávanie**

OBSAH

[OBSAH 2](#_Toc150947644)

[1. Úvodné identifikačné údaje 3](#_Toc150947645)

[2. Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania 4](#_Toc150947646)

[3. Všeobecná charakteristika školy 4](#_Toc150947647)

[3.1. História školy 4](#_Toc150947648)

[3.2. Súčasný profil školy 4](#_Toc150947649)

[3.3. Charakteristika školy 4](#_Toc150947650)

[3.3.1. Plánované aktivity školy 4](#_Toc150947651)

[3.4. Charakteristika pedagogického zboru 4](#_Toc150947652)

[3.5. Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov 4](#_Toc150947653)

[3.6. Spolupráca so sociálnymi partnermi 4](#_Toc150947654)

[4. Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 4](#_Toc150947655)

[4.1. Popis školského vzdelávacieho programu 4](#_Toc150947656)

[4.2. Základné údaje o štúdiu 4](#_Toc150947657)

[4.3. Organizácia výučby 4](#_Toc150947658)

[4.4. Zdravotné požiadavky na žiaka 4](#_Toc150947659)

[4.5. Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 4](#_Toc150947660)

[5. Kompetencie absolventa v učebnom odbore 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 4](#_Toc150947661)

[5.1. Charakteristika absolventa 4](#_Toc150947662)

[5.2. Kompetencie absolventa 4](#_Toc150947663)

[5.2.1. Kľúčové kompetencie 4](#_Toc150947664)

[5.2.2. Všeobecné kompetencie 4](#_Toc150947665)

[5.2.3. Odborné kompetencie 4](#_Toc150947666)

[6. Učebný plán 4](#_Toc150947667)

[6.1. Učebný plán učebného odboru 6491 2 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 4](#_Toc150947668)

[6.1.1. Poznámky k učebnému plánu 4](#_Toc150947669)

[7. Učebné osnovy 4](#_Toc150947670)

[7.1. Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov 4](#_Toc150947671)

[7.2. Učebné osnovy odborných predmetov 4](#_Toc150947672)

1. Úvodné identifikačné údaje

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | PRÍPRAVA JEDÁL |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **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** |  |

**Kontakty pre komunikáciu so školou:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Titul,**  **meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **telefón** | **e-mail** |
| **Ing. Miroslava Vetráková** | **Riaditeľ** | **0911 328 969** | **miroslava.vetrakova@spojskolakca.sk** |
| **Ing. Ľubica Papšová** | **Zástupca riaditeľa** | **045/6743696** | **skola@skolaprespm.sk** |
| **Bc. Mariana Zábradyová** | **Hlavná majsterka OV** | **045/6743696** | **mzabradyova@skolaprespm.sk** |
| **Mgr. Miloš Tatár** | **Výchovný poradca** | **045/6743696** | **mtatar@skolaprespm.sk** |

**Zriaďovateľ:**

Regionálny úrad školskej správy v Banskej Bystrici

Nám. Ľ. Štúra 1

974 05 Banská Bystrica

tel:048/32 26 303

Ing. Miroslava Vetráková

Riaditeľka školy

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Platnosť ŠkVP Dátum** | **Revidovanie ŠkVP Dátum** | | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.** |
| 01.09. 2016 |  | | 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. |
|  | 30.08.2017 | | Zmena číslovania odboru (G) |
|  | 1.9.2019 | | Nové predmety (informatika, finančná gramotnosť) |
|  | 1.9.2020 | | Zníženie počtu hodín náboženstva a etickej výchovy |
|  | 1.9.2021 | | Zníženie týždennej dotácie hodín, zrušenie predmetov: výživa, úvod do sveta práce, FIG, regionálna gastronómia, nový predmet: ekonomika a finančné hospodárenie |
|  | 1. 9. 2024 | Zmena názvu školy - Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej | |
|  | 1. 9. 2024 | Zmena p. riaditeľa | |
|  |  | |  |
|  |  | |  |

1. 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 nadobudnuté 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, schopností 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 prispejú 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.

1. 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.
  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 hluchoneméno 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.

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. januára1993 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.

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 3000 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.

1. septembra 2004 sa zmenil názov školy na Odborné učilište internátne s možnosťou prijímať aj žiakov bez kombinovaného postihnutia.

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
* 30.11. 2019 - ukončená rekonštrukcia budovy školy
* 1.9.2018 - otvorenie nového nadstavbového študijného odboru podnikanie v remeslách a službách

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.
* 1.9. 2021 -  schválený nový odbor: služby a domáce práce
  1. Súčasný profil školy

Gymnázium pre žiakov so sluchovým postihnutím v Kremnici je jedinou strednou školou pre sluchovo postihnutých na Slovensku s možnosťou získať úplné stredné všeobecné vzdelanie. Po úspešnom zvládnutí maturitnej skúšky majú možnosť študovať na vysokých školách rôzneho typu.

Stredné vzdelanie môžu žiaci získať na troch typoch škôl:

* Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna
* Gymnázium pre žiakov so sluchovým postihnutím internátne
* 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 do100 žiakov v tejto štruktúre odborov:

* gymnázium
* operátor drevárskej a nábytkárskej výroby
* nábytkárska výroba – stolárstvo, nadstavbové štúdium
* podnikanie v remeslách a službách, nadstavbové štúdium
* stolár
* kuchár
* obchodná prevádzka – príprava jedál
* spracúvanie dreva – stolárska výroba
* stavebná výroba – murárske práce
* služby a domáce práce

V nasledujúcom období napriek klesajúcej demografickej krivke populácie a všeobecne klesajúcemu 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
* 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, NIVAM a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
* možnosť získať mimorozpočtové zdroje z projektov EÚ
* rozvíjanie a prehlbovanie 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 prispôsobených štátnym vzdelávacím programom
* slabá spolupráca s rodičmi problémových žiakov pre ich nezáujem.
  1. Charakteristika školy

**Na škole**, ktorá je 3 podlažná, študuje priemerne 100 žiakov, priemerný počet tried je 12 až 14. Okrem klasických tried škola disponuje širokou škálou odborných učební: učebňa technológie a materiálov, učebňa cudzích jazykov, učebňa pre technické kreslenie a konštrukčné cvičenia, tri učebne výpočtovej techniky – pre účtovníctvo, grafické systémy a vyučovanie výpočtovej techniky. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, telocvičňu. Vedenie školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú kabinety a zborovňu. Škola je veľmi dobre vybavená IKT. K dispozícii je spolu 13 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, kuchárske dielne, oddelenie pre ručné opracovanie dreva, dielňu strojového opracovania dreva, priestor pre povrchovú úpravu dreva a skladové priestory. V ďalších priestoroch sú vybudované dielne pre odbor murár. Naším cieľom je postupne vybaviť všetky dielne modernejším strojovým zariadením.

**Školský internát** je v priestoroch Spojenej školy na ul. Sama Chalupku. Kapacita pre ubytovanie je 20 žiakov. Žiaci majú zabezpečenú celodennú stravu v jedálni školy. Cena za ubytovanie je 20,- €/mesiac. Celodenná strava na jeden mesiac je približne za 90,- €.

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

* + 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. Florbalový krúžok
2. Krúžok posilňovania
3. Športové hry
4. Dramatický krúžok

**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 súťaži, ktoré budú podporovať a rozvíjať talent a schopnosti našich žiakov.

**Športovo-turistické akcie**

Okrem športových školských súťaží pripravujemé 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 stmeľujú 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 profilácií a úspechoch. Mediálna propagácia bude realizovaná nasledovnými aktivitami :

* aktualizácia webovej 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.

* 1. Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odbornej výchovy a vychovávateľov tvorí 18 pedagógov (9 učiteľov, 8 majstrov odbornej výchovy a 1 vychovávateľka 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 10 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 pracujú 4 predmetové komisie a 1 metodické združenie triednych učiteľov. V jednotlivých komisiách pod vedením predsedu PK pôsobia učitelia vyučujúci dané predmety.

* 1. Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov

Podrobný a konkrétny plán ďalšieho vzdelávania pedagogických zamestnancov je súčasťou plánu kontinuálneho vzdelávania. 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 vlastnosti 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: videotechnikou, 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 skúsenosti 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.
  1. 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.

*Zamestnávatelia*

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, Koceľova ul. v Bratislave, Odborné učilište internátne Viliama Gaňu v Banskej Bystrici, 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-psychologická poradenstva a prevencie v Banskej Bystrici, zriaďovateľ školy – RÚŠS 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.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | PRÍPRAVA JEDÁL |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **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 |

* 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

pracovnoprávnych 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.

* 1. Základné údaje o štúdiu

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 3 roky |
| **Forma štúdia:** | denná |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | * žiak s mentálnym postihnutím * žiak s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím * žiak ukončil vzdelávanie v poslednom ročníku ZŠ alebo ukončil povinnú školskú dochádzku |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | * záverečná skúška * odborné hodnotenie |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | Osvedčenie o absolvovaní časti vzdelávacieho programu:   * osvedčenie o zaškolení, * osvedčenie o zaučení.   Vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | Nižšie stredné odborné vzdelanie |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | Výkon jednoduchých a pomocných kvalifikovaných prác v oblasti spoločného stravovania |
| **Nadväzná odborná príprava:** | 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.

* 1. 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.

* 1. Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedálmôžu 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 imúnnodeficitnými stavmi,
* chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí

mať platný zdravotný preukaz.

* 1. 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**

1. Kompetencie absolventa v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál
   1. Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru 6491G 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.

* 1. Kompetencie absolventa

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

* + 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 vzdelávanie2 VP pre žiakov s mentálnym postihnutím vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

1. **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 udržovania 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, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

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, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácie umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolaní.

Absolvent má:

- prejaviť 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.

* + 1. 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 sebapoznávanie 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.

* + 1. 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 adaptabilnosťou

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | PRÍPRAVA JEDÁL |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **OU: učebný odbor : 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**  učebný plán pre 3-ročné učebné odbory pre žiakov s mentálnym postihnutím s vyučovacím jazykom slovenským | | | | | | | | | | | |
| **Vzdelávacia oblasť** | **Predmet/ročník** | **1.** | | **2.** | | **3.** | | **spolu** | | |
| **Všeobecné vzdelávanie** |  | **6** | | **6** | | **5** | | **17** | | |
| **Jazyk a komunikácia** | slovenský jazyk a literatúra | 1 | 1 | | 1 | | 3 | | |
| **Človek a hodnoty** | etická/náboženská výchova | 1 | - | | - | | 1 | | |
| **Človek a spoločnosť** | občianska náuka | 1 | 1 | | 1 | | 3 | | |
| **Matematika a práca**  **s informáciami** | matematika | 1 | 1 | | 1 | | 3 | | |
| informatika | - | 1 | | - | | 1 | | |
| **Zdravie a pohyb** | telesná a športová výchova | 2 | 2 | | 2 | | 6 | | |
| **Odborné**  **vzdelávanie** |  | **25** | | **25** | | **26** | | **76** | | |
| **Teoretické vzdelávanie** | technológia | 1 | | 2 | | 2 | | 5 | | |
| 1 | | - | | - | | 1 | | |
| potraviny | 1 | | - | | - | | 1 | | |
|  | | 1 | | 1 | | 2 | | |
| zariadenie prevádzky | 1 | | - | | - | | 1 | | |
| stolovanie | - | | 1 | | 1 | | 2 | | |
| ekonomika a finančné hospodárenie | - | | - | | 1 | | 1 | | |
|  | |  | |  | |  | | **13** | | |
| **Praktická príprava** | odborný výcvik | 20 | | 20 | | 20 | | 60 | | |
| 1 | | 1 | | 1 | | 3 | | |
|  |  |  | |  | |  | | **63** | | |
| **SPOLU** | | | **31** | | **31** | **31** | | | | **93** | |
| **Všeobecné vzdelávanie** | | | 6 | | 6 | 5 | | | | **17** | |
| **Odborné vzdelávanie** | | | 25 | | 25 | 26 | | | | **76** | |
| **z toho disponibilné hodiny** | | | 3 | | 4 | 4 | | | | **11** | |

* + 1. Poznámky k učebnému plánu

**Poznámky k učebnému plánu pre 3 - ročné učebné odbory odborných učilíšť (bez prípravného ročníka):**

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 diferenciáciu štúdia v odbornom učilišti. 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

1. Učebné osnovy
   1. Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

U**čebné osnovy**

**všeobecnovzdelávacích predmetov**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | PRÍPRAVA JEDÁL |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **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 |

**SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **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, druhovej, 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, (poznávacia

kompetencia, komunikačná kompetencia),

- tvoriť jednoduché písomné prejavy, štylizovať jednoduché listy (formálne, neformálne),

krátke informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať bežné formuláre (životopis,

žiadosť, objednávka), (poznávacia 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) induktívna

c) deduktívna

d) porovnávacia (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

1. **Spôsoby hodnotenia:**

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

* podľa spôsobu vyjadrovania:

a) ústne (odpovede, vlastné interpretácie literárnych diel, diskusie)

b) písomné (rozcvičky, 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 blahoželanie 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 blahoželanie, ospravedlnenie a pozdrav
* vie napísať súkromný list
* vie stručne charakterizovať jednotlivé epické žánre
* dokáže extrahovať a lineárne reprodukovať dejovú líniu epického diela
* dokáže hodnotiť dielo z vlastného stanoviska
* dokáže recitovať prozaické a básnické dielo

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

**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  Blahoželanie, vyslovenie sústrasti  Ospravedlnenie  Uvítanie návštevy, rozlúčka | * pozdrav, oslovenie, požiadanie, poďakovanie * vysloviť súhlas/nesúhlas * tvorba otázok (žiadosť o informáciu) * predstavenie sa * blahoželanie (ústne) * ospravedlnenie (ústne) * privítanie, rozlúčenie | * vie adekvátne komunikovať s prihliadnutím na komunikačnú situáciu * vie požiadať o informáciu, predstaviť sa, povedať jednoduché blahoželanie a ospravedlnenie a dodržiava pri tom zásady spoločenského správania | 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 | * vecný a umelecký text * ľudový a autorský text * poézia, próza * lyrika * epika * dráma – komédia, tragédia | * vie odlíšiť vecný a umelecký text * vie odlíšiť poéziu a prózu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi * vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi |  |
|  |
| Komunikácia a dialóg (4) | Rozhovor  Telefonický rozhovor  Pohovor so zamestnávateľom  Neverbálna komunikácia | * rozhovor * začiatok a koniec telefonického rozhovoru * pohovor so zamestnávateľom * neverbálna komunikácia | * vie vhodne začať a ukončiť telefonický rozhovor * dokáže odlíšiť verbálnu a neverbálnu komunikáciu |
| Písomné vyjadrovanie/  Osobná komunikácia (8) |
| Jazykové štýly  Spisovné a nespisovné vyjadrovanie  Ospravedlnenie  Správa, oznámenie, pozvánka  Pozdrav, blahoželanie, vyslovenie sústrasti  SMS, E-mail  Súkromný list  Súkromný list (slohová práca) | * jazykové štýly * spisovný jazyk * nárečie * ospravedlnenie * správa, oznámenie, pozvánka * pozdrav, blahoželanie, vyslovenie sústrasti * SMS. E-mail * súkromný list | * vie vymenovať jazykové štýly * dokáže odlíšiť spisovný jazyk od nespisovného * vie napísať jednoduchú správu, oznámenie, pozvánku * dokáže vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými útvarmi * vie napísať jednoduché blahoželanie, ospravedlnenie a pozdrav * vie napísať súkromný list |
|  |  |
|  | Osobný a sociálny rozvoj |
| Práca s textom/čítanie s porozumením (7) | Ezop: Bájky  J. Botto: Žltá ľalija  Ľudové rozprávky  H. Ch. Andersen: Rozprávky  Povesť, báj  J. G. Tajovský: Apoliena  Opakovanie | * bájka * balada * rozprávka * povesť, báj * poviedka | * vie stručne charakterizovať jednotlivé epické žánre a odlíšiť 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

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

**Rozpis osnov slovenský jazyk a literatúra - 2.ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 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 | * jednoduchý opis * umelecký opis * odborný opis * opis pracovného postupu * charakteristika osoby (vonkajšia, vnútorná) * životopis * štruktúrovaný životopis | * vie rozlíšiť jednotlivé druhy opisu a svoje tvrdenie doložiť argumentmi * dokáže napísať jednoduchý opis predmetu * dokáže napísať opis pracovného postupu (recept) * dokáže napísať jednoduchú charakteristiku osoby * vie napísať úradný životopis * vie napísať štruktúrovaný životopis | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
|  |
|  |
| Práca s textom/čítanie s porozumením (6) | Človek a príroda  R. Moric  Ľ. Ondrejov  J. Verne  J. London  D. Defoe  I. Krasko | * epika, lyrika * poézia, próza * poviedka, román * literárna postava * vedecko-fantastická literatúra * dobrodružná literatúra * rozprávač * vonkajšia kompozícia literárnych diel | * vie odlíšiť poéziu a prózu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi * vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi * 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 |  |
|  |
| Úradná a pracovná komunikácia (10) | Adresa (balík, podací lístok)  Poštová poukážka  Vypĺňanie tlačív  Komunikácia prostredníctvom IKT: elektronické tlačivá, formuláre  Oznámenie, správa  Inzerát  Úradný list  Žiadosť  Splnomocnenie | * adresa * poštová poukážka * tlačivá * oznámenie, správa * inzerát * úradný list * splnomocnenie * žiadosť | * dokáže samostatne vypísať adresu, poštovú poukážku, tlačivá * dokáže komunikovať prostredníctvom IKT * dokáže napísať jednoduchú správu, oznámenie, inzerát * dokáže napísať úradný list * dokáže napísať splnomocnenie |
|  |
|  |  |
| 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. Rúfus: Nové modlitbičky  M. Válek: Jesenná láska  Opakovanie | * poézia, próza * lyrika, epika, dráma * hlavná myšlienka * rozprávač * literárna postava * literárne obdobia a smery | * vie odlíšiť lyriku, epiku a drámu, svoje tvrdenie dokáže doložiť vhodnými argumentmi * vie nájsť v epickom texte hlavnú postavu a dokáže ju charakterizovať * dokáže sformulovať hlavnú myšlienku diela * pri spoločnom dramatizovanom čítaní vie prezentovať text postavy dramatického diela a modulovať hlas podľa zmyslu textu * dokáže transformovať text diela do iného literárneho druhu * vie hodnotiť dielo z vlastného stanoviska a v súčasnom kontexte |  |
|  |

**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 novín, 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 umelecký a vecným textom
* vie pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu pri písaní vlastných textov
* vie pracovať so slovníkmi

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy** |
| Rozprávanie a úvaha | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Práca s textom/čítanie s porozumením | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, brainstorming, prípadové štúdie, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Mediálna komunikácia | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, prípadové štúdie, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Opakovanie | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **heuristická** (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 | * rozprávanie * rozprávanie v 1. osobe * úvod, jadro, záver * osnova * nadpis, odsek | • dokáže napísať jednoduché rozprávanie podľa osnovy   * vie vymyslieť vhodný nadpis pre vlastné rozprávanie * vie rozlíšiť nárečové a slangové vyjadrovanie | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| 2. Práca s textom/čítanie s porozumením (6) | Samostatné rozprávanie  Krátka úvaha  Poznávanie minulosti  Samo Chalupka – Turčín Poničan  Martin Kukučín – Veľkou lyžicou | * časová postupnosť v rozprávaní * úvaha | * dokáže napísať krátku úvahu na tému, o ktorej sa viedol predchádzajúci rozhovor * dokáže pred spolužiakmi predniesť vlastné jednoduché rozprávanie, krátku úvahu * vie vyjadriť vlastný názor na jednoduché rozprávanie, krátku úvahu spolužiaka |  |
| * poézia, próza * epika, lyrika, dráma * verš, rým * dej * literárna postava * hlavná myšlienka * poviedka, novela, román, tragédia, komédia | * dokáže pozorovať rozdiely medzi epikou a lyrikou, poéziou a prózou * vie určiť počet veršov v básni, napísať rýmovú schému * vie nájsť v epickom texte hlavnú postavu a dokáže ju charakterizovať * dokáže s pomocou učiteľa sformulovať hlavnú myšlienku diela |
|  | J. G. Tajovský – Mamka Pôstková  B. S. Timrava: Ťapákovci  Rudolf Jašík – Námestie svätej Alžbety  I. Bukovčan: Kým kohút nezaspieva |  |
| 3. Mediálna komunikácia (9) | Publicistický štýl  Správa  Tvorba jednoduchej správy | * znaky a funkcia publicistického štýlu * žánre: správa, oznámenie, inzerát, interview, reklama | * dokáže vyhľadávať jednoduché informácie prostredníctvom novín, časopisov * vie jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný alebo vypočutý text * dokáže napísať jednoduchú správu, oznam, inzerát | Mediálna kultúra |
|  | Oznámenie  Interview  Inzerát |  |
|  | Tvorba inzerátu  Reklama  Tvorba reklamy | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| 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 | * odborná (náučná) literatúra * populárno-náučná literatúra | * dokáže vyhľadávať jednoduché informácie prostredníctvom kníh, internetu * vie jednoduchým spôsobom interpretovať prečítaný alebo vypočutý text * dokáže rozoznať rozdiely medzi umelecký a vecným textom | Osobný a sociálny rozvoj |
| 4. Opakovanie (6) | Záverečné opakovanie  Práca so slovníkmi (výkladový, synonymický, cudzích slov) | * synonymá * cudzie slová * antonymá * pravopis | * vie pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu pri písaní vlastných textov * vie pracovať so slovníkmi |  |
|  | Práca s Pravidlami slovenského pravopisu |  |
|  |  |  |  |  |

**Etická výchova**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý,**  **1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **33** |
| **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 informácii 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.

* 1. **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 medziľudských 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 povolaní. Jedná sa o zážitkové učenie s veľkým dôrazom na hodnotovú reflexiu a transfer postojov a správania do každodenného života.

**Kompetencie:**

**komunikatívne a sociálno – 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 všeľudské 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.

**1. Metódy rozvíjajúce sociálne komunikačné spôsobilosti :**

a/ Zážitkové učenie – hranie rolí, scénky, simulácie, modelové situácie

b/ Brainstorming

c/ Skupinová práca

d/ Kladenie otázok

e/ Rozhovor, riadený rozhovor, diskusia, polemika, posudzovanie seba,

posudzovanie iných, vlastná tvorivosť a iniciatíva – jej hodnotenie

f/ Sebahodnotiace hárky

g/ Práca vo dvojici

h/ Vnímanie, hodnotenie a pozorovanie seba

ch/ Vnímanie, hodnotenie a pozorovanie iných

i/ Projektová metóda – problémové úlohy môžu žiaci riešiť jednotlivo alebo

skupinovo

j/ Metóda výkladu – monológ učiteľa

k/ Metóda demonštrovania a pozorovania

l/ DITOR (definuj problém, informuj sa o probléme, tvor riešenia, nápady,

hypotézy, ohodnoť nápady, riešenia, realizuj vybrané riešenia v praxi)

**2. Metódy rozvíjajúce spôsobilosti pri práci s IKT :**

a/ využitie internetu na vyhľadávanie a získavanie informácií

**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 situácii

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

**5. Obsah školského programu predmetu etická výchova**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 1. | Sebapoznávanie | 5 |
| Komunikácia | 5 |
| Vyjadrovanie citov | 5 |
| Prosociálne hodnoty a vzory | 5 |
| Životný štýl | 5 |
| Závislosti ohrozujúce náš život | 5 |
| Ekologická etika | 3 |

**6. 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

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

**Požiadavky na výstup z 1. ročníka**

Žiaci na konci prvého ročníka:

-si osvoja základné postoje, ktoré podmieňujú kultivované dospievanie,

-objavia a prehĺbia svoju identitu, založenú na jedinečnosti vlastnej osoby,

- rozvinú sebaoceňovanie 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,

-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

-pochopia dôležitosť ochrany životného prostredia

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Sebapoznávanie | Práca vo dvojiciach  Frontálna výučba  Využitie IKT  Modelové situácie  Práca s textom  Brainstorming  výklad |
| Komunikácia |
| Vyjadrovanie citov |
| Prosociálne hodnoty a vzory |
| Životný štýl |
| Závislosti ohrozujúce náš život |
| Ekologická etika |

**Rozpis osnov**

**ETICKÁ V ÝCHOVA 1.ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**Celkový počet hodín: 33 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/**  **Medzipredmetové vzťahy** |
| **Sebapoznávanie (5)** | Princíp jedinečnosti, neopakovateľnosti a nenahraditeľnosti ľudskej osoby  Sebapoznanie, sebakritika, sebaúcta  Vlastný názor, rešpektovanie názoru iných  Ospravedlnenie, sebaovládanie, svedomie  Egoizmus a alruizmus | kladné i záporné povahové vlastnosti človeka  vedomie negatívnych charakterových vlastností človeka  úcta k vlastnej osobe  danosti, ktoré má človek v predispozícii  podstata existencie vlastného názoru na okolitý svet a dianie v ňom  tolerancia odlišnosti názorov iných ľudí na okolitý svet  komunikácia rešpektujúca základné etické zásady  Ovládanie svojich túžob a žiadostivosti | 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  žiaci prejavia sebaúctu v bežnej komunikácii  žiaci dokážu vnímať danosti samých seba a iných  žiaci dokážu rešpektovať inakosť názorov ostatných ľudí, uvedomujú si, že mať odlišný názor neznamená byť zlý  žiaci sú schopní povedať sami sebe dosť  žiaci dokážu za svoje konanie niesť adekvátnu zodpovednosť | Osobný a sociálny rozvoj |
| **Komunikácia (5)** | Verbálna a neverbálna komunikácia  Dialóg a diskusia  Počúvanie iných, efektívna a asertívna komunikácia  Konflikty a ich riešenie  Prosociálnosť | Komunikácia  Dialog  Aktívne počúvanie  Efektívna a asertívna komunikácia  Konflikt | žiaci dokážu charakterizovať verbálnu komunikáciu a poukázať na rozdiel medzi verbálnou a neverbálnou komunikáciou  žiaci dokážu viesť dialóg alebo diskusiu správnym spôsobom  žiaci sú schopní začať, rozvíjať a ukončiť rozhovor  žiaci sú schopní komunikovať tak, aby spĺňali podmienky efektívnej komunikácie  žiaci dokážu aktívne počúvať druhých počas rozhovoru  žiaci dokážu sami navrhovať riešenia jednotlivých problémov a ťažkostí v komunikácii | Osobný a sociálny rozvoj |
| **Vyjadrovanie citov (5)** | Empatia  Úcta k iným  Pomoc, spolupráca, tolerancia  Darovanie a delenie  Priateľstvo | Empatia  Tolerancia  priateľstvo | žiaci sú si schopní uvedomiť dôležitosť empatie  žiaci jasne odlišujú dobro od zla  žiaci sú schopní efektívnej spolupráce | Osobný a sociálny rozvoj |
| **Prosociálne hodnoty a vzory (5)** | Televízia, PC hry – vplyv na mládež  Internet – sociálne siete, vplyv  Literatúra – hrdinovia a antihrdinovia  Záujmy  Námety a úlohy | Prosociálne hodnoty  Vzor  Využitie voľného času | žiaci dokážu zhodnotiť vhodnosť a primeranosť ponúkaných programov vysielaných médiamia  žiaci sa naužia efektívne využívať voľný čas | Mediálna výchova |
| **Životný štýl (5)** | Zdravý životný štýl  Nezdravý životný štýl  Sebaovládanie  Disciplína  Námety a úlohy | Životný štýl  Sebaovládanie  disciplína | žiaci pochopia dôležitosť zdravého životného štýlu  žiaci dokážu akceptovať inakosť v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov, kultúr | Osobný a sociálny rozvoj  Multikultúrna výchova |
| **Závislosti ohrozujúce náš život (5)** | Závislosti  Gemblerstvo  Konzumný a nezodpovedný sex  AIDS  Námety a úlohy | Gemblerstvo  Promiskuita  AIDS | žiaci pochopia dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií  žiaci poznajú nebezpečenstvo, ktoré so sebou prináša nezodpovedný prístup k pohlavnému životu | Finančná gramotnosť |
| **Ekologická etika (3)** | Problémy súvisiace so životným prostredím  Ochrana životného prostredia  Námety a úlohy | Ekológia | žiaci pochopia dôležitosť ochrany životného prostredia |  |

**Náboženská výchova**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý,**  **1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **33** |
| **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
* prehlbovať 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 **kľúčových a predmetových** **kompetencií**  žiakov, ktoré zároveň rozvíja. Vyučovací predmet náboženská výchova sa podieľa na rozvoji kľúčových 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 **–** žiakvníma, 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, žiakrobí 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 **–**  žiakformuluje a vyjadruje svoje myšlienky a názory v logickom slede, vyjadruje sa výstižne, súvisle a kultivovane, žiaksa účinne sa zapája do diskusie, obhajuje svoj názor a vhodne argumentuje, žiakvyužíva získané komunikačné zručnosti k vytváraniu vzťahov potrebných k plnohodnotnému súžitiu a kvalitnej spolupráci s ostatnými ľuďmi, žiakobjavuje zmysel symbolického vyjadrovania, rozumie symbolickému vyjadrovaniu v rituáloch a slávnostiach.

sociálne a interpersonálne kompetencie **–** žiakúčinne spolupracuje v skupine, na základe poznania alebo prijatia novej roly v pracovnej činnosti pozitívne ovplyvňuje kvalitu spoločnej práce, žiak sapodieľa na utváraní príjemnej atmosféry v triednom tíme, ohľaduplnosťou prispieva k upevňovaniu medziľudských vzťahov, v prípade nutnosti poskytne pomoc alebo o ňu požiada, žiakprispieva k diskusii v pracovnej skupine a v triede, chápe potrebu efektívne spolupracovať s druhými pri riešení danej úlohy, oceňuje skúsenosti druhých ľudí, žiak saangažuje sa a uskutočňuje vo svojom živote humánne princípy v duchu solidarity a lásky, žiaksiuvedomuje si svoje silné a slabé stránky, ktoré vníma ako svoje rozvojové možnosti, žiak sivytvára 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, žiakrešpektuje 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 siuvedomuje 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 medziľudských vzťahov

pracovné kompetencie **–**  žiak sidokáže stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujmy, kriticky hodnotí svoje výsledky a aktívne pristupuje k uskutočneniu svojich cieľov, žiak vnímaprácu 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 siosvojí tvorivý prístup k umeleckým dielam vyrastajúcim s kresťanstva (obraz, literatúra, stavba, hudba, literárne žánre), vníma ich ako výraz kresťanského učenia a kresťanskej tradície, žiakcez 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 **–**  žiakakceptuje existenciu nemennej pravdy, žiak uznáva hodnotu individuálneho ľudského života, objavuje zmysel života, preberá sebariadenie, preberá zodpovednosť za sebaurčenie, žiakrozumie psychickým, sociálnym a historickým súvislostiam, ktoré podmieňujú hľadanie zmyslu života a je otvorený pre jeho transcendentnú hĺbku, žiak jeschopný posúdiť a oceniť hodnotu vzťahov /priateľstva, manželstva, rodiny/, chápe význam manželstva a rodiny a posúdi ich prínos pre spoločnosť, chápe zmysel vernosti, žiaksa dokáže konfrontovať s vlastnou vinou, je otvorený pre kresťanský pohľad na vinu a odpustenie, žiakaplikuje vo svojom živote jednotlivé prvky kresťanskej spirituality, je otvorený pre vnímanie rozmeru večnosti vo svojom živote

**Výchovné a vzdelávacie stratégie**

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

Kompetencie k učeniu sa

* 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

* 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
* vnímaním a porozumením symboliky rituálov ako súčasti vytvárania slávnosti rozvíjať schopnosť neverbálnej komunikácie

Kompetencie k  riešeniu problémov

* rozvíjať kritické myslenie reflexiou problémových situácii, ich riešením v spoločnej diskusii a kladením filozofických otázok
* 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

* pri práci vo dvojiciach alebo v skupinách si uvedomiť, čo všetko so sebou prináša kooperatívny spôsob práce
* 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 rozbore problému, tvorbe a výberu 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* (sebarealizačné aktivity na uplatnenie záujmov, a spontánnosti), *kooperatívne vyučovanie* (forma skupinového vyučovania založená na vzájomnej závislosti členov heterogénnej skupiny), d*ramatizácia* (plánovaný dramatizovaný prednes hry, príbehu a pod.) s*imulácia (*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 prejaviť 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 medziľudské vzťahy
* nájsť analógiu medzi komunikáciou a modlitbou
* zdôvodniť potrebu modlitby
* pomenovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka
* rozvíjať svoj telesný, duševný a duchovný rozmer
* vysvetliť zmysel života človeka v kontexte Svätého písma (Ef 1,5; 1 Jn 4,8.16; 1 Kor 13,1-3) a na podklade učenia Katolíckej cirkvi (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:** 8hod.

**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. Oceniť 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. Vyhľadať v rôznych vyjadrovacích 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 ľudského života od počatia
* vážiť si hodnotu ľudského 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

* opísať schopnosť človeka vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok
* vytvárať plnohodnotné vzťahy
* nájsť analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy
* definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC.
* definovať sviatosti
* disponovať sa pre prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach spôsobom, ktorý oslovuje zmysly človeka
* ***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 povolaní, 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 povolaní. 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 známkou. 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

* 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

3. téma: Byť človekom

Žiak

* dokáže preskúmať rôzne druhy prameňov informácii 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 spoločenstve

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: NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA.** | | | **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** | |
| **1. HĽADANIE CESTY** |  | **Žiak má:** | | |  |  |  | |
| * 1. **Človek tvor komunikatívny.** * **Vzťahy, rodina, priatelia, spolužiaci, Boh** | **Metódy:**  Participatívne:  Brainstorming  Dialóg  Zážitková  Informatívne:  Informatívno-receptívna  **Formy:**  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 | **Učebné zdroje:**  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| * 1. **Modlitba – komunikácia s Bohom.** | **Metódy:**  Reproduktívna:  Riadený rozhovor  Participatívne:  Zážitková metóda  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * nájsť analógiu medzi komunikáciou a modlitbou * zdôvodniť potrebu modlitby | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| * 1. **Trojrozmernosť človeka.** * **Harmónia tela, duše a ducha** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  Participatívne:  Dialóg  Zážitková  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * pomenovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka * rozvíjať svoj telesný, duševný a duchovný rozmer | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| * 1. **Zmysel života** * **Človek – jeho otázky a hľadanie odpovedí** * **Odkrývanie zmyslu života** | **Metódy:**  Participatívne:  Dialóg  Informatívne:  Informatívno-receptívna  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * 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   * dávať svojmu správaniu a životu zmysel | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| * 1. **Náboženstvo** * **Etymológia slova náboženstvo** * **Rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  Participatívne:  Dialóg  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva * vysvetliť pojmy religionistika, monoteizmus, polyteizmus | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  PC  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| **2. BOH V ĽUDSKOM SVETE** |  | **Žiak má:** | | |  |  |  | |
| * 1. **METAFORA** * **Metaforická biblická reč – obrazná reč viery** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  Participatívne:  Dialóg  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * použiť metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností * rozlíšiť aktívne a pasívne počúvanie * ohodnotiť význam počúvania v komunikácii * počúvať aktívne a so záujmom | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| * 1. **METAFORA – BOH POVEDAL** * **Abrahám** * **Mária, Samuel** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  Participatívne:  Dialóg  Zážitková  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * interpretovať príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela a Márie ako príklady skúsenosti zdieľania Boha s človekom * uviesť iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| * 1. **MORÁLNE SVEDOMIE** * **Formovanie svedomie, Tomáš Morus** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna metóda  - výklad  Participatívne:  Dialóg  Heuristické:  Problémové riešenie úloh  Inscenačné:  Hranie roly  **Formy:**  Frontálna práca žiakov | * definovať svedomie (KKC 1796d * zdôvodniť potrebu formovania svedomia (KKC 1783-1785) * vysvetliť všeobecne platné pravidlá pri neistom rozhodovaní sa podľa svedomia (KKC 1959) | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Katechizmus KC  PC  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| * 1. **DEKALÓG AKO POMOC NA CESTE PRI USKUTOČŇOVANÍ SVOJHO ĽUDSTVA** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna metóda  - výklad  Participatívne:  Dialóg  Heuristické:  Problémové riešenie úloh  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | * rozlíšiť prirodzený a ľudský zákon * určiť prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu (KKC 1959) * vnímať životné situácie, ktoré si vyžadujú zodpovedné rozhodnutie vzhľadom k sebe, k druhým ľuďom a k svetu * pozitívne oceniť rozhodnutie pre mravne dobrý skutok | | | Ústne frontálne skúšanie  Písomné frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Písomné odpovede | **Učebné zdroje:**  Katechizmus KC  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| **3. BYŤ ČLOVEKOM** |  | **Žiak má:** | | |  |  |  | |
| * 1. **OHRANIČENOSŤ ČLOVEKA** * **Ľudská osoba** * **Pôvod dôstojnosti človeka** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  Participatívne:  Dialóg  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | * definovať učenie cirkvi o ľudskej osobe (KKC 357) * obhájiť dôstojnosť ľudského života od počatia * vážiť si hodnotu ľudského života * uvedomiť si dar vlastnej existencie | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Katechizmus KC  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| * 1. **JEŽIŠOVO ĽUDSTVO** * **Historické pramene dokumentujúce historickosť Ježiša z Nazareta** | **Metódy:**  Participatívne:  Brainstorming  Dialóg  Informatívne:  Informatívno-receptívna  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | * definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471,480) * obhájiť historickosť Ježiša Krista * kriticky posúdiť informácie v médiách | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Katechizmus KC  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| * 1. **JEŽIŠOVO BOŽSTVO** * **Ponímanie Ježiša Krista v evanjeliách** | **Metódy:**  Participatívne:  Brainstorming  Dialóg  Informatívne:  Informatívno-receptívna  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista (KKC 471,480) * obhájiť historickosť Ježiša Krista * kriticky posúdiť informácie v médiách | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Katechizmus KC  Pracovné listy  Sväté písmo  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| **4. NA CESTE K OSOBNOSTI – ŠANCE A RIZIKÁ** |  | **Žiak má:** | | |  |  |  | |
| * 1. **OSOBNOSŤ** * **Vývoj osobnosti** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  Participatívne:  Dialóg  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * porovnať a rozlíšiť pojmy osoba a osobnosť * vymenovať znaky zrelej osobnosti * vie zaradiť obdobie, v ktorom sa nachádza, do vývinového obdobia osobnosti | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| * 1. **DEFORMÁCIA OSOBNOSTI** * **Závislosti** | **Metódy:**  Inscenačné:  Hranie rol  **Formy:**  Skupinová práca žiakov  Frontálna práca žiakov | * vymenovať a zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti (drogy, gemblérstvo...) | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| * 1. **LEGENDA A JEJ SYMBOLICKÁ VÝPOVEĎ** * **Sv. Krištof – pútnik hľadajúci zmysel života** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  Participatívne:  Dialóg  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * 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 | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  Životopis sv. Krištofa | |
| **5. BOH A ČLOVEK** |  | **Žiak má:** | | |  |  |  | |
| * 1. **SVIATOSTI** * **Aktuálne pôsobenie Boha v živote človeka od narodenia až po smrť** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  Demonštračné:  Pozorovanie javov  Praktické:  Nácvik praktických činností  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * opísať schopnosť človeka vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok * vytvárať plnohodnotné vzťahy * definovať sviatosti * disponovať sa pre prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach spôsobom, ktorý oslovuje zmysly človeka | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Katechizmus KC  Pracovné listy  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| * 1. **ČLOVEK ŽIJÚCI VO VZŤAHOCH AKO OBRAZ TROJICE** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov | * nájsť analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy * definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  Katechizmus KC  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa | |
| **6. ČLOVEK V SPOLOČENSTVE** |  | **Žiak má:** | | |  |  |  | |
| **6.1 BOŽÍ OBRAZ ČLOVEKA AKO MUŽA A ŽENY**  **- Sexualita ako dar a úloha**  **- Sociálne role muža a ženy**  **- Rizikové sexuálne správanie** | **Metódy:**  Participatívne:  Dialóg  Inscenačné:  Hranie rol  Heuristické:  Problémové úlohy  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | * vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine * zdôvodniť dôležitosť kultivovanej sexuality * na základe Božieho obrazu človeka ako muža a ženy vie oceniť vzťah medzi mužom a ženou a zdôvodniť rovnoprávnosť ich životných rolí * oceniť hodnotu otcovstva a materstva * upevniť vedomie zodpovednosti za vlastné správanie, za svoju budúcnosť | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| **6.2 POVOLANIE AKO SLUŽBA ĽUĎOM**  **- Manželstvo**  **- Kňazstvo**  **- Zasvätený život** | **Metódy:**  Participatívne:  Brainstorming  Dialóg  Informatívne:  Informatívno-receptívna  **Formy:**  Individuálna práca žiakov  Frontálna práca žiakov | * vymenovať škálu povolaní v cirkvi * povolanie vysvetliť z pohľadu služby človeku * vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| **6.3 PODSTATA SLÁVENIA V SPOLOČENSTVE**  **- Vzťah k času, k ľudskému spoločenstvu, k transcendentnu** | **Metódy:**  Informatívne:  Informatívno-receptívna  **Formy:**  Frontálna práca žiakov | * demonštrovať ľudský, náboženský a kresťanský dôvod potreby slávenia v živote človeka aj ľudského spoločenstva | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |
| **6.4 ZMYSEL SLÁVENIA KRESŤANSKEJ NEDELE**  **- Deň Pána a deň pre človeka**  **- Sviatky**  **- Farské spoločenstvo** | **Metódy:**  Participatívne:  Dialóg  Inscenačné:  Hranie rol  Praktické:  Nácvik pohybových aktivít a praktických činností  **Formy:**  Frontálna práca žiakov  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | * vnímať slávnosť ako hodnotu, ktorá dáva životu hlbší rozmer * zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov * aktívne sa podieľať na slávení liturgie vo farskom spoločenstve | | | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede | **Učebné zdroje:**  PC  **Výučbové prostriedky:**  Tabuľa  CD prehrávač | |

**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 vzďaľuje od Božieho kráľovstva?

5. BOH A ČLOVEK - Čo mi dáva sviatostný život?

6. ČLOVEK V SPOLOČENSTVE - Moja účasť na živote farského spoločenstva.

**Občianska náuka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **1, 1, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **96** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

* 1. **Charakteristika učebného predmetu**

Predmet občianska náuka je neoddeliteľnou súčasťou všestrannej prípravy žiakov pre spoločenský život. Otvára cestu k realistickému sebapoznávaniu a poznávaniu osobnosti 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 začleňovaniu 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.

* 1. **Ciele učebného predmetu**

Poznávacie zameranie predmetu je orientované na:

* kvalitu, normy a zásady života v rodine a rôznych spoločenských skupinách,
* základné občianske práva a povinnosti, hlavné znaky štátneho zriadenia demokratického štátu,
* osobnosť žiaka, jeho individualitu, charakter a schopnosť podriadiť sa spoločenským normám, zásadám a požiadavkám,
* tvorbu svetonázorových a všeľudských hodnôt, toleranciu k rôznym politickým, náboženským, filozofickým a etickým názorom a problémom,
* význam dobrých medziľudských vzťahov so spolupracovníkmi, spoluobčanmi, najmä slabšími a seniormi,
* pochopenie významu kultúry, estetiky a vkusu všeobecne,
* pozitívny, ochranársky vzťah k životnému prostrediu a všetkému živému okolo nás,
* zdravý životný štýl,
* schopnosť vyjadriť svoje názory a potreby, učiť sa samostatnosti a schopnosti osamostatniť sa v bežných socializačných situáciách.

Vyučovanie občianskej náuky sa podieľa na rozvoji osobnosti žiaka tým, že:

* rozvíja tvorivosť myslenia, realistického sebapoznávania a sebahodnotenia,
* rozširuje obsah a rozsah vedomostí a schopností žiakov,
* prehlbuje úroveň vlastnej identity a identity druhých ľudí,
* učí ako získať názor a schopnosť riešiť socializačné situácie a problémy každodenného života, akceptovať vlastnú osobnosť a osobnosť druhých ľudí,
* formuje jednotlivé prvky občianskych postojov, zákonných a mravných noriem,
* učí rešpektovať a uplatňovať mravné princípy a pravidlá spoločenského spolunažívania a niesť zodpovednosť za vlastné názory, správanie a konanie,
* prehlbuje chápanie zmyslu rodinného života,
* vedie k uplatňovaniu vhodných komunikačných prostriedkov na vyjadrovanie vlastných myšlienok, citov, názorov a postojov k primeranému obhajovaniu vlastných práv,
* prehlbuje základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce s cieľom orientovať sa a uplatniť sa na pracovnom trhu, aj v medzinárodnom meradle,
* prehlbuje všetky zložky výchovy vo vzájomnom prepojení vyučovania a výchovy

**3. Metódy a formy práce**

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

**1. Metódy rozvíjajúce sociálne komunikačné spôsobilosti :**

a/ zážitkové učenie – hranie rolí, scénky, simulácie, modelové situácie

b/ brainstorming

c/ skupinová práca

d/ kladenie otázok

e/ rozhovor, riadený rozhovor, diskusia, polemika, posudzovanie seba,

posudzovanie iných, vlastná tvorivosť a iniciatíva – jej hodnotenie

f/ sebahodnotiace hárky

g/ práca vo dvojici

h/ vnímanie, hodnotenie a pozorovanie seba

ch/ vnímanie, hodnotenie a pozorovanie iných

i/ projektová metóda – problémové úlohy môžu žiaci riešiť jednotlivo alebo

skupinovo

j/ metóda výkladu – monológ učiteľa

k/ metóda demonštrovania a pozorovania

l/ DITOR (definuj problém, informuj sa o probléme, tvor riešenia, nápady,

hypotézy, ohodnoť nápady, riešenia, realizuj vybrané riešenia v praxi)

**2. Metódy rozvíjajúce spôsobilosti pri práci s IKT :**

a/ využitie internetu na vyhľadávanie a získavanie informácií

**4. Spôsoby hodnotenia**

V predmete 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 situácii

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

**5. Obsah školského programu predmetu občianska náuka**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 1. | Základy spoločenského správania | 11 |
| Morálka | 11 |
| Zdravie a život | 11 |
| 2. | Osobnosť človeka | 20 |
| Estetika – náuka o kráse | 10 |
| Inštitúcie a úrady | 3 |
| 3. | Charakteristika štátneho zriadenia SR | 18 |
| Svetonázor a náboženstvo | 7 |
| Príprava na samostatný život | 5 |

**6. Učebnicové zdroje**

Rejková, M. – Takáčová, M.: Občianska náuka pre 1. ročník OU. Bratislava: SPN, 2011, ISBN 978-80-10-02081-2

Rejková, M. – Takáčová, M.: Občianska náuka pre 2. ročník OU. Bratislava: SPN, 2011, ISBN 978-80-10-02118-5

Rejková, M. – Takáčová, M.: Občianska náuka pre 3. ročník OU. Bratislava: SPN, 2011, ISBN 978-80-10-02264-9

Chorvát, E. – Orlík, J. : Lexikón slušného správania. Žilina: Matys 1997

Miedzgová, J. : Základy etiky. Bratislava: SPN, 1996

Ústva SR

Všeobecná deklarácia ľudských práv – dokument

Listina práv dieťaťa – dokument

E. Mistrík: Základy estetiky a etikety. Bratislava: SPN, 2006

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

**Žiak vie/dokáže**

* vymenovať druhy pozdravov a zásady zdravenia
* uplatňovať pravidlá a zásady predstavovania
* dodržiavať pravidlá pri rozhovore
* sa poďakovať a ospravedlniť
* dodržiavať školský poriadok
* byť empatický
* byť zdravo kritický
* prebrať zodpovednosť za svoje rozhodnutia,
* akceptovať inakosť v oblasti názorov,
* pochopiť dôležitosť zdravého životného štýlu
* pochopiť dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií
* pochopiť dôležitosť ochrany životného prostredia

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Základy spoločenského správania | Práca vo dvojiciach  Frontálna výučba  Využitie IKT  Modelové situácie  Práca s textom  Brainstorming  Výklad |
| Morálka |
| Zdravie a život |

**Rozpis osnov**

**OBČIANSKA NÁUKA 1. ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**Celkový počet hodín: 33 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/**  **Medzipredmetové vzťahy** |
| * + - 1. **Základy spoločenského správania (11)** | Zásady spoločenského správania  Správanie sa na ulici  Správanie sa v divadle  Správanie sa v dopravnom prostriedku  Správanie sa na pracovisku  Správanie sa v úradoch a obchodoch  Správanie sa v rodine  Tvorba pravidiel v škole a v triede  Školský a triedny poriadok  Námety a úlohy  Práca na projekte | pozdrav, oslovenie, predstavovanie, telefonovanie,  rozhovor  etický kódex  školský poriadok | * vie druhy pozdravov a zásady zdravenia * vie spôsoby a zásady predstavovania * dokáže dodržiavať pravidlá pri rozhovore * vie sa poďakovať a ospravedlniť * vie dodržiavať školský poriadok | Osobný a sociálny rozvoj  Tvorba projektov a prezentačné zručnosti |
| * + - 1. **Morálka (11)** | Vznik a potreba morálky  Etika ako teória morálky  Moralizovanie  Etiketa  Morálna sloboda a zodpovednosť, svedomie a mienka iných  Morálka a právo  Etika práce  Enviromentálna etika  Generačné vzťahy ako etický problém  Humanizmus – názory, postoje  Princíp spravodlivosti a ľudskosti  Právo na život a rozhodovanie  Námety a úlohy | morálka  etika  etiketa  morálna zodpovednosť  svedomie  verejná mienka  právne a morálne normy  etika práce  ekológia  etické problémy | * vie byť empatický * vie byť zdravo kritický * dokáže prebrať zodpovednosť za svoje rozhodnutia, * dokáže akceptovať inakosť v oblasti názorov * vie pochopiť dôležitosť ochrany životného prostredia | Osobný a sociálny rozvoj |
| **Zdravie a život (11)** | Kultúra tela  Zdravie a choroba  Prevencia a ochrana vlastného zdravia  Hygiena  Význam telesného pohybu a športu  Práca a odpočinok  Správna životospráva  Poruchy stravovanie  Prekonávanie nežiaducich návykov a závislostí  Vplyv ekologického prostreda na zdravý vývin osobnosti  Námety a úlohy | prevencia  zdravý životný štýl  hygiene  správna životospráva  anorexia  bulimia  závislosť | * dokáže vysvetliť dôležitosť zdravého životného štýlu * vie vysvetliť nebezpečenstvo závislostí * dokáže vysvetliť nebezpečenstvo, ktoré so sebou prináša nezodpovedný prístup k životnému prostrediu | Osobný a sociálny rozvoj |

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

**Žiak vie/dokáže**

* vymenovať a charakterizovať druhy sociálnych skupín
* ako predchádzať konfliktom
* vymenovať životné etapy
* vymenovať funkcie rodiny
* práva a povinnosti detí a členov rodiny
* vymenovať dôsledky rozvodu
* vymenovať druhy umenia
* vysvetliť slovo gýč a uviesť príklad
* vie ako sa vhodne obliecť na rôzne príležitosti
* kultúrne stolovať
* vymenovať masovokomunikačné prostriedky
* vymenovať niektoré negatívne a pozitívne stránky vplyvu masmédií na človeka
* dokáže povedať, čo vybavujeme na pošte, banke, úrade, polícii
* vie správne vyplniť rôzne tlačivá na pošte

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Osobnosť človeka | Práca vo dvojiciach  Frontálna výučba  Využitie IKT  Modelové situácie  Práca s textom  Brainstorming  Výklad |
| Estetika a náuka o kráse |
| Inštitúcie a úrady |

**Rozpis osnov**

**OBČIANSKA NÁUKA 2. ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**Celkový počet hodín: 33 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/**  **Medzipredmetové vzťahy** |
| * + - * 1. **Osobnosť človeka (20)** | Predmet psychológie  Osobnosť  Individualita  Sociálna skupina  Nežiaduce javy v sociálnych skupinách a formy intolerancie  Životné etapy človeka  Medzigeneračné vzťahy  Prevencia, príčiny a riešenie konfliktných situácií, dialóg  Rodina ako sociálna skupina  Priateľstvo a láska  Výber životného partnera  Manželstvo  Rodičovstvo, funkcie rodiny  Úplná, neúplná, náhradná rodina  Práva a povinnosti detí  Práva a povinnosti členov rodiny  Patologické javy v rodine  Námety a úlohy | psychológia  typy osobnosti  sociálna skupina  intolerancia  konflikt a jeho riešenie  dialóg  rodina a jej funkcie  práva a povinnosti detí  rozvod | * vie charakterizovať sociálnu skupinu * vie vymenovať a charakterizovať druhy sociálnych skupín * vie objasniť podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti – intolerancia, kriminalita, extrémizmus, šikanovanie * vie ako predchádzať konfliktom * vie vymenovať životné etapy * vie vymenovať funkcie rodiny * pozná práva a povinnosti detí a členov rodiny * pozná najčastejšie príčiny rozvodu * dokáže vymenovať dôsledky rozvodu | Osobný a sociálny rozvoj |
| * + - * 1. **Estetika – náuka o kráse (10)** | Druhy a žánre umenia  Estetika – náuka o kráse  Estetika v každodennom živote  Estetika odievania  Estetika bývania  Estetika stolovania  Estetika pracovného prostredia  Estetika životného prostredia  Kultúra v medziľudských vzťahoch  Druhy masovokomunikačných prostriedkov  Pozitívne a negatívne vplyvy masovokomunikačných prostriedkov na život človeka  Námety a úlohy | umenie  žáner  gýč  estetika  móda a jej funkcie  kultúrne dedičstvo  masmediálne prostriedky | * vie vymenovať druhy umenia a ich žánre * vie vysvetliť slovo gýč a uviesť príklad * vie ako sa vhodne obliecť na rôzne príležitosti * dokáže kultúrne stolovať * vie vysvetliť pojem kultúrne dedičstvo a vymenovať niektoré lokality zo Zoznamu svetového a kultúrneho dedičstva UNESCO na Slovensku * vie vymenovať jednotlivé druhy masovokomunikačných prostriedkov a ich funkciu * dokáže vymenovať negatívne a pozitívne stránky vplyvu masmédií na človeka | Mediálna výchova |
| * 1. **Inštitúcie a úrady (3)** | Pošta, banka  Úrad práce  Mestský úrad  Polícia | pošta  banka  úrady | * dokáže povedať, čo vybavujeme na pošte, banke, úrade, polícii * vie správne vyplniť rôzne tlačivá na pošte | Finančná gramotnosť |

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

**Žiak vie/dokáže**

* vymenovať znaky štátu
* vymenovať funkcie štátu
* jednoducho charakterizovať podstatu demokracie
* vysvetliť funkciu ústavy v štáte
* ako sa delí štátna moc v SR
* vymenovať základné funkcie orgánov štátnej moci SR
* stručne charakterizovať orgány ochrany práv a slobôd v SR
* charakterizovať podstatu volieb
* vymenovať základné dokumenty o ľudských právach
* vymenovať svetové náboženstvá
* aké pravidelné výdavky je potrebné uhradiť na plynulý chod domácnosti
* kto je neplatič
* vymenovať riziká nakupovania cez internet
* uviesť možnosti hľadania zamestnania
* s pomocou učiteľa napísať žiadosť a životopis

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Charakteristika štátneho zriadenia SR | Práca vo dvojiciach  Frontálna výučba  Využitie IKT  Modelové situácie  Práca s textom  Brainstorming  Výklad |
| Svetonázor a svetové náboženstvá |
| Príprava na samostatný život |

**Rozpis osnov**

**OBČIANSKA NÁUKA 3. ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**Celkový počet hodín: 30 1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/**  **Medzipredmetové vzťahy** |
| * + - 1. **Charakteristika štátneho zriadenia SR (18)** | Vznik Slovenskej republiky  Funkcie a úlohy štátu  Demokratické základy SR  Ústava SR  Najvyššie orgány štátnej moci  Národná rada SR – parlament  Vláda SR  Prezident SR  Orgány miestnej správy a samosprávy  Politické strany  Právo a zákonnosť  Občianske právo  Pracovné právo  Rodinné právo  Trestné právo  Súdy  Prokuratúra  Polícia  Notárstvo, advokácia  Práva a povinnosti občanov SR, volebný systém SR  Charakteristika základných ľudských práv  Základné dokumenty o ľudských právach  Námety a úlohy | znaky štátu  funkcie štátu  demokracia  ústava  orgány štátnej moci  zákonodarná moc  výkonná moc  súdna moc  samospráva  politická strana  koalícia, opozícia  Občiansky zákonník  Zákonník práce  ochrana zákonnosti  volebný systém  ľudské práva | * vie vymenovať a charakterizovať znaky štátu * vie vymenovať a charakterizovať funkcie štátu * dokáže charakterizovať podstatu demokracie * vie vysvetliť funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje * vie objasniť príčiny rozdelenia štátnej moci v SR na tri nezávislé zložky * vie vymenovať základné funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR * vie stručne charakterizovať orgány ochrany práv a slobôd v SR * vie uviesť príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štáte * ovláda praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi * vie charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb * vie obhájiť svoje práva a rešpektuje ľudské práva druhých ľudí * vie vymenovať základné dokumenty o ľudských právach | Osobný a sociálny rozvoj |
| * + - 1. **Svetonázor a svetové náboženstvá (7)** | Tvorba a charakteristika svetonázoru  Svetové náboženstvá  Kresťanstvo  Islam  Judaizmus  Hinduizmus  Budhizmus | idealizmus, materializmus  ateista  teológia, Biblia  Korán  synagóga, holokaust  reinkarnácia | * vie vymenovať svetové náboženstvá * dokáže určiť základné identifikačné znaky svetových náboženstiev * vie identifikovať prejavy náboženskej neznášanlivosti a fanatizmu | Multikultúrna výchova |
| * + - 1. **Príprava na samostatný život (5)** | Ako hospodáriť s peniazmi  Hľadáme ubytovanie, byt  Ako správne nakupovať  Orientácia v zamestnaní  U lekára  Námety a úlohy | účet  platobná karta  hypotéka  reklamácia  možnosti hľadania zamestnania  žiadosť, životopis | * vie aké pravidelné výdavky je potrebné uhradiť na plynulý chod domácnosti * vie kto je neplatič * pozná nevýhody prenájmu bytu/domu * pozná riziká nakupovania cez internet * pozná možnosti hľadania zamestnania * dokáže napísať žiadosť a životopis | Osobný a sociálny rozvoj |

**MATEMATIKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **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 zostrojovaní jednoduchých geometrických nákresov
* Získa 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 počtové 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.

1. **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 počítať, 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 učeniu 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

1. **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 jednotlivo, 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 počtové 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 |

1. **Spôsoby 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.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 1. | 1.Úvod do štúdia matematiky | 4 |
| 2. Čísla, premenná a počtové 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 |

1. **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 počtové operácie s prirodzenými, celými a racionálnymi číslami
* zakresliť prirodzené, celé a racionálne čísla na číselnú os
* používať kalkulačku pri počtových 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

1. **Učebnicové zdroje**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **učebnica** |
| Čísla, premenné, výrazy | V. Kobalská a kol.: Matematika pre SOŠ 1. časť, SPN, ISBN 978-80-10-01471-2 |
| Geometria |
|  | **Doplnková literatúra** |
|  | 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 počtové výkony s číslami (25)  + písomné práca a ich analýza (4) | Prirodzené čísla a operácie s nimi  Počtové operácie s prirodzenými číslami  Celé čísla  Počtové 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 sčitovať, odčitovať, 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 údajmi  Čítanie tabuliek s číselnými údajmi  Určenie počtu (odhad) | 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  •vedieť čítať údaje z grafického znázornenia  •vedieť odhadnú počet |  |
|  | 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 | Jednotky dĺžky, obsahu a objemu  Jednotky používané v odbore  Údaje vyjadrené v percentách  Výpočet percent,  Trojčlenka | •vedieť odmerať dĺžku a šírku útvaru  •vedieť požívať a premieňať jednotky dĺžky,  • poznať jednotky dĺžky používané v odbore  •zakresliť útvar do štvorcovej siete a určiť jeho obsah  • odhadnúť obsah útvaru podľa predošlých skúseností  •vedieť pracovať s údajmi vyjadrenými v percentách, vypočítať jednoduché úlohy s použitím percent | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |

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

Žiak po absolvovaní 2. ročníka bude z matematiky vedieť:

* prečítať a zapísať číslo zapísané pomocou mocniny
* vykonať jednoduché počtové 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 počtové 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 odmocním pomocou kalkulačky | Počtové operácie s reálnymi číslami.  Mocnina čísla. Kalkulačka, počítanie pomocou kalkulačky.  Sčitovanie mocnín,  Násobenie mocnín  Jednotky dĺžky, obsahu, objemu a ich premena s využitím počítania s mocninami.  Odmocnina.  Počítanie odmocním 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 sčitovať, odčitovať 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  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 | Konštrukcia, rysovacie pomôcky, zadanie, prvky štvorca, obdĺžnika trojuholníka, kružnice.  Zhodné zobrazenie.  Osová súmernosť stredová súmernosť, útvary osovo súmerné, stredovo súmerné.  Konštrukčná úloha, náčrt, rozbor, konštrukcia, postup. | •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 zobrazenia  •vedieť načrtnúť rôzne útvary osovo (stredovo) súmerné  •vedieť vyhľadať k danej téme informácie | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| 3. Práca s údajmi a informáciami (5)  + písomná práca a jej analýza (2) | 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 | Informácia a jej vyhľadávanie. Potrebné a nepotrebné informácie.  Ceny materiálov v odbore.  Zisťovanie cien materiálov. | •vedieť sa orientovať v informáciách v letákoch, časopisoch a na internete  •vedieť porovnať cenové ponuky | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |

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

Žiak po absolvovaní 3. ročníka bude z matematiky vedieť:

* vypĺňať 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 vyhľadané údaje a úspešne ich prezentovať |  |
|  | Prezentácia projektu  2.Školská úloha  Analýza |  |  |  |

**INFORMATIKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **0, 1, 0** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **33** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika učebného predmetu:**

Informatika má dôležité postavenie vo vzdelávaní, pretože podobne ako matematika rozvíja myslenie žiakov, ich schopnosť analyzovať a syntetizovať, zovšeobecňovať, hľadať vhodné stratégie riešenia problémov a overovať ich v praxi. Vedie k presnému vyjadrovaniu myšlienok a postupov a ich zaznamenaniu vo formálnych zápisoch, ktoré slúžia ako všeobecný prostriedok komunikácie. Poslaním vyučovania informatiky je viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi a toku informácií v počítačových systémoch. Buduje tak informatickú kultúru, t.j. vychováva k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. Toto poslanie je potrebné dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika a aplikovaním informačných technológií vo vyučovaní iných predmetov, medzi predmetových projektov, celoškolských programov a pri riadení školy. Systematické základné vzdelanie v oblasti informatiky a využitia jej nástrojov zabezpečí rovnakú príležitosť pre produktívny a plnohodnotný život obyvateľov SR v informačnej a znalostnej spoločnosti, ktorú budujeme. Oblasť informatiky zaznamenáva mimoriadny rozvoj, preto v predmete informatika je potrebné dôkladnejšie sa zamerať na štúdium základných univerzálnych pojmov, ktoré prekračujú súčasné technológie. Dostupné technológie majú poskytnúť vyučovaniu informatiky široký priestor na motiváciu a praktické projekty.

**Ciele predmetu**

Cieľom vyučovania informatiky je sprístupniť základné pojmy a techniky používané pri práci s údajmi a pri tvorbe algoritmov a výpočtových procesov. Podobne ako matematika aj informatika v spojení s informačnými technológiami vytvára platformu pre všetky ďalšie predmety. V predmete informatika je potrebné dôkladnejšie sa zamerať na štúdium základných univerzálnych pojmov, ktoré prekračujú súčasné technológie. Dostupné technológie majú poskytnúť vyučovaniu informatiky široký priestor na motiváciu a praktické projekty.

Výchovno-vzdelávací proces smeruje k tomu, aby žiaci získali kompetencie:

* sa oboznámili s pojmami údaj a informácia, s rôznymi typmi údajov, s ich zbieraním, uchovávaním, zobrazovaním, spracovaním a prezentovaním
* sa oboznámili so systémami na spracovanie údajov – z pohľadu ich architektúry (počítač, prídavné zariadenia, médiá, komunikácie) a logickej štruktúry (napr. operačný systém)
* si rozvíjali schopnosť algoritmizovať zadaný problém, naučili sa pracovať v prostredí bežných aplikačných programov, naučili sa efektívne vyhľadávať informácie uložené na CD alebo na sieti a naučili sa komunikovať cez sieť
* rozvíjali si formálne a logické myslenie, naučili sa viaceré metódy na riešenie problémov
* rozvíjali si svoje schopnosti kooperácie a komunikácie (naučili sa spolupracovať v skupine pri riešení problému, verejne so skupinou o ňom diskutovať a referovať)
* rozvíjali si svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, morálne a vôľové vlastnosti, húževnatosť, sebakritickosť a snažili sa o sebavzdelávanie
* naučili sa rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo informatických produktov, systémov a aplikácií (aby chápali, informácie, údaje a programy sú produkty intelektuálnej práce, sú predmetmi vlastníctva a majú hodnotu), pochopili sociálne, etické a právne aspekty informatiky.

**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 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 učeniu 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

1. **Metódy a formy práce:**

Vyučovanie informatiky sa uskutočňuje v počítačovej učebni. Na prvej hodine sa majú žiaci oboznámiť so zásadami a pravidlami bezpečnosti práce a s organizáciou práce v počítačovej učebni.

Každý žiak pracuje v každom ročníku minimálne na jednom projekte individuálne, resp. v tíme 2-3 žiakov.

V škole sa môže používať len legálne nadobudnutý softvér. Je neprípustné, aby sa vo vyučovaní používal, resp. predvádzal softvér nadobudnutý porušením licenčných a autorských práv. Tým by sa nemohol dosiahnuť jeden zo základných výchovných princípov a tiež jeden zo všeobecných cieľov informatiky – naučiť sa rešpektovať intelektuálne vlastníctvo. Predmet informatika musí vychovávať právne vedomie v súvislosti s IT.

Optimalizácia procesu vyučovania si vyžaduje vzhľadom na rýchly vývoj informačných technológií, aby učiteľ neustále študoval nové trendy v predmete, navštevoval semináre, konferencie, prednášky, zúčastňoval sa školení, sledoval odborné a pedagogické publikácie.

Pri voľbe vyučovacích metód sa prihliada na obsah vyučovania, materiálne vybavenie, vlastné činnosti a činnosti žiakov zacielené na dosiahnutie stanovených cieľov a kľúčových kompetencií žiakov. Využíva sa rozhovor, výklad, demonštrácia učiteľom, žiacka prezentácia, samostatná práca pri počítači.

***Aktivizujúce metódy*** - diskusia, demonštrácia

***Expozičné metódy*** – výklad, názorná ukážka, inštruktáž, samostatná práca, práca s pracovnými listami, návodmi, postupmi, práca s odbornou literatúrou, práca s internetom

***Fixačné metódy*** – práca na projektoch, opakovanie a precvičovanie učiva, stále náročnejších úloh, ktoré využívajú predchádzajúce poznatky

1. **Spôsoby hodnotenia:**

Žiak je hodnotený priebežne známkami a hodnotí sa :

1. riešenie úloh na počítači k jednotlivým témam

2. komplexné domáce a školské zadania

V prípade, že žiak z akéhokoľvek dôvodu chýba, musí si doplniť chýbajúce učivo a dopísať si aj opakovacie písomky v náhradnom termíne, ktorý určí učiteľ.

K týmto známkam získava žiak priebežne ďalšie známky za aktivity prejavované na vyučovacej hodine, za zapojenie sa do primeraných projektov, za mimoriadne zručnosti pri používaní programov a pod.

**Klasifikácia:**

Stupeň prospechu v danom klasifikačnom období sa určuje na základe priemeru známok, ktoré sa prideľujú podľa váhy, schválené na predmetovej komisii a 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.

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

Žiak po absolvovaní 2. ročníka bude vedieť:

* školské pravidlá pri používaní počítačov
* použiť prostredie textového editora
* otvoriť a uložiť súbor
* vybrať a použiť niektoré druhy písma
* používať exponenty a indexy
* používať špeciálne znaky
* nastaviť okraje dokumentu
* vytlačiť dokument
* nastaviť hustotu riadkovania
* používať jednoduchý tabulátor
* vložiť ozdobný nadpis
* nakresliť jednoduché obrázky
* vložiť obrázok
* umiestniť obrázok
* samostatne vytvoriť dokument
* poznať prostredie tabuľkového procesora
* zapísať do bunky text, číslo v správnom formáte
* do bunky zapísať vzorec
* použiť jednoduchú funkciu
* použiť niektoré ďalšie funkcie,
* použiť časové a dátumové funkcie
* vedieť vytvoriť zmysluplný graf podľa tabuľky
* na internete vyhľadať informácie, informácie o svojich právach, o právach spotrebiteľa
* prevziať obrázok z internetu
* vytvoriť dokument s použitím údajov z internetu
* poznať pravidlá pre vytváranie prezentácií
* vytvárať prezentácie
* vkladať časti z iných prostredí do prezentácie
* vytvoriť si e-mailovú schránku, použiť chat, posielať správy
* komunikovať v rôznych prostrediach, prostredie EDUPAGE, sociálne siete

**Obsah školského programu predmetu informatika**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 2.ročník |
| Kancelárske aplikácie textové a tabuľkové | 15 |
| Komunikácia prostredníctvom internetu | 3 |
| Prezentačné aplikácie | 12 |
| Grafické aplikácie | 3 |

**Kancelárske aplikácie textové a tabuľkové**

Obsahový štandard má za cieľ oboznámiť žiaka so spôsobom práce v prostredí kancelárskeho softvéru a naučiť ho na základnej užívateľskej úrovni v ňom pracovať. Pozornosť sa venuje základnému kancelárskemu softvéru na prácu s textom a tabuľkami. Žiak sa oboznámi s prostredím programov a naučí sa v nich pracovať na takej úrovni, ktorá mu bude prínosom v praktickom živote. V textovom softvéri sa žiak naučí pracovať s textom tak, aby bol schopný samostatne napísať napríklad žiadosť, životopis, motivačný list s príslušnou grafickou úpravou, alebo vytvoriť pozvánku obohatenú o grafické prvky. V tabuľkovom programe sa žiak naučí pracovať s číselnými dátami, základnými matematickými funkciami a zostrojiť jednoduchú grafickú závislosť. Obsahový štandard sa neorientuje na pokročilejšie použitie aplikačných programov.

**Komunikácia prostredníctvom internetu**

V tejto časti sa zameriame na komunikáciu prostredníctvom internetu medzi učiteľom a žiakom, email, prostredie edupage, chat.

**Prezentačné aplikácie**

Cieľom obsahového štandardu je osvojenie si základných zásad pri tvorbe prezentácií a získanie praktických zručností v práci s prezentačným softvérom s využitím poznatkov získaných v práci s grafikou a základným kancelárskym softvérom. Dôraz sa kladie aj na schopnosť žiaka verejne, v rámci skupiny prezentovať spracovaný materiál. Žiak získa prehľad o možnostiach aplikačného softvéru. Naučí sa vytvárať prezentácie obsahovo zamerané do odboru, kde dokáže spracovať témy z jednotlivých predmetov učebného odboru, prezentáciu školy, poprípade fiktívnej firmy. Žiak sa oboznámi a osvojí si základné zásady prezentovania a prakticky, v rámci pracovnej skupiny si to aj precvičí.

**Grafické aplikácie**

Obsahový štandard vedie žiakov k získaniu a osvojeniu si základných praktických činností s aplikáciami, určenými na jednoduchú úpravu, editáciu a spracovanie grafických formátov. Naučí sa ovládať digitálny fotoaparát, skener, poprípade iný záznamový zdroj a prenášať dáta z týchto zariadení do počítača. Získa praktické zručnosti v obsluhe grafických aplikácií orientované na jednoduchú úpravu obrázkov a fotografií. Grafické editačné aplikácie sa žiak naučí ovládať na základnej užívateľskej úrovni tak, aby vedel vytvoriť napríklad reklamný plagát alebo nakresliť grafické logo firmy.

**7. Učebnicové zdroje**

Varga, Hrušecká: Tvorivá informatika - Prvý zošit s internetom, CD-2006-11016/26870-2:092

Salanci: Tvorivá informatika - Prvý zošit o obrázkoch + CD, CD-2005-3046/28747-23:092

Blaho, Salanci: Tvorivá informatika - Prvý zošit o práci s textom + CD, CD-2007-14051/28982-1:092

Kalaš, Winczer: Tvorivá informatika - Informatika okolo nás, CD-2007-15414/32261-2:092

Kalaš a kol.: Informatika - učebnica pre SŠ, 776/2001-4

Jašková, Šnajder, Baranovič: Informatika pre SŠ – Práca s internetom, 0161/2000-4

Machová: Informatika pre SŠ - Práca s textom, 3840/2001-4

Lukáč, Šnajder: Informatika pre SŠ – Práca s tabuľkami, 391/2001-4

**Internetové zdroje**

www.infovek.sk

www.edi.fmph.uniba.sk

www.modernyucitel.net

www.notebookprekazdehoziaka.sk

www.microsoft.sk

www.bezpecnenainternete.sk

**Rozpis osnov informatika - 2.ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| 1.Kancelárske aplikácie textové a tabuľkové (15) | Úvod do predmetu, bezpečnostné predpisy a pravidlá používania počítačov v škole  Textový procesor, základná obrazovka  Otvorenie, uloženie dokumentu | Bezpečnostné predpisy a pravidlá používania počítačov v škole  Prostredie textového procesora, základné klávesy používané na ovládanie textového procesora  Príkazy na otvorenie a uloženie dokumentu  Použitie rôznych druhov a rôznych veľkostí písma, tučné šikmé a podčiarknuté písmo  Spôsoby písanie exponentov a indexov  Drobné obrázky, grécka abeceda, matematické symboly, okraje, dokument na výšku a na šírku papiera, presunutia, kopírovanie textu, vymazanie, bloky  Príkazy na vtlačenie a nastavenie tlačiarne,  možnosti panela kreslenia  Obrázky z knižnice obrázkov aj vlastné obrázky  Základné prostredia tabuľkového procesora  Text, číslo alebo vzorec v bunke, nastavenie formátu bunky  Zápis výpočtu v tabuľke  Funkcie v tabuľkovom procesore  Vytvorenie grafu podľa tabuľky | Poznať školské pravidlá pri používaní počítačov a dodržovať ich  Poznať prostredie textového editora  Vedieť otvoriť a uložiť súbor  Poznať niektoré druhy písma  Vedieť používať exponenty a indexy  Vedieť používať špeciálne znaky  Vedieť nastaviť okraje dokumentu  Vedieť vytlačiť dokument  Vedieť nastaviť hustotu riadkovania  Vedieť používať jednoduchý tabulátor  Vedieť vložiť ozdobný nadpis  Vedieť nakresliť jednoduché obrázky  Vedieť vložiť obrázok  Vedieť umiestniť obrázok  Vedieť samostatne vytvoriť dokument  Poznať prostredie tabuľkového procesora  Vedieť zapísať do bunky text, číslo v správnom formáte  Vedieť do bunky zapísať vzorec  Vedieť použiť jednoduchú funkciu  Vedieť použiť časové a dátumové funkcie, vedieť vytvoriť zmysluplný graf podľa tabuľky  Vedieť samostatne vytvoriť tabuľku a výpočty v nej | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| Typy písma, exponenty  Vkladanie symbolov, farba písma, podčiarknuté, tučné, nadpisy  Nastavenie okrajov, nastavenie strany  Nastavenie tlače, tlač, panel kreslenia |
| Vkladanie a umiestnenie obrázku  Tvorba dokumentu podľa predlohy  Tabuľkový procesor, popis prostredia |
| Obsah bunky, formátovanie  Vkladanie jednoduchých výpočtov  Použitie jednoduchých funkcií |
| Orámovanie, vystrihnutie, vloženie grafu  Tvorba tabuľky podľa zadania |
| 2.Komunikácia prostredníctvom internetu (3) | Elektronická pošta- email  Komunikácia prostredníctvom portálov –edupage  Chat, skype | Elektronická pošta, email  Komunikácia v prostredí edupage  Posielanie správ, vypracovanie zadaní prostredníctvom edupage  chat | Vedieť poslať správu prostredníctvom emailu, v prostredí edupage aj pomocou chatu napr. skype |  |
| 3.Prezentačné aplikácie (12) | POWER POINT základná obrazovka  Štýly, pozadie  Výber snímky  Písanie a vkladanie textu | Prezentačný program  POWER POINT,  snímka, štýl pozadie  Písanie textu vkladanie textu v POWER POINT,  vkladanie obrázkov, symbol, vkladanie symbolov,  graf, vkladanie grafov  Prepojenie, URL adresa na prepojenie, animácie, tvorba prezentácie, prezentovanie, komentár k prezentácii | •vedieť v programe POWER POINT vybrať vhodný typ snímky podľa obsahu,  zvoliť štýl a pozadie  •vedieť napísať a vložiť text ,  vložiť obrázok, symbol, graf  •vedieť podľa pokynov umiestniť obrázok symbol graf na snímku  •vedieť zadať prepojenie na URL adresu,  •vedieť vložiť animáciu a prechod snímok  •vedieť urobiť prezentáciu podľa predlohy, prezentovať | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| Vkladanie obrázkov  Vkladanie symbolov  Vkladanie grafov  Animácie |
| Prechod snímok, prepojenie  Vytvorenie prezentácie podľa predlohy  Vytvorenie vlastnej prezentácie  Vytvorenie vlastnej prezentácie |
| 4. Grafické aplikácie (3) | Prostredie programu skicár  Výplň, sprej, mnohouholníky, vkladanie textu  Tvorba obsahu v programe skicár | program SKICÁR, prostredie programu, výplň, sprej  Zobrazenie mnohouholníkov, vloženie textu, vystrihnutie obsahu stránky | •vedieť vyplniť tvar v programe SKICÁR, použiť sprej  •vedieť nakresliť mnohouholník podľa zadania a vložiť príslušný popis - text | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |

**Telesná a športová výchova**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál |
| **Názov VP** | 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby II. |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491 G 01 práca pri príprave jedál |
| **Zameranie** | 01 práca pri príprave jedál |
| **Stupeň vzdelania** | nižšie stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **2, 2, 2** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **192** |
| **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 súčasti 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 spektre pohybových a športových činností žiakov a vytvorenie príležitostí k ďalšiemu pohybovému zdokonaľovaniu a prehlbovaniu 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 zápolení 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:**

Základnouorganizačnou 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. Nácvik, 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 výchovy 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 homanistického 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 všímame 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 pridržiavame 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**

1. 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, pálka, 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 pálkou 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.** | **Telesná a športová výchova** | **66** |
| 1. Teoretické poznatky – priebežné počas hodín TEV | 4 |
| 1. Testovanie VPV | 4 |
| 1. Atletika (jar, jeseň) | 16 |
| 1. Športové činnosti v kolektíve | 28 |
| 1. Športové činnosti kreatívne | 14 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| **3.** | **Telesná a športová výchova** | **60** |
| 1. Teoretické poznatky – priebežné počas hodín TEV | 4 |
| 1. Testovanie VPV | 4 |
| 1. Atletika (jar, jeseň) | 16 |
| 1. Športové činnosti v kolektíve | 25 |
| 1. 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 |

**Rozpis osnov telesná a športová výchova 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 2/66 hodín 1. ročník**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 (nácvik)  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  3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. | A- hod granátom  A- vytrvalostný beh  A- štafetové súťaže družstiev, skok do diaľky – nácvik  A- hod granátom – zdokonaľovanie  A- orientačná kontrola pohybovej výkonnosti  A- orientačná kontrola PV  A- orientačná kontrola PV  B- Hra + pravidlá | Nácvik hodu granátom  Relaxačné cvičenia  Základy skoku do diaľky  Technika z miesta  100 m, skok do diaľky  1500 m,  hod granátom  Porozumenie hry | Zvládnuť techniku hodu granátom  Zvládnuť 8minút terén  Zvládnutie skoku do diaľky  Zvládnutie techniky  Zvládnutie limitu  Zvládnutie limitu  Zvládnutie limitu  Zvládnutie Hry | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. | B- nácvik driblingu v pohybe,  B- súťaže s loptou, nácvik driblingu v pohybe  B- nácvik prihrávky piamo, 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- nácvik vedenia lopty, súťaže s loptou, základné pravidlá  F- vedenie lopty medzi prekážkami, zápas  F- nácvik prihrávok na mieste a v pohybe, štafetové hry  F- nácvik rôznych techník streľby, súťaž v kopaní na bránku, činnosť brankára  F- turnaj vo futbale  F- turnaj vo futbale | Vedenie lopty, stanovištia , pravidlá  Správna technika vedenia lopty  Rozdelenie do skupín a herná činnosť  Technika streľby na bránku  Pravidlá HČJ v hre | Zvládnutie vedenia lopty v pohybe  Zvládnutie HČJ v hre  Zvládnutie prihrávky  Zvládnutie presnej streľby  Zvládnutie samotnej hry | Ochrana života a zdravia |
| 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 posiľňovni | 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  G – prezentácia zostáv, hodnotenie a sebahodnotenie  V –odbitie obojruč zhora, zdola cez sieť  V – prihrávka na nahrávača, spodné podanie, hra 2:2 | Podľa vlastného výberu  Koza, skrčka, roznožka  Podľa vlastného výberu  Vlastný pohľad na zostavy  Skúšanie v skupinách  Presnosť a cit pri nahrávaní a podávaní | Hodnotenie prvkov  Zvládnutie základných prvkov  Zvládnutie základných prvkov  Zvládnutie základných prvkov  Zvládnutie volejbalových zručností  Zvládnuť samotné podanie a nahrávanie | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 1.Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť  3. Športové činnosti v kolektíve volejbal  2.Atletika | 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 kĺbovú 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 |

**Rozpis osnov telesná a športová výchova 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 2/66 hodín 2. ročník**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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  F - futbal nácvik postupného útoku  F- nácvik výmeny miest hráčov v pohybe | Streľba z rôznych vzdialeností , hra na kráľa strelcov,  2x2 v hre, presnosť nahrávky a zakončenie  Rozdelenie do družstiev ,samotná hra,  Rozvoj obratnosti, rýchlosti, kolektívnej súdržnosti.  Postupný prechod z obrany do útočného pásma súpera  Nácvik výmeny hráčov bez lopty a s loptou | Trafiť do koša  Zvládnutie hry  Základne pravidlá ,výsledok turnaja  Žiak zvláda samotnú hru  Zvládnuť útočnú situáciu  Využitia v hre samotné uvoľnenie hráča | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 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, streľba na kôš v pohybe- súťaž  B – bránenie útočníka s loptou, hra 2-2  B- hra  B –orientačná kontrola PV- streľba HČJ  B – orientačná kontrola PV  NH- turnaj v nohejbale | Spracovanie lopty, vedenie a samotná streľba  Technické bránenie, správne postavenie a presunutia  Rozmiestnenie hráčov  Streľba, 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 |
| 3. Športové činnosti kreatívne a  kolektívne  4. Gymnastika | NH- turnaj v stolnom tenise  NH – stolný tenis hra  G – základy šplhu na lane  G – akrobatická zostava  G – posilňovňa  G – posilňovňa | Pravidlá, podanie, spracovanie lopty  Zdokonaľovanie sa v hre, podanie, príjem  Správne uchytenie, príraz nôh, šplh  Kotúľ v pred, vzad, a premet bokom  Rozvoj sily a výbušnosti v posilňovni  Výmik, príťahy, | Zvládnutie herných prvkov  Zvládnutie hry  Zvládnutie šplhu na lane  Zvládnutie zostavy  Zvládnutie cvič. úkony  Zvládnutie cvič. úkony | Ochrana života a zdravia |
| 4. Gymnastika  3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne | G – medicinbalové cvičenia  G – švihadlo  V- nácvik podania z hora  V –odbitie obojruč. zhora  V – hra  Význam olympionizmu (Učeb.) | 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 | Zvládnutie hodov  Zvládnutie preskoku  Zvládnutie podania  Zvládnutie odbitia  Zvládnutie hry  Základná história | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a  kolektívne  2. Atletika | V – orientačná kontrola PV  B – orientačná kontrola PV  NH- fustsal 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 | 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 | Zvládnuť odbitie  Zvládnuť hru  Zvládnuť hernú činnosť  Zvládnuť hru  Zvládnuť štart  Zvládnutie striedavého behu  Splnenie limitov  Splnenie limitov | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 2. Atletika | 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 | Rozcvička, samotné určenie tempa  Práca s mapou  Určovanie svetových strán  Určovanie svetových strán  Technika hodu z miesta  Intervalový beh  Okolie Kremnice | Zvládnutie predpísaného času súvislým behom  Orientácia v mape  Poznať svetové strany  Poznať svetové strany  Zvládnuť hod granátom  Zvládnutie striedavého behu  Správanie sa v prírode | Osobnostný a sociálny rozvoj |

**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 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** |
| **Tretí** | 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 |

**Rozpis osnov telesná a športová výchova 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál 2/60 hodín 3. ročník**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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,  skipinng, krížový beh, bokom, dozadu,  ukážka štartu a šľapavého 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- súťaže s loptou  F- turnaj vo futbale,  F- turnaj vo futbale  G- premet bokom  kotúľ vzad do stojky,  G - kotúľ letmo ponad náradie | Ukážka, činnosť po strate lopty  Streľba z rôznych vzdialenosti  Rozdelenie do družstiev, vysvetliť základné pravidlá  Rozcvičenie, ukážka, dopomoc  Ukážka, dopomoc | Pohyb po strate lopty  Technicky zvládnuť streľbu 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 smeru  G – technika strečingu a jeho význam pre telesnú výchovu a šport  B – uvoľnenie sa s loptou, | Kruhové posilňovacie cvičenie  Kruhové posilňovacie cvičenie  Ukážka, driblingu  Ukážka, upozornenie na chyby  Precvičenie strečingových cvičení  Ukážka uvoľnenia vysvetlenie techniky | Správne zvládnuť dané cvičenie  Správne zvládnuť dané cvičenie  Zvládnuť dribling  Viesť loptu v rôznych smeroch  Cvičiť dané cviky a ich význam  Uvoľniť sa s loptou okolo hráča, | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. | B -streľba 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 | Streľba 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 streľby  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  Resustitácia, 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 vyhodiť loptu ,podať 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- fustsal HČJ nácvik, hra družstiev  NH- bedminton – hra  NH- bedminton - súťaž dvojíc  Stolný tenis nácvik  Stolný tenis ,pravidlá  Stolný tenis -turnaj  Stolný tenis -turnaj | Rozdelenie do družstiev, samotná hra  Ukážka. držanie rakety, forhand , bekhend Turnaj jednotlivcov až dvojíc, pravidlá  Ukážka ,forhend ,bekhend, podanie  Ukážka, zdokonaľovanie hry ,vysvetlenie zákl. pravidiel  Turnaj jednotlivcov, štvorhra | HJČ v hre  Zvládnuť dané údery  HČJ v hre ,základné pravidlá  Zvládnuť základné údery  Ovládať pravidla stolného tenisu  Osvojenie základných úderov v hre | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 2. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť  Atletika | 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 | Atletická abeceda ukážka, prevedenie  Ukážka štartov, nácvik  Fartlek hra s rýchlosťou  Vysvetlenie rozbehu, odrazovej nohy a práca rúk pri doskoku  Vychádzka do prírody  Práca s mapou | Osvojenie si cvikov atl. Abecedy  Ovládať štarty v atletike na povel  Vedieť zrýchliť a spomaliť v nepretržitom behu  Vymerať  Vedieť ako sa ma človek správať v prírode  Poznať základne značky v mape | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 2. Atletika | Orientácia v teréne  Topografické značky  Hodnotenie 2 pol. roka  Hodnotenie 2 pol. roka | Určovanie svetových strán  Vysvetliť základné top. Značky  Zhodnotiť cely ročník | Vedieť pomenovať svetové strany  Ovládať nie ktoré top. Značky  Vedieť hodnotenie za tv. | Osobnostný a sociálny rozvoj |

* 1. Učebné osnovy odborných predmetov

U**čebné osnovy**

**odborných predmetov**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | PRÍPRAVA JEDÁL |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **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 |

## TECHNOLÓGIA

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **2, 2, 2** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **192** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**1.Charakteristika predmetu**

Odborný predmet technológia v učebnom odbore kuchár – obchodná prevádzka rozvíja, rozširuje a prehlbuje učivo z predmetu potraviny a výživa. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o 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. Učivo žiakovi poskytne potrebné vedomosti o potravinách, ich úpravách, o ich akosti, zložení a skladovaní. Učivo je zamerané predovšetkým na základné technologické postupy používané pri príprave jedál. Okrem klasických technologických postupov sa dôraz kladie aj na inovačné trendy v odbore. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, potraviny a výživa, a stolovanie.

**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 neviedli 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 odbornom 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**

**Používané metódy** : vysvetľovanie, aktivizačný a heuristický rozhovor s prvkami problémového vyučovania, diskusia, brainstorming, metóda aktívneho čítania a písania, metódy riešenia úloh – projektové práce, metóda demonštrovania a pozorovania. Vo veľkej miere využívať metódy z hľadiska logiky a to: analyticko-synetická, induktívna, deduktívna a porovnávacia metóda.

Maximálne využívať pri vysvetľovaní učiva nové IKT – prezentácie v Power Pointe, využívanie internetu.

**Základné formy vyučovania:** frontálna práca, individuálne zamestnanie žiakov, skupinová práca, práca s učebnicou, využitie odbornej literatúry – receptúry.

**4. Spôsoby 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, známkou, 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 - zisťujeme 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, známkou. 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.

Spôsoby hodnotenia: - individuálnym skúšaním

- frontálnym skúšaním

- písomnou formou

- testom s možnosťou výberu odpovede

**5. Obsah školského vzdelávacieho programu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ročník** | **Prehľad tematických celkov** | **Počet hodín** |
| **1.**  **(66)** | 1. Úvod do predmetu | 6 |
| 2. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu | 15 |
| 3. Základné tepelné úpravy | 12 |
| 4. Polievky, technologický postup prípravy polievok | 10 |
| 5. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám | 12 |
| 6. Technologický postup prípravy omáčok | 11 |
| **2.**  **(66)** | 1. Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál | 10 |
| 2. Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov | 8 |
| 3. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa | 12 |
| 4. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa | 9 |
| 5. Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa | 11 |
| 6. Technologický postu prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat | 10 |
| 7. Technologický postu prípravy jedál z mletého mäsa | 6 |
| **3.**  **(60)** | 1. Príprava jedál z rýb | 4 |
| 2. Príprava jedál z hydiny | 5 |
| 3. Príprava jedál zo zveriny | 5 |
| 4. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne | 10 |
| 5. Technologický postup prípravy jedál na objednávku | 10 |
| 6. Technologický postup prípravy múčnikov | 7 |
| 7. Medzinárodná gastronómia | 4 |
| 8. Diétne stravovanie | 5 |
| 9. Opakovanie učiva zo všetkých ročníkov, príprava na ZS | 10 |

**6. Učebnicové zdroje**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P. č.** | **Autor** | **Názov** | **Vydavateľstvo** |
| 1. | Ing. Karol Gara, Ing. Daniela Máziková, Jaroslava Gogová | Technológia pre 1. ročník UO kuchár | EXPOL PEDAGOGIKA, 2014 |
| 2. | Ing. Karol Gara, Ing. Daniela Máziková, Ing. Ľudmila Verčimáková | Technológia pre 2. ročník UO kuchár | EXPOL PEDAGOGIKA, 2013 |
| 3. | Ing. Karol Gara, Ing. Daniela Máziková, Ing. Alena Brandšteterová | Technológia pre 3. ročník UO kuchár | EXPOL PEDAGOGIKA, 2014 |

**7. Požiadavky na výstup z  prvého ročníka**

Žiak po absolvovaní 1. ročníka z technológie bude vedieť:

* zásady hygieny a bezpečnosti práce
* poznať princípy osobnej hygieny pri varení
* vedieť rozdeliť kuchynské úpravy pokrmov (z časového a tepelného hľadiska)
* vedieť čistenie surovín rastlinného pôvodu (suchým a mokrým spôsobom)
* vedieť opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia
* definovať mletie, šľahanie, krájanie, škrabanie
* vysvetliť postup predbežnej úprava mäsa
* definovať varenie, dusenie, pečenie, zapekanie, vyprážanie
* 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
* charakterizovať význam príloh
* vymenovať prílohy zo zemiakov, z múky, cestovín
* určiť dávkovanie príloh

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Úvod do predmetu** | Informačnoreceptívna -  výklad | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca |
| **2. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor, opakovanie | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s učebnicou |
| **3. Základné tepelné úpravy** | Informačnoreceptívna -  výklad  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s učebnými pomôckami |
| **4. Polievky, technologický postup prípravy polievok** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna a individuálna práca  Využite katalógov, reklamných časopisov |
| **5. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Využitie IKT | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s projekčnou technikou |
| **6. Technologický postup prípravy omáčok** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna  Využitie odbornej literatúry-  receptúry |

**8. Rozpis osnov 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**Technológia 1. ročník Celkový počet hodín: 66**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredme-tové vzťahy** |
| **1. Úvod do predmetu technológia (6)**  **2. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu**  **(15)** | Úvod do predmetu  BOZP  Osobná hygiena  Hygiena pracoviska  Hygiena pri práci s pokrmom  Hygienické požiadavky na prípravu pokrmov  Rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov z časového hľadiska  Rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov z tepelného hľadiska  Spôsoby spracovania potravín rastlinného spôsobu  Čistenie suchým spôsobom  Čistenie vodou  Opracovanie zeleniny  Opracovanie zemiakov  Predbežné úpravy mäsa  Opracovanie a delenie hydiny  Opracovanie rýb  Opracovanie pernatej zveriny | technológia  zásady hygieny a bezpečnosti pri práci,  osobná hygiena  hygiena pracoviska  hygiena pri práci s pokrmom  tepelná úprava pokrmov  fyzikálne zmeny pokrmov  biologické zmeny pokrmov  chemické zmeny  doba úpravy pokrmov  čistenie zeleniny, ovocia, zemiakov a koreňovej zeleniny  preberanie, lúpanie, škrabanie, obkrajovanie, vykôstkovanie  ponorením do vody, prúdom vody, máčaním, sprchovaním  krájanie, strúhanie, vykrajovanie  krájanie na jemno, na rezance,  krájanie na hranolčeky, polenie  odblaňovanie, krájanie, plnenie, mletie, špikovanie, rolovanie  predbežná úprava hydiny  Predbežná úprava rýb - zabíjanie, čistenie, pitvanie, sťahovanie z kože  ( pitvať, deliť, umývať, vykostiť ) | * zaradiť technológiu do systému odborných predmetov * ovládať zásady hygieny pri práci * poznať princíp osobnej hygieny * poznať požiadavky na hygienu pri práci s pokrmom * charakterizovať kuchynskú úpravu, mechanické zmeny, fyzikálno-chemické zmeny potravín * rozlíšiť prípravu pokrmov podľa druhu úprav * rozoznať spôsoby čistenia suchým spôsobom * rozoznať spôsoby čistenia mokrým spôsobom * vymenovať spôsoby opracovania rôznych druhov zeleniny * vymenovať spôsoby opracovania zemiakov, ovocia * poznať spôsoby predbežnej úpravy mäsa * určiť postup úpravy drobných zvierat * povedať postup úpravy rýb * určiť postup úpravy hydiny | Potraviny, témy – ovocie, zelenina |
| **3. Základné tepelné úpravy (12)**  **4. Polievky, technologický postup prípravy polievok (10)** | Opracovanie a delenie mäsa jatočného dobytka  Predbežné tepelné úpravy potravín  Mechanické úpravy potravín  Korenenie potravín  Varenie  Zásady pri varení  Zápravanie  Dusenie  Zásady pri dusení  Priebeh dusenia  Pečenie  Zásady pri pečení  Zapekanie  Vyprážanie  Zásady pri vyprážaní  Opakovanie tematického celku  Význam a rozdelenie polievok  Hnedé polievky - vývary  Základné vývary – vývar A,B  Technologický postup prípravy slepačieho vývaru  Čistenie, zosilňovanie a ochucovanie vývarov  Biele polievky  Príprava zápražky, Zjemňovanie bielych polievok  Vložky a závarky do polievok  Desiatové polievky | opracovanie pernatej zveriny  spôsob úpravy jatočného dobytka  stužovanie, blanšírovanie, rozmrazovanie, sparovanie  šľahanie, cedenie, pasírovanie, lisovanie  korenenie potravín  varenie rôznych druhov zeleniny, hydiny, rýb  spôsoby varenia mäsa  princíp dusenia  popísať postup dusenia mäsa, zeleniny, hydiny, rýb  princíp pečenia  zásady pečenia mäsa v rúre, na ražni a rošte  význam zapekania  princíp vyprážania  zásady vyprážania  zovšeobecnenie poznatkov  úloha polievok vo výžive  rozdelenie polievok  vývar ako základ polievok  vývar A, vývar B  druh potravín, postup prípravy  suroviny potrebné na čistenie vývarov  rozdelenie bielych polievok  postup prípravy zápražky ,  suroviny na zjemňovanie  druhy vložiek, druhy závariek  príprava desiatových polievok | * určiť postup úpravy mäsa jatočného dobytka * popísať jednotlivé spôsoby predbežnej tepelnej úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu * vedieť použiť vhodné koreniny na rôzne druhy mäsa * definovať varenie * povedať princíp varenia zeleniny, mäsa, cestovín * charakterizovať dusenie * vymenovať spôsoby dusenia * vymenovať zásady dusenia * charakterizovať pečenie * vymenovať spôsoby pečenia * charakterizovať zapekanie * charakterizovať vyprážanie * vysvetliť spôsoby vyprážania mäsa * zvládnuť náplň učiva – tepelné úpravy      * poznať význam polievok pre organizmus * vedieť rozdeliť polievky podľa druhu použitých surovín * povedať technologický postup slepačieho vývaru * vysvetliť postup čistenia vývarov * vymenovať druhy bielych polievok a rozoznať rozdiely   prípravy medzi nimi   * povedať postup prípravy zápražky, spôsoby zjemňovania * poznať rozdiel medzi vložkami a závarkami do polievok * charakterizovať desiatové polievky | Potraviny  - druhy mäsa, delenie mäsa |
| **5. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám**  **( 12)**  **6. Technologický postup prípravy omáčok (11)** | Charakteristika a význam príloh  Druhy príloh  Prílohy zo zemiakov  Prílohy z múky – technologický postup prípravy kysnutej knedle a halušiek  Prílohy z cestovín  Prílohy zo zeleniny  Tepelná úpravy zeleniny  Prílohy z ryže a obilnín  Prílohy zo strukovín  Jednoduché šaláty  Marinády a dresingy  Jednoduché doplnky – ovocie a zeleniny  Omáčky – význam vo výžive človeka  Zásady prípravy omáčok  Rozdelenie omáčok  Príprava základných bielych omáčok  Príprava základných hnedých omáčok  Studené omáčky  Krycie omáčky  Špeciálne omáčky k vareným mäsám  Záverečné opakovanie | charakteristika príloh  rozdelenie príloh  úprava zemiakov varením, dusením  pečením, vyprážaním  druh potravín a technologický postup prípravy kysnutej knedle a halušiek  úprava cestovín  domáce cestoviny  význam zeleniny  zásady pri tepelnej úprave zeleniny  príprava ryže pred tepelnou úpravou  príprava dusenej ryže  vymenovať strukoviny  druh potravín a technologický postup  hrachovej kaše ( fazule )  šaláty pripravované z varenej zeleniny  charakteristika, druhy dresingov a marinád  význam omáčok  zásady pri príprave omáčok  zahusťovanie omáčok  dochucovan1ie omáčok  príprava omáčok – bešamel, španielska  charakteristika, využitie, druhy studených omáčok  základná majonéza,  prírodný rôsol  charakteristika, využitie, druhy teplých omáčok  zovšeobecnenie poznatkov | * charakterizovať význam príloh * vymenovať druhy príloh * porovnať technologický postup úpravy zemiakov rôznymi tepelnými úpravami * vymenovať druhy príloh z múky a povedať technolog. postup kys. knedle a halušiek * povedať postup varenia cestovín * vymenovať druhy zeleniny * technologický postup príloh zo zeleniny * povedať prípravu zeleninových .pokrmov na prírodný spôsob * povedať technologický postup prípravy dusenej ryže * povedať postup prípravy hrachovej kaše ( fazule) * vysvetliť rozdiel medzi surovou a varenou zeleninou vybrať vhodnú marinádu do šalátov * vymenovať suroviny na prípravu niektorých dresingov a marinád * charakterizovať omáčky * vymenovať zásady pri príprave omáčok, zahusťovaní * rozdeliť omáčky podľa druhu * vedieť technologický postup prípravy zákl. omáčok * popísať technologický. postup prípravy majonézy * popísať technologický. postup prípravy rôsolu * charakterizovať špeciálne omáčky, vymenovať ich názvy * upevniť vedomosti |  |

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

Žiak po absolvovaní 2. ročníka z technológie bude vedieť:

* charakterizovať bezmäsité jedlá
* vymenovať druhy bezmäsitých jedál
* charakterizovať múčne jedlá
* vedieť povedať technologický postup kaší, liateho, zemiakového, tvarohového, kysnutého cesta
* charakterizovať hovädzie mäso a rozdeliť hovädzie mäso
* charakterizovať význam základov pri dusení mäsa
* povedať technologický postup španielskeho vtáčika
* vymenovať hovädzie vnútornosti
* charakterizovať a deliť teľacie mäso
* povedať technologický postup teľacieho perkeltu a pečeného stehna
* porovnať vyprážanie teľacieho mäsa podľa množstva tuku
* charakterizovať a deliť bravčové mäso
* povedať technologický postup moravského vrabca, bravčového rezňa
* 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
* charakterizovať mletého mäso
* povedať technologický postup mäsovej rolády, bravčovej fašírky,mortadely

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál** | Informačnoreceptívna -  výklad | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca |
| **2. Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor, opakovanie | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s učebnicou |
| **3. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa** | Informačnoreceptívna -  výklad  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s učebnými pomôckami |
| **4. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna a individuálna práca  Využite katalógov, reklamných časopisov |
| **5. Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Využitie IKT | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s projekčnou technikou |
| **6. Technologický postu prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna  Využitie odbornej literatúry-  receptúry |
| **7. Technologický postu prípravy jedál z mletého mäsa** | Informačnoreceptívna -  výklad  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s učebnými pomôckami |

**8. Rozpis osnov 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**Technológia 2. ročník Celkový počet hodín: 66**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | | **Prierezové témy/ medzipredme-tové vzťahy** | |
| **1.Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál (10)**  **2.Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov (8)**  **3. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa (12)** | Význam bezmäsitých jedál  Druhy bezmäsitých jedál  Jedlá zo zemiakov  Jedlá zo zeleniny  Jedlá zo strukovín a húb  Jedlá z ryže  Jedlá z cestovín  Jedlá z vajec  Jedlá zo syrov  Význam vegetariánskej stravy  Charakteristika múčnikov a  ich rozdelenie  Kaše  Jedlá z kysnutého cesta  Jedlá z liateho cesta  Jedlá zo zemiakového cesta  Jedlá z  tvarohového cesta  Žemľovky  Nákypy  Charakteristika hovädzieho mäsa  Schéma delenia hovädzieho mäsa  Kuchynské rozdelenie hovädzieho mäsa  Použitie jednotlivých častí hov. mäsa  Úprava hov. mäsa varením  Základy, druhy základov  Úprava hov. mäsa dusením  Hovädzie pečienky -Hov. pečienka na smotane | Význam bezmäsitých jedál  Rozdelenie bezmäsitých pokrmov podľa základnej potraviny  Druhy pokrmov zo zemiakov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál zo zeleniny a strukovín, druhy pokrmov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál z húb, druhy pokrmov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál z ryže a cestovín,  Druhy pokrmov  varené, pražené, vyprážané,  omelety  Druhy syrov na tepelnú úpravu  vegetariánska strava  Charakteristika, druhy ciest na prípravu múčnych jedál, druhy pokrmov  Základný technologický postup kysnutého cesta  Charakteristika, druhy múčnikov z liateho cesta  Technologický postup, druhy palaciniek  Technologický postup prípravy zemiakového a tvarohového cesta  Technologický postup prípravy žemľovky a nákupu  Hovädzie mäso z hľadiska výživy  Časti hovädzieho mäsa  Predné a zadné hov. mäso  Delenie mäsa na porcie  Rebro, hruď, podplecie, krk, nožina, husička  Sviečkovica, roštenka, plece, stehno  Zásady pri varení hov. Mäsa, spôsoby varenia  Charakteristika základov,  delenie základov z rôznych hľadísk  Zásady pri dusení hov. mäsa  Charakteristika hov. pečienok, technologický postup prípravy hov. pečienky na smotane | * charakterizovať význam bezmäsitých jedál – obsah * vymenovať bezmäsité pokrmy * popísať technologické postupy bezmäsitých jedál zo zemiakov * vymenovať druhy húb a jedlá z húb * vymenovať jedlá z ryže, cestovín * vymenovať jedlá z vajec * vymenovať jedlá zo syrov * porovnať rozdiely vegetariánskej a vegánskej stravy * zistiť úroveň vedomostí   •charakterizovať a rozdeliť múčniky podľa zložitosti prípravy  •opísať základný technologický. postup kysnutého cesta a vymenovať suroviny na ich prípravu  •poznať technologický postup prípravy liateho cesta, vymenovať múčniky z liateho cesta  •opísať technologický postup prípravy palaciniek a lievancov  •opísať technologický postup prípravy zemiakového, tvarohového cesta  •Poznať technologický postupy prípravy žemľovky a nákypu  • charakterizovať hovädzie mäso  • zakresliť jednotlivé časti hov. mäsa do prázdnej schémy  • rozdeliť hov. mäso na predné a zadné, vymenovať spôsoby krájania mäsa  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým častiam hov. mäsa  • vymenovať zásady pri varení hov. mäsa  • porovnať spôsoby varenia hov. mäsa medzi sebou  • definovať základ, poznať hľadiská delenia základov a priradiť k nim príslušné základy  • vymenovať zásady pri dusení hov. mäsa  • charakterizovať hov. pečienky, zapísať tech. postup prípravy hov. pečienky na smotane | | Potraviny a výživa  Potraviny a výživa | |
|  | Roštenky – roštenka prírodná  Plnené závitky – španielsky vtáčik  Úprava hov. mäsa pečením na anglický spôsob  Hovädzie vnútornosti | Charakteristika hov. pečienok, zásady pri príprave, technologický postup prípravy prírodnej roštenky  Zásady pri príprave plnených závitkov, technologický postup prípravy španielskeho vtáčika  Technologický postup prípravy anglického roastbeefu  Rozdelenie hov. vnútorností | • charakterizovať roštenky, poznať zásady pri ich príprave,  • poznať zásady pri príprave závitkov  • opísať anglický spôsob pečenia  • prerozprávať technologický postup prípravy anglického roastbeefu  • vymenovať hovädzie vnútornosti |  | |
| **4. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa (9)** | Charakteristika a delenie teľacieho mäsa  Použitie jednotlivých častí teľacieho mäsa v kuchynskej úprave  Tepelná úprava teľacieho mäsa varením  Tepelná úprava teľacieho mäsa zaprávaním  Tepelná úprava teľacieho mäsa dusením, teľací perkelt  Tepelná úprava teľacieho mäsa pečením, teľacie karé pečené | Charakteristika a kuchynské rozdelenie teľacieho mäsa  Použitie častí: orech, karé, plece, krk, hruď  Varenie teľacieho mäsa  Teľacie mäso zaprávané  Postupnosť pri dusení teľacieho mäsa  Technologický postup prípravy  Postupnosť pri pečení teľacieho mäsa, zásady pri pečení  Technologický postup prípravy pečenia | • charakterizovať teľacie mäso, zakresliť jednotlivé časti hov. mäsa do prázdnej schémy  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým častiam teľ. mäsa  • porovnať spôsoby varenia hov. mäsa medzi sebou  •prerozprávať technologický postup prípravy teľacieho mäsa zaprávaného  • prerozprávať všeobecný spôsob dusenia mäsa  • prerozprávať technologický postup prípravy teľacieho perkeltu  • prerozprávať všeobecný spôsob pečenia teľacieho mäsa, poznať zásady potrebné pri pečení  • prerozprávať technologický postup prípravy teľacieho karé pečeného |
| **5. Technologický postup prípravy jedál z**  **bravčového mäsa (11)** | Predbežná úprava mäsa pred vyprážaním a vyprážanie  Teľací parížsky rezeň, teľacie rebierko vyprážané  Opakovanie teľacieho mäsa  Charakteristika bravčového mäsa  Schéma delenia brav. mäsa  Použitie jednotlivých častí brav. mäsa v kuchynskej úprave  Použitie jednotlivých častí brav. mäsa v kuchynskej úprave  Úprava brav. mäsa varením  Úprava brav. mäsa dusením | Suroviny a spôsob prípravy  Príprava mäsa, suroviny na obaľovanie  Spôsoby vyprážania  Zovšeobecnenie poznatkov  Akostné znaky bravčového mäsa  Časti brav. mäsa  Použitie častí: stehno, pečienka, plece  Použitie častí: krkovička, bôčik, hlava, koleno  Bravčový obarové koleno, bôčik  Príprava mäsa | • opísať jednotlivé prac. úkony predbežnej úpravy mäsa pred vyprážaním,  • prerozprávať technologický postup prípravy teľacieho parížskeho rezňa,  teľacieho rebierka vyprážaného a uviesť rozdiel medzi nimi  • charakterizovať bravčové mäso  • zakresliť jednotlivé časti brav. mäsa do prázdnej schémy  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým častiam brav. mäsa  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým častiam brav. mäsa  • prerozprávať technologický postup prípravy bravčového obarového bôčiku  a kolienka  •prerozprávať všeobecný spôsob dusenia mäsa |  | |
|  | Úprava brav. mäsa pečením  Úprava brav. mäsa vyprážaním | Príprava mäsa, zásady pri pečení mäsa  Príprava mäsa, suroviny na obaľovanie | • poznať prípravu mäsa a zásady pri pečení mäsa  • opísať jednotlivé prac. úkony predbežnej úpravy mäsa pred vyprážaním, vymenovať spôsoby obaľovania mäsa pred vyprážaním |  | |
| **6. Technologický postu prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat**  **(10)** | Použitie a spracovanie slaniny  Tepelná úprava údeného mäsa  Príprava jedál z bravčových vnútorností  Charakteristika, delenie baranieho mäsa  Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa  Úprava baranieho mäsa varením, dusením  Baraní paprikáš ,baranie stehno dusené  Príprava jedál z baraních vnútorností  Príprava jedál z jahňaťa a kozľaťa | Druhy slaniny  Údené mäso, šunka  Bravčové vnútornosti  Charakteristika a kuchynské rozdelenie baranieho mäsa  Použitie častí: stehno, chrbát, hruď  Použitie častí: krk, pliecko, pupok  Všeobecné zásady pri dusení mäsa  Technologický postup prípravy  Charakteristika jahňacieho mäsa | • vymenovať druhy slaniny , poznať ich využitie pri príprave jedál  • charakterizovať údené mäso a šunku, uviesť rozdiely medzi nimi  • prerozprávať technologický postup prípravy restovanej pečene  • charakterizovať a deliť baranie mäso  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým častiam baranieho mäsa  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým častiam baranieho mäsa  • prerozprávať technologický postup prípravy  • vymenovať jednotlivé zásady pri dusení mäsa  • charakterizovať jahňacie a kozľacie mäso z hľadiska výživy | Potraviny a výživa | |
|  | Jahňací chrbát pečený  Príprava jedál zo zajaca a králika  Pečené králičie mäso  Opakovanie | Technologický postup prípravy  Charakteristika zajačieho a  králičieho mäsa  Technologický postup prípravy  Zovšeobecnenie poznatkov | • prerozprávať technologický postup prípravy  • charakterizovať mäso z hľadiska výživy  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým druhom a častiam mäsa  • utvrdiť vedomosti |  | |
| **7. Technologický postu prípravy jedál z mletého mäsa (6)** | Charakteristika  Kuchynská predpríprava mäsa  Jedlá zo surového mletého mäsa - čevapčiči  Jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa  Záverečné opakovanie  Opakovanie tematických celkov | Druhy mletých mias, spôsoby tepelnej úpravy  Charakteristika mletého mäsa, spôsoby zvyšovanie jeho kvality  Technologický postup úpravy  Technologický postup úpravy  Zovšeobecnenie poznatkov | • vymenovať druhy mletých mias, spôsoby tepelnej úpravy  •charakterizovať mleté mäso  • prerozprávať technologický postup prípravy  • prerozprávať technologický postup prípravy  • upevniť vedomosti |  | |

**7. Požiadavky na výstup 3. ročník**

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

* 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
* povedať technologický postup – kapor na modro, pečený pstruh na masle, vyprážaný kapor
* vybrať z možností prípravy surovín na výrobu studených jedál
* vymenovať suroviny a povedať postup prípravy majonézy a marinády
* vybrať suroviny na prípravu obložených chlebíkov
* vybrať vhodné časti bravčového, teľacieho, hydinového mäsa na prípravu minútok
* opísať technologický postup prípravy
* vedieť vymenovať vhodné prílohy k minútkam a pripraviť šťavu na minútky
* charakterizovať význam múčnikov a ich podávanie
* porovnať jednoduché a zložité múčniky Vymenovať jednoduché múčniky
* povedať postup prípravy krupicovej kaše, palaciniek a lievancov, slivkových knedlí,
* 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
* vymenovať zásady pri tvorbe diétnych jedál
* vymenovať nevhodné pokrmy pre žalúdočnú a pečeňovú diétu
* vymenovať potraviny nevhodné pre bezlepkovú diétu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Príprava jedál z rýb** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna výučba  Využitie časopisov, internetu |
| **2. Príprava jedál z hydiny** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor, opakovanie, diskusia | Frontálna a individuálna  práca, s využitím časopisov, katalógov, internetu |
| **3. Príprava jedál zo zveriny** | Informačnoreceptívna -  výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s časopismi, IKT |
| **4. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne** | Problémové vyučovanie,  samostatná práca žiakov,  využitie časopisov, internetu  vlastný výber | Frontálna a individuálna práca  Práca s časopismi prospektami, IKT |
| **5. Technologický postup prípravy jedál na objednávku** | Informačnoreceptívna -  výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna a individuálna  práca, s využitím časopisov, katalógov, internetu |
| **6. Technologický postup prípravy múčnikov** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna a individuálna  práca, s využitím časopisov, katalógov, internetu |
| **7. Medzinárodná gastronómia** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie | Frontálna a individuálna  práca, s využitím časopisov, internetu |
| **8. Diétne stravovanie** | Informačnoreceptívna -  výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s časopismi, IKT |
| **9. Opakovanie učiva zo všetkých ročníkov, príprava na ZS** | Problémové vyučovanie,  samostatná práca žiakov,  využitie časopisov, internetu  vlastný výber | Frontálna a individuálna práca  Práca s časopismi prospektami, IKT |

**8. Rozpis osnov 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**Technológia 3. ročník Celkový počet hodín: 66**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výchovno-vzdelávací cieľ** | **Prierezové témy** |
| **1. Príprava jedál z rýb (4)**  **2. Príprava jedál z hydiny ( 5)**  **3. Príprava jedál zo zveriny (5)**  **4. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne (10)** | Rozdelenie rýb  Predbežná úprava rýb  Úprava rýb varením, dusením  Úprava rýb pečením, vyprážaním  Charakteristika hydiny, rozdelenie hydiny  Úprava hydiny varením  Úprava hydiny dusením - kuracie prsia na srbský spôsob  Úprava hydiny pečením – pečená hus  Úprava hydiny vyprážaním  Charakteristika zveriny z hľadiska výživy  Predbežná úprava zveriny, schéma delenia mäsa raticovej zveriny  Príprava jedál z vysokej zveriny  Príprava jedál z nízkej srstnatej zveriny  Príprava jedál z pernatej zveriny    Charakteristika, význam a rozdelenie výrobkov studenej kuchyne  Marinády, majonézy, rôsoly  Pochúťkové maslá  Zložité šaláty, koktelily  Peny, paštéty, huspeniny  Galantíny, balotíny  Príprava jedál z vajec  Obložené misy, chlebíky, chuťovky a kanapky  Príprava jedál zo syrov  Príprava studených predjedál | Predbežná úprava rýb  Technologický postup úpravy rýb varením, dusením  Technologický postup úpravy rýb pečením a vyprážaním  Charakteristika hydiny a jej rozdelenie  Zaprávané kurča  Dusenie, základy, špikovanie  Technologický postup prípravy pokrmu  Pečenie, grilovanie, drezírovanie, porciovanie  Technologický postup prípravy pokrmu  Charakteristika zveriny z hľadiska výživy, odležanie mäsa  Jednotlivé úkony predbežnej úpravy zveriny, schéma delenia  Vhodné pokrmy z jednotlivých častí zadného mäsa  Vhodné pokrmy z jednotlivých častí predného mäsa  Zajac, králik, bažant  Využitie výrobkov studenej kuchyne na rôznych spoločenských akciách  Zásady osobnej a prevádzkovej hygieny  Príprava rôznych druhov aspikov  Príprava pochúťkového masla  Úprava obložených chlebíkov  Príprava šalátov a kokteilov  Príprava plnených a obložených vajec  Úprava pokrmov zo syrov  Studené predjedlá | • vymenovať úkony predbežnej úprava rýb v časovom slede  • prerozprávať technologický postup prípravy rýb varením, dusením, pečením, vyprážaním  •charakteristika hydiny a jej rozdelenie  •zaprávané kurča  •dusenie, základy, špikovanie  •technologický postup prípravy pokrmu  •pečenie, grilovanie, drezírovanie, porciovanie  •technologický postup prípravy pokrmu  •charakterizovať mäso zveriny a definovať odležanie jednotlivých druhov zveriny  •definovať jednotlivé úkony predbežnej úpravy zveriny,  •vymenovať jednotlivé časti mäsa raticovej zveriny  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým častiam mäsa  • zvoliť vhodnú tep. úpravu k jednotlivým častiam mäsa zo zajaca a králika  • vysvetliť s čím súvisí studená kuchyňa  • pomenovať druhy pokrmov studenej kuchyne  • poznať suroviny a postup prípravy majonézy, marinády, rôsolu  • ovládať postup zhotovenia pochúťkového masla a jeho použitie  • vybrať suroviny na prípravu obložených chlebíkov  • pomenovať druhy syrov  • vedieť charakterizovať jednotlivé pokrmy | Potraviny a výživa  Stolovanie |
| **5. Technologický postup prípravy jedál na objednávku (10)** | Charakteristika jedál na objednávku  Vhodné druhy mäsa na prípravu minútok  Minútky z hovädzieho mäsa - steaky  Minútky z teľacieho mäsa - teľacie medailóniky na šampiňónoch  Minútky z bravčového mäsa - bravčové ražniči  Minútky z hydinového mäsa - kačacie prsia s jablkami  Prílohy vhodné k pokrmom na objednávku  Príprava šťavy na minútky  Dokončovanie jedál pred hosťom | Charakteristika, vybavenie pracoviska  Jednotlivé tepelné úpravy vhodné na prípravu jedál na obj.  Sviečkovica, roštenka  Zásady prípravy  Teľacie mäso - vhodné časti, predbežná príprava, tepelná úprava  Technologický postup úpravy  Vhodné časti bravčového a hydinového mäsa na prípravu minútok  Technologický postup úpravy  Technologický postup úpravy  Prílohy k minútkam  Štavy na minútky  Dochucovanie, dokončovanie, flambovanie, tranšíovanie, filetovanie | • charakterizovať jedlá na objednávku, poznať vybavenie pracoviska  • voliť vhodné tepelné úpravy  • poznať jedlo na objednávku zo sviečkovice a roštenky, opísať technologický postup prípravy  • charakterizovať steaky, vymenovať zásady prípravy  • vybrať vhodné časti bravčového, teľacieho, hydinového mäsa na prípravu minútok  • opísať technologický postup prípravy  •vedieť vymenovať vhodné prílohy k minútkam  •vedieť pripraviť šťavu na minútky  • opísať dochucovanie, flambovanie, tranšírovanie, filetovanie | Potraviny a výživa |
| **6. Technologický postup prípravy múčnikov**  **(7)** | Teplé a studené múčniky  Rozdelenie múčnikov  Múčniky z lístkového cesta  Múčniky z lineckého a odpaľovaného cesta  Múčniky z piškótového cesta  Múčniky z kysnutého a pľundrového cesta  Krémy, pudingy, peny | Význam múčnikov – energetická a biologická hodnota.  Rozdelenie múčnikov  Suroviny potrebné na prípravu  Technologický postup prípravy lineckého cesta a odpaľovaného cesta  Postup prípravy  Charakteristika a postup prípravy.  Druhy krémov | • charakterizovať význam múčnikov a ich podávanie  • poznať druhy múčnikov  • poznať technologické postupy prípravy jednotlivých druhov ciest  • charakterizovať krémy  • vymenovať suroviny a zásady prípravy | Finančná gramotnosť |
| **7. Medzinárodná gastronómia**  **(4)**  **8. Diétne stravovanie (5)**  **9. Príprava na ZS (10)** | Rozdelenie svetovej gastronómie  Francúzska a talianska gastronómia  Čínska , indická gastronómia  Balkánska a arabská gastronómia  Diétne stravovanie  Jednotný diétny systém  Druhy diét a ich charakteristika  Špeciálne diéty  Druhy pokrmov v základných diétach.  Príprava na ZS  Opakovanie jednotlivých tematických celkov | Charakteristika, odlišnosť, rozdelenie cudzích kuchýň podľa národov  Charakteristika kuchyne, základné suroviny používané na prípravu  pokrmov  Prezentovať európsku krajinu podľa vlastného výberu  Význam zdravej stravy  Druhy diét a zásady pri úprave  diétnych jedál  Druhy jedál vhodných pri bezlepkovej diéte  Správna kombinácia požívania pokrmov  Zhrnutie učiva  Doplnenie vedomostí | • poznať charakteristické znaky jednotlivých kuchýň  • vymenovať typické suroviny a pokrmy jednotlivých kuchýň  • spracovať pokrmy európskej gastronómie podľa vlastného výberu do prezentácie s využitím IKT  • charakterizovať diétne stravovanie  • vymenovať druhy diét  • vymenovať vhodné suroviny na prípravu diétnych pokrmov  • vymenovať zásady pri tvorbe diétnych jedál | Finančná gramotnosť Potraviny |

**POTRAVINY**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **1, 1, 1** |
|  | **96** |
| **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 podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním 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 proporcionalitu 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 spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. 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 potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež prestavuje 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 potraviny 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. Vytvoria 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 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 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

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| 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 |
| 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**
     1. výkonové hodnotenie, v ktorom sa výkon žiaka porovnáva s výkonom iných žiakov,
     2. hodnotenie absolútneho výkonu, kde sa výkon žiaka meria na základe stanoveného kritériá (norma, štandard),
     3. individuálne hodnotenie, pri ktorom sa porovnáva aktuálny výkon žiaka z jeho predchádzajúcim výkonom.
  2. **podľa cieľa vzdelávania**
     1. sumatívne hodnotenie na jasne definovaných kritériách pri ukončení štúdia (záverečná skúška),
     2. formatívne hodnotenie zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom.
  3. **podľa času**
     1. priebežné hodnotenie, kde sa žiak hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia,
     2. záverečné hodnotenie, pri ktorom sa žiak hodnotí jednorázovo na konci vyučovacieho obdobia.
  4. **podľa informovanosti**
     1. formálne hodnotenie, kedy je žiak dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť,
     2. neformálne hodnotenie, pri ktorom sa pozoruje bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese.
  5. **podľa činnosti**
     1. hodnotenie priebehu činnosti, napr. rôznych cvičení, úloh a pod. ,
     2. 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 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 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ročník** | **Prehľad tematických celkov** | **Počet hodín** |
| **1.**  **(33)** | Potraviny | 6 |
| Mlieko a mliečne výrobky | 3 |
|  | Vajcia | 2 |
|  | Zelenina a ovocie | 4 |
|  | Zemiaky | 2 |
|  | Obilniny a mlynské výrobky | 6 |
|  | Strukoviny | 2 |
|  | Sladidlá | 2 |
|  | Pochutiny | 5 |
|  | Súhrnné opakovanie | 1 |
| **2.**  **(33)** | Mäso a mäsové výrobky | 20 |
|  | Nápoje(nealkoholické a alkoholické) | 8 |
|  | Liehoviny | 2 |
|  | Vplyv alkoholu na ľudské zdravie | 1 |
|  | Miešané nápoje | 1 |
|  | Súhrnné opakovanie | 1 |
| **3**.  (30) | Význam správnej výživy | 1 |
|  | Význam živín pre ľudský organizmus | 6 |
|  | Druhy stravy a zásady správnej výživy | 3 |
|  | Tráviace ústrojenstvo | 4 |
|  | Liečebná výživa | 5 |
|  | Základné pravidlá hygieny | 4 |
|  | Súhrnné opakovanie učiva celého štúdia, projektová činnosť | 7 |

**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**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický**  **celok** | **Téma** | Obsahový štandard | **Výkonový štandard** | **Medzi-**  **predmetové vzťahy** |
| Potraviny |  | • poživatiny, rastlinné, živočíšne , energetické, stavebné a ochranné potraviny  • senzorické a analytické skúšky  • základné a esenciálne živiny  • plnohodnotné a neplnohodnotné bielkoviny  • tuky,sacharidy,vitamíny a minerálne látky  • avitaminóza  • zdroje vitamínov  • hygiena pri práci s potravinami | • rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu  • popísať zloženie potravín  • vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive  • poznať vitamíny rozpustné vo vode,  v tukoch a ich zdroje  • poznať zdroje a význam minerálnych látok  • vysvetliť hygienu pri práci s potravinami  • zvládnuť základne bezpečnostné predpisy | Techno-  lógia  Odborná  prax |
|  | Pôvod, druhy a charakteristické znaky potravín |
|  | Akosť potravín |
|  | Uskladňovanie, ošetrovanie a príčiny kazenia potravín. Hygiena. |
|  | Bielkoviny – význam, zloženie, pôvod, druhy, vlastnosti |
|  | Tuky |
|  | Cukry |
|  | Minerálne látky |
|  | Vitamíny |
|  | Opakovanie |
| **Mlieko a mliečne výrobky** |  |
|  | Zloženie, výživná hodnota, druhy a akosti mlieka | • význam mlieka vo výžive  • obsah živín v mlieku  • rozdelenie mlieka podľa obsahu tukov  • mliečne výrobky – syry, tvaroh, maslo – charakteristika, výroba a význam vo výžive | • vedieť zloženie mlieka a poznať obsah živín  • vedieť rozdelenie mlieka podľa obsahu tukov  • poznať význam mlieka vo výžive  • oboznámiť sa s mliečnymi výrobkami a ich významom vo výžive | Techno-  lógia  Odborná  prax |
|  | Úprava, konzervovanie a použitie mlieka |
|  | Smotana /druhy, chyby a použitie/ |
|  | Tvaroh |  |
|  | Syry / význam, rozdelenie skladovanie, chyby  a výroba/ |
|  | Maslo |  |
|  |  | • význam a obsah živín vo vajci  • zloženie vajcia  • skladovanie a použitie vajec | • vedieť zloženie vajca  • poznať význam vajec vo výžive  • oboznámiť sa so spôsobmi tepelnej úpravy a skladovaním vajec | Techno-  lógia  Odborná  prax |
|  | Opakovanie |
| Vajcia |  |
|  | Zloženie, biologická hodnota vajec |
|  | Druhy, chyby a nákazy vajec |  |
|  | Skladovanie vajec |  |
| **Zelenina**  **a ovocie** |  |  |  | Techno-  lógia |
|  | Rozdelenie zeleniny | • význam ovocia a zeleniny z hľadiska obsahu živín  • jadrové,kôstkové, bobuľové, lesné,škrupinové,citrusové,  rozličné a iné dovážané ovocie  • koreňová,hlúbová,listová,  cibuľová,plodová,lahôdková zelenina | • vedieť zaradiť jednotlivé druhy ovocia  a zeleniny do príslušných skupín rozdelenia  • vedieť význam ovocia a zeleniny vo výžive  • objasniť použitie ovocia a zeleniny v kuchyni |  |
|  | Skladovanie a konzervovanie zeleniny | Odborná prax |
|  | Rozdelenie ovocia |  |
|  | Skladovanie, konzervovanie ovocia, ovocné výrobky |  |
| Zemiaky |  |  |  |  |
|  | Pôvod, význam a zloženie zemiakov | • zemiaky - charakteristika, druhy,vlastnosti, význam vo výžive | • Objasniť použitie zemiakov v kuchyni  • Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive | Techno-  lógia |
|  | Zemiaky, zemiakový škrob - využitie | Odborná prax |
|  | Znaky akosti, uskladnenie |  |
|  | Opakovanie a zhrnutie učiva |  |
| **Obilniny a mlynské výrobky** |  |  |  |  |
|  | Obilniny – druhy a význam. | • obilniny – rozdelenie,použitie, zloženie a význam v stravovaní | • poznať jednotlivé druhy obilnín  • vedieť zloženie obilného zrna  • poznať druhy a použitie múky |  |
|  | Časti obilného zrna |  |
|  | Mlynské výrobky – druhy, chyby, uskladnenie a použitie | Techno-  lógia |
|  | Ryža, krúpy, jačmenné vločky a ich použitie v kuchyni | • výroba, druhy, chyby, rozdelenie cestovín  • pekárenské výrobky  • kypriace prášky | • poznať použitie ryže, krúpov a vločiek  v kuchyni  • vedieť odlíšiť obilniny od cestovín  • poznať rozdelenie, výrobu, použitie a spôsob varenia cestovín  • poznať použitie kypriaceho prášku v kuchyni  • vedieť druhy a charakteristiku chlebov | Odborná prax |
|  | Cestoviny – výroba, druhy, chyby |  |
|  | Chlieb – druhy, chyby, uskladnenie |  |
|  | Pečivo. Kypriace prostriedky. |  |
|  | Opakovanie učiva |  |
| Strukoviny |  | • šošovica, hrach, fazuľa, sója  • kuchynská úprava strukovín  • význam strukovín vo výžive | • poznať druhy strukovín  • vedieť spôsob varenia strukovín  • poznať význam strukovín |  |
|  | Jednotlivé druhy strukovín a ich biologická hodnota | Techno-  lógia |
| **Sladidlá** |  |  |
|  | Jednoduché a zložené cukry | • ovocný, hroznový, mliečny, repkový cukor  • charakteristika, použitie a uskladnenie jednotlivých druhov cukrov  • med | • poznať jednotlivé druhy cukrov  • vedieť ich charakteristiku a použitie  • poznať význam a spôsob získavania medu |  |
|  | Repný cukor – druhy, uskladnenie |  |
|  | Včelí med –druhy, výživnosť, stráviteľnosť |  |
|  |  |  |
|  | Opakovanie |  |
| **Pochutiny** |  | • pochutiny , koreniny z kôry, z listov a vňate, z kvetov, z plodov a semien, koreninové zmesi  • povzbudivé pochutiny – káva, čaj, kakao, kávoviny  • ostatné pochutiny  • jedlé, nejedlé, jedovaté huby | • poznať pôvod a význam korenín  • vedieť zaradiť koreniny do jednotlivých skupín rozdelenia  • charakterizovať vybrané druhy korenia  • poznať povzbudivé pochutiny  • objasniť význam octu a kuchynskej soli  • poznať huby a ich význam v kuchyni |  |
|  | Korenie – význam, druhy, uskladnenie. Koreninové zmesi | Odborná prax |
|  | Káva, čaj, kakao |  |
|  | Kávoviny. čokoláda |  |
|  | Soľ, ocot. |  |
|  | Huby |  |
| **Súhrnné opakovanie** | 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**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Mäso a mäsové výrobky | 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 |
| Súhrnné opakovanie | Brainstorming  Informačno-receptívna  Reproduktívna – riadený rozhovor  Metóda pozorovania  Frontálna forma |

**Rozpis osnov potraviny - 2. ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Mäso**  **a mäsové výrobky**  **(20)** | Technológia mäsa  Význam mäsa  Rozdelenie mäsa  Príčiny kazenia mäsa  Skladovanie mäsa  Konzervovanie mäsa  Zhrnutie učiva Jatočné mäso Hovädzie mäso – charakteristika, rozdelenie  Vnútornosti  Teľacie mäso - charakteristika, rozdelenie  Akosť, akostné triedy  **Bravčové mäso - charakteristika, rozdelenie** VnútornostiUdené mäsoOpakovanie Baranie mäso – charakteristika, rozdelenie  Trhové druhy  Kozľacie mäso  Konské mäso  Jahňacie mäso  Hydina  Význam hydinového mäsa  Rozdelenie hydiny  Charakteristika hydiny  Zverina  Rozdelenie zveriny  Charakteristika zveriny  Opakovanie  Ryby  Význam rybacieho mäsa  Rozdelenie rýb  Zovšeobecnenie poznatkov | * rozdelenie mäsa * zloženie mäsa * kvalitatívne znaky mäsa * skladovanie a konzervovanie mäsa * hovädzie a teľacie mäso - charakteristika * rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom * jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa * bravčové mäso - charakteristika * jednotlivé časti bravčového mäsa * rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským mäsom * jednotlivé časti baranieho mäsa * vnútornosti v stravovaní * použitie a význam vnútornosti vo výžive * vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive * vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive * jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) * spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) * vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive * jednotlivé druhy hydinového mäsa * rozdelenie a charakteristika zveriny | * vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie * vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené * uviesť spôsoby konzervovania mäsa * charakterizovať bravčové mäso * uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa * charakterizovať hovädzie a teľacie mäso * uviesť rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom * uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa * uviesť rozdiely medzi baraním, jahňacím a konským mäsom * uviesť jednotlivé časti baranieho mäsa * vymenovať používané vnútornosti v stravovaní * uviesť použitie a význam vnútornosti vo výžive * uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive * uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive * roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) * uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive * roztriediť jednotlivé druhy hydinového mäsa * uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydinového mäsa * uviesť vlastnosti, zloženie a význam zveriny vo výžive * uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb vo výžive | Technológia  Odborný výcvik  Finančná gramotnosť |
| Nápoje (8) | Nealkoholické nápoje  Všeobecne o nápojoch  Pitná voda  Minerálna voda  Ovocné nápoje  Sirupy  Alkoholické nápoje  Suroviny na výrobu piva  Pivárske oblasti  Výroba piva  Pestovateľské oblasti viniča hroznorodého  Výroba vína  Druhy vína  Použitie vína pri rôznych príležitostiach  Lieh. Výroba liehu  Druhy liehovín  Konzumné liehoviny | • rozdelenie nápojov  • význam vody pre ľudský  organizmus  • minerálne vody  • nealkoholické nápoje  • alkoholické nápoje  • suroviny na výrobu piva (voda,chmeľ,slad,kvasnice)  • výroba piva  • druhy piva  • charakteristika vína  • vinohradnícke oblasti Slovenska  • výroba vína  • podmienky spotreby vína  • charakteristika liehu  • výroba liehu  • rozličné druhy liehovín | • poznať význam nápojov  • vedieť rozdelenie nápojov ( voda,  nealkoholické nápoje, alkoholické  nápoje a miešané nápoje)  • poznať význam vody pre ľudský  organizmus  • vedieť, ktoré vody sa nazývajú  minerálnymi  • poznať niektoré druhy minerálnych  vôd  • vedieť charakterizovať  nealkoholické nápoje a uviesť ich  druhy  • vedieť charakterizovať alkoholické  nápoje a vedieť uviesť druhy –  pivo, víno a liehoviny  • poznať suroviny na výrobu piva  (voda,chmeľ,slad,kvasnice)  • oboznámiť sa so spôsobom výroby  piva  • poznať mestá na Slovensku, kde sa  vyrába pivo  • vedieť koľko % alkoholu obsahujú  bežne dostupné pivá  • vedieť charakterizovať víno  • poznať a vedieť nájsť na mape  vinohradnícke oblasti Slovenska  • oboznámiť sa so spôsobom výroby  vína  • vedieť aké vína sa používajú  k rôznym druhom jedál  • vedieť charakterizovať lieh  • oboznámiť sa so spôsobom výroby  liehu |  |
| Vplyv alkoholu na ľudské zdravie (1) | Vplyv alkoholu na ľudské zdravie | • vplyv alkoholu na ľudské zdravie  • boj proti alkoholizmu | • vedieť, že alkoholizmus trvalo  poškodzuje organizmu |  |
| Miešané nápoje (1) | Suroviny na prípravu miešaných nápojov  Druhy miešaných nápojov | • charakteristika miešaných nápojov  • druhy miešaných nápojov | • poznať vybrané miešané nápoje |  |
| Súhrnné opakovanie (1) |  |  |  |  |

**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

**Metódy a formy práce**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

**Rozpis osnov potraviny - 3. ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Význam správnej výživy**  **Význam živín pre ľudský organizmus** | Význam správnej výživy  Látkové zloženie ľudského tela  Základne živiny a význam pre ľudský organizmus  Bielkoviny-zloženie, druh  Význam bielkovín  Sacharidy - zloženie, druh, zdroje a význam  Tuky - zloženie,druhy,význam | Význam správnej výživy, výživa,racionálna výživa, látkové zloženie ľudského tela  Základné živiny – bielkoviny, sacharidy, tuky, minerálne látky, vitamíny  Rastlinné a živočíšne bielkoviny  Jednoduché a zložené sacharidy  Rastlinné a živočíšne tuky, oleje, maste a loje | • poznať faktory, ktoré ovplyvňujú náš život  • rozumieť, čo znamená racionálna výživa  • poznať základné biogénne prvky  poznať organické látky, ktoré tvoria najvyznamnejší podiel v ľudskom tele  • poznať základné živiny  • vedieť rozdelenie bielkovín, tukov, vitamínov  • poznať základné cukry – repný, ovocný, hroznový, mliečny | Technológia  Odborný výcvik |
|  | Význam minerálnych látok  Význam vitamínov  Význam vody pre ľudský organizmus  Biologická a energetická hodnota potravín  Zhrnutie učiva | Minerálne látky, ich zdroje a význam.  Vitamíny rozpustné vo vode a v tukoch  Význam vody pre ľudský organizmus  Biologická a energetická hodnota potravín. | • vedieť, že škrob a celulóza patria medzi sacharidy  • poznať zdroje a význam vápnika, železa, fosforu pre ľudský organizmus  • poznať zdroje a význam vitamínov  • poznať pojem dehydratácia  • vedieť definovať biol. a energetickú hodnotu potravín a vedieť ju nájsť na obaloch niektorých potravín |  |
| **Druhy stravy**  **a zásady správnej výživy** | Zmiešaná strava  Vegetariánska strava  Surová strava  Bulímia, Anorexia  Hlavné zásady správnej výživy | Druhy stravy, zmiešaná strava, vegetariánska strava,prísny vegetarianizmus, voľný vegetarianizmus, surová strava  Podvýživa, hlavné zásady správnej výživy | • poznať význam zmiešanej stravy  • porozumieť vegetarianskej strave  • vedieť rozlíšiť voľný a prísny vegetarianizmus  • poznať psychické poruchy podvýživy  • poznať zásady správnej výživy |  |
| **Tráviace ústrojenstvo** | Tráviaci trakt a jeho časti  Ústna dutina  Žalúdok  Tenké a hrubé črevo  Úloha pečene a pankreasu pri trávení  Opakovanie | Tráviaci systém, ústna dutina, žalúdok,tenké a hrubé črevo,pečeň, pankreas,trávenie | • vedieť vymenovať jednotlivé časti tráviacej sústavy a vedieť ich ukázať na obrázku  • poznať význam jazyka, tenkého a hrubého čreva, pečene a pankreasu pri trávení |  |
| **Liečebná výživa** | Význam a rozdelenie diét  Druhy diét a ich základne znaky  Choroby z nesprávneho stravovania  Tučnota(obezita), BMI index | Druhy diét, význam diét, choroby z nesprávneho stravovania, civilizačné ochorenia, obezita | • poznať význam a príklady niektorých diét – diabetická diéta, redukčná diéta, bezlepková diéta  • poznať rizikové faktory srdcovo-cievnych chorôb  • poznať príčiny vzniku obezity a jej dôsledky  • vedieť vypočítať BMI index |  |
|  | Osteoporóza  Alergické ochorenia,  potravinové alergény  Výchova k propagácii správnej výživy  Opakovanie | Choroby pohybovej sústavy  Alergie na potraviny  Propagácia správnej výživy | • poznať zásady prevencie osteoporózy životosprávou  • poznať najčastejšie potravinové alergény  • naučiť sa propagovať správnu výživu formou besedy, informačných tabúl, referátov,…. |  |
| **Základné pravidlá hygieny** | Všeobecná hygiena  Osobná hygiena  Sanitácia  Dezinfekcia, deratizácia  Bakteriálne a vírusové nákazy | Základné pravidlá hygieny.Osobná hygiena, sanitácia, dezinfekcia, deratizácia, salmonelóza, stafylokok, helikobaktér,žltačka, pásomnica, svalovec | • poznať čo je základnou úlohou osobnej hygieny a uvedomiť si jej dôležitosť  • poznať dôsledky a choroby, ktoré vznikajú pri nedodržiavaní hygieny |  |
| **Súhrnné opakovanie učiva celého štúdia, projektová činnosť** | 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 | • vedieť rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu  • vedieť zloženie mlieka a poznať obsah živín  • poznať zloženie a význam vajec vo výžive  •vedieť rozdeliť ovocie a zeleninu, uviesť príklady a poznať ich význam vo výžive | 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 | • objasniť použitie zemiakov a strukovín v kuchyni  • uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov a strukovín vo výžive  •poznať jednotlivé druhy sladidiel  •charakterizovať vybrané druhy korenia a poznať význam korenia  •vedieť charakterizovať mäso,poznať rozdelenie mäsa a jeho význam vo výžive |  |
|  | 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 | •charakterizovať bravčové mäso a hovädzie mäso  • uviesť jednotlivé časti bravčového a hovädzieho mäsa  • vedieť uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive  •poznať význam nápojov a vedieť charakterizovať nealkoholické a alkoholické nápoje |  |

**ZARIADENIE PREVÁDZKY**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý**  **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 prehlbuje učivo z predmetu technológia - príprava pokrmov. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). 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 správnemu 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 **kľúčových kompetencií** žiaka.

**Prehľad výchovných a vzdelávacích kompetencií**

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

***schopnosti 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 neviedli 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, prehlbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzi-predmetových vzťahov.

***pracovné kompetencie***

* dokáže si stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujem
* je flexibilný a schopný zvládať zmeny

1. **Metódy a formy práce**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Úvod do predmetu** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca |
| **2. Zariadenia výrobných stredísk** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Praktická metóda | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s učebnicou |
| **3. Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín a potravín** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna výučba  Práca s počítačom  Využitie www stránok |
| **4. Zariadenia na tepelné spracovanie jedál a nápojov** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna výučba  Práca s počítačom  Využitie www stránok |
| **5. Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna výučba  Práca s počítačom  Využitie www stránok,  katalógov reklamných časopisov |
| **6. Chladiace a mraziace zariadenia** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna výučba  Práca s počítačom  Využitie www stránok,  katalógov reklamných časopisov |
| **7. Skladovanie potravín a nápojov** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická – riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s knihou |
| **8. Zariadenie kuchyne, centralizácia výroby pokrmov** | Výklad, demonštrovanie  Problémový výklad | Heuristická metóda |
| **9. Odbytové stredisko** | Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna a individuálna práca  Práca s knihou |
| **10. Automaty** | 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

1. 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

1. Zariadenia na udržanie správnej teploty jedál a nápojov

* popísať jednotlivé druhy zariadení na udržanie správnej teploty

pokrmov

* dbať na dodržiavanie bezpečnosti práce a hygieny

1. Chladiace a mraziace zariadenia

* charakterizovať princíp riadenia
* vymenovať druhy chladiacich zariadení a mraziacich zariadení
* vysvetliť obsluhu chladiacich a mraziacich zariadení

1. Skladovanie potravín a nápojov

* vymenovať rozdelenie a vybavenie skladov

1. Zariadenie kuchyne, centralizácia výroby pokrmov

* popísať zariadenia kuchyne kde žiak pracuje (POV, školská kuchyňa,

kuchyne vo firmách a pod.)

1. Odbytové stredisko

* vymenovať odbytové strediská podľa typu stravovania
* popísať technické vybavenie odbytového strediska

1. 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  2. Zariadenia výrobných stredísk  3. Kuchynské stroje na mechanické  spracovanie surovín a potravín  4. Zariadenia na tepelné spracovanie jedál  a nápojov  5. Zariadenia na udržanie správnej teploty  jedál a nápojov  6. Chladiace a mraziace zariadenia  7. Skladovanie potravín a nápojov  8. Zariadenia kuchyne  9 Odbytové strediská  10. Automaty | 5  5  6  5  2  4  1  1  3  1 |

**7. Učebnicové zdroje:**

1 Mikuláš Matejka a Irena Balogová: Zariadenie závodov

**Doplnková literatúra:**

1. Gastronom ( odborný časopis)
2. Internet

**Rozpis osnov zariadenie prevádzky - 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 predmetu(4)**  **2. Zariadenia výrobných stredísk(2)** | Charakteristika podnikov spoločného stravovania  Výrobné a odbytové strediská  Ubytovacie strediská  Zásady technic.riešenia  podnikov spoločného stravovania  Jednoduché zariadenia  vo výrobných priestoroch  Nádoby a náradie na výrobu jedál | * strediská podnikov spoločného stravovania * zásady technického riešenia podnikov spoloč. stravovania * druhy ubytovacích   stredísk,  zariadenia  ubytovacích  stredísk   * technické riešenie   podnikov  spoločného  stravovania   * jednoduché   zariadenia vo  výrobných  priestoroch   * druhy nádob a   náradie na výrobu  jedál | * charakterizovať   podniky spoločného  stravovania   * vysvetliť zásady   technického riešenia  podnikov spol.stravov.   * vymenovať hygie-   nické a sociálne zariadenia     * vymenovať   ubytovacie strediská  a zariadenia hotelovej izby   * vysvetliť zásady   technického riešenia podnikov spoloč.  stravovania   * pomenovať   jednoduché zariadenia  vo výrob. priestoroch   * vymenovať nádoby   a náradie na výrobu  jedál |  |
| **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(3)**  **8. Zariadenie**  **kuchyne,**  **centralizácia výroby pokrmov(1)**  **9. Odbytové stredisko(3)**  **10. Automaty(6)** | Univerzálne kuchynské  roboty  Stroje na umývanie  a škrabanie zemiakov a zeleniny  Jednoúčelové  a viacúčelové strojčeky  Stroje na spracovanie cesta  Stroje na spracovanie mäsa  Opakovanie –  zariadenia výrobných stredísk  Druhy zariadení na tepelnú úpravu pokrmov  Sporáky, kotly,  vyprážacie panvice  Ohrievacie stoličky,  rošty, ražne, kávovary  Zariadenia na hygienu nádob  a náradia  Obsluha zariadení  a bezpečnosť pri práci  Druhy a činnosti zariadení  Obsluha zariadení  a dodržiavanie bez-  pečnosti práce a hyg.  Princíp chladenia  - druhy a spôsoby  chladenia  Druhy chladiacich  a mraziacich zariadení  Obsluha chladiacich  a mraziacich zariad.  a dodržiavanie  bezpečnosti a hygieny pri práci  Rozdelenie skladov  Vybavenie skladov  Opakovanie  Praktické zručnosti  z prípravy jedál  Odbytové strediská  so stravovacou  funkciou  Popísať technické vybavenie odbytového strediska  Odbytové strediská  so spoločenskou  funkciou  Druhy automatov  Automaty na kávu  Nápojové automaty  Potravinové automaty  Opakovanie | * využitie kuchynských robotov * využitie strojov na   umývanie a škrabanie  zemiakov a zeleniny   * strojové vybavenie na použitie jednotlivých pracovných úkonov * spôsoby spracovania   cesta   * stroje na spracovanie   mäsa   * utvrdenie vedomostí * druhy zariadení na tepelnú úpravu pokrmov * druhy a použitie sporákov   kotlov, panvíc   * varné stoličky, rošty   ražne, kávovary   * umývačky riadu,   sušičky, drez, SAVO   * pri obsluhe dbať na   bezpečnosť práce   * druhy zariadení na   udržanie správnej  teploty pokrmov   * pomenovať jednotlivé   druhy zariadení na  udržanie správnej  teploty pokrmov   * princíp,druhy, spôsoby   chladenia   * druhy chladiacich   a mraziacich zariadení   * obsluha chladiacich   a mraziacich zariadení   * druhy skladov * zariadenie a vybavenie   skladov   * skladovacie priestory   chladiarenské zariadenia   * priestory POV a školskej   kuchyne   * odbytové strediská podľa   typu stravovania   * expedícia, pokladne,   počítačová technika   * zábavné podujatia,   svadby, promócie   * druhy automatov * význam automatov * použitie automatov * zhrnutie celoročného učiva | * charakterizovať univerzálny stroj * vysvetliť postup   použitia strojov na  škrabanie zemiakov  a zeleniny   * rozlíšiť strojové zariadenie na použitie rôznych pracovných úkonov * vymenovať druhy   strojov na spracovanie  cesta   * vyhľadať na internete stroje   na spracovanie mäsa   * napísať názvy zariadení výrobných stredísk * charakterizovať   zariadenia na tepelnú úpravu pokrmov   * popísať jednotlivé   zariadenia na tepelnú úpravu pokrmov   * uviesť príklady   použitia varných sto-  ličiek, rošt, ražní   * poznať zariadenia   na hygienu nádob   * zvládnuť   základné bezpečnostné predpisy   * poznať vyhrievané   výdajné pulty, termosy na prepravu  stravy, nerezové konvice   * popísať jednotlivé   druhy zariadení na  udržanie správnej teploty pokrmov   * povedať princíp   a druhy chladenia   * vymenovať druhy   chladiacich a mraziacich zariadení   * poznať princíp   obsluhy chladiacich  a mraziacich zariadení   * vymenovať druhy   skladov podľa druhu  potravín   * vymenovať   zariadenie skladov   * zostaviť vybavenie   skladov   * pomenovať   zariadenia POV  a školskej kuchyne   * vymenovať   odbytové strediská  podľa typu stravo-  vania   * uviesť príklady   vybavenia odbyto-  vého strediska   * využiť odbytové   stredisko na rôzne  spoločenské aktivity   * vymenovať druhy   automatov   * vysvetliť využitie   automatov |  |

**STOLOVANIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Druhý Tretí**  **1 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **63** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

### 1. Charakteristika učebného predmetu

Obsah vyučovacieho predmetu stolovanie je zameraný na získavanie základných teoretických vedomosti 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, potraviny 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 vyučovacom 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. Známka 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 klasifikácií 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** |
| **2.** |  | **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 |
| **3.** |  | **30/1** |
|  | Pivo a pivné zariadenia | 6 |
|  | Vinárne | 7 |
|  | Kaviarne | 7 |
|  | Bary | 7 |

### 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 reštauráciách | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený Motivačná - motivácia k pracovitosti,  usilovnosti, tvorivosti | Frontálna výučba žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov  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 | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  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 Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach |

**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: Stolovanie1 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: Stolovanie1 SPN Bratislava 2004 | Tabuľa | Inventár | Internet |
| 3. Zariadenie v reštauráciách | G.Salač, M.Šimková: Stolovanie1 SPN Bratislava 2004 | Tabuľa | Inventár | Internet, odborné časopisy |
| 4. Základné pravidlá a technika obsluhy | G.Salač, M.Šimková: Stolovanie1 SPN Bratislava 2004, M.Záhorský, J.Halmay, L.Repický: Stolovanie, SPN Bratislava 1979 | Tabuľa | Inventár | Internet |
| 5. Gastronomické pravidlá | G.Salač, M.Šimková: Stolovanie1 SPN Bratislava 2004 | Tabuľa | Receptúry | Internet, odborné časopisy (Gastro , Výživa a zdravie) |
| 6. Raňajky desiata | G.Salač, M.Šimková: Stolovanie1 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: Stolovanie1 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 tácok, 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, tácok  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 | •poznať sortiment jedál podávaných na desiatu  •charakterizovať teplé a studené predjedlá, vymenovať formy ponuky predjedál  •vymenovať spôsoby podávania polievok |  |
| 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 | •ovládať techniku obsluhy pri podávaní hl. jedál  • ovládať techniku obsluhy pri podávaní múčnikov  •poznať zloženie jednoduchého a slávnostného olovrantu, poznať pravidlá prestierania a podávanie olovrantu |  |
| 9. Miešané nápoje  (1)  10. Usporiadanie hostiny  (3) | Podávanie večere  Miešané nápoje  Recepcia, piknik, ruot | Príprava pracoviska na podávanie večere, JL na večeru  Význam miešaných nápojov, zásady pri príprave miešaných nápojov  Charakteristika mimoriadnych druhov slávnostného stolovania | •opísať v čom spočíva príprava pracoviska pred podávaním večere, ovládať spôsoby podávania jedál na večeru  •ovládať zásady pri príprave miešaných nápojov  •charakterizovať mimoriadne druhy slávnostného stolovania |  |
|  | Charakteristika, význam a rozdelenia slávnostného stolovania  Tvary, prestieranie a výzdoba slávnostných tabúľ | Súkromné hostiny, hostiny usporiadané organizáciami, štátne hostiny  Prípravné práce pred usporiadaním hostiny, kladenie a usporiadanie stolového inventára, výzdoba tabule | •poznať rozdelenia a význam slávnostných hostín  • poznať základné pravidlá pri prestieraní inventáru pri slávnostnom stolovaní |  |

### 5. Požiadavky na výstup z 3. ročníka

Absolvent:

* ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
* ovláda základné pravidlá podávania piva
* pozná činnosti pracovnej náplne výčapníka
* pozná jednotlivé druhy vinární
* vie charakterizovať jednotlivé druhy vín
* pozná techniku podávania fľaškových vín
* vie charakterizovať druhy kaviarní, pozná technologický postup prípravy káv a pozná kaviarenský postup obsluhy.
* Pozná požiadavky na barmana
* 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.

**6. Metódy a formy práce :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Pivo a pivné zariadenia** | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie | Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach |
| **2. Vinárne** | 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. Kaviarne** | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený Motivačná - motivácia k pracovitosti,  usilovnosti, tvorivosti | Frontálna výučba žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov  Demonštrácia a názorné ukážky  Výučba v učebných dielňach |
| **4. Bary** | 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 |

**7. Učebnicové zdroje**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje** |
| **1. Pivo a pivné zariadenia** | Stolovanie pre 3. ročník SOŠ  Michal Záhorský, Terézia Záhorská. Druhé vydanie 1993 | Tabuľa | Inventár | Internet, odborné časopisy Gastro |
| **2. Vinárne** | Stolovanie pre 3. ročník SOŠ  Michal Záhorský, Terézia Záhorská. Druhé vydanie 1993 | Tabuľa | Inventár | Internet |
| **3. Kaviarne** | Stolovanie pre 3. ročník SOŠ  Michal Záhorský, Terézia Záhorská. Druhé vydanie 1993 | Tabuľa | Inventár | Internet, odborné časopisy |
| **4. Bary** | Stolovanie pre 3. ročník SOŠ  Michal Záhorský, Terézia Záhorská. Druhé vydanie 1993 | Tabuľa | Inventár, receptúry | Internet |

**Rozpis osnov stolovanie - 3. ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | Téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové  témy |
| Úvodná hodina  **1. Pivo a pivné zariadenia (6)** | Opakovanie 2. ročníka  Pivo a zariadenie na čapovanie piva  - Pivo | História piva  Charakteristika výčapného zariadenia | •poznať históriu piva, rozlišovať jednotlivé druhy piva  •popísať schému výčapnej stolice | Finančná  gramotnosť |
|  | Čapovanie a podávanie pív  - Čapovanie piva  - Podávanie piva  Práca výčapníka  Opakovanie tem. celku | Čapovanie piva zo sudov, z pivných tankov  Zásady pri podávaní piva  Pracovná náplň výčapníka  Opakovanie tem. celku | •opísať techniku čapovania piva zo sudov a pivných tankov  •opísať techniku podávania piva  •vymenovať činnosti pracovnej náplne výčapníka |  |
| **2. Vinárne**  **(7)** | História, druhy a zariadenie vinární  - História vína  - Druhy a zariadenie vinární  Druhy vína a jeho servis | História vína  Druhy a zariadenie vinární | •poznať históriu vína  •charakterizovať jednotlivé druhy vinární |  |
|  | Druhy vína a jeho servis  - Delenie vín podľa kvality, farby, obsahu cukru, šampanské víno  - Odporúčanie vín k jednotlivým jedlám  Frapovanie a dekantovanie vína, skladovanie ošetrovanie vína | Delenie vín podľa kvality, farby, obsahu cukru, šampanské víno  Odporúčanie vín k jednotlivým jedlám  Frapovanie a dekantovanie vína  Skladovanie a ošetrovanie vína | •rozdeliť vína podľa jednotlivých kritérií, charakterizovať druhy vín  •poznať gastronomické pravidlá harmónie jedla a nápoja  •charakterizovať frapovanie, dekantovanie  •opísať starostlivosť o víno |  |
|  | - Podávanie fľaškových vín  Opakovanie tem. celku | Podávanie fľaškových vín  Opakovanie tem. celku | •opísať techniku podávania fľaškových vín |  |
| **3. Kaviarne**  **(7)** | História, druhy a zariadenie kaviarní  - História kaviarní  - Denné kaviarne, ostatné kaviarenské strediská  Prípravné práce v kaviarni, kaviarenský lístok | História kaviarní  Denné kaviarne, ostatné kaviarenské strediská | •poznať históriu kaviarní  •charakterizovať jednotlivé druhy kaviarní |  |
|  | Prípravné práce v kaviarni, kaviarenský lístok  - Základné prípravné práce  - Charakteristika kaviarenského jedálneho a nápojového lístka  Druhy káv, príprava a ich servis  - Základná úprava a servírovanie kávy  - Druhy káv  - Pravidlá kaviarenskej obsluhy | Základné prípravné práce  Charakteristika kaviarenského jedálneho a nápojového lístka  Základná úprava a servírovanie kávy  Druhy káv  Pravidlá kaviarenskej obsluhy | •opísať prípravné prace pred začatím prevádzky  •vytvoriť kaviarenský jedálny a nápojový lístok  •opísať technologický postup prípravy kávy  •poznať technologický postup prípravy vybraných druhov káv  •charakterizovať kaviarenský spôsob obsluhy |  |
| **4. Bary**  **(7)** | Charakteristika a druhy barov  Vybavenie barového pultu, práca barmana  - Pracovná časť, barové zápultie, barové zázemie  - Základné požiadavky na barmana  Druhy miešaných nápojov, príprava, pomôcky, suroviny | História a druhy barov  Pracovná časť, barové zápultie, barové zázemie  Základné požiadavky na barmana  Druhy miešaných nápojov, príprava, pomôcky, suroviny | •poznať históriu barov, vymenovať druhy barov  •popísať časti barového pultu  •vymenovať požiadavky na barmana  •charakterizovať jednotlivé druhy miešaných nápojov |  |
|  | - Význam miešaných nápojov  - Rozdelenie miešaných nápojov  - Pomôcky barmana | Význam miešaných nápojov  Rozdelenie miešaných nápojov  Pomôcky barmana | •vysvetliť význam miešaných nápojov  •charakterizovať jednotlivé druhy miešaných nápojov    •vymenovať pomôcky barmana | Finančná  gramotnosť |
|  | Záverečné opakovanie  Príprava ZS |  |  |  |

**EKONOMIKA A FINANANČNÉ HOSPODÁRENIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **0, 0, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **30** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika učebného predmetu:**

Predmet rozvíja u žiakov spôsobilosti, ktoré sú potrebné pre orientáciu v súčasnom svete. Žiaci majú možnosť nadobudnúť znalosti, schopnosti a rozvíjať hodnotové postoje potrebné k tomu, aby mohli efektívne reagovať na osobné udalosti v neustále sa meniacom ekonomickom prostredí. Opodstatnenosť vzdelávania v oblasti finančnej gramotnosti úzko súvisí s potrebou pripraviť žiakov na jednotlivé etapy života jednotlivca a rodiny v spoločnosti, na ktoré mu súčasné rodinné prostredie a obsah vzdelávania neposkytuje dostatok podnetov a príležitostí. Obsah vzdelávania a ciele vyučovacieho predmetu nadväzujú na Národný štandard finančnej gramotnosti, z ktorého vyplývajú ciele a výkonové štandardy. Zaradenie predmetu do vyučovania vytvára predpoklady pre naplnenie Národného štandardu finančnej gramotnosti. Výučba bude realizovaná na úrovni ISCED 3C.

1. **Ciele učebného predmetu:**

Predmet rozvíja schopnosť žiakov orientovať sa v ekonomickej sfére a sfére peňazí, chápať potrebu zabezpečenia peňazí pre uspokojovanie životných potrieb, plánovať zdroje príjmu a prijímať finančné rozhodnutia, finančnú zodpovednosť, plánovať tok peňazí a hospodáriť s nimi v každodenných životných situáciách. Vedieť sa rozhodnúť pri ponuke práce a niesť zodpovednosť za svoje rozhodnutia.

Cieľom predmetu viac je, aby žiak vedel vysvetľovať príčiny a súvislosti z oblasti ekonomického myslenia, financií, kriticky a selektívne spracovávať informácie, diskutovať o nich a zaujímať k nim stanoviská. Žiak dokáže aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných ekonomických a finančných rozhodnutiach a činnostiach.

**Kompetencie:**

Vzdelávanie v školskom vzdelávacom programe v súlade s cieľmi odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3C smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti.

***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 učeniu 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
* vie prezentovať sám seba a výsledky svojej práce

***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

***kompetencie občianske***

* uvedomuje si svoj práva a povinnosti

1. **Metódy a formy práce:**

Heuristická metóda

Je orientovaná na osvojovanie všeobecných vedomostí a zručností, rozvoj logiky a tvorivosti

Informačno-receptívna metóda

Je zameraná na získanie vedomostí - práca so vzdelávacím portálom, a materiálmi s reálnej praxe, s informáciami v periodikách a na internete a s učebným zdrojom.

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

Metóda diskusnej skupiny:

Je skupinová debatná technika, ktorá je zameraná na hľadanie argumentov ZA a PROTI k danej téme. Metóda pomáha formovať komunikačné zručnosti, kritické myslenie, študenti sa učia nachádzať vhodné protiargumenty a učia sa obhajovať vlastný názor.

Formy:

* frontálna
* individuálna
* skupinová
* projektová
* praktická

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ročník | Tematický celok | metódy | formy |
| tretí | 1.Základné ekonomické pojmy | Metóda rozhovoru,  Reproduktívna metóda | Frontálna, skupinová |
| 2. Trh a trhový mechanizmus | Informačno – receptívna ,  Metóda problémového výkladu, metóda riešenia úloh | Frontálna, individuálna, projektová |
| 3. Výchova k podnikaniu | Heuristická metóda, Sokratovská metóda, metóda diskusnej skupiny | Frontálna, individuálna, projektová |
| 4. Národné hospodárstvo | Metóda rozhovoru,  Reproduktívna metóda | Frontálna, individuálna, projektová |
| 5.Personálna činnosť podniku | Brainstorming, heuristická metóda | Individáalna, praktická |
| 6. Riadenie osobných financií | Metóda poznávania pomocou IKT | Praktická, projektová |
| 7. Spotrebiteľská výchova | Informačno – receptívna, metóda diskusnej skupiny | Frontálna, projektová |

1. **Spôsoby 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 a praktickej práce

**Sumárne hodnotenie:**

V predmete finančná gramotnosť bude sumárne hodnotenie podľa metodického usmernenia č. 8/2009 – R. Hodnotiť sa budú:

* slovné odpovede
* písomné zadania (zvyčajne po tematickom celku, alebo priebežne)
* 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.

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

Žiak po skončení 3. ročníka bude vedieť:

* + vysvetliť základné ekonomické pojmy potreba a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výrobné faktory
  + porovnať profesijnú ponuku na trhu práce
  + vysvetliť postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy (na príklade)
  + vysvetliť význam bánk v ekonomike
  + popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty
  + popísať problematiku práv a povinností spotrebiteľa
  + vysvetliť vzťah medzi zachovaním životných hodnôt a uspokojovaním životných potrieb
  + objasniť funkciu peňazí ako prostriedku na zabezpečenie potrieb človeka, rodiny,
  + vyjadriť hodnotu vecí ako výsledku práce
  + popísať fungovanie jednotlivca a rodiny v ekonomickej oblasti
  + aplikovať zásady hospodárnosti v životných situáciách
  + robiť osobné finančné rozhodnutia na základe zváženia alternatív a niesť za ich dôsledky zodpovednosť
  + nájsť a vyhodnotiť informácie z rozmanitých zdrojov
  + vyhľadať a uplatniť nástroje na ochranu spotrebiteľov
  + zosúladiť životné potreby jednotlivca a rodiny s možnosťami ich zabezpečenia
  + vysvetliť vzdelanostné a pracovné predpoklady z hľadiska uspokojovania životných potrieb
  + identifikovať zdroje osobných príjmov, opísať faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy a možnosti zabezpečenia jedinca a rodiny
  + uplatniť spotrebiteľské zručnosti pri rozhodovaní o nákupe
  + vysvetliť pojem riziko, vedieť identifikovať základné druhy rizík
  + vysvetliť systém zabezpečenia jedinca a rodiny pre prípad nepriaznivej situácie a staroby
  + popísať možnosti poistenia a vysvetliť rozdiel medzi nimi
  + vysvetliť podstatu a význam poistenia.

1. **Obsah školského vzdelávacieho programu matematika**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 3. | 1.Základné ekonomické pojmy | 4 |
| 2. Trh a trhový mechanizmus | 4 |
| 3. Výchova k podnikaniu | 4 |
| 4. Národné hospodárstvo | 4 |
| 5.Personálna činnosť podniku | 6 |
| 6.Riadenie osobných financií | 6 |
| 7.Spotrebiteľská výchova | 2 |

**8. Učebnicové zdroje**

|  |
| --- |
| 1.j.Novák: Základy ekonómie a ekonomiky, SPN – Mladé letá , Bratislava, ISBN 978-80-10-01346-3  2. M. Reiterová: Finančná gramotnosť pre druhý stupeň základných škôl, IKAR,a.s. - Príroda, Bratislava 2016 ISBN 978-80-551-4907-3  2. D. Janíčková a kol.: Finančná gramotnosť pre stredné školy, FINECOM, s.r.o., Nové Zámky 201 ISBN 978-80-971677-1-4  3. Aktuálne informácie z periodík, materiálov finančných subjektov a internetu. |
|

**Rozpis osnov Ekonomika a finančné hospodárenie – 3.ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| 1.Základné ekonomické pojmy (4) | Potreby a uspokojovanie potrieb  Statky služby  Výroba – vstupy výstupy  Funkcie formy peňazí | Potreba, základné potreby, uspokojovanie potrieb, statky, služby, výroba, vstupy, výrobné faktory, výstupy, peniaze, druhy peňazí | • vedieť vysvetliť vzťah medzi zachovaním životných hodnôt a uspokojovaním životných potrieb  •vedieť pomenovať vstupy výroby, výstupy výroby, výrobné faktory  •vedieť vymenovať hodnoty bankoviek a mincí, popísať princíp bezhotovostnej platby | Tvorba  projektu a prezentačné zručnosti |
| 2. Trh a trhový mechanizmus(4) | Trh a subjekty trhu  Dopyt a ponuka  Cena, tvora ceny  Konkurencia | Trh, druhy trhov, subjekty trhu, dopyt, ponuka, konkurencia, cena tvorba ceny, náklady, zisk, konkurencia | • vedieť vymenovať subjekty trhu  • vedieť popísať pojmy dopyt a ponuka  • vedieť porovnať ceny tovarov  • vedieť popísať pojem konkurencia |  |
| 3.Výchova k podnikaniu(4) | Podnikanie a podnikateľská činnosť  Práva a povinnosti podnikateľa  Živnosť  Založenie a zrušenie podniku, živnosti | Podnikanie, príjmy z podnikania, náklady, výsledok hospodárenia, zisk, strata, majetok . Podmienky založenia podniku, živnosti, druhy podnikov. Obchodný register, živnostenský register. | • vedieť vysvetliť pojem podnikanie, živnosť  • vedieť vymenovať základné princípy založenia podniku a živnosti  • vedieť vyhľadať na internete v obchodnom registri konkrétnu miestnu firmu |  |
| 4.Národné hospodárstvo (4) | Dane a daňová sústava  Typy daní, miestne dane  Banky, banková sústava  Poistenie, druhy poistenia | Daň, daň štátu, miestna daň, banka, národná banka, komerčné banky, činnosť banky. Poistenie, neživotné poistenie, sporenie, bonus, riziko | •vedieť popísať čo je to daň  •vedieť vymenovať typy daní, vedieť, ktoré dane platí konkrétny občan –„ja“, rodič, zamestnanec, majiteľ nehnuteľnosti | Tvorba  projektu a prezentačné zručnosti |
| 5.Personálna činnosť podniku (6) | Pracovný pomer, druhy pracovných pomerov  Pracovná zmluva  Pracovný čas, pracovné podmienky  Mzda, druh mzdy  Sociálne zabezpečenie  Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie | Mzda, minimálna mzda, životné minimum, , sociálne poistenie, podpora v nezamestnanosti, sociálna pomoc, štátna sociálna podpora, Poistenie zo zákona. | • diskutovať výhodách pracovného pomeru na zmluvu, na dohodu **•**vedieť porovnať pracovné zmuvy, ich vhody a nevýhody  • vysvetliť pojem poistenie zo zákona a vymenovať ich |  |
| 6.Riadenie osobných financií (6) | Práca, príjem, zdroje financií  Finančná zodpovednosť, prijímanie rozhodnutí  Pracovná ponuka  Žiadosť o prijatie do zamestnania, životopis  Praktické cvičenie, motivačný list  Ako vystupovať na pracovnom pohovore | Práca, zamestnanie, zdroj príjmu, finančné hospodárenie, finančná zodpovednosť, pracovná ponuka, žiadosť o prijatie do zamestnania, životopis, motivačný list, pracovný pohovor. | •vedieť vymenovať druhy zdrojov príjmu  • vysvetliť pojem finančná zodpovednosť, zabezpečenia jedinca a rodiny pre prípad nepriaznivej situácie a staroby  • napísať žiadosť do zamestnania, životopis, motivačný list  • popísať vystupovania na pracovnom pohovore |  |
| 1. Spotrebiteľská výchova (2) | Základné práva a povinnosti spotrebiteľa  Reklamácia | Spotrebiteľ, práva spotrebiteľa, povinnosti spotrebiteľa, reklamácia, podmienky reklamácie | •vedieť vymenovať páva a povinnosti spotrebiteľa, popísať postup pri reklamácii |  |

**ODBORNÝ VÝCVIK**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Odborné učilište internátne ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej**  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**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **21, 21, 21** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **2016** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**1.Charakteristika učebného predmetu :**

Odborný výcvik rozvíja, rozširuje a prehlbuje 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 výrobnej 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, prehlbovanie 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 najprijateľnejším 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 prístrojom, 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 Úprava pokrmov studenej kuchyne Úprava predkrmov Úprava múčnikov Úprava zmrzlín a nápojov Úprava jedál cudzích kuchýň Všeobecné zásady pri úprave diétnych pokrmov Príprava na záverečné skúšky | 630  70 121 63 129 83 84 40  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 | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktická – cvičenie, nácvik, tréning Aktivizujúca metóda –  situačná, inscenačná | Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Výučba v učebných dielňach |
| Základné technologické úpravy | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 dielňach |
| Predbežná úprava základných druhov potravín | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, povzbudzovanie, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť Aktivizujúca metóda – 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 |
| Hlavná úprava potravín | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnostno-praktická –  precvičovanie, ukážky,  povzbudzovanie, nácvik,  produktívna práca  Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť Aktivizujúca metóda –  situačná, inscenačná, simulačná | Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov  Výcvikové motivačné  programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/  Demonštrácia Názorné ukážky  Hodnotenie produktivity a kvality práce  Výučba v učebných dielňach |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Úprava polievok základných omáčok | 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 | 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 |
| Prílohy a doplnky k hlavným jedlám | 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 | 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 |
| Bezmäsité pokrmy | 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 | 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 |
| Jednoduché múčniky | 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 | 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 |

**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 | Ľ. 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 | Ľ. 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 | Ľ. 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 | Ľ. 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 |
| Úprava polievok a základných omáčok | Ľ. 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 Ľ. 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 | Ľ. 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 Ľ. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009 | Tabuľa | Vzorky potravín  Vzorky surovín  Ochranné pomôcky  Pracovné pomôcky | Gastro revue / odborný časopis /  Internet |
| Bezmäsité pokrmy | Ľ. 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 Ľ. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009 | Tabuľa | Vzorky potravín  Vzorky surovín  Ochranné pomôcky  Pracovné pomôcky | Gastro revue / odborný časopis /  Internet |
| Jednoduché múčniky | Ľ. 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 Ľ. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009 | Tabuľa | Vzorky potravín  Vzorky surovín  Ochranné pomôcky  Pracovné pomôcky | Gastro revue / odborný časopis /  Internet |

**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 |
| **1.**  **Úvod**  **21**  **2.**  **Základné technologické úpravy**  **116** | Zoznámenie sa s pracoviskom, so zariadením.  Zoznámenie sa so strojmi, vybavením, náradím.  Bezpečnostné predpisy, základné hygienické predpisy.  Osobná hygiena a čistota pracovného oblečenia.  Príprava pracoviska na prevádzku.  Základná technika kuchárskych prác.  Úprava potravín za studena. | • pracovný úsek  • rozdelenie pracoviska / výrobná zóna, dokončovacia zóna/  • 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/  • hygiena na pracovisku / čistota riadu, strojov, nástrojov, pracovných stolov a ostatného inventáru/  • pracovné prostredie / stroje, nástroje, riad, pracovné stoly a ostatný inventár/  • hygienické požiadavky na prípravu jedál / HACCP/  • správna životospráva  • vplyv prostredia na človeka  • pomôcky kuchára  • správna manipulácia s riadom a náradím  • zásady úprav potravín za studena  • straty na potravinách pri úprave za studena  •rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov za studena | •poznať pracovný úsek  • ovládať rozdelenie pracoviska  • dodržiavať hygienu na pracovisku  • zvládnuť základné bezpečnostné predpisy  • uplatňovať zásady hygieny  • dodržiavať osobnú hygienu  • dodržiavať hygienu na pracovisku  • správna manipulácia s riadom a náradím  • šetriť energiou, vodou  • dodržiavať zásady triedenia odpadu, používať biologicky čisté čistiace prostriedky  • vysvetliť hygienu pri práci s potravinami  •ovládať zásady správneho stravovania  • používať správne pomôcky  • vedieť rozlišovať prac. pomôcky  • dodržiavať BOZP pri manipulácii s náradím  • dodržiavať zásady pri úprave potravín za studena  • poznať straty vzniknuté pri úprave potravín za studena  • ovládať delenie kuchynských úprav pokrmov za studena |  |
|  | Tepelné spracovanie potravín.  Príprava potravín varením. | •zásady pri tepelných úpravách potravín  •varenie, dusenie, zahusťovanie pokrmov, pečenie, zapekanie, vyprážanie  •charakteristika varenia  •zásady pri varení potravín  •spôsoby varenia zeleniny  •spôsoby varenia cestovín  •spôsoby varenia mäsa  •spôsoby varenia hydiny  •spôsoby varenia rýb | •poznať zásady pri tepelných úpravách potravín  •vysvetliť jednotlivé pojmy tepelného spracovania potravín  •vysvetliť pojem varenie  •ovládať zásady pri varení potravín  •poznať spôsoby varenia zeleniny, cestovín, mäsa, rýb a hydiny |  |
|  | Príprava potravín dusením.  Príprava potravín pečením.  Príprava potravín vyprážaním.  Príprava potravín zapekaním. /gratinovanie/  Straty pri tepelnej úprave.  Bezpečnosť pri práci, pri manipulácii so strojovým zariadením. | •charakteristika dusenia  •zásady pri dusení potravín  •spôsoby dusenia potravín  •spôsoby dusenia zeleniny  •spôsoby dusenia mäsa  •spôsoby dusenia hydiny  •spôsoby dusenia rýb  •charakteristika pečenia  •zásady pri pečení potravín  •spôsoby pečenia potravín  •charakteristika vyprážania potravín  •zásady pri vyprážaní  •spôsoby vyprážania potravín  •druhy obalov  •charakteristika zapekania potravín  •výber vhodných surovín na zapekanie  •vhodné pokrmy na zapekanie  •strata biologickej hodnoty potravín  •straty na hmotnosti potravín  •pravidlá bezpečnej práce v obsluhe  •manipulácia so strojovým zariadením | •vysvetliť pojem dusenie  •ovládať zásady pri dusení potravín  •poznať spôsoby dusenia zeleniny, mäsa, hydiny a rýb  •vysvetliť pojem pečenie  •ovládať zásady pečenia živočíšnych potravín  •poznať spôsoby pečenia potravín  •vysvetliť pojem vyprážanie  •ovládať zásady vyprážania živočíšnych a rastlinných potravín  •poznať spôsoby vyprážania  •vedieť druhy obalov pri vyprážaní  •vysvetliť pojem zapekanie  •vymenovať vhodné suroviny  •poznať vhodné pokrmy na zapekanie  •vysvetliť a popísať straty pri tepelnej úprave potravín  •dodržiavať pravidlá bezpečnej práce pri manipulácii so strojmi |  |
|  | Úprava prostredia po skončení prevádzky.  Druhy ohrozenia pri práci.  Skladovanie potravín. | •hygiena na pracovisku /sanitácia, dezinfekcia/  •zabezpečenie pracoviska proti vzniku úrazom  •prvá pomoc pri úraze / lekárnička/  •rozdelenie priestorov na skladovanie rôznych druhov potravín | •dodržiavať čistotu a poriadok vo všetkých priestoroch  •vymenovať druhy ohrozenia pri práci  •poznať pracovné prostredie  •vedieť poskytnúť prvú pomoc  •poznať priestory na skladovanie potravín |  |
| **3.**  **Predbežná úprava základných druhov potravín**  **69** | Príručné sklady a zariadenia.  Súborná práca – technologické cvičenie.  Čistenie surovín rastlinného pôvodu.  Opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia.  Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny a zveriny, pernatej zveriny. | •pojem príručný sklad  •chladnička, chladiaci box  •zhotovenie jedla podľa výberu  •účel a charakter úprav surovín  •čistenie surovín suchým spôsobom  •čistenie surovín mokrým spôsobom  •spôsoby opracovania zemiakov  •spôsoby opracovania zeleniny  •spôsoby opracovania ovocia  •stroje a náradie na opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia  •úprava mäsa pred tepelnou úpravou  •odležanie, vykosťovanie, odblaňovanie, delenie | •charakterizovať príručný sklad  •vysvetliť využitie chladničky, chladiaceho boxu  •dodržiavať zásady prípravy pokrmu  •poznať a ovládať spôsoby úpravy pokrmov  •popísať dôvody čistenia surovín  •definovať suchý spôsob čistenia  •vymenovať druhy suchého čistenia  •definovať mokrý spôsob čistenia  •vymenovať druhy mokrého čistenia  •ovládať rôzne spôsoby opracovania zemiakov, zeleniny a ovocia  •poznať a používať správne stroje a náradia na opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia  •vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie  •ovládať predbežné úpravy mäsa |  |
|  | Predbežná úprava hydiny, zveriny.  Predbežná úprava rýb.  Predbežná úprava mäsa.  Korenenie potravín.  Mletie potravín.  Šľahanie potravín. | •rozdelenie hydiny  •čistenie, pitvanie, vykosťovanie, skladovanie hydiny  •drezírovanie hydiny  •úprava moriakov a moriek  •úprava husí a kačiek  •rozdelenie zveriny  •čistenie, krájanie, polenie, skladovanie zveriny  •rôzne spôsoby nakladania zveriny  •rozdelenie rýb  •úprava rýb: zabíjanie, čistenie, pitvanie, vykosťovanie  •rozmrazovanie rýb  •máčanie solených rýb  •rozdelenie mäsa  •úprava mäsa : čistenie, vykosťovanie, polenie a skladovanie  •mletie, špikovanie, plnenie mäsa  •rozdelenie korenín  •význam korenín  •celé korenie  •mleté druhy korenín  •koreninové zmesi  •zelené vňate  •význam mletia potravín  •mletie mäsa  •mletie zeleniny, ovocia a zemiakov  •mletie korenín a kávy  •mletie maku, orechov  •mletie pečiva / strúhanka/  •strojčeky na mletie potravín  •význam šľahania potravín  •vhodné suroviny na šľahanie  •stroje na šľahanie | •ovládať rozdelenie hydiny  •popísať drezírovanie hydiny a úpravu hydiny, moriek, moriakov, husí a kačiek  •ovládať rozdelenie zveriny  •popísať úpravu zveriny / srstnatá a pernatá/  •poznať rôzne druhy nakladania zveriny  •ovládať rozdelenie rýb  •popísať rôzne úpravy rýb  •poznať spôsoby rozmrazovania rýb  •ovládať rozdelenie mäsa  •popísať rôzne úpravy mäsa  •ovládať rozdelenie korenín  •charakterizovať vybrané druhy korenín  •objasniť význam octu a kuchynskej soli  •vedieť využitie mletia potravín pri príprave pokrmov  •ovládať rôzne spôsoby mletia potravín  •poznať a vedieť používať strojčeky na mletie potravín  •vedieť využiť šľahanie potravín  •rozlišovať vhodné suroviny na šľahanie  •poznať a vedieť používať stroje  na šľahanie |  |
| **4.**  **Hlavná úprava potravín**  **85** | Varenie.  Zaprávanie.  Varenie živočíšnych potravín.  Varenie hydiny.  Varenie rastlinných potravín.  Dusenie. | •charakteristika varenia  •zásady varenia  •spôsoby varenia / delenie varenia/  •blanšírovanie  •stužovanie  •bielenie a dochucovanie  •charakteristika zaprávania  •zásady zaprávania  •spôsoby zaprávania  •zahusťovanie zaprávaných pokrmov  •zjemňovanie a dochucovanie zahusťovaných pokrmov  •zásady pri varení mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb  •spôsoby varenia mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb  •dĺžka varenia mäsa....  •dochucovanie pokrmov pripravených varením z mäsa......  •charakteristika a spôsoby varenia hydiny  •zásady varenia hydiny  •dĺžka varenia hydiny  •vývar z hydiny  •využitie vareného mäsa z hydiny  •dochucovanie  •zásady pri varení zemiakov, zeleniny, obilnín, strukovín a cestovín  •predbežná príprava jednotlivých rastlinných potravín  •spôsoby varenia rastlinných potravín  •dĺžka varenia rastlinných potravín  •charakteristika a spôsoby dusenia rastlinných potravín / zemiakov, zeleniny/ | •vysvetliť pojem varenie  •ovládať zásady varenia pokrmov  •vedieť rôzne spôsoby varenia  •dodržiavať technologické postupy pri varení  •vysvetliť pojem zaprávanie  •ovládať zásady zaprávania  •vedieť rôzne spôsoby zaprávania  •dodržiavať technologické postupy pri zaprávaní pokrmov  •ovládať zásady pri varení živočíšnych potravín  •poznať rôzne spôsoby varenia živočíšnych potravín  •vedieť rozlíšiť druhy mäsa  •dodržiavať technologické postupy pri varení živočíšnych potravín  •poznať spôsoby varenia hydiny  •dodržiavať zásady varenia hydiny  •zvládnuť základné technologické postupy varenia hydiny  •poznať využitie vareného mäsa z hydiny  •ovládať zásady pri varení rastlinných potravín  •poznať predbežnú úpravu jednotlivých rastlinných potravín  •dodržiavať technologické postupy pri varení jednotlivých rastlinných potravín  •vysvetliť pojem dusenie  •ovládať spôsoby dusenia |  |
|  | Pečenie. | •zásady dusenia rastlinných potravín  •zásady dusenia živočíšnych potravín  •dusenie mäsa: korenenie, podlievanie, príprava šťavy a zahusťovanie, vkladanie vložiek, dochucovanie a zjemňovanie pokrmov  •charakteristika a spôsoby pečenia  •predbežná úprava potravín pred pečením  •zásady pečenia živočíšnych a rastlinných potravín  •dĺžka pečenia  •teploty pečenia  •dochucovanie potravín pri pečení  •zariadenia na pečenie potravín | •dodržiavať a rozlišovať zásady pri dusení rastlinných a živočíšnych potravín  •ovládať a rozlišovať technologické postupy dusenia rastlinných a živočíšnych potravín  •vysvetliť pojem pečenie  •poznať predbežnú úpravu potravín pred pečením  •dodržiavať zásady pečenia  •zvládnuť základné technologické postupy pečenia  •poznať a vedieť používať zariadenia na pečenie pokrmov |  |
|  | Pečenie na rošte a na ražni.  Zapekanie - gratinovanie.  Vyprážanie mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny a zveriny. | •charakteristika pečenia na rošte a na ražni  •spôsoby pečenia  •zásady pečenia  •dĺžka pečenia  •výhody úpravy pokrmov grilovaním  •dochucovanie pokrmov  •charakteristika a spôsoby zapekania  •zásady pri zapekaní  •vhodné suroviny na zapekanie  •dĺžka a teploty pri zapekaní pokrmov  •dochucovanie pokrmov  •nádoby na zapekanie  •charakteristika a spôsoby vyprážania mäsa  •predbežná úprava mäsa pred vyprážaním  •druhy obalov | •vysvetliť pojmy pečenie na ražni a na rošte  •ovládať spôsoby pečenia  •dodržiavať zásady pečenia  •vysvetliť pojem grilovanie  •rozlišovať pečenie na ražni od pečenia na rošte a od grilovania pokrmov  •vysvetliť pojem zapekanie pokrmov  •dodržiavať zásady pri zapekaní  •poznať vhodné suroviny na zapekanie  •zvládnuť základné technologické postupy  •poznať a vedieť používať nádoby na zapekanie  •vysvetliť pojem vyprážanie  •ovládať spôsoby vyprážania  •vedieť vymenovať druhy obalov |  |
| **5.**  **Úprava polievok a základných omáčok**  **116** | Vyprážanie zeleniny.  Polievky.  Druhy vývarov.  Príprava hnedých polievok. | •zásady vyprážania mäsa  •charakteristika a spôsoby vyprážania zeleniny  •predbežná úprava zeleniny pred vyprážaním  •zásady vyprážania rastlinných potravín  •význam polievok vo výžive  •zásady prípravy polievok  •rozdelenie polievok podľa použitých surovín a spôsoby prípravy / hnedé a biele polievky/  •dávkovanie polievok  •charakteristika a spôsoby prípravy vývarov  •základné vývary  •ostatné vývary  •dochucovanie vývarov  •zosilňovanie vývarov  •charakteristika a druhy hnedých polievok  •upravovanie hnedých polievok  •farbenie polievok  •dochucovanie hnedých polievok | •dodržiavať zásady vyprážania mäsa  •zvládnuť základné technologické postupy vyprážania mäsa  •ovládať spôsoby vyprážania rastlinných potravín  •poznať predbežnú úpravu zeleniny pred vyprážaním  •dodržiavať zásady pri vyprážaní  •zvládnuť základné technologické postupy vyprážania rastlinných potravín  •vysvetliť význam polievok vo výžive  •ovládať zásady prípravy polievok  •poznať rozdelenie polievok  •ovládať dávkovanie polievok  •ovládať druhy vývarov  •vedieť spôsoby prípravy vývarov  •ovládať prípravu základných a ostatných vývarov  •ovládať technologické postupy  •poznať druhy hnedých polievok  •vedieť upravovanie hnedých polievok  •uviesť docielenie farbenia polievok  •dodržiavať a ovládať technologické postupy prípravy hnedých polievok |  |
|  | Príprava bielych polievok.  Závarky a vložky do polievok.  Zápražky.  Príprava vložiek z cestovín, zo zeleniny.  Omáčky. | •charakteristika a rozdelenie bielych polievok  •druhy bielych polievok  •úprava bielych polievok  •zahusťovanie bielych polievok  •zjemňovanie bielych polievok  •ochucovanie bielych polievok  •charakteristika a druhy závariek a vložiek do polievok  •zásady využitia závariek a vložiek do polievok  •vložky zo zeleniny  •jemné druhy vložiek  •charakteristika zápražky do polievok  •druhy zápražiek  •dĺžka prípravy jednotlivých druhov zápražiek  •príprava zápražiek  •zásady pri príprave zápražiek  •druhy vložiek z cestovín  •zásady prípravy vložiek  •druhy vložiek zo zeleniny  •zásady prípravy vložiek  •význam omáčok  •použitie omáčok  •základ omáčok  •rozdelenie omáčok podľa teploty a farby/ teplé, studené, zložité/  •rozdelenie základných omáčok | •ovládať rozdelenie bielych polievok  •vedieť druhy bielych polievok  •vysvetliť úpravu b. polievok  •vymenovať zahusťovanie.  •ovládať zjemňovanie  •vymenovať suroviny vhodné na ochucovanie bielych polievok  •popísať cestovinové a obilninové závarky/ryža, krúpy, krúpky/  •popísať halušky a knedličky  •vedieť druhy vložiek do polievok  •rozlišovať závarky a vložky  •ovládať technologické postupy prípravy vložiek a závariek  •vedieť vysvetliť pojem  •ovládať druhy zápražiek  •poznať spôsoby prípravy zápražiek  •dodržiavať zásady pri príprave zápražiek  •vedieť druhy vložiek z cestovín  •ovládať technologické postupy prípravy vložiek z cestovín  •uviesť druhy vložiek zo zeleniny  •ovládať technologické postupy prípravy vložiek zo zeleniny  •charakterizovať význam omáčok  •vedieť použitie omáčok  •ovládať vhodné základy do omáčok  •vedieť rozdelenie omáčok |  |
|  | Teplé omáčky.  Studené omáčky.  Zložité omáčky. | •suroviny na prípravu omáčok  •druhy teplých omáčok  •suroviny na prípravu teplých omáčok  •zásady pri príprave teplých omáčok  •druhy studených omáčok / majonézové a špeciálne omáčky/  •suroviny na prípravu studených omáčok  •vložky a prísady do omáčok  •zásady pri príprave studených omáčok  •druhy zložitých omáčok  •suroviny na prípravu zložitých omáčok  •zásady pri príprave zložitých omáčok | •ovládať suroviny na prípravu omáčok  •vedieť druhy teplých omáčok  •ovládať prípravu teplých omáčok  •dodržiavať technologické postupy a zásady pri príprave teplých omáčok  •vedieť druhy studených omáčok  •vedieť vymenovať suroviny  •uviesť vhodné vložky a prísady do omáčok  •ovládať prípravu studených omáčok  •dodržiavať technologické postupy pri príprave studených omáčok  •vedieť druhy zložitých omáčok  •vymenovať suroviny  •ovládať prípravu zložitých omáčok  •dodržiavať technologické postupy a zásady pri príprave zložitých omáčok |  |
| **6.**  **Prílohy a doplnky k hlavným jedlám**  **85** | Prílohy zo zemiakov.  Prílohy z múky. | •druhy, výživová hodnota a význam zemiakov  •predbežná úprava zemiakov  •tepelná úprava zemiakov/varenie, dusenie, opekanie, pečenie, zapekanie, vyprážanie/  •delenie príloh z múky  •potraviny na výrobu ciest a ich vlastnosti  •spracovanie ciest  •technologické úpravy ciest | •uviesť odrody zemiakov a trhové druhy  •ovládať zloženie a posudzovanie akosti zemiakov  •poznať predbežnú úpravu zemiakov  •ovládať tepelné úpravy zemiakov  •poznať druhy príloh  •vymenovať potraviny na výrobu ciest  •ovládať technologické postupy príloh z múky |  |
|  | Prílohy zo zeleniny.  Úprava ovocných a zeleninových šalátov.  Jednoduché šaláty.  Kompóty.  Drezingy.  Šaláty zo strukovín. | •druhy príloh zo zeleniny  •predbežná úprava zeleniny  •tepelné úpravy príloh zo zeleniny/ varenie, zaprávanie, dusenie, vyprážanie, zapekanie, pečenie/  •charakteristika ovocných a zeleninových šalátov  •význam šalátov v stravovaní  •opracovanie zeleniny a ovocia  •druhy zeleninových a ovocných šalátov  •zásady pri príprave šalátov  •marinády  •charakteristika a význam jednoduchých šalátov  •druhy jednoduchých šalátov  •druhy kompótov  •suroviny na prípravu kompótov  •zásady pri príprave kompótov  •charakteristika a význam drezingov  •druhy drezingov  •suroviny na prípravu drezingov  •zásady pri príprave drezingov  • charakteristika a význam šalátov zo strukovín  •druhy šalátov  •vhodné druhy strukovín na prípravu šalátov  •zásady pri príprave šalátov zo strukovín | •poznať druhy príloh zo zeleniny  •ovládať technologické postupy a tepelné úpravy príloh zo zeleniny  •charakterizovať ovocné a zeleninové šaláty  •uviesť význam šalátov v stravovaní  •vymenovať druhy šalátov  •dodržiavať a ovládať zásady pri príprave šalátov  •poznať vhodné marinády  •vedieť upravovanie šalátov  •charakterizovať jednoduché šaláty  •vedieť význam jednoduchých šalátov v stravovaní  •ovládať druhy jednoduchých šalátov  •vymenovať druhy kompótov a suroviny na ich prípravu  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave kompótov  •charakterizovať pojem drezing  •vedieť význam drezingov v stravovaní  •vymenovať druhy drezingov a suroviny na ich prípravu  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave drezingov  •charakterizovať šaláty  •poznať význam šalátov  •vymenovať druhy a suroviny na prípravu šalátov zo strukovín  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave šalátov zo strukovín |  |
|  | Príprava majonéz a marinád. | •charakteristika a význam majonéz a marinád  •druhy majonéz  •druhy marinád  •suroviny na prípravu majonézy  •suroviny na prípravu marinády  •zásady pri príprave majonéz a marinád  •príprava majonéz a marinád | •charakterizovať majonézy a marinády  •vedieť význam majonéz a marinád v stravovaní  •vymenovať druhy majonéz a marinád  •vymenovať suroviny na prípravu majonéz a marinád  •ovládať a dodržiavať zásady pri ich príprave  •ovládať technologické postupy ich prípravy |  |
|  | Úprava a príprava šalátov.  Príprava mäsovej peny, paštéty, galantíny a huspeniny.  Príprava rozličných špecialít studenej kuchyne. | •význam úpravy šalátov  •zásady pri úprave šalátov  •príprava šalátov  •suroviny na prípravu šalátov  •predbežná úprava surovín do šalátov  •zásady pri príprave šalátov  •zásady pri príprave pokrmov  •suroviny na prípravu pokrmov  •predbežná úprava surovín  •príprava pokrmov  •tepelné spracovanie pokrmov  •význam studenej kuchyne  •charakteristika studenej kuchyne  •druhy rozličných špecialít  •suroviny na prípravu špecialít | •vedieť význam úpravy šalátov  •ovládať a dodržiavať zásady pri úprave šalátov  •ovládať technologický postup prípravy šalátov  •dodržiavať zásady pri príprave šalátov  •charakterizovať pokrmy  •vedieť význam pokrmov v stravovaní  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave pokrmov  •poznať suroviny na prípravu jednotlivých pokrmov  •ovládať prípravu mäsovej peny, paštéty, galantíny a huspeniny  •ovládať technologické postupy prípravy jednotlivých pokrmov  •vedieť význam studenej kuchyne  •charakterizovať studenú kuchyňu  •poznať druhy rozličných špecialít  •vymenovať suroviny na prípravu špecialít |  |
| **7.**  **Bezmäsité pokrmy**  **116** | Význam a druhy bezmäsitých jedál.  Jedlá zo zeleniny.  Jedlá z cestovín.  Jedlá zo strukovín.  Jedlá zo zemiakov. | •predbežná úprava surovín na prípravu špecialít  •zásady pri príprave špecialít  •príprava špecialít  •význam bezmäsitých jedál  •druhy bezmäsitých jedál  •dochucovanie bezmäsitých jedál  •zdobenie bezmäsitých jedál  •druhy jedál zo zeleniny  •spracovanie zeleniny  •tepelné úpravy zeleniny  •zásady pri príprave jedál zo zeleniny  •príprava jedál zo zeleniny  •dochucovanie jedál zo zeleniny  •delenie jedál z cestovín  •tepelné úpravy jedál z cestovín  •technologické postupy prípravy jedál z cestovín  •zásady pri príprave jedál z cestovín  •dochucovanie jedál z cestovín  •delenie jedál zo strukovín  •technologické postupy jedál zo strukovín  •zásady pri príprave jedál zo strukovín  •delenie jedál zo zemiakov  •predbežná úprava zemiakov  •technologické postupy prípravy jedál zo zemiakov  •zásady pri príprave jedál zo zemiakov | •ovládať predbežnú úpravu rôznych surovín  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave špecialít studenej kuchyne  •poznať technologické postupy prípravy špecialít studenej kuchyne  •vysvetliť význam bezmäsitých jedál v stravovaní  •vedieť druhy bezmäsitých jedál  •ovládať a dodržiavať prípravu bezmäsitých jedál  •poznať druhy jedál zo zeleniny  •ovládať tepelné úpravy zeleniny  •dodržiavať zásady pri príprave jedál zo zeleniny  •poznať technologické postupy pri príprave jedál zo zeleniny  •vedieť druhy jedál z cestovín  •ovládať technologické postupy prípravy jedál z cestovín  •dodržiavať zásady pri príprave jedál z cestovín  •vedieť druhy jedál zo strukovín  •ovládať technologické postupy a dodržiavať zásady pri príprave jedál zo strukovín  •vedieť druhy jedál zo zemiakov  •ovládať technologické postupy a dodržiavať zásady pri príprave jedál zo zemiakov |  |
| **8.**  **Jednoduché múčniky**  **85** | Vaječné jedlá.  Pokrmy z húb.  Pokrmy z tvarohu.  Príprava jedál zo syrov.  Vegetariánske stravovanie.  Príprava pokrmov zo sóje.  Súborná práca – technologické cvičenia.  Význam a podávanie múčnikov. | •delenie vaječných jedál  •technologické postupy prípravy vaječných jedál  •zásady pri príprave vaječných jedál  •delenie jedál z húb  •technologické postupy prípravy jedál z húb  •zásady pri príprave jedál z húb  •delenie jedál z tvarohu  •technologické postupy jedál z tvarohu  •zásady pri príprave jedál z tvarohu  •delenie jedál zo syrov  •technologické postupy jedál zo syrov  •zásady pri príprave jedál zo syrov  •druhy syrov  •tepelná úprava /vyprážaný syr/  •charakteristika a význam vegetariánskej stravy  •zásady pri vegetariánskom stravovaní  •delenie jedál zo sóje  •technologické postupy prípravy jedál zo sóje  •zásady pri príprave jedál zo sóje  •zhotovenie jedla podľa výberu  •charakteristika múčnikov z hľadiska výživy  •základné potraviny na výrobu múčnikov | •poznať druhy vaječných jedál  •ovládať technologické postupy  •dodržiavať zásady  •uviesť druhy jedál z húb  •ovládať technologické postupy  •dodržiavať zásady pri príprave jedál z húb  •uviesť druhy jedál z tvarohu  •ovládať technologické postupy  •dodržiavať zásady  •poznať druhy jedál zo syrov  •ovládať technologické postupy  •dodržiavať zásady  •vedieť druhy syrov vhodných na vyprážanie  •ovládať technologický postup prípravy vyprážania syrov  •charakterizovať vegetariánstvo  •popísať význam vegetariánskeho stravovania  •poznať a dodržiavať zásady vegetariánskeho stravovania  •uviesť druhy jedál zo sóje  •ovládať technologické postupy pri príprave jedál zo sóje  •dodržiavať zásady pri príprave jedál zo sóje  •poznať technologický postup  •ovládať spôsoby úpravy pokrmov  •dodržiavať zásady pri príprave pokrmov  •charakterizovať múčniky z hľadiska výživy  •vymenovať základné potraviny na výrobu múčnikov |  |
|  | Príprava ryžového nákypu. | •spracovanie cesta  •spôsoby tvarovania cesta  •tepelné úpravy ciest a ich úprava po upečení  •charakteristika pokrmu  •základné potraviny na zhotovenie pokrmu  •technologické zásady  •spôsob prípravy pokrmu | •vedieť mechanické spôsoby spracovania cesta / trenie, šľahanie, miešanie, miesenie/  •vymenovať spôsoby tvarovania cesta  •ovládať zásady tepelných úprav ciest a ich úprav po upečení  •charakterizovať pokrm  •vymenovať základné potraviny  •dodržiavať zásady  •poznať a ovládať technologické postupy |  |
|  | Príprava palaciniek.  Príprava pudingov.  Buchty na pare.  Moravské koláče.  Príprava sladkých koláčov. | • charakteristika pokrmu  •základné potraviny na prípravu pokrmu  •technologické zásady  •spôsob prípravy pokrmu  • charakteristika pokrmu  •základné potraviny na prípravu pokrmu  •technologické zásady  •spôsob prípravy pokrmu  • charakteristika pokrmu  •základné potraviny na prípravu pokrmu  •technologické zásady  •spôsob prípravy pokrmu  • charakteristika pokrmu  •základné potraviny na prípravu pokrmu  •technologické zásady  •spôsob prípravy pokrmu  •charakteristika sladkých koláčov  •základné potraviny na prípravu koláčov  •technologické zásady  •spôsoby prípravy sladkých koláčov | •charakterizovať pokrm  •vymenovať základné potraviny  •dodržiavať zásady  •poznať a ovládať technologické postupy  •charakterizovať pokrm  •vymenovať základné potraviny  •dodržiavať zásady  •poznať a ovládať technologické postupy  •charakterizovať pokrm  •vymenovať základné potraviny  •dodržiavať zásady  •poznať a ovládať technologické postupy  •charakterizovať pokrm  •vymenovať základné potraviny  •dodržiavať zásady  •poznať a ovládať technologické postupy  •charakterizovať pokrm  •vymenovať základné potraviny  •dodržiavať zásady  •poznať a ovládať technologické postupy |  |
|  | Hygiena a bezpečnosť pri práci.  Opakovanie učiva. | •osobná hygiena  •hygiena na pracovisku  •hygienické požiadavky na prípravu pokrmov  •základné ustanovenia bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci  •doplnenie učiva  •opakovanie1.-2. tem. celku  • opakovanie3.-4. tem. celku  • opakovanie5.-6. tem. celku  • opakovanie7.-8. tem. celku  •zhrnutie učiva | •dodržiavať zásady osobnej hygieny  •dodržiavať zásady hygieny na pracovisku  •ovládať a dodržiavať hygienické požiadavky na prípravu pokrmov HACCP  •poznať a dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci a ochrany zdravia pri práci  •zhotoviť jedlo podľa vlastného výberu  •dodržiavať zásady pri príprave pokrmov  •poznať spôsob prípravy pokrmu  •ovládať obsluhu strojov a nástrojov pri príprave pokrmu  •dodržiavať hygienu pri príprave pokrmov |  |

**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 – 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 dielňach |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 dielňach |
| Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa, úprava jedál z vnútorností | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 dielňach |
| Úprava jedál z hydiny | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 dielňach |
| Úprava jedál z rýb | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť 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/ Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach |
|  | Aktivizujúca metóda – situačná,  inscenačná, simulačná |  |
| Úprava jedál z ostatných druhov mäsa | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 dielňach |
| Úprava jedál na objednávku | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 dielňach |

**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 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 Ľ. Verčimáková: Technológia 1 SPN Bratislava 2008 Ľ. Verčimáková: Technológia 2 SPN Bratislava 2009 |  | Ochranné pomôcky  Pracovné 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 Ľ. 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 |  |

**Rozpis osnov odborný výcvik - 2.ročník 6491 G 01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál**

**21/693 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **1.**  **Opakovanie učiva**  **100** | Všeobecné bezpečnostné predpisy.  Príprava potravín varením / mäso, zelenina, hydina, ryby a cestovina/.  Príprava potravín dusením.  Pečenie potravín.  Vyprážanie potravín. | •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/  •zásady pri tepelných úpravách potravín  •charakteristika varenia  •zásady pri varení potravín  •spôsoby varenia zeleniny  •spôsoby varenia cestovín  •spôsoby varenia mäsa  •spôsoby varenia hydiny  •spôsoby varenia rýb  •charakteristiky dusenia  •zásady pri dusení potravín  •spôsoby dusenia potravín  •spôsoby dusenia zeleniny, mäsa, hydiny a rýb  •charakteristika pečenia  •zásady pri pečení potravín  •spôsoby pečenia potravín  •charakteristika vyprážania potravín  •zásady pri vyprážaní potravín  •spôsoby vyprážania potravín  •druhy obalov pri vyprážaní potravín | •dodržiavať hygienu na pracovisku  •zvládnuť základné bezpečnostné predpisy  •uplatňovať zásady hygieny  •dodržiavať osobnú hygienu  •poznať zásady pri tepelných úpravách potravín  •vysvetliť pojem varenie  •ovládať zásady pri varení potravín  •poznať spôsoby varenia zeleniny, cestovín, mäsa, rýb a hydiny  •vysvetliť pojem dusenie  •ovládať zásady pri dusení potravín  •poznať spôsoby dusenia zeleniny, mäsa, hydiny a rýb  •vysvetliť pojem pečenie  •ovládať zásady pečenia živočíšnych a rastlinných potravín  •poznať spôsoby pečenia potravín  •vysvetliť pojem vyprážanie  •ovládať zásady vyprážania živočíšnych a rastlinných potravín  •poznať spôsoby vyprážania potravín  •vedieť druhy obalov pri vyprážaní potravín |  |
|  | Zapekanie potravín.  Práce po skončení prevádzky.  Skladovanie potravín.  Opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia. | •charakteristika zapekania potravín  •výber vhodných surovín na zapekanie  •vhodné pokrmy na zapekanie  •hygiena na pracovisku / sanitácia, dezinfekcia/  •hygiena na pracovisku /čistota riadu, strojov, nástrojov, pracovných stolov a ostatného inventáru/  •pracovné prostredie /stroje, nástroje, riad, pracovné stoly a ostatný inventár/  •rozdelenie priestorov na skladovanie rôznych druhov potravín  •spôsoby opracovania zemiakov  •spôsoby opracovania zeleniny  •spôsoby opracovania ovocia  •stroje a náradie na opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia | •vysvetliť pojem zapekanie potravín  •vymenovať vhodné suroviny na zapekanie  •poznať vhodné pokrmy na zapekanie  •dodržiavať čistotu a poriadok vo všetkých priestoroch  •šetriť energiou, vodou  •dodržiavať zásady triedenia odpadu, používať biologicky čisté čistiace prostriedky  •poznať priestory na skladovanie potravín  •ovládať rôzne spôsoby opracovania zemiakov, zeleniny a ovocia  •poznať a používať správne stroje a náradie na opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia |  |
|  | Význam a rozdelenie polievok.  Vložky a závarky do polievok. | •význam polievok vo výžive  •zásady prípravy polievok  •rozdelenie polievok podľa použitých surovín a spôsobu prípravy / hnedé a biele polievky/  •dávkovanie polievok  •charakteristika a druhy závariek a vložiek do polievok  •zásady využitia závariek a vložiek do polievok  •jemné druhy vložiek | •vysvetliť význam polievok vo výžive  •ovládať zásady prípravy polievok  •poznať rozdelenie polievok  •ovládať dávkovanie polievok  •popísať cestovinové a obilninové závarky /ryža, krúpy, krúpky/  •popísať halušky, knedličky  •vedieť druhy vložiek do polievok  •rozlišovať závarky a vložky do polievok  •ovládať technologické postupy prípravy závariek a vložiek do polievok |  |
|  | Charakteristika a rozdelenie omáčok.  Prílohy zo zeleniny, z múky, zo zeleniny.  Bezmäsité pokrmy.  Jednoduché múčniky. | •význam omáčok  •použitie omáčok  •základ omáčok  •rozdelenie omáčok podľa teploty a farby / teplé, studené a zložité/  •rozdelenie základných omáčok  •suroviny na prípravu omáčok  •druhy príloh zo zemiakov, z múky a zeleniny  •výživová hodnota a význam zemiakov, múky a zeleniny  •potraviny na výrobu ciest a ich vlastnosti  •predbežná úprava zemiakov a zeleniny  •tepelná úprava a technologické spracovanie príloh  •význam bezmäsitých jedál v stravovaní  •druhy bezmäsitých jedál  •dochucovanie bezmäsitých jedál  •zdobenie bezmäsitých jedál  •charakteristika múčnikov z hľadiska výživy  •základné potraviny na výrobu múčnikov  •spracovanie cesta  •spôsoby tvarovania cesta  •tepelné úpravy ciest a ich úprava po upečení | •charakterizovať význam omáčok  •vedieť použitie omáčok  •ovládať vhodné základy do omáčok  •vedieť rozdelenie omáčok  •ovládať suroviny na prípravu omáčok  •poznať druhy príloh zo zemiakov, z múky a zeleniny  •ovládať zloženie a posudzovanie akosti zemiakov, múky a zeleniny  •vedieť vymenovať potraviny na výrobu ciest a poznať ich vlastnosti  •poznať predbežnú úpravu príloh  •ovládať technologické postupy a tepelné úpravy príloh  •vysvetliť význam bezmäsitých jedál v stravovaní  •vedieť druhy bezmäsitých jedál  •ovládať a dodržiavať prípravu bezmäsitých jedál  •charakterizovať múčniky  •vymenovať základné potraviny na ich výrobu  •vedieť mechanické spôsoby spracovania cesta/trenie, šľahanie, miesenie,miešanie/  •vymenovať spôsoby tvarovania cesta  •ovládať zásady tepelných úprav ciest a ich úprav po |  |
| **2.**  **Úprava jedál z hovädzieho a teľacieho mäsa**  **85** | Hovädzie mäso.  Rozdelenie a použitie jednotlivých častí hov. mäsa.  Predbežná úprava hov. mäsa.  Príprava hov. mäsa varením. | •konzistencia, farba a akostné triedy hov. mäsa  •rozdelenie mäsa /predné a zadné hov. mäso/  •úprava mäsa : čistenie, vykosťovanie, polenie a skladovanie mäsa  •použitie jednotlivých častí hov. mäsa  •úprava mäsa pred tepelnou úpravou  •odležanie, vykosťovanie, odblaňovanie, delenie  •základ pod mäso  •zásady pri varení hov. mäsa  •spôsoby varenia hov. mäsa  •dĺžka varenia hov. mäsa  •dochucovanie pokrmov pripravovaných varením z hov. mäsa  •využitie vareného hov. mäsa na prípravu rôznych jedál | •vysvetliť pojem konzistencia mäsa  •vedieť vymenovať akostné triedy hov. mäsa  •ovládať rozdelenie mäsa  •popísať rôzne úpravy mäsa  •poznať a vedieť použitie jednotlivých častí hov. mäsa  •ovládať predbežné úpravy mäsa  •vysvetliť pojem základ  •vymenovať a ovládať druhy základov pod mäso  •ovládať zásady pri varení hov. mäsa  •poznať spôsoby varenia hov. mäsa  •dodržiavať technologické postupy pri varení hov. mäsa  •vymenovať druhy jedál z vareného mäsa |  |
|  | Príprava hov. mäsa pečením.  Príprava hov. mäsa dusením a vyprážaním. | •charakteristika a spôsoby pečenia hov. mäsa  •predbežná úprava hov. mäsa pred pečením  •zásady pečenia hov. mäsa  •dĺžka pečenia  •teploty pečenia  •dochucovanie potravín pri pečení  •zariadenia na pečenie  •charakteristika a spôsoby dusenia hov. mäsa  •predbežná úprava mäsa pred dusením  •zásady dusenia hov. mäsa  •charakteristika a spôsoby vyprážania hov. mäsa  •druhy obalov | •vysvetliť pojem pečenie  •poznať predbežnú úpravu hov. mäsa pred pečením  •dodržiavať zásady pečenia pokrmov  •zvládnuť základné technologické postupy pečenia pokrmov  •poznať a vedieť používať zariadenia na pečenie  •vysvetliť pojem dusenie  •ovládať spôsoby dusenia  •zvládnuť základné technol. postupy dusenia mäsa  •dodržiavať zásady dusenia  •vysvetliť pojem vyprážanie  •vedieť vymenovať druhy obalov |  |
| **3.**  **Úprava jedál z bravčového a baranieho mäsa**  **Úprava jedál z vnútorností**  **100** | Prílohy k hov. mäsu.  Jedlá z hovädzích a teľacích vnútorností.  Bravčové mäsa.  Varenie a pečenie brav. mäsa. | •predbežná úprava mäsa pred vyprážaním  •zásady vyprážania mäsa  •druhy príloh k hov. mäsu  •druhy teplých omáčok  •suroviny na prípravu teplých omáčok  •zásady pri príprave teplých omáčok  •druhy zeleninových prívarkov k hov. mäsu  •druhy studených omáčok  •suroviny na prípravu studených omáčok  •vložky a prísady do omáčok  •zásady pri príprave studených omáčok  •rozdelenie vnútorností hovädzieho a teľacieho mäsa  •úprava vnútorností -odbľaňovanie, čistenie, blanšírovanie, stužovanie, lúpanie...  •mletie, špikovanie, plnenie vnútorností  •tepelné úpravy vnútorností /varenie, pečenie, vyprážanie, zaprávanie.../  •charakteristika brav. mäsa  •rozdelenie brav. mäsa  •použitie brav. mäsa  •zásady pri varení a pečení brav mäsa  •spôsoby varenia a pečenia brav. mäsa, dĺžka varenia mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb | •zvládnuť základné technol. postupy vyprážania mäsa  •dodržiavať zásady vyprážania mäsa  •vymenovať rôzne druhy príloh k hov. mäsu  •vedieť druhy tepl. omáčok  •ovládať prípravu tep.omáč.  •dodržiavať techno.postupy a zásady pri príprave teplých omáčok  •vymenovať a ovládať prípravu zeleninových prívarkov  •vedieť druhy stud.omáčok  •ovládať prípravu studených omáčok  •dodržiavať techno.postupy a zásady pri príprave studených omáčok  •ovládať rozdelenie vnútorností  •popísať rôzne úpravy vnútorností  •poznať zásady pri špikovaní, mletí a plnení vnútorností  •dodržiavať technologické postupy a zásady pri tepelných úpravách vnútorností  •charakterizovať význam brav. mäsa  •vedieť rozdelenie brav. mäsa  •ovládať použitie brav. mäsa  •ovládať zásady pri varení a pečení brav. mäsa  •poznať rôzne spôsoby varenia a pečenia bravčového mäsa |  |
|  | Dusenie a vyprážanie brav. mäsa. | •dochucovanie pokrmov pripravovaných varením a pečením z brav. mäsa  •zásady pri dusení a vyprážaní brav. mäsa  •spôsoby dusenia a vyprážania brav. mäsa  •dochucovanie pokrmov pripravovaných dusením a vyprážaním z brav. mäsa | •dodržiavať technol.postupy pri varení a pečení brav. mäsa  •ovládať zásady pri dusení a vyprážaní brav. mäsa  •poznať rôzne spôsoby dusenia a vyprážania brav. mäsa  •dodržiavať technol.postupy pri dusení a vyprážaní brav. mäsa |  |
|  | Prílohy a doplnky k brav. mäsu.  Jedlá z údeného mäsa.  Jedlá z bravčových vnútorností.  Baranie mäso. | •druhy príloh a doplnkov k brav. mäsu  •tepelné úpravy príloh a doplnkov k brav. mäsu /varenie, zaprávanie, dusenie, vyprážanie, zapekanie, pečenie/  •druhy jedál z údeného mäsa  •spracovanie údeného mäsa  •tepelné úpravy údeného mäsa  •zásady pri príprave jedál z údeného mäsa  •príprava jedál z údeného mäsa  •dochucovanie jedál z údeného mäsa  •druhy jedál z brav. vnútorností  •spracovanie brav. vnútorností  •tepelné úpravy brav. vnútorností  •zásady pri príprave jedál z brav. vnútorností  •príprava jedál z brav. vnútorností  •dochucovanie jedál z brav. vnútorností  •charakteristika baranieho mäsa  •rozdelenie baranieho mäsa  •použitie baranieho mäsa | •poznať druhy príloh a doplnkov k brav. mäsu  •ovládať technol.postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k brav. mäsu  •poznať druhy jedál z údeného mäsa  •ovládať tepelné úpravy údeného mäsa  •dodržiavať zásady pri príprave jedál z údeného mäsa  •poznať technol.postupy pri príprave jedál z údené. Mäsa  •poznať druhy jedál z brav. vnútorností  •ovládať tepelné úpravy brav. vnútorností  •dodržiavať zásady pri príprave jedál z brav. vnútorností  •poznať technol.postupy pri príprave jedál z brav. vnútorností  •charakterizovať význam baranieho mäsa  •vedieť rozdelenie baranieho mäsa  •ovládať použitie baranieho mäsa |  |
|  | Úprava pokrmov z baranieho mäsa.  Prílohy a doplnky k baraniemu mäsu.  Podávanie baranieho mäsa. | •zásady pri príprave pokrmov z baranieho mäsa  •suroviny na prípravu pokrmov z baranieho mäsa  •príprava pokrmov z baranieho mäsa  •tepelné spravovanie pokrmov z baranieho mäsa  •úprava baranieho mäsa  •druhy príloh a doplnkov k baraniemu mäsu  •tepelné úpravy príloh a doplnkov k baraniemu mäsu  /varenie, zaprávanie, dusenie, vyprážanie, zapekanie, pečenie/  •zásady pri podávaní baranieho mäsa | •charakterizovať pokrmy z baranieho mäsa  •vedieť význam pokrmov z baranieho mäsa  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave pokrmov z baranieho mäsa  •ovládať úpravy pokrmov z baranieho mäsa  •poznať druhy príloh a doplnkov k baran. Mäsu  •ovládať technol.postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k baraniemu mäsu  •ovládať a dodržiavaťzásady pri podávaní baranieho mäsa |  |
| **4.**  **Úprava jedál z hydiny**  **95** | Hydinové mäso.  Predbežná úprava zmrazenej hydiny.  Vykosťovanie, plnenie, drezírovanie hydiny.  Jedlá z hrabavej hydiny. | •charakteristika hydinového mäsa  •použitie hydinového mäsa  •rozdelenie hydinového mäsa  •spôsoby rozmrazovania hydiny  •výhody a nevýhody rýchleho rozmrazovania hydiny  •zásady pri rozmrazovaní  •charakteristika vykosťovania  •zásady vykosťovania  •spôsoby vykosťovania  •spôsoby plnenia hydiny  •charakteristika drezírovania hydiny  •spôsoby drezírovania hydiny  •charakteristika a spôsoby varenia hydiny  •zásady varenia hydiny  •dĺžka varenia hydiny  •delenie jedál z hrabavej hydiny | •charakterizovať význam hydinového mäsa  •ovládať použitie hyd. mäsa  •vedieť rozdelenie hyd. mäs.  •vedieť spôsoby rozmrazovania  •ovládať výhody a nevýhody rýchleho rozmrazovania  •dodržiavať a vedieť zásady pri rozmrazovaní  •vysvetliť pojem vykosťovanie  •vedieť rôzne spôsoby vykosťovania hydiny  •ovládať spôsoby plnenia hydiny  •vedieť spôsoby drezírovania hydiny  •poznať spôsoby varenia hydiny  •dodržiavať zásady varenia hydiny  •vedieť druhy jedál |  |
|  | Príprava jedál z vodnej hydiny. | •tepelné úpravy jedál z hrabavej hydiny  •technologické postupy prípravy jedál z hrabavej hydiny  •zásady pri príprave jedál z hrabavej hydiny  •dochucovanie jedál z hrabavej hydiny  •delenie jedál z vodnej hydiny  •tepelné úpravy jedál z vodnej hydiny  •technologické postupy jedál z vodnej hydiny  •zásady pri príprave jedál z vodnej hydiny  •dochucovanie jedál z vodnej hydiny | •ovládať technolo. postupy prípravy jedál z hrab.hydiny  •dodržiavať zásady pri príprave jedál z hrabavej hydiny  •vedieť druhy jedál z vodnej hydiny  •ovládať technol. postupy prípravy jedál z vodnej hydiny  •dodržiavať zásady pri príprave jedál z vodnej hydiny |  |
| **5.**  **Úprava jedál z rýb**  **90** | Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z hydiny.  Použitie drobkov.  Ryby.  Úprava pokrmov z rýb.  Úprava pokrmov z rýb dusením. | •druhy príloh a doplnkov k jedlám z hydiny  •tepelné úpravy príloh a doplnkov  •charakteristika a význam drobkov  •druhy drobkov  •zásady pri príprave drobkov  •charakteristika a význam rybacieho mäsa  •rozdelenie a druhy rybacieho mäsa  •úprava rýb /zabíjanie, čistenie, pitvanie, vykosťovanie rýb/  •zásady pri varení mäsa z rýb  •spôsoby varenia mäsa z rýb  •dĺžka varenia mäsa z rýb  •dochucovanie pokrmov z rýb  •využitie vareného mäsa z rýb  •zásady a spôsoby pri dusení pokrmov z rýb | •poznať druhy príloh a doplnkov  •ovládať technolo. postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov  •vysvetliť pojem drobky  •poznať význam drobkov  •vymenovať druhy drobkov  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave drobkov  •vysvetliť význam rybacieho mäsa  •ovládať rozdelenie a druhy rýb  •popísať rôzne úpravy rýb  •ovládať zásady pri varení mäsa z rýb  •poznať rôzne spôsoby varenia mäsa z rýb  •vedieť rozlíšiť druhy mäsa  •dodržiavať techno. postupy pri varení mäsa z rýb  •poznať využitie vareného mäsa z rýb  •ovládať zásady a poznať spôsoby pri dusení pokrmov z rýb |  |
|  | Úprava pokrmov z rýb pečením.  Úprava pokrmov z rýb vyprážaním. | •dochucovanie pokrmov z rýb  •zásady pri pečení pokrmov z rýb  •spôsoby pečenie rýb  •zásady pri vyprážaní rýb  •spôsoby vyprážania rýb  •druhy obalov | •vedieť dochucovanie pokrmov z rýb  •ovládať zásady pri pečení pokrmov z rýb  •poznať spôsoby pečenie rýb  •ovládať zásady vyprážania rýb  •poznať spôsoby vyprážania rýb  •vedieť druhy obalov pri vyprážaní rýb |  |
| **6.**  **Úprava jedál z ostatných druhov mäsa**  **80** | Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z rýb.  Príprava rybieho filé.  Jedlá z kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov.  Mleté mäso. | •druhy príloh a doplnkov k jedlám z rýb  •tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám z rýb  •charakteristika pojmu rybie filé  •výber vhodných surovín na prípravu pokrmu  •predbežná úprava rybieho filé  •tepelná úprava rybieho filé  •zásady a technologické spracovanie rybieho filé  •charakteristika pojmov / kôrovce, lastúrniky a mäkkýše/  •predbežná úprava kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov  •tepelné úpravy kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov  •zásady pri príprave jedál z kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov  •príprava jedál z kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov  •dochucovanie pokrmov  •druhy mletého mäsa  •príprava mletého mäsa  •zásady pri príprave mletého mäsa  •dochucovanie mletého mäsa  •využitie mletého mäsa | •poznať druhy príloh a doplnkov k jedlám z rýb  •ovládať techno. postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám z rýb  •vysvetliť pojem rybie filé  •vymenovať vhodné suroviny na prípravu jedla  •poznať predbežnú úpravu  •vedieť tepelné úpravy a ovládať zásady a dodržiavať technologické spracovanie rybieho filé  •vysvetliť pojmy  •vedieť predbežnú úpravu  •ovládať tepelné úpravy  •dodržiavať zásady pri príprave jedál  •poznať techno. postupy pri príprave jedál  •poznať druhy mletého mäsa  •ovládať techno. postup a dodržiavať zásady pri príprave mletého mäsa  •vymenovať koreniny vhodné na dochucovanie  •poznať využitie mletého mäsa |  |
|  | Jedlá z mletého mäsa upravené dusením. | •zásady pri dusení mletého mäsa  •spôsoby dusenia mletého mäsa  •technologický postup dusenia mletého mäsa | •ovládať zásady pri dusení mletého mäsa  •vedieť spôsoby dusenia mletého mäsa  •poznať technolo. postup dusenia mletého mäsa |  |
| **7.**  **Úprava jedál na objednávku**  **143** | Jedlá z mletého mäsa upravené pečením.  Jedlá z mletého mäsa upravené vyprážaním.  Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z mletého mäsa.  Vhodné časti hovädzieho mäsa na prípravu minútok.  Vhodné časti teľacieho mäsa na prípravu minútok. | •zásady pri pečení mletého mäsa  •spôsoby pečenia mletého mäsa  •technologický postup pečenia mletého mäsa  •zásady vyprážania mletého mäsa  •spôsoby vyprážania mletého mäsa  •technologický postup vyprážania mletého mäsa  •druhy príloh a doplnkov k jedlám z mletého mäsa  •tepelné úpravy príloh a doplnkov z mletého mäsa  •časti hov. mäsa na prípravu minútok  •zásady pri príprave minútok  •suroviny na prípravu minútok  •predbežná úprava hov. mäsa na prípravu minútok  •príprava minútok  •tepelné spracovanie minútok /spôsoby prípravy minútok/  •časti teľaciho mäsa na prípravu minútok  •zásady pri príprave minútok z teľ. mäsa  •suroviny na prípravu minútok  •predbežná úprava teľ, mäsa na prípravu minútok | •ovládať zásady pri pečení mletého mäsa  •vedieť spôsoby pečenia mletého mäsa  •poznať techno. postup pečenia mletého mäsa  •ovládať zásady vyprážania mletého mäsa  •vedieť spôsoby vyprážania mletého mäsa  •poznať techno. postup vyprážania mletého mäsa  •poznať druhy príloh a doplnkov k jedlám z mletého mäsa  •ovládať technolo. postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám z mletého mäsa  •vedieť vhodné časti hov. mäsa na prípravu minútok  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok  •poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín  •ovládať techno. postup a spôsoby prípravy minútok  •vedieť vhodné časti teľ. mäsa na prípravu minútok  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave  •poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín na prípravu minútok |  |
|  |  | •príprava minútok  •tepelné spracovanie minútok / spôsoby prípravy minútok/ | •ovládať technol. postup a spôsoby prípravy minútok |  |
|  | Hydinové mäso na prípravu minútok.  Vhodné časti bravčového mäsa na prípravu minútok.  Vhodné časti baranieho mäsa na prípravu minútok.  Príprava minútok na panvici. | •časti hydinového mäsa na prípravu minútok  •zásady pri príprave minútok  •suroviny na prípravu minútok  •predbežná úprava hydinového mäsa na prípravu minútok  •príprava minútok  •tepelné spracovanie minútok / spôsoby prípravy minútok/  •časti brav. mäsa na prípravu minútok  •zásady pri príprave minútok z brav. mäsa  •suroviny na prípravu minútok  •predbežná úprava brav. mäsa na prípravu minútok  •príprava minútok  •tepelné spracovanie minútok / spôsoby prípravy minútok/ z brav. mäsa  •časti baranieho mäsa na prípravu minútok  •zásady pri príprave minútok  •suroviny na prípravu minútok  •predbežná úprava baran. mäsa na prípravu minútok  •príprava minútok  •tepelné spracovanie / spôsoby prípravy minútok / z baranieho mäsa  •charakteristika a význam minútok v stravovaní  • druhy minútok  •suroviny na prípravu minútok  •zásady pri príprave minútok na panvici | •vedieť vhodné časti hyd. mäsa na prípravu minútok  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok  •poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín na prípravu minútok  •ovládať techno. postup a spôsoby prípravy minútok  •vedieť vhodné časti brav. mäsa na prípravu minútok  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok  •poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín na prípravu minútok  •ovládať techno. postup a spôsoby prípravy minútok z brav. mäsa  •vedieť vhodné časti baran. mäsa na prípravu minútok  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave min.  •poznať suroviny a predbežnú úpravu surovín na prípravu minútok  •ovládať technologický postup a spôsoby prípravy minútok z baranieho mäsa  •charakterizovať minútky  •vedieť význam minútok v stravovaní  •vymenovať druhy minútok  •vymenovať suroviny  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok na panvici |  |
|  |  | •príprava minútok na panvici | •ovládať technologický postup prípravy minútok na panvici |  |
|  | Príprava minútok na rošte, grile a ražni.  Flambovanie mäsa.  Prílohy a doplnky k jedlám na objednávku.  Opakovanie. | •suroviny na prípravu minútok  •zásady pri príprave minútok na rošte  •zásady pri príprave minútok na grile  •zásady pri príprave minútok na ražni  •príprava minútok na rošte, grile a ražni  •charakteristika a význam flambovania mäsa  •suroviny na prípravu flambovania mäsa  •zásady flambovania mäsa  •príprava flambovania mäsa  •druhy príloh a doplnkov k jedlám na objednávku  •tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám na objednávku  •doplnenie učiva  •opakovanie 1.-2.tematického celku  •opakovanie 3.-4.tematického celku  •opakovanie 5.-6.tematického celku  •opakovanie 7.tematického celku  •zhrnutie učiva | •vymenovať suroviny  •ovládať a dodržiavať zásady pri príprave minútok na rošte, grile a ražni  •ovládať technologické postupy prípravy minútok na rošte, ražni a grile  •charakterizovať flambovanie mäsa  •vedieť význam flambovania mäsa v stravovaní  •ovládať technologický postup prípravy flambovania mäsa  •poznať druhy príloh a doplnkov k jedlám na objednávku  •ovládať technologické postupy a tepelné úpravy príloh a doplnkov k jedlám na objednávku  •zhotoviť jedlo podľa vlastného výberu  •dodržiavať zásady pri príprave pokrmu  •poznať spôsob prípravy pokrmu  •ovládať obsluhu strojov a nástrojov pri príprave pokrmu  •dodržiavať hygienu pri príprave pokrmov |  |

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 – 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 | |
| Úprava jedál studenej kuchyne | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktická – cvičenie, nácvik, tréning Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná | Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ Výučba v učebných dielňach |
| Úprava predkrmov | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 |
| Úprava múčnikov | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 |
| Úprava zmrzlín a nápojov | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie | Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výcvikové motivačné programy / prekonávanie prekážok, vytrvalosť v práci/ |
|  | Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačná – pracovitosť, usilovnosť, tvorivosť Motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúca metóda – situačná, inscenačná, simulačná | Hodnotenie produktivity a kvality práce Výučba v učebných dielňach |
| Úprava jedál cudzích kuchýň | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 pokrmov | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie Činnostno-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 | Činnostno-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 : Technológia 2,3 SPN Bratislava 1989 Mgr. O. Jurgová, Ing. J. Marenčáková, Ing. J. Úradníčková : Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007 Ing. Ľ. Verčimáková : Technológia 2 SPN Bratislava 2009 |  | Ochranné 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. Ľ. 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. Ľ. Verčimáková : Technológia 1 SPN Bratislava 2008 |  |  |  |
| Úprava zmrzlín a nápojov | E. Brhlík, J.Románik : Technológia 1,2,3 SPN Bratislava 1989 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 | Tabuľa | Vzorky potravín  Vzorky surovín  Ochranné 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 | Tabuľa | Vzorky potravín |  |
|  | SPN Bratislava 1989 Ing. Ľ. Verčimáková : Technológia 1 SPN Bratislava 2008 Ing. Ľ. 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 |
| **1.**  **Opakovanie učiva**  **z 2.ročníka**  **70** | BOZP  Jedlá z hovädzieho a teľacieho mäsa  Jedlá z bravčového a baranieho mäsa  Jedlá z bravčových a baraních vnútorností  Jedlá z hydiny a rýb  Príprava jedál z mletého mäsa | 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  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  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  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  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 | •dodržiavať hygienu na pracovisku  •zvládnuť základy bezpečnostných predpisov  •dodržiavať zásady osobnej hygieny  •vysvetliť význam jedál z hľadiska výživy  •vedieť druhy jedál  •ovládať technologické postupy tepelné úpravy jedál  •vysvetliť význam jedál z hľadiska výživy  •vedieť druhy jedál  •ovládať technologické postupy tepelné úpravy jedál  •vysvetliť význam jedál z hľadiska výživy  •vedieť druhy jedál  •ovládať technologické postupy a zásady pri tepelných úpravách jedál  •dodržiavať zásady pri príprave jedál  •ovládať tepelné úpravy a vedieť technologické postupy prípravy jedál  •poznať druhy jedál  •ovládať tepelné úpravy jedál  •vedieť technologické postupy prípravy jedál  •dodržiavať zásady pri príprave jedál a vedieť dochucovanie jedál z mletého mäsa |  |
| **2.**  **Úprava jedál studenej kuchyne**  **121** | Príprava jedál na objednávku  Význam výrobkov studenej kuchyne  Úprava marinád  Úprava rôsolu  a aspiku  Úprava majonéz  Úprava zložitých šalátov  Úprava obložených chlebíkov, kanapiek, chuťoviek  Úprava plnených a zdobených vajec  Úprava plnenej zeleniny a ovocia | Význam a spôsoby  podávania jedál  Potraviny vhodné na prípravu jedál  Tepelné úpravy jedál na objednávku  Zásady pri príprave jedál na objednávku  Charakteristika výrobkov stud. kuchyne  Význam a rozdelenie  Príprava jedál studenej kuchyne  Základné kritériá hodnotenia výrobkov  Rozdelenie marinád  Príprava a úprava marinád  Úprava rôsolu  Úprava aspiku  Druhy majonéz  Úprava majonéz  Delenie zložitých šalátov  Druhy potravín na prípravu šalátov  Úprava zložitých šalátov  Druhy obložených chlebíkov  Zásady pri úprave obložených chlebíkov  Druhy kanapiek a chuťoviek  Zásady pri úprave kanapiek a chuťoviek  Druhy jednoduchých a zložitých jedál  Z vajec  Technologické postupy úprav jedál z vajec  Zásady pri úprave plnených a zdobených vajec  Vhodné druhy zeleniny a ovocia  Druhy úprav zeleniny a ovocia pred plnením  Druhy plniek  Zásady pri úprave plnenej zeleniny a ovocia | • vedieť význam jedál a ovládať podávanie jedál na objednávku  •poznať druhy vhodných potravín  •ovládať tepelné úpravy  •dodržiavať zásady  •charakterizovať výrobky  •vedieť význam a ovládať rozdelenie  •ovládať prípravu rôznych druhov jedál  •poznať a dodržiavať kritériá hodnotenia  • ovládať rozdelenie marinád  •dodržiavať technologické postupy a zásady pri príprave a úprave marinád  •dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave rôsolu  •dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave aspiku  • poznať druhy majonéz  •dodržiavať technologické postupy  • vedieť delenie  • poznať základné potraviny  • dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave šalátov  • poznať druhy  •dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave obložených chlebíkov, kanapiek, chuťoviek  • vedieť vymenovať druhy jedál z vajec  • uplatňovať technologické postupy  • ovládať a dodržiavať zásady pri úprave jedál z vajec  • vymenovať vhodné druhy  • popísať druhy úprav pred plnením  • poznať rôzne druhy plniek  • dodržiavať technologické postupy a zásady pri úprave plnenej zeleniny  a ovocia |  |
| **3.**  **Úprava predkrmov**  **63** | Úprava pokrmov v rôsole a v aspiku  Úprava mäsových pien  Zásady pri úprave obložených mís  Opakovanie tematického celku  Význam predkrmov  Rozdelenie predkrmov  Úprava studených predkrmov zo zeleniny, z vajec, rýb a syrov | Druhy pokrmov v rôsole a v aspiku  Delenie úprav pokrmov v rôsole a v aspiku  Zásady úprav pokrmov  Delenie mäsových pien  Druhy vhodných potravín  Technologický postup pri príprave pien  Zásady pri úprave mäsových pien  Zásady a kritériá pri úprave obložených mís  Doplnenie učiva  Zhrnutie učiva  Význam, vhodný výber a spôsob podávania predkrmov  Zásady pri podávaní predkrmov  Druhy predkrmov  Delenie studených predkrmov  Druhy vhodných potravín na predkrmy  Zásady pri úprave studených predkrmov | • vymenovať druhy pokrmov  • ovládať delenie úprav pokrmov  • vedieť a dodržiavať zásady  • vedieť delenie mäsových pien  • vymenovať vhodné druhy potravín  • uplatňovať technologické postupy  • dodržiavať zásady pri úprave pien  • poznať a dodržiavať zásady a kritériá pri úprave obložených mís  • zvládnuť úpravu jedál stud. kuchyne  • používať zásady pri úprave jedál studenej kuchyne  • uplatňovať technologické postupy  • poznať význam predkrmov a vysvetliť vhodný výber predkrmov  • vymenovať spôsoby podávania  • ovládať a dodržiavať zásady pri podávaní predkrmov  • vymenovať druhy predkrmov  • vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými druhmi pokrmov  • vedieť delenie  • vymenovať vhodné druhy potravín  • dodržiavať zásady pri úprave studených predkrmov |  |
| **4.**  **Úprava múčnikov**  **129** | Úprava teplých predkrmov zo zeleniny, z vajec, rýb a syrov  Opakovanie tematického celku  Význam múčnikov a ich rozdelenie | Delenie teplých predkrmov  Druhy vhodných potravín na predkrmy  Zásady pri úprave teplých predkrmov  Doplnenie učiva  Zhrnutie učiva  Význam múčnikov z hľadiska výživy  Podávanie múčnikov  Rozdelenie múčnikov | • vedieť delenie  • vymenovať vhodné druhy potravín  • dodržiavať zásady pri úprave studených predkrmov  • zvládnuť úpravu studených a teplých predkrmov  • uplatňovať zásady pri úprave predkrmov  • poznať význam múčnikov z hľadiska výživy  • uplatňovať zásady pri podávaní múčnikov  • poznať rozdelenie múčnikov  • vedieť druhy liateho cesta |  |
|  | Úprava liateho cesta  Príprava palaciniek s džemom  Cesto liate kysnuté | Druhy liateho cesta  Suroviny na prípravu liateho cesta  Zásady pri úprave liateho cesta  Tepelné úpravy a technologické postupy  Charakteristika pokrmu  Suroviny na prípravu palaciniek  Technologický postup  Zásady pri príprave palaciniek  Charakteristika cesta  Suroviny na prípravu cesta  Tepelné úpravy a technologické postupy  Zásady pri príprave cesta | • vedieť druhy liateho cesta  • vymenovať vhodné suroviny  • dodržiavať zásady, popísať tepelné úpravy a ovládať technol. postupy  • charakterizovať pokrm  • vymenovať suroviny na prípravu  • ovládať technologický postup a  dodržiavať zásady pri príp. palaciniek  • charakterizovať a vysvetliť pojem cesto liate kysnuté  • vymenovať suroviny na prípravu cesta  • ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy cesta  • dodržiavať zásady pri príprave cesta |  |
|  | Príprava lievancov  Cesto kysnuté  Príprava plnených buchiet s lekvárom  Cesto lístkové – plnené lístkové rúročky | Charakteristika pokrmu  Suroviny na prípravu lievancov  Technologický postup  Zásady pri príprave lievancov  Charakteristika cesta  Suroviny na prípravu cesta  Tepelné úpravy a technologické postupy  Zásady pri príprave cesta  Charakteristika pokrmu  Suroviny na prípravu plnených buchiet  Technologický postup  Zásady pri príprave plnených buchiet  Charakteristika cesta  Charakteristika pokrmu  Suroviny na prípravu cesta  Tepelné úpravy a technologické postupy prípravy lístkového cesta  Zásady pri príprave cesta  Technologický postup a zásady pri príprave plnených lístkových rúročiek | • charakterizovať pokrm  • vymenovať suroviny na prípravu  • ovládať technologický postup prípravy lievancov  • dodržiavať zásady pri príprave lievancov  • charakterizovať a vysvetliť pojem cesto liate kysnuté  • vymenovať suroviny na prípravu cesta  • ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy cesta  • dodržiavať zásady pri príprave cesta  • charakterizovať pokrm  • vymenovať suroviny na prípravu  • ovládať technologický postup prípravy plnených buchiet  • dodržiavať zásady pri príprave plnených buchiet  • charakterizovať a vysvetliť pojem cesto lístkové a plnené lístkové rúročky  • vymenovať suroviny na prípravu cesta  • ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy cesta  • dodržiavať zásady pri príprave cesta  • zvládnuť technologický postup prípravy plnených lístkových rúročiek a dodržiavať zásady pri ich príprave |  |
|  | Príprava lineckého, vaflového a páleného cesta  Úprava kaší – ryžová kaša s maslom | Charakteristika ciest  Suroviny na prípravu ciest  Tepelné úpravy a technologické postupy  Zásady pri príprave ciest  Charakteristika pokrmu  Rozdelenie kaší  Suroviny na prípravu kaší  Tepelné úpravy a technologické postupy príprav kaší  Zásady pri príprave kaší | • charakterizovať a vysvetliť pojem linecké, vaflové a pálené cesto  • vymenovať suroviny na prípravu ciest  • ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy ciest  • dodržiavať zásady pri príprave ciest  • charakterizovať a vysvetliť pojem  • vedieť rozdelenie kaší  • vymenovať suroviny na prípravu kaší  • ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy kaší  • dodržiavať zásady pri príprave kaší |  |
| **5.**  **Úprava zmrzlín a nápojov**  **83** | Úprava nákypov – ryžový nákyp  Úprava pudingov – čokoládový puding  Šľahanie hmoty  Úprava základných druhov zmrzlín  Podávanie zmrzlín | Charakteristika pokrmu  Rozdelenie nákypov  Suroviny na prípravu nákypov  Tepelné úpravy a technologické postupy príprav nákypov  Zásady pri príprave nákypov  Charakteristika pokrmu  Rozdelenie pudingov  Suroviny na prípravu pudingov  Tepelné úpravy a technologické postupy  Zásady pri príprave pudingov  Pomôcky na šľahanie  Zásady pri šľahaní  Technologický postup šľahania  Charakteristika pokrmu  Rozdelenie zmrzlín  Suroviny na prípravu zmrzlín  Zásady pri úprave zmrzlín  Spôsoby podávania zmrzlín  Vhodné prílohy k zmrzlinám  Príležitosti podávania zmrzlín | • charakterizovať a vysvetliť pojem  • vedieť rozdelenie nákypov  • vymenovať suroviny na prípravu nákypov  • ovládať tepelné úpravy a poznať technol. postupy prípravy nákypov  • dodržiavať zásady pri príp. nákypov  • charakterizovať a vysvetliť pojem  • vedieť rozdelenie pudingov  • vymenovať suroviny  • ovládať tepelné úpravy a poznať technologické postupy prípravy pudingov  • dodržiavať zásady pri príprave pudingov  • vymenovať pomôcky na šľahanie  • dodržiavať zásady pri šľahaní  • uplatňovať správne technologické postupy  • charakterizovať a vysvetliť pojem  • vedieť rozdelenie zmrzlín  • vymenovať suroviny na príp. zmrzlín  • ovládať a dodržiavať zásady pri úprave zmrzlín  • popísať spôsoby podávania zmrzlín  • vymenovať vhodné prílohy  •rozlišovať rôzne príležitosti podávania zmrzlín |  |
| **6.**  **Úprava jedál cudzích kuchýň**  **84** | Úprava teplých nápojov  Úprava studených nápojov  Opakovanie tematického celku  Charakteristika jedál cudzích kuchýň  Využitie cudzích kuchýň | 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  Charakteristika cudzích kuchýň  Odlišnosť jednotlivých kuchýň  Príležitosti využitia kuchýň  Základné suroviny používané v jednotlivých kuchyniach | • charakterizovať a vysvetliť pojem  • vedieť rozdelenie nápojov  • vymenovať suroviny na príp. nápojov  • ovládať a dodržiavať zásady  • charakterizovať a vysvetliť pojem  • vedieť rozdelenie nápojov  • vymenovať suroviny na príp. nápojov  • ovládať a dodržiavať zásady  • zvládnuť úpravu zmrzlín a nápojov  • používať zásady pri úprave zmrzlín a nápojov  • uplatňovať technologické postupy úpravy zmrzlín a nápojov  • charakterizovať a vysvetliť jednotlivé cudzie kuchyne  • rozlišovať jednotlivé kuchyne  • vymenovať rôzne príležitosti využitia kuchýň  • ovládať základné suroviny pri príprave jedál cudzích kuchýň |  |
| **7.**  **Všeobecné zásady pri úprave diétnych jedál** | 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  Charakterizovať diétne jedlá  Delenie a druhy diétnych jedál  Vhodné potraviny na prípravu diétnych jedál | • vymenovať a charakterizovať druhy jedál  • uplatňovať zásady pri príprave jedál  • ovládať technologické postupy jedál  • vymenovať a charakterizovať druhy jedál  • uplatňovať zásady pri príprave jedál  • ovládať technologické postupy jedál  • poznať cudzie kuchyne  • zvládnuť technologické postupy jedál cudzích kuchýň  • dodržiavať zásady pri príprave jedál cudzích kuchýň  • vysvetliť pojem diétne jedlá  • ovládať delenie a druhy diétnych jedál  • poznať vhodné potraviny na prípravu diétnych jedál |  |
| **8.**  **Príprava na záverečné skúšky**  **40** | Zásady pri úprave diétnych jedál  Úprava diétnych pokrmov  Opakovanie tematického celku  Samostatná príprava polievok a omáčok  Príprava závariek a vložiek do polievok  Úprava príloh a doplnkov k hlavným jedlám | 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  Doplnenie učiva  Zhrnutie učiva  Rozdelenie polievok  Technologický postup prípravy polievok  Príprava polievky podľa výberu  Rozdelenie omáčok  Technologický postup prípravy omáčok  Príprava omáčky podľa výberu  Všeobecné zásady  Rozdelenie závariek a vložiek do polievok  Technologický postup príprava závariek a vložiek do polievok  Príprava závarky a vložky do polievky podľa výberu  Všeobecné zásady  Delenie príloh a doplnkov k hlavným jedlám  Technologické postupy úprav príloh a doplnkov k hlavným jedlám  Všeobecné zásady | • ovládať všeobecné zásady  • poznať normy diétnych pokrmov  • vysvetliť podávanie diétnych pokrmov podľa označenia  • popísať úpravu pokrmov  • vymenovať vhodné kombinácie zostáv pokrmov pre jednotlivé diéty  • vedieť tepelné úpravy pokrmov  •zvládnuť požiadavky na úpravu diétnych pokrmov  •poznať druhy diétnych jedál  •zvládnuť technologické postupy a úpravy diétnych jedál  •uplatňovať zásady pri príprave diétnych jedál  •poznať druhy polievok  •ovládať technologické postupy prípravy polievok  •zvládnuť prípravu polievky podľa výberu  •poznať druhy omáčok  •ovládať technologické postupy prípravy omáčok  •zvládnuť prípravu omáčky podľa výberu  •dodržiavať všeobecné zásady pri príprave polievok a omáčok  •poznať rozdelenie závariek a vložiek do polievok  •ovládať technologický postup prípravy závariek a vložiek do polievok  •zvládnuť prípravu závarky a vložky do polievky podľa výberu  •dodržiavať všeobecné zásady pri príprava závariek a vložiek do polievok  •vedieť delenie príloh a doplnkov k hlavným jedlám  •vymenovať technologické postupy  •dodržiavať všeobecné zásady pri úprave príloh a doplnkov |  |
|  | Samostatná príprava jedál z jatočných mias  Samostatná príprava jedál z rýb a zveriny  Príprava jedál z hydiny a drobkov  Príprava jedál z mletého mäsa  Samostatná úprava jedál na objednávku | Druhy jedál  Tepelná úprava jedál  Technologické postupy jedál z jatočných mias  Príprava jedla z jatočného mäsa podľa výberu  Všeobecné zásady  Druhy jedál z rýb a zveriny  Tepelná úprava jedál  Technologické postupy jedál  Príprava jedla podľa výberu  Všeobecné zásady  Druhy jedál z hydiny a drobkov  Tepelná úprava jedál  Technologické postupy jedál  Príprava jedla podľa výberu  Všeobecné zásady  Druhy jedál  Tepelné úpravy  Technologické postupy  Príprava jedla podľa výberu  Všeobecné zásady  Technologické postupy a tepelné úpravy jedál na objednávku  Úprava jedál na objednávku podľa výberu  Všeobecné zásady | •vymenovať druhy jedál  •ovládať tepelnú úpravu jedál  •vedieť technologické postupy prípravy jedál z jatočných mias  •zvládnuť prípravu jedla z jatočného mäsa podľa výberu  •dodržiavať zásady pri príprave jedál z jatočných mias  •vymenovať druhy jedál  •ovládať tepelnú úpravu jedál  •vedieť technologické postupy prípravy jedál z rýb a zveriny  •zvládnuť prípravu jedla podľa výberu  • dodržiavať zásady pri príprave jedál  •vymenovať druhy jedál  •ovládať tepelnú úpravu jedál  •vedieť technologické postupy  •zvládnuť prípravu jedla podľa výberu  •dodržiavať zásady pri príprave jedál  •vymenovať druhy jedál  •ovládať tepelnú úpravu jedál  •vedieť technologické postupy  •zvládnuť prípravu jedla podľa výberu  •dodržiavať zásady pri príprave jedál  •ovládať a vedieť tepelné úpravy a technologické postupy jedál na objednávku  •zvládnuť úpravu jedál na objednávku podľa výberu  •dodržiavať zásady |  |