***Stredná odborná škola***

***pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna***

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

***Kremnica***

Školský vzdelávací program

KUCHÁR

*pre žiakov so sluchovým postihnutím*

******

**Učebný odbor: 6445 H kuchár**

Platný od 01.09. 2016

OBSAH

[OBSAH 2](#_Toc151368136)

[1. Úvodné identifikačné údaje 3](#_Toc151368137)

[2. Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania 5](#_Toc151368138)

[3. Všeobecná charakteristika školy 6](#_Toc151368139)

[3.1. História školy 7](#_Toc151368140)

[3.2. Súčasný profil školy 10](#_Toc151368141)

[3.3. Charakteristika školy 12](#_Toc151368142)

[3.3.1. Plánované aktivity školy 12](#_Toc151368143)

[3.4. Charakteristika pedagogického zboru 14](#_Toc151368144)

[3.5. Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov 15](#_Toc151368145)

[3.6. Spolupráca so sociálnymi partnermi 15](#_Toc151368146)

[4. Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6445 H kuchár 17](#_Toc151368147)

[4.1. Popis školského vzdelávacieho programu 17](#_Toc151368148)

[4.2. Základné údaje o štúdiu 18](#_Toc151368149)

[4.3. Organizácia výučby 18](#_Toc151368150)

[4.4. Zdravotné požiadavky na žiaka 19](#_Toc151368151)

[4.5. Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 19](#_Toc151368152)

[5. Kompetencie absolventa v učebnom odbore 6445 H kuchár 21](#_Toc151368153)

[5.1. Charakteristika absolventa 21](#_Toc151368154)

[5.2. Kompetencie absolventa 21](#_Toc151368155)

[5.2.1. Kľúčové kompetencie 21](#_Toc151368156)

[5.2.2. Všeobecné kompetencie 25](#_Toc151368157)

[5.2.3. Odborné kompetencie 27](#_Toc151368158)

[6. Učebný plán 28](#_Toc151368159)

[6.1. Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár 28](#_Toc151368160)

[6.1.1. Poznámky k učebnému plánu 30](#_Toc151368161)

[7. Učebné osnovy 32](#_Toc151368162)

[7.1. Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov 32](#_Toc151368163)

[7.2. Učebné osnovy odborných predmetov 260](#_Toc151368164)

1. Úvodné identifikačné údaje

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 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** | SOŠ pre ŽSPI, Kutnohorská 675/20, Kremnica |
| **Platnosť ŠkVP** | 01. september 2016 začínajúc prvým ročníkom |

**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** |  | VP schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 20. 7. 2016 pod číslom 2016 - 14674/30706:2410G0 s platnosťou od 1. 9. 2016. |
|  | **1.9.2019** | Zmena dotácie hodín v predmetoch: ETV, NBV, OBN, MAT, SJL, PVY, EKO, TEC  Nový predmet FIG, KMM miesto REG, ADK, ZRP |
|  | **1.9.2021** | Zníženie týždennej dotácie hodín, zrušený predmet: finančná gramotnosť |
|  | **1. 9. 2024** | Zmena názvu školy – Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna 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 6445 H kuchár

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

* 1. Popis školského vzdelávacieho programu

Výchova a vzdelávanie žiakov so sluchovým postihnutím sa uskutočňuje v špeciálnych stredných školách pre žiakov so sluchovým postihnutím. Dĺžka vzdelávania je predĺžená o 1 rok. Žiaci plnia rovnaké ciele vzdelávania ako ostatní žiaci SOŠ na strednom odbornom stupni vzdelania, na ich prípravu sa používajú špeciálno – pedagogické metódy, individuálny prístup, surdo – logopedická starostlivosť.

Vzdelávanie v školskom vzdelávacom programe **Kuchár** v učebnom odbore 6445 H kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy, praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v školskej kuchyni, v kuchárskej dielni a na pracoviskách v kremnických prevádzkach, s ktorými má škola uzatvorené zmluvy.

Štvoročný učebný odbor je koncipovaný ako odbor profesijnej prípravy pre úsek prípravy jedál so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a splnenie zdravotných požiadaviek uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Školský vzdelávací program kuchár je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným

stavom. Tento učebný odbor nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a s vážnym telesným narušením. Pre štúdium v odbore kuchár sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu.

Vzdelávanie vo vzdelávacej oblasti jazyk a komunikácia je zamerané na slovnú a písomnú komunikáciu v slovenskom jazyku, ovládanie odborného prejavu v slovenskom jazyku a na zvládnutie komunikácie bežných situácií spoločenského a pracovného života v cudzom jazyku. Pre žiakov so sluchovým postihnutím sa požiadavky, ktoré vyžadujú auditívnu skúsenosť upravujú alebo vypúšťajú podľa stupňa sluchového postihnutia.

V rámci oblasti človek, hodnoty a spoločnosť sa žiaci oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania.

V ďalších vzdelávacích oblastiach si žiaci rozširujú vedomosti z chémie , ekológie, matematiky, informatiky, ktoré sú potrebné pre výkon povolania.

V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na základy ekonomiky, zloženie a skladovanie potravín, technológiu prípravy jedál, výživu, stolovanie.

V rámci praktickej prípravy – na odbornom výcviku žiaci získajú teoretické a praktické zručnosti na úseku prípravy jedál a gastronomických zručností.

Škola vo vyučovacej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú

k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich

realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých predmetov.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia

priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu, majstrami a zamestnancami pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení

* 1. Základné údaje o štúdiu

|  |  |
| --- | --- |
| Dĺžka štúdia: | 4 roky |
| Forma štúdia: | denná |
| Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium: | - podmienky prijatia na štúdium  ustanovuje vykonávací predpis  o prijímacom konaní na stredné školy,  - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium |
| Spôsob ukončenia štúdia: | záverečná skúška |
| Doklad o dosiahnutom vzdelaní: | - vysvedčenie o záverečnej skúške  - výučný list |
| Poskytnutý stupeň vzdelania: | - stredné odborné vzdelanie |
| Možnosti pracovného uplatnenia absolventa: | v pracovných pozíciách ako kuchár, prevádzkar, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania |
| Nadväzná odborná príprava: | Študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventovtrojročných učebných odborov v štvorročnej príprave pre žiakov so sluchovým postihnutím, nadväzujúcich napredchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odbornévzdelania |

* 1. Organizácia výučby

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy. V škole je 12 klasických tried, v ktorých sa vyučujú všeobecnovzdelávacie i odborné predmety, 1 chemické laboratórium a 3 triedy sú kompletne vybavené počítačmi s napojením na internet. Vyučovanie telesnej výchovy sa uskutočňuje v školskej telocvični a posilňovni.

Praktické vyučovanie sa uskutočňuje formou odborného výcviku:

* v školskej kuchyni,
* v kuchárskej dielni

Štúdium končí **záverečnou skúškou**, ktorá sa koná v súlade s platnými predpismi

a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou

učebného plánu.

* 1. Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru **6445 H kuchár** môžu byť prijatí uchádzači s dobrýmzdravotným stavom.

Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

* prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha
* hrubej a jemnej motoriky),
* prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
* prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi

ochoreniami,

* prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
* psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
* prognosticky závažnými ochoreniami oka
* endokrinnými ochoreniami a imunnodeficitnými stavmi,
* chronickými chorobami pečene.

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

mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

* 1. Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Dôležitou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika

bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia

z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení, vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám

stanoveným v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.).

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

* dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
* používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
* používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
* vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
* práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
* práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec zodpovedný za praktické vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

**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 6445 H kuchár
   1. Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 H kuchár je kvalifikovaný zamestnanec, schopný samostatne pracovať v  oblasti spoločného stravovania ako pracovník v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a ako živnostník.

Absolvent po štvorročnom štúdiu ovláda práce spojené so samostatnou prípravou pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom. Absolvent po 4 rokoch prípravy môže byť zaradený ako kuchár v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania alebo ako živnostník po získaní potrebnej praxe. Absolvent je kvalifikovaný a spĺňa podmienky na výkon práce v oblasti spoločného stravovania.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového nadstavbového štúdia na úrovni ISCED 3A v študijnom odbore spoločné stravovanie a získať úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré mu umožňuje pokračovať v štúdiu na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom učebnom odbore.

* 1. Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 H kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

* + 1. Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie v ŠkVP v súlade s cieľmi stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3C smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. Kľúčové kompetencie sú zakomponované do všetkých vzdelávacích oblastí:

**a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti**

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre pracovný a spoločenský život, ktoré v konkrétnych situáciách umožnia žiakom primerane ústne a písomne sa vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy a situácie komplexného charakteru, čítať, rozumieť a využívať text. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania, vyhľadávania, uchovávania, využívania a vytvárania informácií, s rozvojom schopnosti komunikovať aspoň v jednom cudzom jazyku. Žiaci sa získaním týchto spôsobilostí naučia akým spôsobom sa vymieňajú informácie, ako generovať produktívne samoriadené učenie, zapamätajú si, že učenie je v konečnom dôsledku sociálny proces prispôsobovania učebného prostredia pre integráciu aj zo znevýhodnených sociálnych skupín.

*Absolvent má:*

* rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
* komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
* formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
* zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
* ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
* chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehlbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
* spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
* dodržiavať jazykové a štylistické normy,
* používať odbornú terminológiu a symboliku,
* vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
* využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
* ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
* ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
* rozvíjať svoju tvorivosť,
* využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

**b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti**

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržovania potrebnej základnej úrovne zručností. Od žiaka sa vyžaduje regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti, sebatvoriť, 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, uznávať ľudské práva a slobody.

*Absolvent má:*

* posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
* vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
* určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
* stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
* reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky,
* plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,
* overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
* zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
* pracovať v tíme a podieľať sa na realizácií spoločných pracovných a iných činností,
* mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
* prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,
* predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
* prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

**c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy**

Tieto schopnosti sa využívajú na identifikovanie problémov, na ich analýzu a stanovenie efektívnych postupov, perspektívnych stratégií a vyhodnocovanie javov. 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 vyhodnocovať základné dopady, napr. 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 a pod. Sú to schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolaní.

*Absolvent má:*

* využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
* pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
* uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
* zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení*,*
* vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
* spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

**d) Podnikateľské spôsobilosti**

Prispievajú k tvorbe nových pracovných miest, umožňujú samozamestnanosť, pomáhajú ľuďom nachádzať prácu, orientovať sa na vlastné podnikanie, zlepšovať svoje pracovné a podnikateľské výkony. Učiť sa ako sa učiť, prispôsobovať sa zmenám a využívať informačné toky, to sú generické zručnosti, ktoré by mal získať žiak.

*Absolvent má:*

* mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
* využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
* sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
* poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie,
* mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesií a vzdelávacej ceste,
* mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
* interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
* vedieť získavať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
* využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,
* primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
* vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
* poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
* poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,
* poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
* identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
* robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
* chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
* dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

**e) Spôsobilosť využívať informačné technológie**

Tieto spôsobilosti pomáhajú žiakom rozvíjať základné zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase. Sú to schopnosti, ktoré umožňujú žiakom ich osobnostný rast, vlastné učenie a výkonnosť v práci.

*Absolvent má:*

* ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
* pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
* pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
* ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
* učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
* komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,
* vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
* ovládať základy grafického znázorňovania a vedieť ich podľa potreby využiť v praktickom živote,
* evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
* chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
* posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

**f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom**

Sú to spôsobilosti, ktoré umožňujú žiakom žiť plnohodnotným sociálnym životom a tak prispievať k zvyšovaniu spoločenskej úrovne. Cestou získaných schopností žiaci zdokonaľujú svoj osobnostný rast, vlastné učenie, využívajú sebapoznávanie, sebakontrolu a sebareguláciu pre prácu v kolektíve, prijímajú zodpovednosť za vlastnú prácu a prácu ostatných. Svojím podielom prispievajú k životu a práci spoločnosti založenej na vedomostiach, prispievajú k rozvíjaniu demokratického systému spoločnosti, k trvalo udržateľnému hospodárskemu a sociálnemu rozvoju štátu so zodpovednosťou voči životnému prostrediu, zachovaniu života na zemi a rozvíjaniu vzájomného porozumenia si medzi osobami a skupinami, rozvíjajú svoje schopnosti ako je empatia, asertivita, súcit, tolerancia, rešpektovanie práv a slobôd.

*Absolvent má:*

* rozumieť podstate sveta a spoločnosti na primeranej úrovni,
* rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
* konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
* dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
* konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
* uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
* zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
* rešpektovať rôzne názory na svet,
* chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
* uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
* uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
* podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
* orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu,
* pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva, zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte.
  + 1. Všeobecné kompetencie

*Absolvent má:*

* rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
* v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomostí o tvarosloví,
* pracovať s najnovšími normatívnymi príručkami slovenského jazyka,
* odhaľovať a opravovať jazykové nedostatky a chyby,
* používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
* orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
* vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede,
* vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
* vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
* rozoznávať funkčné štýly a v typických príkladoch slohový útvar,
* posúdiť kompozíciu textu, jeho slovnú zásobu a skladbu,
* orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
* porovnávať literárne diela a chápať súvislostí v dielach,
* naučiť sa čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
* odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
* vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
* samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
* mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
* komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
* vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
* zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
* pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
* pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
* chápať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí.
* mať prehľad o knižniciach a ich službách.
* využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou
* logicky uvažovať, analyzovať a riešiť jednoduché prírodovedné problémy,
* pozorovať a skúmať prírodu, robiť experimenty a merania, spracovávať a vyhodnocovať získané údaje,
* porozumieť základným ekologickým súvislostiam a postaveniu človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
* posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
* vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami,
* popísať princípy náboženskej a nenáboženskej etiky,
* vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
* vysvetliť etické hodnoty súvisiace s rodičovstvom, rodinným životom a sexualitou,
* charakterizovať etiku práce,
* využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
* konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
* využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
* numericky počítať, používať a premieňať matematické a fyzikálne jednotky (dĺžka, hmotnosť, čas, objem, povrch, rovinný uhol, rýchlosť, mena, a pod.),
* orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
* osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
* osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
* chápať otázky vzniku civilizačných porúch zdravia a princípy primárnej a sekundárnej prevencie,
* osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
* zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
* hodnotiť a diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť,
* vedieť uplatňovať viaceré pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností,
* preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu,
* vedieť uplatniť získané poznatky o pravidlách z viacerých športových disciplín pri vykonávaní športovej činnosti.
  + 1. Odborné kompetencie

**a) Požadované vedomosti**

*Absolvent má:*

* + - aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
    - základné ekonomické a právne vedomosti nevyhnutné pre výkon činnosti

v prevádzke spoločného stravovania,

* + - mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
    - orientovať
    - mať poznatky o surovinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácie a predaja
    - mať poznatky o zásadách uplatňovania gastronomických pravidiel,
    - mať poznatky o zásadách organizácie prevádzky,

- ovládať predpisy o HACCP, o preberaní a výdaji tovaru, o reklamácii,

a hospodárení so zvereným majetkom

- ovládať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické,

protiepidemiologické a protipožiarne pravidlá v spoločnom stravovaní,

- mať poznatky o receptúrach a technologických postupoch bežných a náročných

jedál,

- poznať zásady dietetiky, alternatívne spôsoby stravovania a osobitosti detskej

výživy,

* mať schopnosť ovládať základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavania

spotreby potravín a nápojov

* + - poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa

**b) Požadované zručnosti**

*Absolvent vie:*

- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,

* používať pracovné stroje, zariadenie a ostatný inventár,
  + - vykonávať výpočty pri kalkulácii jedál a nápojov
    - voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
    - deliť a spracovávať mäso jatočných zvierat, zveriny, hydiny, rýb a morských

živočíchov

* + - používať polotovary
    - uchovávať pokrmy vo vodnom kúpeli, v pare, v suchom teple a v chladnom priestore,
    - pracovať v tíme
    - konať hospodárne v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja pri práci s materiálom, energiami, odpadom, vodou a inými látkami s ohľadom na životné prostredie

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

*Absolvent sa vyznačuje:*

* čestnosťou, zodpovednosťou a etikou správania sa voči zákazníkom a svojim

spolupracovníkom,

* flexibilitou, schopnosťou pracovať v tíme,
* primeranou odbornou komunikatívnosťou,
* schopnosťou vhodným spôsobom prijímať a odovzdávať svoje skúsenosti,
* dôslednosťou a schopnosťou zachovávať diskrétnosť v pracovných vzťahoch,
* zodpovednosťou za zverený majetok,
* schopnosťou dodržiavať zásady správnej životosprávy, osobnej hygieny

a starostlivosti o zdravie.

1. Učebný plán
   1. Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **učebný odbor: 6445 H kuchár**  učebný plán pre 3-ročné učebné odbory v 4-ročnej príprave pre žiakov so sluchovým postihnutím s vyučovacím jazykom slovenským | | | | | | |
| **Vzdelávacia oblasť** | **Predmet/ročník** | 1. | **2.** | **3.** | **4.** | **spolu** |
| **Všeobecné vzdelávanie** |  | 14 | 12 | 9 | 8 | **43** |
| **Jazyk a komunikácia** | slovenský jazyk a literatúra | 2 | 2 | 2 | 1 | 7 |
| cudzí jazyk | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 |
|  | | | | | | **19** |
| **Človek a hodnoty** | etická/náboženská výchova | 1 | - | - | - | 1 |
|  | | | | | | **1** |
| **Človek a spoločnosť** | občianska náuka | 1 | 1 | - | - | 2 |
|  | | | | | | **2** |
| **Človek a príroda** | biológia | 1 | - | - | - | 1 |
| chémia | 1 |  | - | - | 1 |
| - | 1 | - | - | 1 |
|  | | | | | | **3** |
| **Matematika a práca**  **s informáciami** | matematika | 1 | 1 | 1 |  | 3 |
| - | - | - | 1 | 1 |
| informatika | 1 | 1 | - | - | 2 |
|  | | | | | | **6** |
| **Zdravie a pohyb** | telesná a športová výchova | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
|  | | | | | | **4** |
| **Špeciálnopedagogická podpora** | komunikačné zručnosti | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
|  | | | | | | **4** |
| **Odborné vzdelávanie** |  | 19 | 21 | 24 | 25 | **89** |
| **Teoretické vzdelávanie** | ekonomika | - | 1 | 1 | 1 | 3 |
| hospodárske výpočty | - | - | - | 1 | 1 |
| spoločenská komunikácia | - | - | 1 | 1 | 2 |
| potraviny a výživa | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 1 | 1 | - | - | 2 |
| technológia | 1 | 2 | 2 | 2 | 7 |
| 1 | - | - | - | 1 |
| stolovanie | 1 | 1 | 1 | - | 3 |
|  | | | | | | **23** |
| **Praktická príprava** | odborný výcvik | 13 | 14 | 14 | 14 | 55 |
| 1 | 1 | 4 | 5 | 11 |
|  | | | | | | **66** |
| **SPOLU** | | **33** | **33** | **33** | **33** | **132** |
| **Všeobecné vzdelávanie** | | 14 | 12 | 9 | 8 | **43** |
| **Odborné vzdelávanie** | | 19 | 21 | 24 | 25 | **89** |
| **Disponibilné hodiny** | | 3 | 3 | 4 | 6 | **16** |

Prehľad využitia týždňov

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| činnosť | 1.ročník | 2.ročník | 3.ročník | 4.ročník |
| vyučovanie podľa rozpisu | 33 | 33 | 33 | 30 |
| **záverečná** skúška | - | - | - | 1 |
| **Kurz na ochranu života a zdravia** | - | - | 1 | - |
| **Kurz pohybových aktivít v prírode** | 1 | 1 | - | - |
| Časová rezerva (účelové cvičenia, opakovanie, exkurzie) | 6 | 6 | 6 | 6 |
| spolu týždňov | 40 | 40 | 40 | 37 |

* + 1. Poznámky k učebnému plánu

a) Rámcový učebný plán 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 32 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 128 hodín, maximálne 140 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1., 2. a 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, vo 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

c) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.

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

e) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje v rozsahu minimálne 3 vyučovacích hodín týždenne v každom ročníku. Pre žiakov so sluchovým postihnutím vo vyučovaní cudzích jazykov sa požiadavky, ktoré vyžadujú auditívnu skúsenosť upravujú alebo vypúšťajú podľa stupňa sluchového postihnutia. Požiadavky súvisiace s výslovnosťou sa upravujú (nepresnosti vo výslovnosti nie sú prekážkou v komunikácii v cudzom jazyku). Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako

voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2

týždenných vyučovacích hodín v ročníku.

f) Pre žiakov so sluchovým postihnutím je povinná výučba predmetu komunikačné zručnosti, ktorá sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 1 hodiny týždenne v každom ročníku vo vzdelávacej oblasti Špeciálnopedasgogická podpora.

g) Súčasťou vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty sú predmety etická/náboženská výchova Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 10 žiakov. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.

h) Súčasťou vzdelávacej oblasti človek a spoločnosť je občianska náuka. Predmet občianska náuka je klasifikovaný.

j) Súčasťou vzdelávacej oblasti Človek a príroda sú predmety chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

k) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

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

m) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1760 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.

n) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny v učebných odboroch sa môžu využiť pre všeobecné vzdelávanie aj pre odborné vzdelávanie.

o) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo Ochrana života a zdravia. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným **kurzom na ochranu života a zdravia**. Účelové cvičenia sa uskutočňujú vždy jedno v každom ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v teréne. Kurz na ochranu života a zdravia je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 6 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy.

p) Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu 5 vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín.

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

s) disponibilné hodiny v ŠkVP KUCHÁR:

* vzdelávacia oblasť Človek a hodnoty :
* etická/náboženská výchova – 1 hodiny,
* vzdelávacia oblasť Človek a príroda:
* chémia – 1 hodina

odôvodnenie: prírodovedné predmety súvisia s odborom.

* vzdelávacia oblasť Zdravie a pohyb:
* telesná a športová výchova – 4 hodiny
* v odbornom vzdelávaní je 17 disponibilných hodín

1. Učebné osnovy
   1. Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

U**čebné osnovy**

**všeobecnovzdelávacích predmetov**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

**SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí, štvrtý**  **2, 2, 2, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **228** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika učebného predmetu:**

Predmet slovenský jazyk a literatúra je súčasťou vzdelávacej oblasti Jazyk a komunikácia, skladá sa z dvoch častí: jazyk a literatúra.

Predmet SJL sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi. Jazyk sa vníma ako potenciálny zdroj osobného a kultúrneho obohatenia človeka, ktorý je predpokladom pre ďalšie vzdelávanie. Jazyk je znakom národnej a individuálnej identity, prostriedkom komunikácie a profesionálnej realizácie, ako aj prostriedkom na vyjadrovanie citov a pocitov. Kvalitná úroveň jazykovej kultúry je základným znakom všeobecnej vyspelosti absolventov stredných škôl.

Literárna výchova je zameraná na formovanie osobnosti žiaka v snahe dosiahnuť vnútorne bohatú individualitu, schopnú vysokého stupňa sebauvedomenia, kultúrnu osobnosť, ktorá dokáže pochopiť svet v jeho celistvosti a rôznorodosti. Popri čitateľskej výchove sa rozvíjajú celkové vedomosti žiakov o slovenskej a svetovej literatúre. Dôraz sa kladie na poznanie modernej, najmä súčasnej literatúry, na pochopenie umeleckého a filozoficko-etického prínosu staršej literatúry, uvedomenie si rozvoja literárnej tvorivosti nášho národného písomníctva.

1. **Ciele učebného predmetu:**

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

* rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekty a štýlovo príznačné javy a vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
* riadiť sa zásadami správnej výslovnosti, (poznávacia kompetencia, intrapersonálna kompetencia, komunikačná kompetencia)
* v písomnom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, (poznávacia kompetencia, intrapersonálna kompetencia, komunikačná kompetencia)
* v písomnom a hovorenom prejave využívať vedomostí o tvarosloví,
* pracovať s najnovšími normatívnymi príručkami slovenského jazyka,
* orientovať sa v sústave jazykov,
* odhaľovať a opravovať jazykové nedostatky a chyby,
* používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
* nahradzovať bežné cudzie slovo slovenským ekvivalentom a naopak,
* orientuje sa v základnej výstavbe textu,
* prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
* vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede,
* vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
* vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
* rozoznávať funkčné štýly a v typických príkladoch slohový útvar,
* posúdiť kompozíciu textu, jeho slovnú zásobu a skladbu,
* odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
* orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
* porovnávať literárne diela a chápať súvislostí v dielach,
* naučiť sa čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
* vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
* samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
* mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
* mať prehľad o knižniciach a ich službách.

V predmete slovenský jazyk a literatúra sa rozvíjajú **poznávacie, komunikačné, rečové, intrapersonálne, interpersonálne, 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, nácvičné diktáty, kontrolné diktáty,

nácvičné slohové práce, kontrolné slohové práce,

testy, referáty, 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
* nácvičných diktátoch
* nácvičných slohových prácach
* domácich úlohách

**Sumatívne hodnotenie** sa bude uplatňovať pri:

* ústnej odpovedi
* kontrolnom diktáte
* kontrolnej slohovej práci
* testoch
* referátoch
* projektoch

**5. Obsah školského vzdelávacieho programu predmetu**

**slovenský jazyk a literatúra:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 1. | ***časť - slovenský jazyk*** ***33*** | |
| Učenie sa + 1 diktát | 3 |
| Jazykoveda | 1 |
| Jazyk a reč | 2 |
| Komunikácia | 3 |
| Práca s informáciami | 4 |
| Sloh  (štýlotvorné činitele, prehľad jazykových štýlov, slohových postupov a žánrov, hovorový štýl, rozprávací slohový postup, informačný slohový postup, administratívny štýl)  Kontrolné slohové práce | 14 |
| Zvuková stránka jazyka a pravopis + 1 diktát | 6 |
| ***časť – literatúra 33*** | |
| Úvod do literatúry – lyrika, epika, dráma | 8 |
| Staroveká literatúra/Hrdinstvo | 5 |
| Stredoveká literatúra | 5 |
| Renesančná literatúra/Láska medzi mladými ľuďmi | 5 |
| Romantická literatúra/láska medzi mladými ľuďmi | 10 |
| 2. | ***časť – slovenský jazyk 33*** | |
| Sloh  (opisný slohový postup)  Kontrolné slohové práce | 13 |
| Významová/lexikálna rovina jazyka | 10 |
| Tvarová/morfologická rovina jazyka | 10 |
| ***časť – literatúra 33*** | |
| Realistická literatúra/Príroda | 15 |
| Literárna moderna a avantgarda | 8 |
| Svetová medzivojnová literatúra/ Láska medzi mladými ľuďmi | 10 |
| 3. | ***časť – slovenský jazyk 33*** | |
| Učenie sa | 4 |
| Sloh  (publicistický štýl, náučný štýl, výkladový slohový postup, úvahový slohový postup)  Kontrolné slohové práce | 19 |
| Syntaktická/skladobná rovina jazyka | 10 |
| ***časť – literatúra 33*** | |
| Slovenská medzivojnová poézia/Láska | 8 |
| Slovenská medzivojnová próza/Príroda | 10 |
| Slovenská medzivojnová dráma | 5 |
| Súčasná poézia/Príroda, Láska | 10 |
| 4. | ***časť – slovenský jazyk 15*** | |
| Sloh  (rečnícky štýl, umelecké rozprávanie)  Kontrolné slohové práce | 10 |
| Jazyk a reč | 5 |
| ***časť – literatúra 15*** | |
| Súčasná próza/Láska | 10 |
| Súčasná dráma | 5 |

**6. Učebnicové zdroje**

Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 1. roč. SŠ ,Orbis Pictus Istropolitana

Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 1. roč. SŠ cvičebnica,Orbis Pictus Istropolitana

Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 2. roč. SŠ ,Orbis Pictus Istropolitana

Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 2. roč. SŠ cvičebnica,Orbis Pictus Istropolitana

Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 3. roč. SŠ ,Orbis Pictus Istropolitana

Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 3. roč. SŠ cvičebnica,Orbis Pictus Istropolitana

Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 4. roč. SŠ ,Orbis Pictus Istropolitana

Caltíková, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 4. roč. SŠ cvičebnica,Orbis Pictus Istropolitana

Ihnátková, N. a kol.: Literatúra a čítanka pre 1. ročník. Bratislava: SPN

Ihnátková, N. a kol.: Literatúra a čítanka pre 2. ročník. Bratislava: SPN

Nemčok, J. a kol.: Literatúra a čítanka pre 3. ročník. Bratislava: SPN

Ihnátková, N. a kol:: Čítanka pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, IMPRO LITERA

Ihnátková, N. a kol:: Čítanka pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, IMPRO LITERA

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

Weidlerová, A., Weidler, E.: Sloh na dlani, Príroda

Mistrík, J.: Jazyk a reč, Mladé letá

Findra, J, - Gombala, E. – Plintovič, I.: Slovník literárnovedných termínov, SPN

Plintovič, I. – Gombala, E.: Teória literatúry, SPN

Žilka, T. – Obert, V. – Ivanová, M.: Teória literatúry, Poľana

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

#### Časť jazyk

Žiak pri výstupe z 1. ročníka:

* **dokáže sa zorientovať v danej komunikačnej situácii** a reagovať na počutý text tak, že poslucháč pochopí obsah jeho výpovede. (S prihliadnutím na stupeň postihnutia).
* **uvedomuje si** **spisovnosť** a **nespisovnosť** vo svojom **prejave** a vo verejných prejavoch sa snaží používať spisovnú výslovnosť.
* dokáže začať, viesť a ukončiť komunikáciu.
* **odlišuje zvukovú** a **písomnú podobu reči** a **vie pomenovať** jej **základné jednotky.**
* **vie vymenovať základné** **štýlotvorné činitele**. Pri tvorbe vlastných jazykových prejavov dodržiava predovšetkým tému, pričom zohľadňuje funkciu prejavov.
* **dokáže napísať súkromný list**. Dokáže sa vyjadrovať spisovne, gramaticky a pravopisne správne (pomocou pravopisnej príručky), dodržiava kompozíciu súkromného list.
* na základe posúdenia komunikačnej situácie **vie stanoviť vhodný slohový útvar administratívneho štýlu** a s malými formálnymi chybami, napr. chybné grafické rozmiestnenie textu, prehodenie záväzných informácií v texte ap., **dokáže podľa vzoru vytvoriť – žiadosť, zápisnicu, splnomocnenie a informačný leták**. **Dokáže vyplniť dotazník, objednávku a potvrdenie**.
* na základe komunikačnej situácie vie použiť vhodnú slovnú zásobu.
* s pomocou učiteľa dokáže pochopiť chyby v poradí viet vo vlastnom texte a následne ho dokáže opraviť.
* **po príprave dokáže plynulo prečítať umelecký a vecný text.**
* **vie čítať s porozumením veku primerané umelecké a jednoduché vecné texty**, ktoré podávajú jemu blízku problematiku.
* **vie na základe funkcie rozlíšiť umelecký a vecný text**.
* vie v texte identifikovať výrazové prostriedky, ktoré určujú text buď ako umelecký alebo ako vecný, napr. termíny, resp. obrazné pomenovania.
* s pomocou učiteľa **dokáže vybrať kľúčové slová textu**.
* **vie rozlíšiť v texte kľúčové myšlienky od vedľajších**.
* na základe vlastného spracovania informácií v texte dokáže sformulovať jeho hlavnú myšlienku.
* dokáže spracovať text – vytvoriť z neho konspekt.
* dokáže posúdiť spisovnosť použitých jazykových prostriedkov v texte.
* dokáže posúdiť subjektívnu využiteľnosť vecného textu.
* na základe svojich poznámok **vie vyjadriť svoj estetický a emocionálny zážitok z prečítaného umeleckého textu.**
* dokáže využiť dostupné zdroje informácií (najmä slovníky a internet) pri práci s vlastným i cudzím textom.
* **dokáže vyjadriť svoj názor** na využitie prečítaného textu na riešenie reálnych problémov.
* **dokáže postrehnúť hlavnú myšlienku** počutého **textu**. (S prihliadnutím na stupeň postihnutia)
* dokáže rozlíšiť nevhodnosť použitých slov, resp. slovných spojení v ústnom jazykovom prejave v bežných komunikačných situáciách.
* **pozná zásady spoločenskej rétoriky**, ale len zriedka ich dokáže dodržiavať vo vlastnej komunikácii.

### Časť literatúra

#### Žiak pri výstupe z 1. ročníka vie:

* definovať termín **rytmus** a **sylabický veršový systém**. Vie určiť dĺžku slabičného verša a prečítať známe verše so správnou rytmickou intonáciou.
* reprodukovať definíciu **epiky**, **lyriky a drámy**, určiť literárno-druhovú príslušnosť známych literárnych diel.
* rozumie zvukovej podstate **rýmu** a dokáže ju vysvetliť.

## vyhľadať v texte známej básne anaforu, prirovnanie, metaforu, metonymiu, personifikáciu, epiteton a reprodukovať poučku o ich podstate. Chápe a vie vysvetliť ich význam v texte básne.

* dokáže odlíšiť princíp **viazanej reči** od **neviazane**j.
* reprodukovať poučky o **vševediacom rozprávačovi** a **literárnej** **postave** a vymenovať **kompozičné fázy** v dejovej osnove literárnych diel. V známom diele dokáže identifikovať jednotlivé fázy.
* pri známom literárnom diele vie veľmi stručne zopakovať základnú významovú orientáciu diela a uviesť vzťah tejto „skrytej“ roviny k deju.
* definovať **bájku, tragédiu, epos, baladu, povesť, román**. Tieto vedomosti dokáže aplikovať na známe literárne dielo.
* pozná pojem **priamy rozprávač** a dokáže ho identifikovať v známom literárnom diele, resp. uviesť niektoré základné jazykové prvky v diele, ktoré tento typ rozprávača charakterizujú.
* dokáže odlíšiť obe pásma textu i obe formy priamej reči v akomkoľvek diele a vie ich obsahovo, formálne a pravopisne vymedziť.
* aspoň veľmi stručne vie sformulovať svoj čitateľský zážitok.
* dokáže plynulo prečítať text prozaického diela. Vie aplikovať na známy text vedomosti o **vonkajšej kompozícii** a teoreticky reprodukovať poznatky o **vnútornej kompozícii** diela.
* postavy charakterizuje iba z hľadiska ich pozície v dejovom pláne diela.
* svoje stanovisko k významovej a estetickej stránke diela vie formulovať len stručne a na základe subjektívneho pocitu.
* stručne charakterizovať **starovekú, stredovekú, renesančnú a romantickú** literatúru s dôrazom na ich odkaz pre súčasnosť.
* dokáže jazykovo správne a rytmicky výrazne prečítať text akejkoľvek sylabickej básne (s prihliadnutím na stupeň postihnutia), vysvetliť obsahové posolstvo známej básne a poukázať na niektoré jazykové prostriedky, ktorými básnik vyjadril svoj umelecký odkaz.
* v známom texte vie identifikovať aspoň niektoré príznakové štylistické a lexikálne prvky.
* svoje intuitívne pociťované stanovisko dokáže prezentovať stručne, ale a bez vecnej argumentácie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy** |
| Jazykoveda | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Komunikácia a práca s informáciami | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Sloh | **informčno-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** |
| Zvuková stránka jazyka a pravopis | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Kontrolné slohové práce | Individuálna práca žiakov |
| Úvod do literatúry | **informčno-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** |
| Staroveká literatúra | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Stredoveká literatúra | **informčno-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** |
| Renesančná literatúra | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Romantická literatúra | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA - 1.ročník 2/66 hodín**

**časť jazyk** 1 hodina týždenne / 33 hodín ročne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/**  **medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Učenie sa (3)** | Úvodná hodina Učenie ako cieľavedomý proces  Vstupný test  Diktát | oboznámenie sa s predmetom základné učebné typy  faktory ovplyvňujúce učenie sa  efektívne zapamätávanie, plánovanie činnosti, kontrola plnenia plánu, projektovanie vlastnej budúcnosti  učivo základnej školy | * dokáže sa samostatne učiť a zaujíma sa o podnety na učenie z rôznych zdrojov, pozná svoj učebný štýl * vie vytvoriť jednoduchý plán svojej činnosti, postupovať podľa neho a kontrolovať ho * je schopný klásť zvedavé otázky pri plánovaní svojej činnosti | Ochrana života a zdravia |
| **2. Jazykoveda (1)** | Jazykoveda a jej disciplíny | fonetika a fonológia, lexikológia, morfológia, syntax, štylistika | * vie stručne definovať jednotlivé jazykovedné disciplíny |  |
| **3. Jazyk a reč (2)** | Jazyk a reč  Funkcie jazyka | jazyk, reč  dorozumievacia/ komunikatívna funkcia jazyka  poznávacia/ kognitívna funkcia jazyka  expresívna funkcia jazyka  estetická funkcia jazyka | * vie odlíšiť pojmy jazyk a reč * vie vymenovať a stručne charakterizovať jednotlivé funkcie jazyka |  |
| **4. Komunikácia (3)** | Druhy komunikácie  Princípy komunikácie | verbálna a neverbálna komunikácia  priama a nepriama komunikácia  bežná a oficiálna komunikácia  monologická a dialogická komunikácia  princíp kooperácie, zdvorilosti, irónie  efektívna komunikácia  asertívna komunikácia | * vie postrehnúť hlavnú myšlienku textu a kontext situácie   komunikácie v konkrétnych komunikačných situáciách   * dokáže sa zorientovať v danej komunikačnej situácii * dokáže vhodne začať, viesť a ukončiť komunikáciu * dokáže si uvedomiť spisovnosť a nespisovnosť v cudzom a vo svojom prejave a vo verejných prejavoch dodržiava spisovnú výslovnosť (s prihliadnutím na stupeň sluchového postihnutia) |  |
| **5. Práca s informáciami (4)** | Získavanie informácií  Spôsoby spracovania informácií  Návšteva mestskej  knižnice | informačné pramene  anotácia, obsah, menný a vecný register, marginálie, resumé, bibliografický zápis  osnova, konspekt  kľúčové slová  nadpis  hlavná myšlienka textu  doslovná citácia  voľná citácia  parafráza | * dokáže vyhľadať informáciu z tradičných a elektronických zdrojov * dokáže efektívne využiť zdroje informácií pri práci s vlastným i cudzím textom * vie urobiť bibliografický záznam použitej knihy aj časopisu * vie rozlíšiť podstatné informácie od nepodstatných * dokáže spracovať text a vytvoriť z neho osnovu, konspekt * dokáže vymyslieť textu primeraný nadpis * vie sa orientovať vo verejnej knižnici a jej službách |  |
| **6.Sloh/ (15)**  **Kontrolná slohová práca** | Jazykové štýly  Slohové postupy  Bežná komunikácia/ hovorový štýl  Útvary hovorového štýlu  Tvorba vlastných ústnych prejavov  Tvorba vlastných písomných prejavov  Súkromný list  Oficiálna komunikácia/  administratívny štýl  Útvary administratívneho štýlu  Tvorba útvarov administratívneho štýlu  Pracovná komunikácia  Životopis | štylistika  štýly verejného a súkromného  styku  informačný, opisný, rozprávací, výkladový slohový postup  klasické ústne: rozprávanie, telefonický rozhovor, diskusia  klasické písané: súkromný list, oznámenie, blahoželanie, kondolencia  moderné útvary: reklama, inzerát, e-mail, SMS, vizitka, čet  súvislé texty, nesúvislé texty  vecné texty, umelecké texty  administratívny štýl  úradný list – žiadosť, motivačný list, prihláška, objednávka  oznámenie  ospravedlnenie  potvrdenie  splnomocnenie  písané útvary pracovnej komunikácie: program, zápisnica, uznesenie  ústne útvary pracovnej komunikácie: správa o činnosti (referát, diskusný príspevok) | * vie stručne charakterizovať a identifikovať v ukážkach jednotlivé jazykové štýly * vie stručne charakterizovať a identifikovať v ukážkach jednotlivé slohové postupy * vie charakterizovať a identifikovať hovorový štýl * vie rozlíšiť štylisticky príznakové slová a neutrálne slová * vie tvoriť vlastné prejavy adekvátne komunikačnej situácii * dokáže čítať s porozumením súvislé aj nesúvislé texty * vie odlíšiť vecný a umelecký text * vie charakterizovať a identifikovať administratívny štýl * vie charakterizovať jednotlivé útvary oficiálnej a pracovnej komunikácie * dokáže napísať úradný list, ospravedlnenie, potvrdenie, úradný životopis * dokáže sa vyjadrovať spisovne, gramaticky a pravopisne správne, dodržiava kompozíciu a obsah úradného životopisu |  |
| **7. Zvuková stránka jazyka a pravopis (6)** | Hláskoslovie  Diakritické a interpunkčné znamienka  Pravidlo o rytmickom krátení  Znelostná asimilácia  Pravopis/ortografia  Diktát | systém slovenských hlások  graféma, hláska  dĺžeň, mäkčeň, vokáň  bodka, otáznik, výkričník, spojovník, zátvorka, pomlčka, dvojbodka, bodkočiarka, úvodzovky  pravidlo o rytmickom krátení  znelostná asimilácia (spodobovanie)  slovenský pravopis | * pozná rozdelenie slovenských hlások * vie správne používať diakritické a interpunkčné znamienka * vie charakterizovať pravidlo o rytmickom krátení * pozná základné výnimky z pravidla o rytmickom krátení * dokáže aplikovať pravidlá znelostnej asimilácie vo vlastnom jazykovom prejave (s prihliadnutím na stupeň postihnutia) * vie aplikovať pravidlá slovenského pravopisu v písomnom prejave |  |

**časť literatúra** 1 hodina týždenne / 33 hodín ročne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/**  **medzipredmetové vzťahy** |
| 1. Úvod do literatúry (8) | Úvodná hodina  Literárne druhy  Štruktúra literárneho diela  Jazyk literárneho diela  Tvorivé písanie  Kompozícia literárneho diela  Práca s textom  Rytmus, rým, verš | lyrika, epika. dráma  poézia, próza, dráma  autor  téma, motív  prostredie, postavy  rozprávač  figúry (anafora, básnická otázka, zvukomaľba  trópy (epiteton, metafora, personifikácia, metonymia, prirovnanie)  kompozícia literárneho diela (vnútorná- vonkajšia)  nadpis, odsek, kapitola  rytmus, rým, verš | * vie charakterizovať a identifikovať literárne druhy a jazykovú formu literárnych diel  dokáže reprodukovať definíciu a vysvetliť štylistickú podstatu figúr a trópov a ich význam pre významovú a estetickú stránku dielavie vyhľadať tieto štylistické prostriedky v akejkoľvek básni a vysvetliť ich rytmotvornú a významovú funkciu v konkrétnom texte  * vie vytvoriť verš obsahujúci anaforu, prirovnanie * vie odlíšiť viazanú reč od neviazanej a vysvetliť rozdiely medzi nimi aj pri aplikácii na konkrétne dielo * vie definovaťtermín rytmus, rým , verš * chápe funkciu rozprávača, dokáže určiť vševediaceho rozprávača v akomkoľvek, teda aj neznámom diele, a bez ohľadu na formu rozprávania | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| **2. Staroveká literatúra (5)**  **Hrdinstvo** | Staroorientálna literatúra  Antická literatúra  Homér: Ilias a Odysea  Ezop: Bájky  Sofokles Antigona | epos, bájka  Biblia  vševediaci rozprávač  hlavná literárna postava  vedľajšia literárna postava  expozícia, zápletka, vrchol, obrat, rozuzlenie  identifikácia rozprávača  analýza vonkajšej a vnútornej kompozície diel  monológ, dialóg, replika  verbalizácia vlastného čitateľského zážitku a hodnotenie prečítaného diela | * vie charakterizovať starovekú literatúru * vie priblížiť význam Biblie a antickej literatúry na ďalší kultúrny a literárny život * dokáže definovať literárne žánre (epos, bájka, tragédia)  vie vymedziť pojem literárna postava a dokáže charakterizovať jednotlivé postavy z čitateľského hľadiskavie vysvetliť podstatu jednotlivých kompozičných fáz epického diela  * vie vysvetliť pojmy: monológ, dialóg, replika * dokáže plynulo, výrazne a so správnou výslovnosťou prečítať text prozaického diela (s prihliadnutím na stupeň postihnutia) * vie aplikovať vedomosti o vonkajšej a vnútornej kompozícii diel * tieto poznatky vie prezentovať v triede, podložiť svoj názor argumentmi a obhájiť ho v diskusii * pri kritike nenapáda osobu oponenta a emocionálne zvláda situáciu |  |
| **3. Stredoveká literatúra (5)** | Európska stredoveká literatúra  Staroslovienska literatúra  Proglas  Moravsko-panónske legendy | pieseň  modlitba  legenda  Biblia  staroslovienčina  hlaholika  Konštantín a Metod | * vie definovať literárne žánre (pieseň, modlitba, legenda) * vie vysvetliť význam príchodu Konštantína a Metoda na rozvoj kultúry a vzdelanosti na Veľkej Morave * dokáže plynulo, výrazne a so správnou výslovnosťou prečítať text prozaického a básnického diela * na základe vlastnej čitateľskej skúsenosti chápe a vie vysvetliť spoločenský a umelecký prínos konkrétneho (slovenského) diela pre národnú kultúru |  |
| **4. Renesančná literatúra (5)**  **Láska medzi mladými ľuďmi** | Humanizmus a renesancia  G. Boccaccio. Dekameron  F. Petrarca: Sonety pre Lauru  W. Shakespeare: Hamlet  Slovenská renesančná lieratúra | znaky renesančnej a humanistickej literatúry  najvýznamnejší predstavitelia a ich tvorba  rým, verš  dejstvo, výstup  Píseň o Sigotském zámku | * dokáže vysvetliť pojmy humanizmus a renesancia a ich prínos pre další literárny vývin * vie priblížiť tvorbu osobností renesancie a humanizmu * vie charakterizovať pojmy sonet, rým, verš, dejstvo, výstup * svoje poznatky vie prezentovať v triede, pričom dodržiava etiku a etiketu diskusie  spolupracuje s ostatnými, organizuje prácu skupiny, prináša podnety a pomáha ostatným pri riešení problémov radouvie zhrnúť výsledky spoločného bádania a prezentovať výsledky pred triedouv prípade protinázoru dokáže sformulovať argument v prospech vlastnej skupiny alebo priznať správnosť protinázoru  * získané poznatky vie vhodne a prehľadne zaznamenať |  |
| **5. Romantická literatúra (10)**  **Láska medzi mladými ľuďmi** | Barok, klasicizmus  Svetová romantická literatúra  V. Hugo: Chrám Matky Božeh v Paríži  S. Puškin: Výstrel (tvorivé písanie)  Slovenská romantická literatúra  Ľ. Štúr  S. Chalupka: Mor ho!  Tvorivé písanie  Sládkovič: Marína  J. Botto: Žltá ľalia  J. Kalinčiak: Púť lásky | barok, klasicizmus  hlavné znaky – historizmus, konflikt sen a skutočnosť, fantázia, hlavný hrdina  román, balada, povesť  hlavná myšlienka  hlavné postavy  znaky romantizmu v diele  vnútorná kompozícia prozaických diel -rozuzlenie  ľudová slovesnosť  sylabický prozodický systém  život a dielo  spisovný jazyk  hrdinský epos  kolektívny hrdina  ľúbostná lyrika  strofa | * vie stručne charakterizovať literárne obdobie barok a klasicizmus * dokáže vysvetliť hlavné princípy romantizmu * dokáže plynulo, výrazne a so správnou výslovnosťou prečítať text prozaického diela * na základe vlastnej čitateľskej skúsenosti chápe a vie vysvetliť spoločenský a umelecký prínos konkrétneho diela * dokáže vymyslieť záver poviedky * dokáže charakterizovať literatúru v období romantizmu * vie priblížiť život a dielo Ľ. Štúra * vie prečítať akýkoľvek sylabický verš so správnou rytmickou intonáciou. * dokáže vytvoriť na sylabickom princípe jednotlivé verše.  dokáže reprodukovať definíciu a vysvetliť štylistickú podstatu anafory a prirovnania a ich význam pre významovú a estetickú stránku dielana základe vlastnej čitateľskej skúsenosti chápe a vie vysvetliť spoločenský a umelecký prínos konkrétneho (slovenského) diela pre národnú kultúru |  |

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

#### Časť jazyk

Žiak pri výstupe z 2. ročníka:

* **dokáže** na vzorových ukážkach **určiť** o aký **druh opisu** sa jedná
* **vie** **aplikovať vedomosti o kompozícia a štylizácii opisu** pri písaní

jednoduchého opispredmetu

* **vie napísať** **opis pracovného postupu**
* **vie napísať** **umelecký opis**
* **vie rozlíšiť** jednotlivé **druhy charakteristiky** a použiť ich pri tvorbe

charakteristiky osoby

* vie vyhľadať význam neznámych slov v slovníkoch.
* používa obmedzený repertoár slovnej zásoby s častým opakovaním slov.
* **pozná rozdiel vo veľkosti vlastnej slovnej zásoby a slovnej zásoby národného jazyka.**
* **rozširuje si vlastnú aktívnu slovnú zásobu** čítaním beletrie a štúdiom slovníkovej a encyklopedickej literatúry.
* používa vo svojich jazykových prejavoch **skratky, značky, odvodené a zložené** slová.
* **vie určiť** **slovnodruhovú platnosť všetkých slov** v texte
* **správne uplatňuje** **gramatické kategórie slovných druhov** pri tvorbe viet

a textov (s prihliadnutím na sluchové postihnutie)

* **ovláda klasifikáciu slovných druhov**: plnovýznamové – neplnovýznamové,

ohybné – neohybné, s vetnočlenskou platnosťou – bez vetnočlenskej platnosti

### Časť literatúra

#### Žiak pri výstupe z 2. ročníka vie:

## vyhľadať v texte známej básne symbol, básnickú otázku a reprodukovať poučku o ich podstate

* stručne charakterizovať **realistickú a svetovú medzivojnovú** literatúru s dôrazom na jej odkaz pre súčasnosť
* definovať **poviedku,** **novelu**, **román** a vysvetliť odlišnosti medzi poviedkou, novelou a románom. Tieto vedomosti dokáže aplikovať na známe literárne dielo
* vie vysvetliť pojmy **literárna moderna, symbolizmus, avantgarda, futurizmu**
* vysvetliť pojmy **humor, irónia, satira**
* vysvetliť pojmy **chronológia, retrospektíva**
* chápe komickosť postáv ako súčasť autorovej koncepcie príbehu
* vie **porovnať prozaické diela podľa určeného znaku** (napr. podľa počtu tematických línií)
* dokáže zdramatizovať text humoristickej prózy, vhodne využiť monológ, dialóg a preniesť do nich humornú náplň hry

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy** |
| Sloh | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická) |
| Významová/lexikálna rovina jazyka | **informčno-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** |
| Tvarová/morfologická rovina jazyka | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Realistická literatúra | **informčno-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** |
| Literárna moderna a avantgarda | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Svetová medzivojnová literatúra | **informčno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická) |

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA - 2.ročník 2/66 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **1. Opisný slohový postup (9)** | Opisný slohový postup  Kompozícia a štylizácia opisu  Opis pracovného postupu  Umelecký opis  Charakteristika  Prezentácia prác žiakov  Písanie slohovej práce  Oprava slohovej práce + diktát | druhy opisu  statický a dynamický opis  jednoduchý opis, odborný opis  opis pracovného postupu  umelecký opis ročného obdobia  priama/nepriama  vonkajšia/vnútorná  objektívna/subjektívna  skupinová, individuálna  autocharakteristika  umelecký opis  charakteristika osoby  diktát zameraný na najčastejšie pravopisné nedostatky v slohovej práci | * dokáže na vzorových ukážkach určiť o aký druh opisu sa jedná * vie aplikovať vedomosti o kompozícia a štylizácii opisu pri písaní jednoduchého opis predmetu * vie napísať opis pracovného postupu * vie napísať umelecký opis * vie napísať umelecký opis * vie rozlíšiť jednotlivé druhy charakteristík a použiť ich pri tvorbe charakteristiky osoby * dokáže napísať charakteristiku osoby | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| **2. Významová/**  **lexikálna rovina jazyka (10)** | Lexikológia  Obohacovanie slovnej zásoby  Slovníky  Záverečné zhrnutie a opakovanie  Čítanie s porozumením | slovná zásoba  systém v slovnej zásobe (polysémia, homonymá, synonymá, antonymá)  spisovné, nespisovné slová  štylisticky príznakové, štylisticky bezpríznakové slová  expresívne slová  archaizmy, historizmy, zastarané slová, neologizmy  tvorenie slov: odvodzovanie, skladanie  pretváranie slov: skracovanie  výkladové, synonymické, terminologické, knižné, elektronické | * vie charakterizovať pojmy súvisiace s lexikológiou * vie charakterizovať slovnú zásobu * vie vysvetliť systém v slovnej zásobe * vie využívať bohatstvo lexiky a frazeológie (s prihliadnutím na stupeň postihnutia) * vie vyhľadať význam neznámych slov v slovníkoch * pozná spôsoby obohacovania slovnej zásoby a využíva ich pri tvorbe vlastných jazykových prejavov * vie výrazne prečítať text, predniesť text (s prihliadnutím na stupeň postihnutia) * vie čítať s porozumením a analyzovať použité lexikálna jazykové prostriedky |  |
| **2. Tvarová /morfologická rovina jazyka (8)** | Morfológia (tvaroslovie)  Gramatické kategórie  Ohybné slovné druhy  Neohybné slovné druhy  Cvičenia  Diktát | ohybné a neohybné slovné druhy  plnovýznamové a neplnovýznamové slovné druhy  vetnočlenská platnosť  menné a slovesné gramatické kategórie  rozdelenie  skloňovanie, vzory  časovanie  rozdelenie  slovný rozbor | * vie určiť slovnodruhovú platnosť všetkých slov v texte * správne uplatňuje gramatické kategórie slovných druhov pri tvorbe viet a textov (s prihliadnutím na sluchové postihnutie) * ovláda klasifikáciu slovných druhov: plnovýznamové – neplnovýznamové, ohybné – neohybné, s vetnočlenskou platnosťou – bez vetnočlenskej platnosti |  |
| **3. Realistická literatúra (15)**  **/Príroda** | Realizmus  H. Balzac:  Otec Goriot  P. O. Hviezdoslav: Lyrika  Epika  M. Kukučín: Neprebudený  J. G. Tajovský: Maco Mlieč  J. G. Tajovský. Apoliena  B. S. Timrava: Ťapákovci | realizmus  lyrika, epika  sonet, rým  poviedka, novela, román  kompozičné fázy epického diela  humor, irónia, satira  literárna postava  rozprávač  pásmo postáv  pásmo rozprávača | * vie stručne charakterizovať realistickú literatúru s dôrazom na jej odkaz pre súčasnosť * dokáže definovať poviedku, novelu, román a vysvetliť odlišnosti medzi poviedkou, novelou a románom. * tieto vedomosti dokáže aplikovať na známe literárne dielo  vie vysvetliť podstatu jednotlivých kompozičných fáz epického diela a určiť tieto fázy v akomkoľvek diele s klasickou kompozíciou  * svoj názor na prečítané dielo dokáže zreteľne vyjadriť a doložiť niekoľkými analytickými poznatkami * dokáže zdramatizovať text humoristickej prózy, vhodne využiť monológ, dialóg a preniesť do nich humornú náplň hry |  |
| **4. Literárna moderna a avantgardy (8)** | Literárna moderna  Avantgarda  Tvorivé písanie | symbolizmus  symbol, básnická otázka  avantgarda, futurizmus, dadaizmus | * vie vyhľadať v texte známej básne symbol, básnickú otázku a reprodukovať poučku o ich podstate * vie vysvetliť pojmy literárna moderna,   symbolizmus, avantgarda, futurizmus |  |
| **5. Svetová medzivojnová literatúra (10)**  **Láska medzi mladými ľuďmi** | E. M. Remarque. Na západe nič nové  R. Rolland: Peter a Lucia | chronologický kompozičný postup  retrospektíva  literárna postava  rozprávač (autorský, priamy) | * vie porovnať prozaické diela podľa určeného znaku (napr. podľa témy, typu rozprávača, počtu tematických línií) |  |

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

Žiak pri výstupe z 3. ročníka:

* vie charakterizovať publicistický štýl, jeho znaky a jednotlivé útvary.
* dokáže identifikovať niektoré informácie uvedené v texte.
* dokáže vybrať a hodnotiť text z hľadiska obsahu.
* dokáže s pomocou učiteľa hodnotiť text z hľadiska formy, jazykových prostriedkov, útvaru, štýlu a pod.
* vie rozlíšiť jednotlivé útvary publicistického štýlu.
* dokáže napísať jednoduchú správu.
* vie charakterizovať náučný štýl
* pozná význam slov, ktoré využíva vo svojom jazykovom prejave v súlade s

rôznymi kontextmi a komunikačnými situáciami, prípadne si vie overiť

význam neznámych slov v dostupných informačných zdrojoch

* vie vymenovať vlastnosti a žánre výkladového slohového postupu
* vie vymenovať postupy a formy logického myslenia
* vie charakterizovať úvahu
* vie výrazne čítať umelecký text (s prihliadnutím na stupeň sluchového

postihnutia)

* vie čítať umelecký a vecný text s porozumením
* vie rozlíšiť umelecký a vecný text
* dokáže vytvoriť jednoduchú prezentáciu projektu.
* vie zrealizovať jednoduchý projekt a dokáže ho prezentovať pred triedou.
* vie definovať základné pojmy zo syntaxe.
* vie definovať jednotlivé vetné členy a určiť ich vo vete.
* vie s pomocou učiteľa transformovať jednoduché vety na súvetia a naopak, ich využíva vo vlastných jazykových prejavoch.
* vie určiť druh jednoduchého súvetia.
* vie určiť vetu podľa členitosti.
* pri organizácii myšlienok vo vlastných jazykových prejavoch sa snaží dodržiava pravidlá a požiadavky syntaxe, niekedy sa dopustí chýb.
* vo svojom jazykovom prejave uplatňuje požiadavky slovosledu v slovenčine.
* vo svojom jazykovom prejave vie využiť niektoré modifikácie vetnej stavby.
* rozpozná voľný verš.
* chápe a vie vysvetliť estetickú pôsobivosť voľného verša a takto napísanú báseň dokáže čítať jazykovo správne.
* chápe a vie vysvetliť prekrývanie sa jednotlivých druhov lyriky v konkrétnych dielach.
* v texte básne vie identifikovať niektoré lexikálne, štylistické, kompozičné a rytmotvorné prostriedky, ktoré vytvárajú posolstvo básne.
* chápe podstatu lyrizácie rozprávania a dokáže v texte preberaného diela nájsť a určiť jazykové prostriedky použité na poetizáciu diela.
* vie vysvetliť štylistickú podstatu personifikácie a vie poukázať na jej významovú funkčnosť a umeleckú pôsobivosť v kontexte diel lyrizovanej prózy.
* všetky tieto vedomosti dokáže uplatniť pri tvorbe jednoduchého lyrizovaného opisu alebo pri napísaní kratšieho epického útvaru.
* vie aplikovať vedomosti o vonkajšej a vnútornej kompozícii drámy.
* dokáže identifikovať v texte hry niektoré umelecké jazykové prostriedky a vysvetliť ich príspevok k vyzneniu diela.
* vie výrazne čítať text divadelnej hry a zúčastniť sa ako postava na dramatizovanom čítaní textu.
* vie transformovať s pomocou učiteľa dramatický text na prozaický.
* chápe a vie vysvetliť prekrývanie sa jednotlivých druhov lyriky v konkrétnych

dielach.

* s pomocou učiteľa vie v texte známej básne identifikovať lexikálne,

štylistické, kompozičné a rytmotvorné prostriedky, ktoré vytvárajú posolstvo

básne.

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy** |
| Sloh | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Syntaktická/skladobná rovina jazyka | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Učenie sa | **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** |
| Slovenská medzivojnová poézia/Láska, Píroda | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická) |
| Slovenská medzivojnová próza/Láska, Príroda | **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** |
| Slovenská medzivojnová dráma/Láska | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |
| Súčasná poézia/Láska, Hrdintvo, Príroda | **informačno-receptívna** (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  **problémový výklad** (výklad, demonštrovanie)  **heuristická** (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  **porovnávacia** (synkritická)  **analyticko-syntetická** |

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA - 3.ročník 2/66 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **1. Sloh (19)**  **Publicistický štýl**  **Náučný štýl**  **Výkladový slohový postup** | Opakovanie 1.-2.ročník  Znaky publicistického štýlu  Druhy tlače, horizontálne členenie  Spravodajské žánre  Tvorba spravodajských žánrov  Analytické žánre  Beletristické žánre  Kontrolná slohová práca + diktát  Vedecká odborná a pracovná komunikácia – náučný štýl  Výrazové prostriedky NŠ  Výkladový slohový postup – vlastnosti, žánre  Postupy a formy logického myslenia  Úvaha – charakteristika, výrazové prostriedky  Školská úvaha, motto | písomnosť, variabilnosť, monologickosť, verejnosť, informatívnosť, aktualizovanosť  druhy tlače podľa periodicity a podľa obsahu  titulok, perex, tiráž  jednoduchá správa, noticka  rozšírená správa  interview  glosa  blog, bloger  recenzia  anotácia  editoriál  fejtón  reportáž  moderátor, reportér   * komunikačná sféra, komunikanti * znaky NŠ, vecný text, * populárno-náučný prejav, vedecko-náučný prejav * citácia * odborné slová, cudzie slová, internacionalizácia * vlastnosti a žánre VSP, výklad, prednáška, projekt * dedukcia, indukcia, komparácia, analýza, syntéza, analógia * interpretácia, argumentovanie * úvaha, subjektívnosť * motto, výrok, citát * umelecké jazykové prostriedky | * vie charakterizovať publicistický štýl, jeho znaky a jednotlivé útvary. * dokáže identifikovať všetky informácie uvedené v texte. * je schopný interpretovať text a integrovať informácie z neho s predchádzajúcimi poznatkami a skúsenosťami. * dokáže vybrať a hodnotiť text z hľadiska obsahu. * dokáže hodnotiť text z hľadiska formy, jazykových prostriedkov, útvaru, štýlu a pod. * vie vysvetliť rozdiely medzi rôznymi spôsobmi šírenia informácií (propagácia, propaganda a agitácia)   a je pripravený na možnú prítomnosť dezinformácií v jazykových prejavoch. Dokáže vyjadriť svoj názor na ne.   * vie rozlíšiť jednotlivé útvary publicistického štýlu. * dokáže napísať jednoduchú a rozšírenú správu * vie charakterizovať náučný štýl * dokáže rozlíšiť populárno-náučný prejav od vedecko-   náučného   * pozná význam slov, ktoré využíva vo svojom jazykovom prejave v súlade s rôznymi kontextmi a komunikačnými situáciami, prípadne si vie overiť význam neznámych slov v dostupných informačných zdrojoch * vie vymenovať vlastnosti a žánre výkladového slohového postupu * vie charakterizovať postupy a formy logického myslenia * vie charakterizovať úvahu * dokáže rozlíšiť úvahu od výkladu * vie identifikovať úvahu v jednotlivých jazykových štýloch * vie výrazne čítať umelecký text * vie čítať umelecký a vecný text s porozumením * vie rozlíšiť a charakterizovať umelecký a vecný text po obsahovej i formálnej stránke | Mediálna kultúra  Medzipredmetové vzťahy |
| **2. Syntaktická/skladobná rovina jazyka (10)** | Základné pojmy  Vetný rozbor  Vetný rozbor  Štylistické využitie viet  Modifikácia vetnej stavby  Slovosled | vetný člen, vetnočlenská platnosť  veta, súvetie  slovosled  vysunutý vetný člen, osamotený vetný člen, pripojený vetný člen, výpustka, prerušená výpoveď, vsuvka | * vie definovať základné pojmy * vie definovať jednotlivé vetné členy a určiť ich vo vete * vie transformovať jednoduché vety na súvetia a naopak, funkčne ich využíva vo vlastných jazykových prejavoch * vie určiť druh jednoduchého súvetia * vie určiť vetu podľa členitosti * pri organizácii myšlienok vo vlastných jazykových prejavoch dodržiava pravidlá a požiadavky syntaxe * vo svojom jazykovom prejave uplatňuje požiadavky slovosledu v slovenčine * vo svojom jazykovom prejave vie využiť jednotlivé modifikácie vetnej stavby |  |
| **3. Slovenská medzivojnová poézia (8)**  **Láska medzi mladými ľuďmi** | Situácia v spoločnosti v kultúre  Čítanie a interpretácia básní  J. Smreka  E. B. Lukáča  L. Novomeského  R. Fabryho, R. Dilonga | poézia, druhy lyriky  voľný verš  vitalizmus, symbolizmus, nadrealizmus  modlitba  zvukomaľba  figúry, trópy  rým | * rozpozná vlastnosti voľného verša * chápe a vie vysvetliť estetickú pôsobivosť voľného verša a takto napísanú báseň dokáže čítať jazykovo správne. * chápe a vie vysvetliť prekrývanie sa jednotlivých druhov lyriky v konkrétnych dielach. * v texte básne vie identifikovať lexikálne, štylistické, kompozičné a rytmotvorné prostriedky, ktoré vytvárajú posolstvo básne. |  |
| **4. Učenie sa(4)** | Príprava projektu  Realizácia projektu  Prezentácia projektu | projekt  dedukcia  analýza | * dokáže vytvoriť zrozumiteľnú prezentáciu projektu. * vie zrealizovať jednoduchý projekt a dokáže ho prezentovať pred triedou. * v diskusii o svojom projekte dokáže vyjadriť vlastný názor. | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| **5. Slovenská medzivojnová próza (10)/ Príroda** | Východiská medzivojnovej prózy  Čítanie a interpretácia ukážok z diel M. Urbana  J. Cígera-Hronského  G. Vámoša  D. Chrobáka  M. Figuli  Zhrnutie | epika, peóza  poviedka, novela, román  kompozícia  kompozičný postup  rozprávač  významový plán  lyrizácia  naturizmus  štylisticko-lexikálne prostriedky | * chápe podstatu lyrizácie rozprávania a dokáže v texte akéhokoľvek   diela nájsť a určiť jazykové prostriedky použité na poetizáciu diela.   * vie vysvetliť štylistickú podstatu personifikácie a vie poukázať na jej významovú funkčnosť a umeleckú pôsobivosť v kontexte diel lyrizovanej prózy.   všetky tieto vedomosti dokáže uplatniť pri tvorbe lyrizovaného opisu alebo pri napísaní kratšieho epického útvaru |  |
| **6. Slovenská medzivojnová dráma (5)** | Východiská medzivojnovej drámy  Čítanie a interpretácia diel I. Stodolu | dráma  kompozícia drámy  scénické poznámky  tragédia, komédia, činohra | * vie aplikovať vedomosti o vonkajšej a vnútornej kompozícii drámy * dokáže identifikovať v texte hry umelecké jazykové prostriedky a vysvetliť ich príspevok k vyzneniu diela * vie vysvetliť autorovu koncepciu postáv v zmysle celkového zamerania hry a dokáže ako argumenty uviesť poznatky z analýzy diela. Svoje stanovisko vie obhájiť vo vecnej a etickej diskusii. * vie výrazne čítať text divadelnej hry a zúčastniť sa ako postava na dramatizovanom čítaní textu. * vie transformovať dramatický text na prozaický. |  |
| **7. Súčasná poézia/ Láska, Hrdinstvo, Príroda (10)** | Situácia v spoločnosti a v kultúre  Čítanie a interpretácia básní  J. Kostra – výber  M. Rúfus – výber  M. Válek – výber  Ľ. Feldek – výber  D. Hevier – výber  Poppoézia | * poézia, lyrika * socialistický realizmus * voľný verš * tradičný verš * figúry a trópy * verbalizácia čitateľského zážitku   a hodnotenie diela   * diskusia * poppoézia | * vie rozlíšiť voľný verš a tradičný verš * chápe a vie vysvetliť estetickú pôsobivosť voľného verša a takto napísanú báseň dokáže čítať jazykovo správne. * chápe a vie vysvetliť prekrývanie sa jednotlivých druhov lyriky v konkrétnych dielach. * v texte básne vie identifikovať lexikálne, štylistické, kompozičné a rytmotvorné prostriedky, ktoré vytvárajú posolstvo básne | Tvorba projektu a prezentačné  zručnosti |

1. **Požiadavky na výstup zo 4. ročníka**

Žiak pri výstupe zo 4. ročníka:

* vie charakterizovať rečnícky štýl
* dokáže vyjadriť svoj názor v diskusnom príspevku
* dokáže rozlíšiť opis a rozprávanie
* vie vysvetliť pojmy dialóg, monológ, replika
* dokáže napísať úvahu
* dokáže napísať rozprávanie s prvkami opisu
* vie rozlíšiť voľný verš a tradičný verš
* vie odlíšiť poéziu a prózu
* vie stručne charakterizovať smery v súčasnej próze
* dokáže v diele identifikovať a charakterizovať hlavnú postavu
* vie odlíšiť lyriku, epiku, drámu
* dokáže výrazne čítať umelecký dramatický text s porozumením
* pozná hlavné rozdiely medzi súčasnou spisovnou slovenčinou a bernolákovčinou a štúrovčinou
* pozná a pri tvorbe vlastných jazykových prejavov aktívne využíva platné kodifikačné príručky

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy** |
| Sloh | informačno-receptívna (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  problémový výklad (výklad, demonštrovanie)  heuristická (metóda riešenia úloh, rozhovor, práca s knihou)  porovnávacia (synkritická)  analyticko-syntetická |
| Kontrolná slohová práca | Samostatná práca žiakov |
| Súčasná próza | informačno-receptívna (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  heuristická (metóda riešenia úloh, rozhovor, prípadové štúdie, práca s knihou)  porovnávacia (synkritická)  analyticko-syntetická |
| Súčasná dráma | informačno-receptívna (výklad, demonštrovanie, práca s knihou)  heuristická (metóda riešenia úloh, rozhovor, prípadové štúdie, práca s knihou)  porovnávacia (synkritická)  analyticko-syntetická |
| Jazyk a reč | 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 6445 H kuchár**

**SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA - 4.ročník 1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **1. Sloh (10)**  **rečnícky štýl**  **umelecké rozprávanie**  **Kontrolná slohová práca** | Rečnícky štýl – znaky, žánre  Umelecké rozprávanie – autorská reč, reč postáv  Dramatizujúce jazykové prostriedky  Príprava a  písanie slohovej práce | * znaky, žánre * diskusný príspevok * dialóg, monológ, replika * opakovanie, nedokončená veta * úvaha * rozprávanie s prvkami opisu | * vie charakterizovať rečnícky štýl * dokáže vyjadriť svoj názor v diskusnom príspevku * dokáže rozlíšiť opis a rozprávanie * vie vysvetliť pojmy dialóg, monológ, replika * dokáže napísať úvahu * dokáže napísať rozprávanie s prvkami opisu |  |
| **3. Súčasná próza (10)** | Situácia v próze po roku 1945  F. Hečko. Červené víno  D. Tatarka: Prútené kreslá  R. Jašík: Námestie sv. Alžbety  P. Jaroš: Tisícročná včela  D. Mitana: Psie dni | * existencializmus, nový román, postmoderna * oficiálna, disidentská a exilová literatúra * rozprávač * postavy * kompozícia diela * lexikálna analýza verbalizácia čitateľského zážitku a hodnotenie diela | * vie odlíšiť poéziu a prózu * vie stručne charakterizovať smery v súčasnej próze * dokáže v diele identifikovať a charakterizovať hlavnú postavu * je schopný zmocniť sa diela na základe všestrannej analýzy (kompozícia, štylizácia, obsah) a konfrontovať svoj systém hodnôt s hodnotami vyplývajúcimi z diela. Vie reagovať na otázky a kritické poznámky z triedy, vyhodnotiť ich a uvažovať o nich jednak z hľadiska systémovej podstaty diela a jednak z hľadiska vlastných čitateľských postojov * dokáže výrazne čítať umelecký text s porozumením | Tvorba projektu a prezentačné  zručnosti |
| **4. Súčasná dráma (5)** | Situácia v dráme po roku 1945  Ivan Bukovčan: Kým kohút nezaspieva  Radošinské naivné divadlo  Lasica Satinský | * dráma * kompozícia drámy * existencializmus * absurdná dráma * autorské divadlo | * vie odlíšiť lyriku, epiku, drámu * vie stručne charakterizovať smery v súčasnej dráme * dokáže charakterizovať autorské divadlo |  |
| **5. Jazyk a reč (5)** | Kodifikácia spisovného jazyka  Platné kodifikačné príručky | * jazyk, nárečie * A. Bernolák, Ľ. Štúr * kodifikácia * kodifikačné príručky | * pozná hlavné rozdiely medzi súčasnou spisovnou slovenčinou a bernolákovčinou a štúrovčinou * pozná a pri tvorbe vlastných jazykových prejavov aktívne využíva platné kodifikačné príručky |  |

**ANGLICKÝ JAZYK**

**1. cudzí jazyk – úroveň B1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | Prvý, druhý, tretí, štvrtý  3, 3, 3, 3 |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | 396 |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika učebného predmetu :**

Vzdelávací program z cudzích jazykov pre štvorročnú SOŠ pre žiakov so sluchovým postihnutím je pedagogickým dokumentom určeným na riadenie vyučovania

cudzích jazykov. Obsahuje hlavné rozmery zručností pre komunikáciu, schopností poro-

zumieť, vyjadrovať a tlmočiť myšlienky, pocity, skutočnosti a názory ústnou a písomnou

formou / počúvanie, hovorenie, čítanie a písanie/ v primeranej škále spoločenského

a kultúrneho kontextu a s ohľadom na zdravotne znevýhodnených žiakov. V tomto ohľade si jazyková príprava vyžaduje rešpektovanie individuálneho prístupu podľa potrieb a možností žiaka, preto úroveň ovládania cudzích jazykov sa u jednotlivca bude líšiť medzi štyrmi rozmermi / počúvanie - hovorenie, čítanie a písanie/.

Spôsobilosť ovládania cudzieho jazyka si vyžaduje **znalosti slovnej zásoby** **a poznanie funkčnej gramatiky,** uvedomenie si hlavných typov verbálnej interakcie a jazykových registrov. Dôležité sú vedomosti o spoločenských zvyklostiach, kultúrnom aspektea variabilite jazykov.

Základné spôsobilosti pozostávajú zo schopnosti porozumieť hovoreným a písaným

správam, iniciovať, udržiavať a ukončiť konverzáciu, z čítania, porozumenia a produkcie

textov, ktoré zodpovedajú potrebám jednotlivca. Žiaci by mali taktiež vedieť vhodne pou-

žívať iné učebné zdroje a pomôcky, aby sa dokázali učiť jazyky aj neformálne, v rámci

celoživotného vzdelávania.

1. **Ciele anglického jazyka :**

* získavať uvedomene nové vedomosti a zručnosti,
* opakovať si osvojené vedomosti a dopĺňať ich,
* uvedomovať si stratégie učenia pri osvojovaní si cudzieho jazyka,
* opísať rôzne stratégie učenia s cieľom pochopiť ich a používať,
* pochopiť potrebu vzdelávania sa v cudzom jazyku,
* dopĺňať si vedomosti a rozvíjať jazykové a rečové zručnosti, prepájať ich

s poznaným, systematizovať ich a využívať pre ďalší rozvoj a reálny život,

* kriticky hodnotiť svoj pokrok, prijímať spätnú väzbu a uvedomovať si možnosti svojho

rozvoja,

* udržiavať pozornosť pri prijímaní poskytovaných informácií,
* pochopiť zámer zadanej úlohy,
* účinne spolupracovať vo dvojiciach i v pracovných skupinách,
* aktívne a často využívať doteraz osvojený jazyk,
* využívať dostupné materiály pri samostatnom štúdiu a byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

Preto základným princípom jazykového vzdelávania na základe spôsobilostí

na tomto type gymnázia je zabezpečiť, aby učiaci sa:

* dokázal riešiť každodenné životné situácie v cudzej krajine a pri ich riešení dokázal pomáhať cudzincom, ktorí sú v našej krajine,
* dokázal si vymieňať informácie a nápady s mladými ľuďmi a dospelými, ktorí hovoria

iným jazykom a sprostredkúvajú mu svoje myšlienky, pocity a informácie,

* viac a lepšie chápal spôsob života a myslenia iných národov a ich kultúrne dedičstvo.

**3. Metódy a formy práce :**

V predmete anglický jazyk budú uplatňované tieto základné formy vyučovania:

frontálna práca s triedou, skupinová práca, individuálna práca, zamestnanie žiakov,

a projektové vyučovanie. Vyučovanie bude prebiehať v klasickej triede, jazykovej učebni, učebni IKT. Žiaci sa budú taktiež zúčastňovať tematických exkurzií podľa plánu pre jednotlivé ročníky.

Metódy práce budú volené tak, aby zabezpečili rozvoj kľúčových spôsobilostí žiaka s rešpektovaním jeho osobitostí. Vzhľadom na stanovené ciele, vyučovacie metódy budú aplikované variabilne. Tento dokument predstavuje odporúčané metódy vhodné pre žiakov 1. ročníka tohto typu SOŠ. Učiteľ si volí z nich na základe cieľa vyučovacej jednotky a individuálnych preferencií.

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

- Učebné jazykové programy pre výučbu, testovanie gramatiky a slovnej zásoby - Využitie Internetu na získavanie informácií

- Internetové jazykové príručky

## Metódy rozvíjajúce sociálne komunikačné spôsobilosti:

- Rozprávanie hlavných myšlienok a kľúčových slov /zhlukovanie, filter,

pyramída, pojmové mapy, cinquain /

- Čítanie s porozumením / I.N.S E.R.T, riadené poznámky /, kritické čítanie,

interpretácia textu

- Trojfázový model učenia E-U-R/ evokácia, uvedomenie si významu, reflexia/

- Kooperatívne učenie

- Skupinová práca / snehová guľa, miešanie skupín, rotovanie-prehľad,

recipročné učenie /

- Hranie rolí, simulácie, modelové situácie, dramatizácia dialógu

- Kladenie otázok / generátor otázok, interview, kvíz,.../

- Myslenie nahlas, debata, polemika, posudzovanie, voľné písanie, riadené

voľné písanie, vlastná tvorba

- Brainstorming, prevod

* **Metódy rozvíjajúce písomný prejav:**

- Písanie neformálnych a formálnych listov

- Písanie pozvania, ponuky, ospravedlnenia, odkazy

- Opis podľa témy / ľudia, udalosti/

- Charakteristika

- Voľné a tvorivé písanie

* **Metódy rozvíjajúce spôsobilosť k celoživotnému učeniu sa:**

- Sebahodnotiace hárky

- Hľadanie analógií, metafor

- Personalizované učenie

Kooperatívne učenie

- Medzipredmetové projekty, projektové a tematické dni

- Trojfázový model učenia E-U-R /evokácia, uvedomenie si významu, reflexia /

* **Metódy rozvíjajúce schopnosť riešiť problémy:**

- Brainstorming

* **Metódy rozvíjajúce spôsobilosti smerujúce k iniciatívnosti a podnikavosti**:

- Projektové a tematické dni, medzipredmetové projekty

- Kooperatívne učenie

* **Metódy rozvíjajúce občianske spôsobilosti**

- Písanie úvah, esejí, obhajoba

- Pravda-lož

- Spoločné aktivity školy a spolupráca so zahraničnými škola

* **Metódy rozvíjajúce spôsobilosti vnímať a chápať kultúru a vyjadrovať sa**

**nástrojmi kultúry:**

- Kladenie otázok / generátor otázok, kreslo pre hosťa, interview.../

- R-A-F-T / rola, auditórium, forma, téma /

- Hranie rolí, simulácie, modelové situácie

- Prevod / spracovanie textu do podoby posteru, plagátu, využitie symbolov /

1. **Spôsoby hodnotenia**

Pri hodnotení sa bude postupovať podľa platnej legislatívy MŠ SR.

Podklady pre hodnotenie žiaka, ktoré učiteľ anglického jazyka získava, majú byť

rôznorodé, pestré a rešpektovať rôzne aspekty osobnosti žiaka. V rámci predmetu sa

kladie dôraz na osvojovanie si základných spôsobilostí s ohľadom na individuálne osobitosti žiaka, nielen na obsah predmetu. Aj preto podklady na hodnotenie musí učiteľ získavať pomocou rôznych foriem pedagogickej diagnostiky. Zohľadňujú sa výkony žiaka pri všetkých formách práce / samostatná, skupinová, domáca../

V 1. ročníku gymnázia prevažuje hodnotenie formatívne s motivačnou zložkou.

Učiteľ prihliada na to, aby rovnomerne poskytoval žiakovi spätnú väzbu zo všetkých

základných zložiek komunikácie / hovorenie, písanie, čítanie, počúvanie /.

Osobitne sú upravené kritériá hodnotenia pre žiakov so ŠVVP. Postupujeme podľa individuálnych noriem hodnotenia, ktoré sú v súlade s legislatívou a odporúčaniami odborníkov. Snažíme sa hodnotiť formami, ktoré nemajú negatívny vplyv na rozvoj osobnosti žiaka, ale napriek tomu sme aj primerane nároční, neznižujeme kritériá tam, kde to nie je potrebné. Využívame možnosť pri kritériách výstupov nastaviť ich na niekoľko rôznych úrovní. Hodnotenie priebežne konzultujeme s odborníkmi s PPP, DIC a inými.

Pri domácich úlohách nesmie byť uplatňované sumatívne hodnotenie, žiak by mal mať možnosť korigovať chyby z domáceho zadania.

Prevažujúcou formou hodnotenia bude **slovné hodnotenie.** Bude sa uplatňovať pri projektoch, samostatných cvičných zadaniach, hodnotení skupinovej práce, pri interpretácii a hodnotiacej práci s textom, hodnotení aktivity žiaka na hodine, napĺňaní

afektívnych cieľov a hodnotení sociálnych zručností. Súčasťou hodnotenia bude aj reflexia učebnej činnosti žiaka a sebahodnotenie žiaka.

V rámci formatívneho hodnotenia sa bude uplatňovať **hodnotenie známkami** v zmysle platnej vyhlášky MŠ SR.

**Sumatívne hodnotenie a následná klasifikácia.** Klasifikácia stanovuje úroveň žiaka vo vzťahu k očakávaným výstupom formulovaným v ŠVP predmetu. Klasifikácia žiaka prihliada na jeho vzdelávacie a osobné predpoklady, prihliada na vek žiaka. Podkladmi pre klasifikáciu sú: ústne odpovede, štvťročné práce, kontrolné písomné práce, výstupné testy tematických celkov, individuálne projekty, samostatné zadania aktivity žiaka.

**S pravidlami pre získanie podkladov k priebežnej a výslednej klasifikácii učiteľ oboznámi žiakov na začiatku klasifikačného obdobia.**

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

1. Vedieť jednoducho komunikovať v najbežnejších spoločenských situáciách
2. Vedieť reagovať na jednoduché partnerove repliky v situačných dialógoch
3. Používať osvojenú slovnú zásobu k zvládnutiu základnej každodennej komunikácii
4. Vedieť používať slovné spojenia a výrazy vzťahujúcim sa na bežné každodenné činnosti
5. Vedieť použiť jednoduché základné gramatické štruktúry anglického jazyka v ústnej komunikácii a v písomnej forme
6. Porozumieť téme a základným informáciám z vypočutej nahrávky
7. Porozumieť téme jednoduchého textu a hlavným informáciám
8. Vedieť reprodukovať hlavné informácie z prečítaného textu
9. Vedieť jednoduchou formou opísať osoby, veci a aspekty všedného dňa
10. Vedieť napísať jednoduchší text na vybrané bežné témy
11. Vedieť napísať jednoduchý životopis
12. Vedieť napísať jednoduchý neformálny list
13. Poznať niektoré reálie anglicky hovoriacich krajín

Stratégia vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
| Metódy | Formy práce |
| Človek a spoločnosť (predstavovanie, zoznamovanie a spoznávanie sa) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Rodina a spoločnosť (vymieňanie si informácií o rodine a priateľoch) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného a počutého textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Zamestnanie | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného a počutého textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Projektová práca  Práca s CD nosičom |
| Voľný čas a záľuby | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Vzdelávanie a práca | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Stravovanie | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Domov a bývanie | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Vzory a ideály (ľudské schopnosti, zručnosti, slávne osobnosti) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Zhrnutie učiva, hodnotenie | Ústne a písomné opakovanie učiva | Párová a individuálna práca žiakov  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |

**6. Obsah školského programu predmetu anglický jazyk**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín: 99 |
| 1. | Človek a spoločnosť  Rodina a spoločnosť  Zamestnanie  Záľuby a voľný čas  Vzdelávanie a práca  Stravovanie  Domov a bývanie  Vzory a ideály  Zhrnutie učiva a hodnotenie práce | 10  9  13  5  5  19  12  18  8 |
| 2. | Úvodné opakovanie  Minulosť a prítomnosť  Objavy a vynálezy  Stravovanie  Medziľudské vzťahy  Stravovanie a zdravie  Život v mesta a na dedine  Zhrnutie učiva a hodnotenie práce | 8  10  8  8  14  7  7  9 |
| 3. | Spoločnosť (rodina, práca, bývanie, stravovanie)  Mestá a miesta (Londýn, Bratislava)  Odievanie a móda  Plány do budúcnosti  Športy a voľný čas  Príroda (ročné obdobia, počasie)  Kniha – priateľ človeka  Anglicky hovoriace krajiny  Veľká Británia, USA, Kanada, Austrália  Slovensko – moja krajina | 11  11  9  7  7  10  12  11  11  10 |
| 4. | Medziľudské vzťahy  Vzdelávanie a školské systémy  Človek a spoločnosť  Multikultúrna spoločnosť  Móda a odievanie  Slovensko - moja krajina  Zhrnutie učiva a hodnotenie práce | 12  16  18  14  15  18  5 |

**7. Učebnicové zdroje**

L. Soars, J. Soars - Headway – Elementary, Pre-Intermediate, Student´s Book

Oxford University, Press, 2004

- Headway Elementary, Pre-Intermediate, New Workbook with key

Oxford University Press 2001

- Headway Elementary, Pre-Intermediate, New Teacher´s Book

Oxford University, Press 2001

Pomocná literatúra – M. Andričík, J. Gresty – Anglicko-slovenský

a slovensko-anglický slovník, Pezolt PVD, 2005

- Školský časopis pre SŠ na pomoc výučbe angličtiny

8. Rozpis osnov 6445 H kuchár – príprava jedál

ANGLICKÝ JAZYK 1. ročník 3/99

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | Téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| Človek a spoločnosť (predstavovanie, zoznamovanie a spoznávanie sa) (10) | Úvodná hodina  Pozdravy a predstavovanie  Osobné zámená, sloveso „byť“  Abeceda, členy  Čísla  Štáty a národy  Privlastňovacie zámená  Zhrnutie  Test – gramatické cvičenia  Oprava testu, práca s textom | Rozprávanie o anglickom jazyku  Počúvanie a komunikácia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Počúvanie a komunikačné cvičenia  Počúvanie a komunikačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Tréning gramatických javov – gramatické a konverzačné cvičenia | Získať motiváciu pre štúdium AJ  Poznať rôzne pozdravy a vedieť ich používať. Vedieť sa predstaviť  Vedieť používať zámená a sloveso „byť“, členy.  Poznať anglickú abecedu  Vedieť názvy štátov a národností  Vedieť používať privlastňovacie zámená  Vedieť používať prebrané gramatické javy, slovnú zásobu. | Vzťahy medzi ľuďmi. |
| Rodina a spoločnosť (vymieňanie si informácií o rodine a priateľoch) (9) | Stretávanie sa ľudí  Tvorba otázky  Tvorba záporu  Členovia rodiny  Privlastňovací vzťah  Opozitá  Pošta z Anglicka  V kaviarni  Čísla a ceny  Potraviny, jedlá a nápoje  Test – gramatické cvičenia  Oprava testu, práca s textom | Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Počúvanie, komunikácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Rozvoj slovnej zásoby - cvičenia  Práca s textom, rozprávanie  Počúvanie, komunikácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Tréning gramatických javov – gramatické a konverzačné cvičenia | Vedieť vytvoriť otázku a zápor v rôznych osobách a časoch  Porozumieť počúvanej angličtine  Vedieť vytvoriť privlastňovací vzťah  Porozumieť počúvanej angličtine  Vedieť pracovať s textom  Vedieť rozprávať o článku  Porozumieť hovorenému prejavu  Zvládať slovnú zásobu  Vedieť používať prebrané gramatické javy, slovnú zásobu. | Význam komunikácie |
| Zamestnanie. (13) | L3 - Svet práce  Tretia osoba jednotného času – zámená a slovesá  Tvorba otázky v 3. osobe  Tvorba záporu v 3. osobe  Krátke odpovede  Muž s 13 zamestnaniami  Muž s 13 zamestnaniami  Zamestnania  Moja voľba zamestnania  Každodenná angličtina - čas  Opakovanie lekcie  Test – gramatické cvičenia  Oprava testu, práca s textom | Práca s textom  Gramatické a konverzačné cvičenia  Komunikačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom  Konverzačné cvičenia k článku  Počúvanie a konverzácie k článku  Počúvanie, tréning výslovnosti  Písomný prejav  Podávanie informácií o čase  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia | Porozumieť textu, získať slovnú zásobu  Vedieť používať osobné zámená a slovesá v 3. osobe a vedieť tvoriť zápor a otázku v 3. osobe  Vedieť používať krátke odpovede  Porozumieť prečítanému článku  Vedieť prerozprávať článok  Dokázať rozumieť hovorenému prejavu, zvládnuť plynulé rozprávanie  Vedieť správne vyslovovať  Vedieť písomne opísať výhody a nevýhody jedného zamestnania  Vedieť vyjadriť čas  Vedieť používať gramatické javy a slovnú zásobu z danej lekcie | Výber vhodného zamestnania |
| Záľuby, voľný čas. (5) | L4 – Víkend a pracovné dni  Prítomný jednoduchý čas  Mám rád moju prácu  Opakovanie lekcie  Test – gramatické cvičenia | Práca s textom  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom a komunikácie  Gramatické a konverzačné cvičenia | Porozumieť textu  Vedieť používať prítomný jed. čas  Porozumieť textu a vedieť ho prerozprávať  Vedieť používať gramatické javy a slovnú zásobu z danej lekcie | Aktívne prežitý voľný čas |
| Vzdelávanie a práca (5) | Tvorba otázok a záporu  Obľúbené ročné obdobia  Obľúbené ročné obdobia  Zdravý životný štýl  Spoločenské zvraty | Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom  Počúvanie a komunikácia  Komunikácie  Nácvik používania spoločenských zvratov | Vedieť používať otázku a zápor  Porozumieť prečítanému textu  Porozumieť vypočutému dialógu  Vedieť viesť rozhovor a vyjadriť sa  Vedieť reagovať v každodenných situáciách | Životné štýly |
| Stravovanie (19) | Oprava testu, práca s textom  Potraviny , nápoje  Mäso a mäsové výrobky  Zelenina a ovocie  Cestoviny a múčne výrobky  Mliečne výrobky  Zdravá výživa  Zhrnutie a hodnotenie  Stravovacie návyky  Stravovanie počas dňa  Sviatky a stravovanie  Sviatky a stravovanie  Diéty a zdravé stravovanie  Typy stravovacích zariadení  Bežné reštaurácie  Rýchloobčerstvenia  Porovnávanie reštaurácie a rýchloobčerstvenia  Domáca strava  Strava v minulosti a dnes | Práca s textom  Práca s novou slovnou zásobou a konverzačné cvičenia  Konverzácia a slovná zásoba  Práca s textom a konverzácie  Práca s novou slovnou zásobou a konverzačné cvičenia  Práca s novou slovnou zásobou a konverzačné cvičenia  Konverzácia a slovná zásoba  Práca s textom a konverzácie  Konverzačné cvičenia, slovná zásoba  Práca s textom a konverzácie  Konverzácie – slovná zásoba  Práca s textom a konverzácie  Konverzácie – slovná zásoba  Konverzačné cvičenia | Porozumieť prečítanému textu  Poznať rôzne druhy potravín, vedieť ich vyslovovať a písať.  Vedieť používať novú slovnú zásobu vo vetách a v súvislom rozprávaní.  Získať spätnú väzbu v hodnotení výsledkov  Poznať slovnú zásobu k téme  Vedieť používať novú slovnú zásobu vo vetách a v súvislom rozprávaní.  Uvedomovať si význam stravovania a stravovacích návykov pre zdravie  Poznať rôzne typy stravovacích zariadení  Vedieť porovnať reštauráciu s rýchloobčerstvením a vedieť plynule rozprávať na danú tému | Zdravé stravovanie sa  Zdravie a stravovacie návyky  Význam spoločného stravovania sa |
| Domov a bývanie (12) | L5 – Kde býva**š**  Predložky miesta  Výrazy „some/any“  Ukazovacie zámená  Bývanie v bubline  Bývanie v bubline  Rôzne druhy bývania  Navigácia v meste  Opakovanie lekcie  Test – gramatické cvičenia  Oprava testu, práca s textom | Cvičenia na slovnú zásobu a väzba „there is“  Gramatické a konverzačné cvičenia  Poznanie a používanie výrazov množstva  Komunikácie  Práca s textom  Prerozprávanie článku  Počúvanie, práca s textom  Konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia | Vedieť opísať miestnosť v byte  Vedieť používať gramatické javy pri opise vecí v priestore  Vedieť používať výrazy množstva  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť prerozprávať obsah článku  Vedieť porozumieť počúvanému slovu  Schopnosť plynulo rozprávať k téme  Vedieť sa spýtať na cestu a vysvetliť trasu  Vedieť používať dané učivo  Získať spätnú väzbu v hodnotení výsledkov | Domov  Domáce prostredie |
| Vzory a ideály (ľudské schopnosti, zručnosti, slávne osobnosti) (18) | L6 – Schopnosti  Otázka a zápor - schopnosti  Schopnosti – v minulom čase  Sloveso „byť“ v minulom čase  Štyria géniusovia  Soulová speváčka  Spisovateľ  Speváčka a spisovateľ  Výslovnosť  Zložené slová  Telefonovanie  E-mail  E-mail  Opakovanie lekcie  Test  Hodnotenie, oprava testu | Konverzačné cvičenia a gramatické cvičenia s modálnym slovesom „can“  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Rozprávanie o živote slávnych  Práca s textom  Práca s textom  Rozprávanie a porovnávanie oboch článkov  Konverzačné cvičenia  Slovná zásoba - cvičenia  Slovná zásoba, komunikácie  Práca s textom a písomný prejav  Písomný prejav  Gramatické a konverzačné cvičenia | Vedieť sa opýtať na schopnosti a odpovedať.  Vedieť rozprávať o schopnostiach ľudí  v minulosti a v súčasnosti a porovnávať ich  Vedieť rozprávať o výnimočných schopnostiach  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť rozprávať o článkoch  Získať správnu výslovnosť  Rozšírenie slovnej zásoby  Vedieť reagovať do telefónu  Vedieť napísať pohľadnicu, e-mail  Vedieť zareagovať na prijatie e-mailu  Vedieť používať dané učivo  Získať spätnú väzbu v hodnotení výsledkov | Rozvoj vlastných  schopností.  Význam osobností pre spoločnosť.  Význam otvorenej komunikácie |
| Zhrnutie učiva a hodnotenie práce v školskom roku (8) | Gramatické cvičenia  Hodnotenie  Internet  Piesne | Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Gramatické cvičenia a konverzácie  Hodnotenie  Využitie internetu na precv. gramatiky  Počúvanie, slovná zásoba, hovorový slovník, komunikácie | Zhrnúť učivo  a získať pohotovosť v jeho používaní  Vedieť sa ohodnotiť  Vedieť sa orientovať na Internete pri hľadaní materiálu pre samoštúdium  Rozšírenie slovnej zásoby o hovorové výrazy. Vedieť pohotovo komunikovať svoje plány | Samohodnotenie |

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

1. Vedieť komunikovať jednoduchou formou v bežných spoločenských situáciách
2. Vedieť reagovať v jednoduchých situačných dialógoch
3. Vedieť používať preberanú slovnú zásobu k zvládnutiu základnej každodennej komunikácii
4. Vedieť používať slovné spojenia a výrazy vzťahujúcim sa na bežné každodenné činnosti
5. Vedieť použiť jednoduché základné gramatické štruktúry anglického jazyka v ústnej komunikácii a v písomnej forme
6. Z vypočutej nahrávky porozumieť téme a základným informáciám
7. Porozumieť téme jednoduchého textu a hlavným informáciám
8. Vedieť reprodukovať hlavné informácie z prečítaného textu
9. Vedieť jednoduchou formou opísať osoby, veci a aspekty všedného dňa
10. Vedieť napísať jednoduchší text na vybrané bežné témy
11. Vedieť napísať jednoduchý životopis
12. Vedieť napísať jednoduchý neformálny list
13. Poznať niektoré reálie anglicky hovoriacich krajín
14. Vedieť reprodukovať základné informácie o Slovensku

Stratégia vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
| Metódy | Formy práce |
| Človek a spoločnosť (úvodná časť) (8) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Minulosť a prítomnosť (10) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného a počutého textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Objavy a vynálezy (8) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Medziľudské vzťahy (14) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Stravovanie (15) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Život v meste a na dedine (7) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Zhrnutie učiva, hodnotenie (9) | Ústne a písomné opakovanie učiva | Párová a individuálna práca žiakov  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |

8.Rozpis osnov

ANGLICKÝ JAZYK 2. ročník, 6445H kuchár – príprava jedál

3/ 99 hodín

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | Téma | Obsahový štandard | Výkonnostný štandard | Prierezové témy/medzi-predmetové vzťahy |
| **Úvodné opakovanie, zhrnutie gramatických javov, cvičenia posluchové, konverzačné a tréning čitateľských zručností. (8)**  **Minulosť a prítomnosť (10)** | Úvodná hodina, komunikácie, prázdniny  Prázdniny a cestovanie  Posluch, komunikácie  Opakovanie prítomných časov  Tvorba otázok a záporu  Minulý čas  Tvorba otázok a záporu  Príbeh – hovorený prejav  Posluch, komunikácie  Život a problémy mladých ľudí  L7 –vtedy a teraz  Tvorba minulého času  Otázky a zápor v minulom čase | Rozprávanie o prázdninách  Rozprávanie o cestovaní  Posluch a komunikácia  Gramatické a konverzačné cvičenia  -prítomný čas  Gramatické a konverzačné cvičenia  minulý čas  Práca s textom, komunikácie  Posluch a komunikácia  Písomný prejav, rozvoj literárnych zručností a používania minulých časov  Práca s textom, gramatické cvičenie  Počúvanie a konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia | Oživiť komunikačné schopnosti  Porozumieť počúvanej angličtine  Vedieť stupňovať prídavné mená  Poznať anglické príslovky a spojky  Vedieť používať prítomné časy  Vedieť tvoriť otázku a zápor  Zručnosť pracovať s textom  Komunikačné zručnosti  Samostatne vytvoriť príbeh  Používať rôzne minule časy  Porozumieť prečítanému a vypočutému článku  Vedieť použiť minulý čas | Variabilnosť a bohatosť spoločen-ských tém.  Vnímanie zmien v kontexte času |
| **Objavy a vynálezy (8)** | Porovnávanie prítomného a minulého času  Rok, keď som sa narodil  Kedy sa to stalo?  Slovné druhy  Čísla od 100 do 1000  AmeliaEarhart  AmeliaEarhart  JurijGagarin  JurijGagarin | Gramatické a konverzačné cvičenia  Počúvanie a práca s textom  Konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Tréning v používaní čísel  Práca s textom, slovná zásoba  Konverzácie  Práca s textom, slovná zásoba  Konverzácie | Vedieť pohotovo používať prítomný a minulý čas  Porozumieť prečítanému a vypočutému článku  Získať pohotovosť v komunikácii  Vedieť pomenovať a rozoznávať slovné druhy a používať čísla  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť prerozprávať článok  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť prerozprávať článok | Význam vedy a techniky |
| **Stravovanie (8)** | Zložené slová, predložky  Dátumy  Opakovanie lekcie  Test  Hodnotenie, oprava testu  Príprava na prácu  s receptami  Potraviny, jedlá  Kuchynský riad a nástroje  Činnosti pri spracovávaní potravín  Činnosti pri spracovávaní potravín  Recept  Recept | Práca s textom, slovná zásoba  Konverzácie k obom textom  Počúvanie a cvičenia  Počúvanie a gramatické cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom, konverzácie  Slovná zásoba  Slovná zásoba  Konverzácie  Posluch, konverzácie  Práca s textom  Práca s textom, konverzácie | Rozšírenie slovnej zásoby  Poznať spôsoby vyjadrenia dátumu  Vedieť používať dané učivo  Získať spätnú väzbu v hodnotení výsledkov  Porozumieť textu  Poznať slovnú zásobu k danej téme  Vedieť používať novú slovnú zásobu  Vedieť sa pohotovo opisovať činnosti pri spracovávaní potravín  Porozumieť receptu  Vedieť reprodukovať recept | Spoločenský aspekt stravovania sa |
| **Medziľudské vzťahy, životné medzníky, životný štýl (14)** | L8 Významné dátumy  Vyjadrenia času  Otázky a zápor v minulom čase  Vynálezy a objavy  Stretnutie dvoch mladých ľudí  Výslovnosť a slovná zásoba  Vynález telefónu  Zápor a otázka v minulom čase  Slovné druhy | Konverzácie k téme  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom  Posluch a komunikácia  Posluch a komunikácia  Tréning výslovnosti  Práca s textom  Gramatické cvičenia  Rozvoj slovnej zásoby | Zvládať slovnú zásobu k téme  Komunikovať na danú tému  Vedieť používať predložky, vyjadriť minulý dej  Porozumieť textu  Zvládať slovnú zásobu k téme  Porozumieť počúvanej angličtine  Zvládať správnu výslovnosť  Porozumieť textu  Vedieť používať minulý čas  Pohotovosť v tvorení otázok a záporu v minulom čase  Vedieť rozlišovať slovné druhy | Spoločnosť, veda, objavy, vynálezy. |
|  | Zásnuby – príbeh  Každodenná angličtina – Špeciálne príležitosti  Zhrnutie lekcie  Testovanie učiva  Opis osoby  Vypracovávanie projektu  Prezentovanie projektu  Životný štýl | Práca s textom, komunikácie  Konverzačné cvičenia  Rozprávanie k téme  Posluch  Gramatické a konverzačné cvičenia  Opis priateľa – písomný prejav  Písomný prejav  Prezentovanie projektu  Konverzácie | Zručnosť pracovať s textom  Vedieť prerozprávať príbeh  Poznať rozdiely v spôsobe osláv v Anglicku, USA, SR  Komplexne zvládnuť učivo lekcie  Vedieť opísať priateľa  Vedieť prezentovať vlastnú prácu  Vedieť pohotovo vyjadrovať názory | Spoločenský život |
| **Správne stravovanie, zdravie, rôzna kuchyňa v rôznych krajinách. (7)** | L9 Obľúbené jedlo  Vyjadrenie preferencií  Počítateľné a nepočítateľné podstatné mená  Pýtanie sa a odpoveď na množstvo  V kaviarni a na trhu  Príprava na projekt  Vypracovávanie projektu  Prezentácie projektu  Odlišnosti v stravovaní sa  Obľúbené národné jedlá | Slovná zásoba – jedlo, konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom, konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Písomný prejav  Ústny prejav  Práca s textom  Konverzačné cvičenia | Zvládať slovnú zásobu k téme  Vedieť vyjadriť svoje preferencie  Vedieť rozoznať počítateľné a nepočítateľné podstatné mená a poznať k nim viažuce sa gramatické javy  Vedieť sa opýtať a odpovedať na množstvo  Vedieť viesť rozhovor s obsluhou v kaviarni a na trhu  Porozumieť textu, a hovorenému slovu | Multikultúrna spoločnosť |
|  | Príprava na projekt  Vypracovávanie projektu  Prezentácie projektu  Každodenná angličtina – zdvorilostné výrazy  Opakovanie učiva lekcie  Test  Oprava testu  Vypĺňanie formulára  Tvorba vlastného formulára | Práca s textom a obrazovým materiálom  Písomné spracovávanie témy  Prezentovanie projektu  Posluch a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Vypĺňanie formulára  Tvorba neformálneho formulára | Porozumieť textu  Vedieť sa písomne vyjadriť  Vedieť prezentovať projekt  Vedieť spoločensky korektne reagovať v bežných situáciách  Komplexne zvládnuť učivo lekcie  Vedieť vyplniť formulár  Vedieť vytvoriť neformálny formulár | Multikultúrna spoločnosť |
| **Život v meste a na dedine, cestovanie a spoznávanie života v iných krajinách, životné štýly, (7)** | L10 Mesto a vidiek  Druhý stupeň prídavných mien  Vyjadrenie vlastníctva a zvratov so slovesom „mať“  Porovnávanie dvoch osôb  Príprava na projekt  Vypracovávanie projektu  Prezentácie projektov  Porovnávanie hotelov  Tretí stupeň stupňovania prídavných miená  Tri známe mestá  Tri známe mestá | Konverzačné cvičenia, slovná zásoba  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom a obrazovým materiálom  Písomné spracovávanie témy  Prezentovanie projektu  Práca s textom  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia,  Posluch  Práca s textom | Vedieť charakterizovať mesto a dedinu  Vedieť používať druhý stupeň prídavných mien  Vedieť používať sloveso „mať“ v rôznych situáciách  Vedieť používať druhý stupeň prídavných mien  Vedieť porovnať dve osoby  Vedieť sa písomne vyjadriť a prezentovať projekt  Vedieť používať tretí stupeň prídavných mien  Vedieť opísať rozdiely v poskytovaní hotelových služieb  Porozumieť posluchu a textu | Život v meste, dedine a v iných krajinách.  Spoznávanie známych svetových miest. |
|  | Tri známe mestá  Mesto a vidiek  Príprava na projekt  Vypracovávanie projektov  Prezentácia projektov  Každodenná angličtina – navigácia  Opakovanie učiva lekcie  Test  Oprava testu  Recepty | Rozširovanie slovnej zásoby – cvičenia  Posluch a konverzácie  Práca s textom a obrazovým materiálom  Písomné spracovávanie témy  Prezentovanie projektu  Slovná zásoba  Gramatické cvičenia  Práca s textom | Porozumieť hovorenému slovu  Porozumieť prečítanému textu a vedieť ho reprodukovať  Zvládnutie širšej slovnej zásoby  Vedieť navigovať pri jazde autom  Komplexne zvládnuť učivo lekcie  Vedieť opísať mesto  Porozumieť prečítanému textu | Život v meste a na dedine |
| **Zhrnutie učiva a hodnotenie práce v školskom roku (9)** | Recepty  Opakovanie učiva  Koncoročný test  Oprava testu  Hodnotenie školského roku  Užitočné www – stránky pre samoštúdium  Obľúbené anglické piesne  Plány na prázdniny | Práca s textom  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Gramatické cvičenia  Hodnotenie  Využitie internetu na precv. gramatiky  Počúvanie, slovná zásoba, hovorový slovník, komunikácie | Porozumieť prečítanému textu  Zhrnúť učivo  a získať pohotovosť v jeho používaní  Vedieť sa ohodnotiť  Vedieť sa orientovať na Internete pri hľadaní materiálu pre samoštúdium  Rozšírenie slovnej zásoby o hovorové výrazy. Vedieť pohotovo komunikovať svoje plány | Samohodno-tenie |

1. **Požiadavky na výstup z 3. ročníka:**
2. vedieť používať osvojenú slovnú zásobu tak, aby si vedel poradiť v každodennom konaní
3. vedieť používať gramatické štruktúry cudzieho jazyka na zrozumiteľnej úrovni
4. vedieť komunikovať v bežných spoločenských situáciách
5. vedieť udržiavať a rozvíjať základnú spoločenskú konverzáciu
6. dokázať porozumieť podstaty počutého
7. porozumieť slovným spojeniam a výrazom vzťahujúcim sa na bežné činnosti každodenného života
8. porozumieť jednoduchším písomným prejavom
9. dokázať vyhľadať konkrétne informácie v printových materiáloch
10. z kontextu prečítaného textu vedieť pochopiť význam niektorých neznámych slov
11. vedieť opísať osoby, veci a aspekty všedného dňa
12. vedieť napísať jednoduchší text na bežné témy
13. vedieť sa orientovať v odbornej téme – stravovanie, príprava jedál

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
| Metódy | Formy práce |
| Úvodné opakovanie (8) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Práca s časopisom |
| Vyjadrenie svojej osobnosti prostredníctvom úpravy výzoru a obliekania, spoločenský život,  nakupovanie (12) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s časopisom  Práca s CD nosičom |
| Stravovanie. Potraviny,  úprava potravín, recepty,  vybavenie kuchyne. Rozdiely v strave v rôznych krajinách,  medzinárodné recepty (30) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s časopisom  Práca s CD nosičom |
| Plány do budúcna, využívanie voľného času, zaujímavé športy, cestovanie , Vianoce (19) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s časopisom  Práca s CD nosičom |
| Spoznávanie klasickej anglickej literatúry a hodnôt, ktoré prináša. (11) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s časopisom  Práca s CD nosičom |
| Cestovanie, poznávanie, zážitky a skúsenosti. Snahy po samovzdelávaní sa. (10) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s časopisom  Práca s CD nosičom |
| Zhrnutie učiva a hodnotenie práce v školskom roku, tvorba projektov (9) | Ústne a písomné opakovanie učiva  Tvorba projektov | Párová a  individuálna práca žiakov |

8.Rozpis osnov

ANGLICKÝ JAZYK 5. ročník, úroveň B 1 6445 H kuchár 2/66 hodín

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | Téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy/medzipredmetové vzťahy |
| Úvodné opakovanie, zhrnutie gramatických javov, cvičenia posluchové, konverzačné a tréning čitateľských zručností. (8) | Úvodná hodina, komunikácie, prázdniny  Prázdniny a cestovanie  Posluch, komunikácie  Opakovanie prítomných časov  Tvorba otázok a záporu  Minulý čas  Tvorba otázok a záporu  Príbeh – hovorený prejav  Posluch, komunikácie  Život a problémy mladých ľudí | Rozprávanie o prázdninách  Rozprávanie o cestovaní  Posluch a komunikácia  Gramatické a konverzačné cvičenia  -prítomný čas  Gramatické a konverzačné cvičenia  minulý čas  Práca s textom, komunikácie  Posluch a komunikácia  Písomný prejav, rozvoj literárnych zručností a používania minulých časov | Oživiť komunikačné schopnosti  Porozumieť počúvanej angličtine  Vedieť stupňovať prídavné mená  Poznať anglické príslovky a spojky  Vedieť používať prítomné časy  Vedieť tvoriť otázku a zápor  Zručnosť pracovať s textom  Komunikačné zručnosti  Samostatne vytvoriť príbeh  Používať rôzne minule časy | Variabilnosť a bohatosť spoločen-ských tém. |
| Vyjadrenie svojej osobnosti prostredníctvom úpravy výzoru a obliekania, spoločenský život,  nakupovanie (12) | L11 Výzor človeka  Prítomný priebehový čas  Na večierku – Porovnanie jedn. a priebehového času Večierok – jednoduchý a priebehový čas  Koho je to?  Zámená  Každý niečo hľadá  Moje obľúbené veci  Slovná zásoba a výslovnosť  V obchode s oblečením  Zhrnutie lekcie  Test  Hodnotenie a oprava testu  Opis osoby | Konverzácie, slovná zásoba  Gramatické a konverzačné cvičenia  Konverzácie, práca s textom  Posluch  Gramatické a konverzačné cvičenia Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Posluch piesne, slovná zásoba  Konverzácie  Posluch a cvičenia na výslovnosť  Posluch a samostatná práca s textom  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Písomný prejav | Vedieť opísať zovňajšok človeka  Vedieť tvoriť a používať prítomný priebehový čas  Porozumieť hovorenému slovu  Vedieť rozlišovať použitie časov Vedieť používať jednoduchý a priebehový čas  Vedieť sa opýtať na vlastníctvo  Poznať a používať rôzne typy zámen  Porozumieť téme vypočutej piesni  Pohotovosť v ústnom prejave  Zvládnuť správnu výslovnosť  Vedieť konverzovať pri nákupoch  Komplexne zvládnuť učivo lekcie  Vedieť písomne opísať osobu | Jedinec v spoločnosti.  Spôsoby prezentácie svojej osobnosti. |
| Stravovanie. Potraviny,  úprava potravín, recepty,  vybavenie kuchyne. Rozdiely v strave v rôznych krajinách,  medzinárodné recepty (30) | Rozdelenie potravín a ich pomenovania  Procesy spracovávania potravín  Procesy konzervovania potravín  Vybavenie kuchyne  Recepty  Hodnotenie a oprava testu  Pohľadnica  Rozdelenie potravín a ich pomenovania  Procesy spracovávania potravín  Procesy konzervovania potravín  Recepty  Hodnotenie a oprava testu  Príbeh z klasickej literatúry  Stravovanie sa v rôznych krajinách  Rozdiely v strave, cudzokrajné potraviny a ich spracovávanie.  Medzinárodné recepty | Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Konverzačné cvičenia  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Konverzačné cvičenia  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Gramatické a konverzačné cvičenia  Písomný prejav  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Konverzačné cvičenia  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Konverzačné cvičenia  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Konverzačné cvičenia  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Gramatické cvičenia  Práca s textom, konverzácie  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Práca s textom  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Konverzácie  Práca s textom  Cvičenia na rozvoj slovnej zásoby  Práca s textom  Konverzačné cvičenia | Vedieť pomenovať rôzne potraviny  Vedieť pomenovať procesy pri spracovávaní a konzervovaní potravín.  Vedieť ich opísať a používať pri konverzácii.  Vedieť opísať vybavenie kuchyne  Vedieť napísať recept  Mať pohotovosť v napísaní pohľadnice, e-mailu z prázdnin  Vedieť pomenovať rôzne potraviny  Vedieť pomenovať procesy pri spracovávaní a konzervovaní potravín.  Vedieť ich opísať a používať pri konverzácii.  Vedieť napísať recept  Komplexne zvládnuť učivo lekcie  Porozumieť prečítanému textu  Poznať rozdiely v stravovaní sa v rôznych krajinách  Poznať rozdiely v strave v rôznych krajinách  Poznať cudzokrajné potraviny a ich používanie a spracovávanie  Poznať slovnú zásobu v tejto oblasti, vedieť ju využívať v písomnej aj hovorovej forme. | Význam odbornosti a uplatnenia sa  v spoločnosti  Význam odbornosti a uplatnenia sa  v spoločnosti  Multikultúrna výchova |
| Plány do budúcna, využívanie voľného času, zaujímavé športy, cestovanie , Vianoce (19) | L12 Život je dobrodružstvo  Vyjadrenie plánu do budúcna  Plány na prázdniny  Vyjadrenie budúcnosti na základe viditeľného dôkazu  Cestovanie za nejakým účelom  Potápanie  Vianočné sviatky  Stravovacie návyky na Vianoce  Vianočné recepty  Potápanie  Voľné skoky  Počasie  Každodenná angličtina  Návrhy  Zhrnutie lekcie, gramatika  Zhrnutie lekcie, lexika  Test | Konverzácie k téme, slovná zásoba  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Posluch a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Práca s textom  Konverzácie  Konverzácie a slovná zásoba  Práca s textom  Konverzácie a slovná zásoba  Slovná zásoba a konverzácie  Posluch a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia | Vedieť komunikovať na danú tému  Vedieť gramaticky vyjadriť plánovanú udalosť  Vedieť gram. vyjadriť očakávanú udalosť na základe zjavného dôkazu  Vedieť vyjadriť účel budúcej akcie  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť porozprávať o prípravách a zvykoch na Vianoce.  Poznať vianočné recepty  Vedieť prerozprávať text  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť prerozprávať text  Vedieť sa opýtať a odpovedať o počasí  Vedieť navrhnúť aktivitu na voľný čas  Komplexne zvládnuť učivo lekcie | Rešpektovanie rozdielov v životnom štýle.  Konzumná verzus tvorivá spoločnosť. |
| Spoznávanie klasickej anglickej literatúry a hodnôt, ktoré prináša. (11) | L13 Príbehy z literatúry  Otázky, kvíz  Otázky v rôznych gr. časoch  Príslovky  Otázky, kvíz  Príslovky  Vianočný darček - príbeh  Každodenná angličtina -  V lekárni  Zhrnutie lekcie  Test | Práca s textom, konverzácie  Posluch a konverzácie  Posluch a konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Posluch  Práca s textom, konverzácie  Práca s textom, posluch, konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Posluchové a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia | Získať širšiu slovnú zásobu  Porozumieť vypočutému slovu  Vedieť tvoriť otázky v rôznych gramatických časoch  Vedieť tvoriť a používať príslovky  Porozumieť vypočutému slovu  Vedieť tvoriť otázky v rôznych gramatických časoch  Vedieť tvoriť a používať príslovky  Porozumieť vypočutému príbehu  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť komunikovať v lekárni | Literatúra a jej posolstvo.  Hodnoty lásky a pravdy v literatúre a živote. |
| Cestovanie, poznávanie, zážitky a skúsenosti. Snahy po samovzdelávaní sa. (10) | L14 Cestovanie, charakteristiky krajín  Prítomné perfektum  Svadobná cesta v Benátkach  Častice použ. pri perfekte  Stopovanie a cestovanie  Cyklistika a cestovanie  Pieseň  Každodenná angličtina -  Na letisku  Frázové slovesá  Zhrnutie lekcie  Test  Hodnotenie a oprava testu  Písanie e-mailu | Gramatické a konverzačné cvičenia  Posluch  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom, konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom, slovná zásoba  Konverzačné cvičenia  Práca s textom, slovná zásoba  Posluch, slovná zásoba  Práca s textom, posluch, konverzácie  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Písomný prejav | Vedieť charakterizovať rôzne krajiny  Vedieť tvoriť a používať prítomné perfektum  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť používať častice v pr. Perfekte  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť reprodukovať článok  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť reprodukovať článok  Porozumieť piesni  Vedieť komunikovať na letisku  Poznať a používať frázové slovesá  Komplexne zvládnuť učivo lekcie  Vedieť pohotovo napísať správu z cesty | Chuť spoznávať a vzdelávať sa |
| Zhrnutie učiva a hodnotenie práce v školskom roku (9) | Recepty  Opakovanie učiva  Koncoročný test  Oprava testu  Hodnotenie školského roku  Užitočné www – stránky pre samoštúdium  Obľúbené anglické piesne  Plány na prázdniny | Práca s textom  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Gramatické cvičenia  Hodnotenie  Využitie internetu na precv. gramatiky  Počúvanie, slovná zásoba, hovorový slovník, komunikácie | Porozumieť prečítanému textu  Zhrnúť učivo  a získať pohotovosť v jeho používaní  Vedieť sa ohodnotiť  Vedieť sa orientovať na Internete pri hľadaní materiálu pre samoštúdium  Rozšírenie slovnej zásoby o hovorové výrazy. Vedieť pohotovo komunikovať svoje plány | Samohodnotenie |

Požiadavky na výstup z 4. ročníka :

1. vedieť používať osvojenú slovnú zásobu tak, aby si vedel poradiť v každodennom konaní
2. vedieť používať gramatické štruktúry cudzieho jazyka na zrozumiteľnej úrovni
3. vedieť komunikovať v bežných spoločenských situáciách
4. vedieť udržiavať a rozvíjať základnú spoločenskú konverzáciu
5. vedieť diskutovať na bežné témy
6. dokázať porozumieť podstaty počutého
7. porozumieť slovným spojeniam a výrazom vzťahujúcim sa na bežné činnosti každodenného života
8. porozumieť jednoduchším písomným prejavom
9. dokázať vyhľadať konkrétne informácie v printových materiáloch
10. z kontextu prečítaného textu vedieť pochopiť význam niektorých neznámych slov
11. vedieť opísať osoby, veci a aspekty všedného dňa
12. vedieť napísať jednoduchší text na bežné témy
13. vedieť napísať kratší príbeh

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
| Metódy | Formy práce |
| Medziľudské vzťahy  Opakovanie učiva z 3.ročníka (12) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna - rozhovor  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Práca s časopisom |
| Vzdelávanie a školské systémy (16) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného a počutého textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Projektová práca  Práca s CD nosičom |
| Človek a spoločnosť (18) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Multikultúrna spoločnosť (14) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Móda a odievanie (15) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s CD nosičom |
| Slovensko – moja krajina (18) | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna- rozhovor, monológ  Heuristická - riešenie úloh, rozhovor  Fixačné - zapamätanie si písaného a počutého textu, porozumenie textu, ústne a písomné opakovanie učiva  Brainstorming | Frontálna výučba  Párová,  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s pracovným zošitom  Práca s časopisom  Práca s CD nosičom |
| Zhrnutie učiva a hodnotenie práce v školskom roku (5) | Ústne a písomné opakovanie učiva | Párová a  individuálna práca žiakov |

Rozpis osnov 6490 2 01 kuchár – príprava jedál

ANGLICKÝ JAZYK 4. Ročník 3/ 99 hodín

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | Téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy/medzipredmetové vzťahy |
| Medziľudské vzťahy  Úvodné opakovanie, zhrnutie gramatických javov, cvičenia posluchové, konverzačné a čitateľské (12) | Úvodná hodina, komunikácie, prázdniny  Prázdniny a cestovanie  Stupňovanie prídavných mien, príslovky, spojky  Opakovanie prít. časov  Minulé časy  Prítomné perfektum  Tvorba záporu a otázok  Aktuálna téma – medziľudské vzťahy  Aktuálna téma – medziľudské vzťahy  Pasívum | Rozprávanie o prázdninách  Posluch a komunikácia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Posluch, komunikácie  Práca s textom, rozprávanie  Gramatické a konverzačné cvičenia | Oživiť komunikačné schopnosti  Porozumieť počúvanej angličtine  Vedieť stupňovať prídavné mená  Poznať anglické príslovky a spojky  Vedieť používať prítomné časy  Vedieť používať prítomné perfektum v oznamovacej vete, zápore a otázke  Porozumieť počúvanej angličtine  Zručnosť pracovať s textom  Vedieť používať dané gramatické javy | Vzťahy medzi ľuďmi . |
| Vzdelávanie a školské systémy (16) | **L2** – Spôsob života, anglicky hovoriace krajiny  Dva rôzne spôsoby života a rôzne školské systémy  Rozprávanie o školstve a školách  Prítomné časy  Každodenný život v škole  Prítomné časy  Príbehy z dvoch miest  Anglicky hovoriace mestá  Porovnávanie  Práca v noci  Každodenná angličtina  Opis osoby  Cvičenia z www – stránok Headway učebnice  Test | Práca s textom, slovná zásoba  Konverzácie k článku  Posluch a konverzácie  Komunikácia – Poskytnutie základných informácií o sebe a získavanie informácií o druhých  Tréning gramatického javu – gramatické a konverzačné cvičenia  Rozvoj slovnej zásoby  Tréning písomného prejavu  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom, rozprávanie  Oboznámenie sa s anglicky hovoriacimi mestami  Porovnávať mestá  Počúvanie  Komunikácia  Efektívne vedenie rozhovoru  Písomný prejav  Využitie internetu na precvičovanie gramatiky  Zhrnutie prítomných časov | Vedieť sa orientovať v angl. texte  Zvládať slovnú zásobu  Porozumieť hovorenému prejavu  Vedieť komunikovať na danú tému  Získať zručnosť v poskytnutí informácií o sebe a pýtanie sa na informácie o druhých  Vedieť používať prítomné časy v písomnej aj ústnej forme  Zvládať slovnú zásobu  Vedieť sa vyjadriť písomnou formou o svojom každodennom živote  Vedieť používať prítomné časy Porozumieť textu  Vedieť reprodukovať text a ústne vyjadriť svoj postoj  Vedieť porovnať mestá  Dokázať rozumieť hovorenému prejavu a reprodukovať ho  Poznať stratégie na vedenie rozhovoru  Vedieť písomne opísať osobu  Vedieť si nájsť gramatické cvičenia na internete  Zautomatizovať používanie pr. časov | Význam vzdelávania.  Multikultúrna spoločnosť. |
| Človek a spoločnosť (18) | **L3** – Záhada  Minulý jednoduchý čas  Minulý priebehový čas  Zlodej a jeho mama  Použitie minulých časov  Príbehy – použitie jednoduchého a priebehového minulého času  James Bond  James Bond  Odvodzovanie slovných druhov - príslovky  Každodenná angličtina  Spájacie výrazy a vyjadrenia s výrazom „have“  Príbeh  Prezentácia príbehov  Cvičenia z www – stránok Headway učebnice  Test  Oprava testu a práca s časopisom | Práca s textom  Rozprávanie o prečítanom texte  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom  Gramatické cvičenia na použitie minulých časov  Práca s textom  Nácvik používania minulých časom  Posluch a slovná zásoba  Rozprávanie, Práca s textom  Rozprávanie  Rozvoj slovnej zásoby odvodzovaním slovných druhov  Gramatické a konverzačné cvičenia  Vyjadrenie času  Spájacie výrazy, výrazy s „have“  Písomný prejav  Prerozprávanie príbehu  Využitie internetu na precvičovanie gramatiky  Gramatické cvičenia  Samostatná práca s textom | Porozumieť prečítanému textu  Vedieť reprodukovať text  Vedieť používať jednoduchý a priebehový minulý čas  Porozumieť prečítanému textu a vedieť ho reprodukovať  Vedieť správne používať minulé časy  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť reprodukovať prečítaný text so správnym používaním minulých časov  Porozumieť vypočutému príbehu  Vedieť reprodukovať príbeh  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť prerozprávať príbeh  Vedieť odvodiť slovné druhy  Vedieť tvoriť príslovky  Vedieť vyjadriť čas rôznymi spôsobmi  Poznať spájacie výrazy a výrazy s „have“  Vytvoriť príbeh v písomnej forme  Vedieť prerozprávať príbeh  Vedieť si nájsť gramatické cvičenia na internete  Zvládať používanie minulých časov  Porozumieť prečítanému textu | Význam a postavenie jednotlivca v spoločnosti  Jedinec, ako hodnota spoločnosti. |
| Multikultúrna spoločnosť (14) | **L4** – Počítateľné a nepočítateľné podstatné mená Obchody, tržnica | Gramatické a konverzačné cvičenia  Rozvoj slovnej zásoby, rozprávanie | Rozoznávať počítateľné a nepočítateľné podstatné mená  Vedieť popísať rôzne typy obchodov  a spôsoby nakupovania | Hodnoty multikultúrnej spoločnosti |
|  | Výrazy množstva  Čo nás spája  Svet dvoch kultúr  Členy  Kozmopolitné mestá  Nakupovanie  Každodenná angličtina  Dotazník  Cvičenia z www – stránok Headway učebnice  Test – gramatické cvičenia  Oprava testu, práca s textom | Poznanie a používanie výrazov množstva  Komunikácie  Práca s textom  Gramatické a konverzačné cvičenia  Práca s textom, slovná zásoba  Komunikačný tréning, slovná zásoba  Posluch  Ceny a nakupovanie – ustálené frázy  Vyplňovanie dotazníka  Využitie internetu na precvičovanie gramatiky  Gramatické a konverzačné cvičenia | Vedieť používať výrazy množstva  Schopnosť plynulo rozprávať k téme  Porozumieť prečítanému textu  Zvládať používanie členov  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť porozprávať o spôsoboch nakupovania.  Porozumieť hovorovému slovu  Vedieť používať frázy pri nakupovaní  Získať zručnosti pri vypĺňaní dotazníka  Vedieť si nájsť gramatické cvičenia na internete a zvládať používanie členov a nepočítataľných podstatných mien | Rešpektovanie rozdielov v životnom štýle. |
| Móda a odievanie (15) | **L5** – Budúca práca, sny a ambície  Slovesné spoje, tvorba otázok  Vyjadrenie budúceho času – zámer  Slovná zásoba a predložky  Ideme na večierok  Móda – problémy dospievajúcich  Problémy dospievajúcich  Prídavné mená  Prídavné mená  Módni návrhári  Každodenná angličtina  Pohľadnica, e-mail  Opakovanie lekcie  Test  Hodnotenie, oprava testu, | Posluch a konverzácie, slovná zásoba  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Vyjadrenie zámeru do budúcnosti  Gramatické a konverzačné cvičenia  Vyjadrenie zámeru  Práca s textom  Slovná zásoba  Komunikácie  Rozširovanie slovnej zásoby  Posluch  Gramatické cvičenia  Posluch príbehu  Vyjadrenie pocitov  Písomný prejav  Odpoveď na prijatie pohľadnice, e-mailu  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Hodnotenie, oprava testu | Porozumieť vypočutému slovu  Vedieť vyjadriť svoje postoje  Vedieť používať slovesné spoje a tvoriť otázky  Vedieť vyjadriť zámer do budúcnosti  Získať širšiu slovnú zásobu a rozšíriť používanie predložiek  Získať pohotovosť vo vyjadrení zámeru do budúcnosti  Porozumieť prečítanému textu  Vedieť reprodukovať článok  Vedieť vyjadriť svoj názor  Vedieť používať viacej prídavných mien  Porozumieť vypočutému slovu  Zvládať požívanie prídavných mien  Porozumieť vypočutému príbehu  Vedieť vyjadriť pocity  Vedieť napísať pohľadnicu, e-mail  Vedieť zareagovať na prijatie e-mailu  Vedieť vyjadriť zámer do budúcnosti, používať predložky a prídavné mená  Vedieť opísať miesto s používaním | Obhajoba vlastných názorov  Vyjadrenie sa cez obliekanie  Konvencia a tvorivosť |
| Slovensko – moja krajina (18) | **L6** – Slovensko – moje obľúbené miesta, opis, prídavné mená  Opis mesta – posluch  Rozprávanie, SZ – príd. mená  Porovnávanie a stupňovanie  Porovnanie troch miest – gram. cvičenie, konverzácie  Test všeobecných vedomostí  Najlepšie veci sú zadarmo – posluch a rozprávanie  Bratislava – práca s textom, slovná zásoba  Kremnica – práca s textom, Slovná zásoba, rozprávanie  Synonymá, antonymá  Každodenná angličtina – voľno v meste  Problémy cestovnej agentúry  Moje rodné mesto  Cvičenia z www – stránok Opakovanie lekcie  Test  Oprava testu, práca s textom | Opis miest a vecí  Slovná zásoba – prídavné mená  Posluch  Komunikácia  Gramatické a konverzačné cvičenia  Tréning v používaní druhého a tretieho stupňa prídavných mien  Gramatické cvičenia – test  Posluch  Komunikácie  Práca s textom  Slovná zásoba  Práca s textom, slovná zásoba  Komunikácie  Komunikácie  Slovná zásoba a výslovnosť  Gramatické a konverzačné cvičenia  Komunikačné cvičenia  Posluch  Písomný prejav  Využitie internetu na precv. gramatiky  Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Gramatické cvičenia a samost. čítanie | prídavných mien  Porozumieť vypočutému slovu  Získať pohotovosť v komunikácii  Vedieť stupňovať prídavné mená  Získať pohotovosť v používaní druhého a tretieho stupňa príd. mien  Zvládať používanie prídavných mien  Porozumieť vypočutému slovu  Získať pohotovosť v komunikácii  Porozumieť prečítanému textu  Získať širšiu slovnú zásobu príd. mien  Rozumieť textu  Získať pohotovosť v komunikácii  Získať širšiu slovnú zásobu a zlepšiť anglickú výslovnosť  Získať pohotovosť v komunikácii  Porozumieť vypočutému slovu  Vedieť písomne predstaviť rod. mesto  Vedieť tvoriť druhý a tretí stupeň prídavných mien  Vedieť pohotovo používať stupňovanie  Zhrnúť učivo | Reálie Slovenska    Problémy veľkých miest a vidieka na Slovensku |
| Zhrnutie učiva a hodnotenie práce v školskom roku (5) | Opakovanie učiva  Koncoročný test  Oprava testu, práca s textom  Hodnotenie školského roku  Užitočné www – stránky pre samoštúdium | Gramatické a konverzačné cvičenia  Gramatické cvičenia  Gramatické cvičenia a samost.čítanie  Práca s Internetom | a získať pohotovosť v jeho používaní  Vedieť sa ohodnotiť  Vedieť sa orientovať na Internete pri hľadaní materiálu pre samoštúdium |  |

**Nemecký jazyk**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | Prvý, druhý, tretí, štvrtý  3, 3, 3, 3 |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | 396 |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**1. Charakteristika učebného predmetu**

Nemecký jazyk zodpovedá spoločenským požiadavkám rozvíjať jazykový základ pre komunikáciu v rámci EU, prispievať kzvýšeniu mobility žiakov v osobnom živote, v d'alšom štúdiu a uplatneniu sa na trhu práce.

Žiak pri jeho absolvovaní porozumie hlavným bodom jasne formulovaného obsahu na známe témy, s ktorými sa stretol v škole, práci, vo vol'nom čase atd'. Vie si poradiť s väčšinou predvídatel'ných situácií pri pobyte v oblastiach, kde sa hovorí po nemecky. Učiaci sa vie utvoriť jednoduchý text na jemu známe témy a témy z oblasti jeho záujmov. Vie opísať zážitky a udalosti, sny, očakávania a ambície a stručne zdôvodniť svoje názory a plány. Žiak dokáže riešit' každodenné životné situácie v cudzej krajine a v ich riešení pomáha cudzincom, ktorí sú na návšteve v jeho krajine. dokáže si vymieňať informácie a nápady s mladými l'ud'mi a dospelými, ktorí hovoria iným jazykom a sprostredkúvajú mu svoje myšlienky a pocity v jazyku, ktorý si učiaci sa osvojuje. viac a lepšie chápe spôsob života a myslenia iných národov a ich kultúme dedičstvo.

teda vyučovanie nemeckého jazyka má podstatný význam pre rozvoj interkultúrnej komunikačnej schopnosti: prostredníctvom neho spoznávajú žiaci podmienky života, hodnoty a spôsoby konania l'udí v nemecky hovoriacich krajinách.

Absolvent nemeckého jazyka SOŠ, ktorý bude pokračovať v ďalšom vzdelávaní v nadstavbovej forme štúdia na úrovni ISCED 3A, dosiahne v maturitnom ročníku podl'a Spoločného európskeho referenčného rámca úroveň A2/B1.

**2. Ciele učebného predmetu**

Predmet bude rozvíjať tieto kompetencie:

**Všeobecné kompetencie (nevyhnutné pre rôzne činnosti, vrátane rečových zručností)**

Žiak si na úrovni A2 osvojuje všeobecné kompetencie tak, aby dokázal:

1. opakovať si osvojené vedomosti a dopÍňat' si ich,
2. uvedomovať si stratégie učenia sa pri osvojovaní si cudzieho jazyka,
3. pochopiť potrebu vzdelávania sa v cudzom jazyku,
4. dopÍňať si vedomosti a rozvíjať zručnosti, prepájať ich už s osvojeným učivom, systematizovať ich a využívať pre svoj d'alší rozvoj a reálny život,
5. kriticky hodnotiť svoj pokrok, prijímať spätnú vazbu a uvedomovať si možnosti svojho rozvoja,
6. udržať pozornost' pri prijímaní informácií,
7. účinne spolupracovat' vo dvojiciach i v pracovných skupinách,
8. aktívne a často využívat' doteraz osvojený jazyk,
9. byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

**Komunikačné jazykové kompetencie** - čiže správanie, ktoré je primerané danej situácii a bežné v krajinách, kde sa cudzím jazykom hovorí. Majú tieto zložky:

***Jazyková kompetencia***

Učiaci sa na úrovni A2 si osvojuje jazykové kompetencie a d'alej si ich rozvíja tak, aby dokázal používat':

1. bežné slová a slovné spojenia nevyhnutné pre uspokojovanie jednoduchých komunikačných potrieb obmedzeného charakteru,
2. základné vetné modely a vedel komunikovat' o osvojených témach prostredníctvom naučených slovných spojení a výrazov,
3. osvojenú slovnú zásobu tak, aby si vedel poradit' v každodennom konaní, ktoré sa týka známych situácií a tém,
4. vymedzený repertoár naučených krátkych slovných spojení a výrazov pokrývajúcich predvídatel'né základné komunikačné situácie,
5. niektoré jednoduché gramatické štruktúry cudzieho jazyka a je mu rozumiet'.

***Sociolingvistická kompetencia***

Učiaci sa na úrovni A2 má osvojené sociolingvistické kompetencie a d'alej ich rozvija tak, aby dokázal:

1. komunikovat' v bežných spoločenských situáciách,
2. jednoducho sa vyjadrovat' pomocou základných funkcií jazyka, akými sú napr. výmena informácií, žiadost', jednoduché vyjadrenie vlastných názorov a postojov, pozvanie, ospravedlnenie atd'.,
3. udržiavat' a rozvíjat' základnú spoločenskú konverzáciu prostredníctvom jednoduchých bežných výrazov.

***Pragmatická kompetencia***

Učiaci sa na úrovni A2 má osvojené pragmatické kompetencie a d'alej ich rozvíja tak, aby dokázal:

1. sformulovat' svoje myšlienky v súlade s vyžadovanou stratégiou (zámer, téma, logická následnost')
2. funkčne využívat' základné jazykové prostriedky na získavanie informácií, na jednoduché vyjadrenie odmietnutia, túžby, zámeru, uspokojenia, záujmu, prekvapenia, rozčarovania, strachu,
3. vytvorit' jednoduchý interaktívny text kvôli výmene informácií,
4. použit' jednoduché výrazové prostriedky na začatie, udržanie a ukončenie krátkeho rozhovoru,
5. používat' najfrekventovanejšie konektory na spájanie jednoduchých viet potrebných na vyrozprávanie alebo opis príbehu v logickom časovom slede.

**Obsah vzdelávania:**

1. Jazykové prostriedky:
2. lexika,
3. morfológia,
4. syntax,
5. zvuková a grafická podoba.
6. Rečové zručnosti:
7. počúvanie s porozumením,
8. čítanie s porozumením,
9. hovorenie,
10. písanie.

**Tematické okruhy**

Témy sa orientujú na jednoduché požiadavky všedného dňa, v ktorých je v popredí najmä ústna komunikácia. Z toho vyplýva, že sú to najmä situačne orientované témy, ktoré je možné preberať a stvárniť vo forme každodenných situácií a všedných dialógov, zaradením krátkych a jednoduchých textov na čítanie a počúvanie a jednoduchých písomných aktivít k preberaným témam, prípadne k témam podľa vlastného záujmu. Cieľom tejto tematickej prípravy je naučiť žiakov viesť jednoduché rozhovory s nemecky hovoriacim partnerom na témy, o ktorých sa každodenne hovorí. S tým sa spája v receptívnej oblasti schopnosť porozumieť aspoň v podstatných rysoch obsah mediálnych produktov v rámci preberaných tém. Tematicky orientované vyučovanie dáva žiakovi okrem toho možnosť konfrontácie s vlastnými zážitkami a skúsenosťami a sociálno-kultúrnym zázemím svojej krajiny a nemecky hovoriacich krajín

**1. Osobná charakteristika**

- osobné údaje

- údaje o rodine

**2. Predmety, ktoré nás obklopujú**

**-** predmety v domácnosti

- predmety v škole

**3. Stravovanie**

* jedlá, nápoje, stravovacie návyky
* zdravá výživa
* objednávanie a platenie v reštaurácii

**4. Voľný čas a životný štýl**

- záujmy a záľuby

- denný program

- bežné činností

5. Bývanie

* život v meste a na vidieku
* opis domu, bytu
* vybavenie a druhy miestností v bytoch, domoch

**6. Starostlivosť o zdravie**

### ľudské telo a choroby (u lekára)

* zdravý životný štýl

- návšteva lekára

**I. Jazykové funkcie**

V tejto časti vzdelávacieho štandardu sú štyri kategórie jazykových funkcií, ktoré špecifikujú, čo všetko by mali vedieť študenti pomocou jazyka vyjadriť.

1. **Kontaktné rečové funkcie**

Žiaci sa vedia primeraným spôsobom:

* pozdraviť a reagovať na pozdrav
* predstaviť seba aj iných
* vyjadriť aj prijať pozvanie
* rozlúčiť sa
* ospravedlniť sa a prijať ospravedlnenie

1. **Regulačné rečové funkcie**

Žiaci vedia:

* poďakovať
* poprosiť o niečo
* vyjadriť požiadavku, príkaz
* vyjadriť súhlas/ nesúhlas

1. **Hodnotiace rečové funkcie**

Žiaci dokážu:

* vyjadriť vlastný názor / stanovisko k niečomu

**4. Informatívne rečové funkcie**

* získať a podať informáciu
* vyjadriť priestorové vzťahy: polohu
* vyjadriť časové vzťahy: presný a približný čas
* vyjadriť kvalitatívne javy: počet

### II. Rečové zručnosti

Tretia časť vzdelávacieho štandardu obsahuje požiadavky na vedomosti a zručnosti žiakov týkajúce sa rečových zručností – **počúvania, čítania, ústneho prejavu a písania**. Pri každej zručnosti sú uvádzané konkrétne požiadavky na žiakov a potom stručne charakterizujeme rozsah a druh textov, s ktorými majú žiaci pracovať. Všetky rečové zručnosti sa rozvíjajú v rámci tematických okruhov uvedených v 1. kapitole vzdelávacieho štandardu.

##### *1. Počúvanie s porozumením*

Žiaci dokážu:

* porozumieť bežným, jednoducho formulovaným výpovediam, ktoré sú zreteľne artikulované
* určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu
* rozlíšiť základné a rozširujúce informácie

- pochopiť úmysel hovoriaceho

* zachytiť logickú štruktúru textu

**Charakteristika textov na počúvanie:**

Tematické zameranie textov zodpovedá tematickým okruhom uvedeným v 1. kapitole.

Texty na počúvanie sú autentické, hovorené  zreteľne a spisovným jazykom.

**Druhy textov a nahrávok:**

- monologický prejav osôb hovoriacich príslušným cudzím jazykom

* dialogický prejav osôb hovoriacich príslušným cudzím jazykom
* súvislý prejav spolužiak

###### **2. Čítanie s porozumením**

Žiaci vedia:

* pochopiť hlavnú myšlienku textu, ktorý sa týka vymedzených tematických okruhov

- prečítať a pochopiť obsah textu a jeho tematické zameranie

* rozlíšiť podstatné a nepodstatné informácie
* vyhľadať špecifické informácie v texte
* zachytiť logickú štruktúru textu
* pri práci s textom používať slovníky (prekladové, výkladové)

Charakteristika textov na čítanie:

* rozsah textu pre začiatočníkov je 100 - 120
* Tematické zameranie textov: zodpovedá tematickým okruhom v 1. kapitole vzdelávacieho štandardu.

**Typy textov:**

* korešpondencia – list, pohľadnica
* informatívne texty – verejné nápisy, inzerát, osobné poznámky, plagát, účet, jedálny lístok

### *3. Ústny prejav*

Žiaci:

* sa vedia primerane vyjadriť k témam, týkajúcich sa každodenného života a témam vymedzeným tematickými okruhmi

- dokážu sa podieľať na krátkych rozhovoroch v predvídateľných každodenných

situáciách

- dokážu začať, udržiavať a ukončiť jednoduchý rozhovor na im známe témy

- ústne prezentovať výsledky svojej samostatnej práce

### *4. Písomný prejav*

# Žiaci sa dokážu:

* jednoducho a jasne písomne vyjadrovať k témam, ktoré sú im známe
* zostaviť jednoduchý text opisno-výkladového charakteru na danú tému
* napísať pohľadnicu

# III. Jazykové prostriedky

Posledná časť učebných osnov obsahuje požiadavky na vedomosti žiakov, týkajúce sa lexiky, morfológie, syntaxe, zvukovej a grafickej stránky cudzieho jazyka.

# Lexika

Žiaci:

* ovládajú situačne a vecne primeranú slovnú zásobu vrátane internacionalizmov, frazeologických na porozumenie a vyjadrenie určitých obsahov a zámerov (tematické okruhy a jazykové funkcie)
* vedia používať prekladový slovník

1. **Morfológia**
   1. **Sloveso**

Žiaci vedia časovať a správne použiť:

* plnovýznamové slovesá v prítomnom čase, v minulom čase (perfektum)
* modálne slovesá v prítomnom čase, *ich muss,*
* slovesá *haben, sein a werden* v prítomnom čase, v minulom čase (perfektum): *er ist, sie hat gehabt*
* slovesá s odlučiteľnými, neodlučiteľnými predponami a zložené slovesá*: mit/nehmen, besuchen, fernsehen*
* rozkazovací spôsob: *sag! seid! sprich! lauf!*
  1. **Podstatné mená**

Žiaci vedia

* skloňovať podstatné mená
* správne používať podstatné mená s členom určitým, neurčitým a bez člena
  1. **Prídavné mená**

Žiaci vedia:

* použiť prídavné meno v prísudku *das Auto ist neu*
  1. **Zámená**

Žiaci vedia:

* skloňovať a používať osobné, privlastňovacie, neurčité zámená: *ich, unser, der, kein*
  1. **Číslovky**

Žiaci vedia:

* použiť základné číslovky: *eins*
  1. **Príslovky**

Žiaci vedia

* správne použiť príslovky: *später, lieber*
  1. **Predložky**

Žiaci vedia používať

* predložky s datívom: *aus, bei, mit, nach, von, zu, von, gegenüber*
* predložky s akuzatívom*: durch, für, gegen, ohne, um*
* predložky s datívom*: an, auf, in,* 
  1. **Častice**

Žiaci vedia použiť

* vetné častice: *ja, nein, doch*
  1. **Zápor**
* žiaci vedia použiť zápor *nicht, nein, kein*

1. **Syntax**
   1. **Jednoduchá veta**

Žiaci vedia vytvoriť

* základné vetné modely oznamovacích, opytovacích a rozkazovacích viet: *Er fährt heute ab. Heute fährt er ab. Wann kommst du? Hast du heute Zeit? Wiederhole es bitte!*
* vetný rámec: *Ich kann heute nicht kommen. Ich stehe um sieben Uhr auf. Er hat in Berlin gelebt.*

**3. Výslovnosť a intonácia**

Žiaci sa vedia:

* vyjadriť spisovným jazykom so správnou intonáciou a výslovnosťou
* správne použiť vetný a slovný prízvuk
* uplatniť pravidlo o asimilácii *das ist*
* správne vysloviť hlásky *ä, ü, ö,* *Mädchen, hübsch, böse*
* správne vysloviť hlásku *e* napr. v slovách *sehen, lesen*

**3. Metódy a formy práce**

Metódy, formy a prostriedky vyučovania nemeckého jazyka majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých je žiak aktívnym subjektom v procese výučby, má možnosť spolurozhodovať a  spolupracovať, vyučujúci má naopak povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom.

**V rámci predmetu nemecký jazyk budú uplatňované tieto základné formy vyučovania: motivácia, výklad, rozhovor, vysvetľovanie, práca s textom, s obrazovým materiálom, počúvanie s porozumením, ktorý je pri žiakoch so sluchovým postihnutím nahradený čítaním, alebo hovorením na základe vizuálneho podnetu. Frontálna práca s triedou, skupinová práca, snehová guľa, miešanie skupín, rotovanie, práca v dvojiciach, hranie rolí, simulácie, modelové situácie, dramatizácia, interview, kvíz, hľadanie analógií, brainstorming, kladenie otázok, kreslo pre hosťa, voľné písanie. Individuálne zamestnania žiakov budú zložkami problémového a projektového vyučovania. Organickou súčasťou vyučovania bude práca v triede, jazykovej učebni, učebni IKT, využitie internetu na získavanie informácií a tematické exkurzie podľa plánu exkurzií pre jednotlivé ročníky.**

**Metódy práce budú volené tak, aby zabezpečili rovnomerný rozvoj kľúčových spôsobilostí žiaka. Vzhľadom na stanovené ciele budú uplatňované viaceré metódy výučby. Tento dokument predstavuje odporúčané metódy vhodné pre žiakov 1. ročníka. Učiteľ si z nich volí na základe cieľa vyučovacej jednotky a individuálnych preferencií.**

**4. Spôsoby hodnotenia**

**Podklady na hodnotenie žiaka, ktoré učiteľ nemeckého jazyka získava, majú byť pestré a rešpektovať rôzne aspekty všestranného rozvoja osobnosti žiaka. V rámci predmetu je dôraz kladený na osvojovanie si základných spôsobilostí žiakov, nielen obsahov predmetu. Aj preto podklady na hodnotenie musí učiteľ získavať pomocou rôznych foriem pedagogickej diagnostiky. Zohľadňujú sa výkony žiaka pri všetkých formách práce (samostatná, skupinová, domáca...) V 1. ročníku prevažuje hodnotenie formatívne s motivačnou zložkou. Učiteľ prihliada na to, aby rovnomerne poskytoval žiakovi spätnú väzbu zo všetkých základných zložiek komunikácie (hovorenie, písanie, čítanie, počúvanie).**

**Ústne sú žiaci skúšaní priebežne na každej vyučovacej hodine. Žiak má minimálne 3 známky z ústneho prejavu, po každom tematickom celku sa píšu kontrolné testy, na konci klasifikačného obdobia kontrolné práce, kompozície. Ústny aj písomný prejav žiaka analyzujeme a slovne hodnotíme. PRE žIAKOV SO SLUCHOVýM POSTIHNUTíM SA VYPÚŠŤA požiadavka počúvanie s porozumením. PRI ústnej odpovedi sa nehodnotí výslovnosť a intonácia. Žiaka hodnotíme tak, aby sme sledovali jeho rozvoj oproti predchádzajúcemu stavu, naučili ho posúdiť vlastné schopnosti a motivovať ho v ďalšom štúdiu. Do hodnotenia sú zapájaní aj žiaci, majú svoje portfólium hodnotenia a s kritériami sú oboznámení na začiatku klasifikačného odbobia.**

**Osobitne sú upravené kritériá hodnotenia pri žiakoch so ŠVVP. Postupujeme podľa individuálnych noriem hodnotenia, ktoré sú v súlade s legislatívou a odporúčaniami odborníkov.** Snažíme sa hodnotiť formami, ktoré nemajú negatívny vplyv na rozvoj osobnosti žiaka, ale napriek tomu sme aj primerane nároční, neznižujeme kritériá tam, kde to nie je potrebné. Žiaci s dysgrafiou nie sú hodnotení z ortografie, dyslektici z čítania. Využívame možnosť pri kritériách výstupov nastaviť ich na niekoľko rôznych úrovní. Hodnotenie priebežne konzultujeme s odborníkmi z PPP, DIC.

**Pri domácich úlohách nesmie byť uplatňované sumatívne hodnotenie, žiak by mal mať možnosť korigovať chyby z domáceho zadania.**

Prevažujúcou formou hodnotenia bude slovné hodnotenie. Uplatňovať sa bude pri: projektoch, samostatných cvičných zadaniach, hodnotení skupinovej práce, pri interpretácii a hodnotiacej práci s textom, hodnotení aktivity žiaka na hodine, napĺňaní efektívnych cieľov a hodnotení sociálnych zručností. Súčasťou hodnotenia bude aj reflexia učebnej činnosti žiaka a sebahodnotenie žiaka.

Klasifikácia žiakov stanovuje úroveň žiaka vo vzťahu k očakávaným výstupom formulovaných v ŠVP predmetu. Klasifikácia žiaka prihliada na jeho vzdelávacie a osobné predpoklady, prihliada na jeho možnosti (žiaci so ŠPPV). Podkladmi pre klasifikáciu sú: ústne odpovede, polročné práce, kontrolné písomné práce, výstupné testy tematických celkov, individuálne projekty, samostatné zadania a aktivity žiaka.

S pravidlami pre získanie podkladov k priebežnej i výslednej klasifikácii učiteľ oboznámi žiakov na začiatku klasifikačného obdobia.

**5. Obsah školského programu predmetu nemecký jazyk**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 1.  2. | Prvé kontakty | 12 |
| Domov a domácnosť | 12 |
| Stravovanie | 9 |
|  | **33** |
| Záľuby, voľný čas | 10 |
| Byt a bývanie | 8 |
| Ľudské telo, starostlivosť o zdravie | 15 |
|  | **33** |
| 3.  4. | Práca a zamestnanie (pracovné činnosti a profesie) | 16 |
| Doprava, cestovanie | 17 |
|  | **33** |
| Rodina (vzťahy, rodinné sviatky) | 13 |
| Krajiny, mestá, miesta | 10 |
| Rodina | 10 |
|  | **33** |

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

**Požiadavky na výstup z 1. ročníka**

Každý žiak na konci 1. ročníka by mal:

- vedieť pozdraviť a reagovať na pozdrav

- vedieť predstaviť seba aj iných

- vedieťvyjadriť aj prijať pozvanie

- vedieť sa rozlúčiť

- vedieť poprosiť

- vedieť poďakovať

- vedieť vyjadriť súhlas/nesúhlas

- vedieť získať a podať informáciu

- vedieť vyjadriť priestorové vzťahy: smer, polohu, vzdialenosť

- vedieť vyjadriť časové vzťahy: presný a približný čas, následnosť dejov, frekventovanosť

- vedieť vyjadriť kvalitatívne javy: počet, množstvo

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Rodina a spoločnosť | Brainstorming  Využitie IKT  Práca s knihou  Práca so slovníkom  Počúvanie s porozumením  Hranie rolí  Obrazový materiál |
| Domov a bývanie | Hranie rolí  Práca s textom  Brainstorming  Využitie IKT  Frontálna výučba  Práca vo dvojiciach |
| Ľudské telo, starostlivosť o zdravie | Práca s knihou  Práca vo dvojiciach  Využitie IKT práca so slovníkom  Frontálna výučba  Hranie rolí |
| Doprava a cestovanie | Frontálna výučba  Brainstorming  Využitie IKT  Práca s textom  Počúvanie s porozumením  Práca vo dvojiciach |
| Vzdelávanie a práca | Hranie rolí  Práca s knihou  Práca v skupinách  Frontálna výučba  Využitie IKT  Práca s textom |

**7. Učebnicové zdroje pri výučbe nemeckého jazyka**

učebnica Themen aktuell 1

pracovný zošit Themen aktuell 1

žiacke CD k učebnici (je súčasťou učebnice) Themen aktuell 1

fonetické CD k učebnici Themen aktuell 1

metodická príručka pre učiteľa k učebnici Themen aktuell 1

[www.hueber.de](http://www.hueber.de)

**Doplnkové materiály:**

Justová, H.: Wir üben deutsche Grammatik (FRAGMENT)

[www.google.de](http://www.google.de)

Obojstranná mapa SRN

mapa Rakúska

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Nemecký jazyk 1.ročník 3/99 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/medzipredmetové vzťahy** |
| Rodina a spoločnosť (20) | Úvodná hodina  Dejiny nemecky hovoriacich krajín  Predstavenie sa  Čísla od 1 do 10  Výslovnosť  Lexika – rodina  Gramatické cvičenia | Kde sa hovorí nemecky  Dejiny  Predstavovanie sa  Číslice  Rozdiely medzi Slovenčinou a Nemčinou  Slovná zásoba | Reálie nemecky hovoriacich krajín  Poznať históriu nemecky hovoriacich krajín  Vedieť sa predstaviť v cudzom jazyku  Poznať čísla od 1 do 10  Vedieť správne vyslovovať  Poznať základnú slovnú zásobu | Multikultúrna výchova |
| Domov a bývanie (20) | Lexika  Čísla od 10 do 100  Jednoduché počty  Tvorba dialógu  Práca s textom  Kontrolný test  Oprava kontrolného testu  Lexika – domov a bývanie  Skloňovanie pravidelných slovies  Práca s textom | Slovná zásoba  Číslice  Počty  Dialóg  Čítanie textu  Slovná zásoba  Skloňovanie  Čítanie jednoduchého textu v cudzom jazyku | Osvojiť si novú slovnú zásobu  Vedieť tvoriť čísla od 10 do 100  Vedieť počítať v cudzom jazyku  Vedieť tvoriť dialóg v cudzom jazyku  Porozumieť textu v cudzom jazyku  Osvojenie si novej slovnej zásoby  Vedieť správne skloňovať pravidelné slovesá  Porozumieť textu | Osobnostný rozvoj |
|  | Opis obrázkov  Použitie neurčitého a určitého člena  Práca s textom  Zápor nicht  Zápor kein  Lexika  Vizuálny podnet  Gramatické cvičenia | Obrazový materiál  Použitie neurčitého a určitého člena  Čítanie cudzojazyčného textu  Negácia výrazu  Negácia  Slovná zásoba  Opis obrázku | Vedieť porozprávať o obrázkoch  Schopnosť použiť správne určitý aj neurčitý člen  Porozumieť danému textu  Vedieť správne použiť zápor nicht  Vedieť správne použiť zápor kein  Osvojiť si slovnú zásobu  Vedieť opísať obrázok v cudzom jazyku | Osobnostný rozvoj |
| Ľudské telo, starostlivos ť o zdravie (20) | Projekt moja izba  Opakovanie danej lekcie  Kontrolný test  Vyhodnotenie a oprava testu  Lexika – ľudské telo | Tvorba projektu  Opis ľudského tela | Vedieť porozprávať o svojej vlastnej izbe  Poznať lexiku týkajúcu sa ľudského tela | Multikultúrna výchova |
|  | Vizuálny podnet  Práca s textom  Gramatické cvičenia  Privlastňovacie zámená | Opis obrázkov  Čítanie cudzojazyčného textu  Privlastňovacie zámená v cudzom jazyku | Vedieť opísať dané obrázky v cudzom jazyku  Vedieť porozprávať obsah daného textu  Poznať a vedieť správne použiť privlastňovacie zámená v cudzom jazyku | Osobnostný rozvoj |
|  | Lexika  Tvorba dialógu  Sloveso môchten  Projekt  Cudzojazyčný film týkajúci sa preberanej tematiky  Rozbor filmu  Gramatické cvičenia  Práca s textom  Slovná zásoba  Lexikálne cvičenia  Opakovanie danej lekcie | Slovná zásoba  Dialóg v cudzom jazyku  Nácvik viet s daným slovesom  Tvorba projektu  Pozeranie filmu v cudzom jazyku  Rozbor daného filmu  Cudzojazyčný text  Lexika  Opakovanie prebratého učiva | Osvojenie si slovnej zásoby  Vedieť tvoriť dialóg  Vedieť použiť vo vetách  Tvorenie a prezentácia projektu  Porozumieť základným informáciám z daného filmu  Vedieť porozprávať o danom filme v cudzom jazyku  Porozumenie základným informáciám z daného textu  Osvojenie si danej slovnej zásoby  Vedieť si spomenúť na prebraté učivo | Multikultúrna výchova |
| Doprava a cestovanie (20) | Kontrolný test  Lexika  Obrazový materiál  Členy v treťom páde  Členy vo štvrtom páde  Slovesá dürfen, können, müssen  Gramatické cvičenia | Slovná zásoba  Opis obrázka  Datív členov  Akuzatív členov  Význam a použitie daných slovies | Osvojenie si novej slovnej zásoby  Vedieť opísať daný obrázok v cudzom jazyku  Vedieť správne použiť vo vetách  Vedieť správne použiť vo vetách  Vedieť správne použi dané slovesá |  |
|  | Dialóg  Určovanie času  Lexika  Práca s textom  Osobné zámená v datíve a akuzatíve  Pozeranie a rozbor filmu spojeného s preberanou lekciou | Tvorba dialógu  Určovanie času  Slovná zásoba  Tvorba osnovy z prečítaného textu  Práca s osobnými zámena v jednotlivých pádoch  Porozumenie cudzojazyčnému filmu | Schopnosť správne tvoriť dialógy  Vedieť správne určiť čas  Osvojenie si slovnej zásoby  Vedieť daný text reprodukovať na základe vytvorenej osnovy  Použiť vo vetách  Pokúsiť sa porozprávať o danom filme v cudzom jazyku | Multikultúrna výchova |
| Vzdelávanie a práca (19) | Opakovanie lekcie  Kontrolný test  Lexika  Gramatické cvičenia  Práca s textom  Vizuálny podnet | Slovná zásoba spojená s novým tematickým celkom  Tvorba osnovy z daného textu  Opis obrázku | Osvojenie si novej slovnej zásoby  Vedieť text reprodukovať na základe vytvorenej osnovy  Schopnosť opísať obrázok v cudzom | Osobnostný rozvoj |
|  | školský systém v Nemecku a na Slovensku  gramatické cvičenia  práca s textom  lexika  konjunkcie a subjunkcie  vidzálny podnet  záverečné opakovanie učiva prebratého v danom roku  záverečný test  oprava daného testu  záverečná hodina | Poznať rozdiely  Čítanie cudzojazyčného textu  Slovná zásoba  Jednotlivé konjunkcie a subjunkcie  Opis obrázku  Opakovanie učiva | Vedieť porozprávať o školskom systéme v Nemecku a na Slovensku  Vedieť danému textu porozumieť  Osvojenie si slovnej zásoby  Vedieť použiť vo vetách  Vedieť správne opísať obrázok  Zopakovanie si učiva preberaného v danom ročníku |  |

**Požiadavky na výstup z 2. ročníka**

**Tematické okruhy**

## Stravovanie

* jedlá a nápoje počas dňa (raňajky, obed, večera), obľúbené jedlo
* jedálny lístok

## Záľuby, voľný čas

## možnosti trávenia voľného času

* individuálne záľuby, hudba, knihy, šport

**Bývanie**

* môj domov (opis prostredia, v ktorom bývam, vybavenie miestnosti)
* zariadenie bytu/domu

**Zdravie a choroby**

* choroby a ich príznaky
* časti ľudského tela

Žiaci v rozsahu 4 tematických okruhov získajú asi 200 nových lexikálnych jednotiek. Žiaci dokážu pochopiť v rozsahu prebratej slovnej zásoby pri počúvaní globálny zmysel, určiť hlavnú myšlienku.

Pri čítaní s porozumením žiaci vedia rozlíšiť podstatné a nepodstatné informácie,

pochopiť štruktúru textu, selektívne porozumieť text.

V morfológii žiaci vedia časovať pravidelné, modálne a niektoré silné slovesá, tvoriť rozkazovací spôsob, pýtať sa na čas, určovať čas, požívať privlastňovacie zámená,

správne použiť predložky auf,an,in.

**Rozpis osnov nemecký jazyk - 2.ročník 6445 H kuchár 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | Téma | Obsahový štandard – téma | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| Stravovanie (4)  Voľný čas(15) | Opakovanie z 1. roč. | kde sa hovorí nemecky | reálie nemecky hovoriacich krajín | multikultúrna výchova |
| Časovanie slovies | ovládať časovanie prav. slovies |  |  |
| Rozkazovací spôsob | rozdiely medzi slov. a nemčinou | tvoriť krátke vety |  |
| Posluch  Práca s textom pre SP | vedieť rozlíšiť hovoriacich | objednať jedlo | osobnostný rozvoj |
| Jedálny lístok | jedlá, nápoje | napísať jedálny lístok | multikultúrna výchova |
| Spôsobové slovesá | časovanie | použiť vo vetách |  |
| Lexikálne cvičenia | pochopenie kľúčových slov | reprodukovať na základe kľúč. slov |  |
| Slovesá s odlučiteľnou predponou | časovanie | použitie vo vetách |  |
| Silné slovesá | vedieť časovať | tvorba dialógov |  |
| Čítanie s porozumením | plynule čítať, nájsť kľúčové slová | pochopiť obsah |  |
| Posluch  Práca s textom pre SP | vedieť rozlíšiť hovoriacich | porozumieť počutému |  |
| Dialógy  Čítanie s porozumením | počúvanie, čítanie s porozumením | tvoriť podobné dialógy |  |
| Kontrolný test |  |  |  |
|  | Určovanie času | pýtať sa na čas | vedieť presne určiť čas |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Byt, bývanie(10) | Zámená | 1. 4. pád | použiť urč. a neurč. zámená |  |
| 0pakovanie | krátke vety | opísať režim dňa |  |
| Byt, lexika | ovládať privlast. zámená | použiť pri opise izby | osobnostný a sociálny rozvoj |
| Predložky in, an, auf | vedieť rozdiel v použití | uplatniť v slovných spojeniach |  |
| Zložené podstatné mená | tvorenie | doplniť chýbajúcu lexiku |  |
| Čítanie s porozumením | osnova textu | reprodukovať |  |
| Moja izba | lexika - zariadenie | opísať svoju izbu | prezentácia |
| Kontrolný test |  |  |  |
|
| Posluch,  Práca s textom pre SP | porozumenie textu | porozumieť cenám |  |
| Kontrolný test |  |  |  |
| Zdravie (4) | Privlastňovacie zámená | ovládať privlastňovacie zámená | vedieť použiť s podst. menom |  |
|
| Modálne slovesá | sollen , wollen | uplatniť vo vetách |  |
| Lexika | časti tela | vedieť použiť v ústnom prejave | osobnostný a sociálny rozvoj |
| Opakovanie | ovládať gramatiku a lexiku | vedieť pomenovať obľúbené jedlá a nápoje |  |

**Požiadavky na výstup pre 3. ročník**

V oblasti morfológie žiaci vedia:

* tvoriť perfektum slabých slovies, préteritum pomocných slovies
* skloňovať osobné zámená vo 4. páde
* rozlíšiť použitie predložiek s 3. a 4. pádom
* povedať v rámci prebratej slovnej zásoby svoj denný režim.

V každom tematickom celku sa naučia žiaci 100 nových slov.

**Metódy a formy práce**

|  |  |
| --- | --- |
| Tematický celok | Metódy, formy |
| Práca a zamestnanie | rozhovor, práca s textom, skupinová práca, práca so slovníkom, počúvanie s porozumením,  vizuálny podnet |
| Doprava a cestovanie | výklad, rozhovor, práca s textom, skupinová práca, práca so slovníkom, počúvanie s porozumením, hranie rolí, čítanie s porozumením  vizuálny podnet |

**Rozpis osnov nemecký jazyk - 3.ročník 6445 H kuchár 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | Téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| 1. Práca, zamestnanie (16) | Opakovanie z 2. ročníka  Profesie  Pracovné činnosti | Tvoriť krátke vety  Názvy bežných povolaní  Ovládať názvy bežných prac. činností | vedieť pomenovať pracovné činnosti  Vedieť základnú pracovnú lexiku  Tvoriť krátke vety | Osobnostný rozvoj |
|  | Préteritum  Silné slovesá | Préteritum pomocných slovies  Časovanie | Ovládať časovanie pomocných slovies  Vedieť časovať |  |
|  | Posluch, práca s textom  Predložka in | Pochopiť obsah  Použitie predložky in s 3. pádom | Vedieť odhadnúť neznámu lexiku  Uplatniť vo vete |  |
|  | Predložky in, nach | Predložky v zemepisných údajoch | Vedieť v spojení so zemepis. názvom |  |
|  | Kontrolný test |  |  |  |
| 2. Doprava, cestovanie (17) | Lexika  Osobné zámená v 4. páde | Základné dopravné prostriedky  Použitie zámen | Vymenovať dopravné prostriedky  Vedieť nahradiť meno zámenom | Osobnostný rozvoj |
|  | Režim dňa  Opis obrázkov | Pomenovať činnosti počas dňa  Povedať stručný príbeh | Uplatniť vo výpovedi  Vedieť použiť lexiku |  |
|  | Práca s textom  Predložky s 3. a 4. pádom | Priradiť text k výpovedi  Nácvik predložiek | Vedieť rozlíšiť  Vedieť uplatniť v texte |  |
|  | Gramatické cvičenia  Práca s textom | Rozdiely v predložkách  Opakovanie lexiky | Uplatniť v prejave  Poznať dopravné prostriedky |  |
|  | Slovesá stellen, stehen, legen, liegen  Kontrolný test | Rozdiely vo väzbe | Vedieť rozdiely v používaní |  |

**Požiadavky na výstup zo 4.ročníka**

Každý žiak na konci 4. ročníka by mal:

- vedieť tvoriť a používať infinitív s zu

- vedieť tvoriť a používať vedľajšie vety s dass

- vedieť správne použiť genitív pri privlastňovacích zámenách

- ovládať a správne používať lexiku prebratú v jednotlivých tematických celkoch

- porozumieť textom používaním pri práci s nimi (či už pri čítaní s porozumením alebo pri počúvaní s porozumením)

- vedieť v daných textoch rozlíšiť dôležité informácie od menej podstatných

- vedieť sa v cudzom jazyku dohovoriť, byť schopný vyjadriť svoj vlastný názor a argumentovať v prospech daného názoru

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Rodina (vzťahy, rodinné sviatky) | Výklad  Práca s knihou  Hranie rolí  Frontálna výučba  Počúvanie s porozumením  Práca so slovníkom  Obrazový materiál  Využitie IKT |
| Krajiny, mestá a miesta | Práca s knihou  Práca v skupinách  Brainstorming  Počúvanie s porozumením  Modelové situácie  Frontálna výučba  Využitie IKT  Práca so slovníkom  Hranie rolí  výklad |

**rozpis osnov 6445 H kuchár**

**NEMECKÝ JAZYK - 4. ročník 1/33**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výchovnovzdelávací cieľ** | **Prierezové témy** |
| **Rodina (vzťahy, rodinné sviatky) (13)** | Lexika  Infinitív s zu  Posluch s porozumením | základné pojmy z oblasti rodiny  pravidlá pri tvorbe infinitívu s zu  porozumieť textu | vedieť použiť v ústnom i písomnom prejave  tvorba viet  vedieť reprodukovať daný text a schopnosť vyjadriť svoj vlastný názor na danú problematiku |  |
|  | Interwiew  Vedľajšia veta s dass  Práca s textom  Préteritum slovies | porozumieť danému textu  pravidlá pri tvorbe vedľajších viet s dass  výpovede jednotlivých detí o svojej rodine  pravidlá pri tvorbe préterita | porozumieť textu a vyjadriť svoj vlastný názor  schopnosť tvoriť vety s dass  vedieť charakterizovať jednotlivé rodiny  vedieť správne použiť préteritum vo výpovediach |
|  | Rodina v minulosti a dnes  Práca s textom  Práca s textom | rozdiely medzi rodinou kedysi a dnes  text (Maria a Adele)  text ( Ingeborg a Ulrike) | vedieť voľne rozprávať o rozdieloch medzi rodinou kedysi a dnes  vedieť predstaviť a porovnať ich detstvo  vedieť predstaviť a porovnať ich detstvo |  |
| **Krajiny, mestá a miesta**  **(10)** | Moje detstvo  Genitív pri privlastňovacích zámenách  Lexika | lexika  Pravidlá používania genitívu pri v spojení s privlastňovacími zámenami  mestá a miesta | vedieť rozprávať o vlastnom detsve  Tvoriť slovné spojenia s genitívom  uplatniť vo výpovedi |  |
|  | Dôležité miesta v živote človeka  Orientácia v meste | miesto narodenia, bydlisko, miesto, kde som študoval,...  dôležité budovy v meste |  |  |
|  | Berlín  Čítanie s porozumením  Turisticky zaujímavé miesta v Nemecku | v Berlíne  najdôležitejšie informácie v texte  najdôležitejšie pamiatky v Nemecku | poznať turisticky zaujímavé miesta v Berlíne  schopnosť reprodukovať daný text vlastnými slovami  turisticky zaujímavé miesta v Nemecka | Multikultúrna výchova |
|  | Čítanie s porozumením  Kontrolný test  Moje vysnívané miesto na Zemi | porozumenie danému textu  tvorba projektov | vedieť reprodukovať obsah daného textu, resp. vytvoriť z neho list  prezentácia projektov |  |
| **Rodina(7)** | Vzťahy v rodine  Generačné problémy  Čítanie s porozumením | text tematizujúci vzťahy v rámci rodiny  pre a proti bývania so starými rodičmi  vytvorenie osnovy z daného textu | vedieť charakterizovať vzťahy v rámci jednotlivých rodín  vedieť argumentovať a obhájiť svoj vlastný názor na danú problematiku  vedieť daný text reprodukovať na základe osnovy |  |
|  | Recipročné zámeno  Posluch s porozumením  Kontrolný test | pravidlá pri používaní recipročného zámena  oddelenie najdôležitejších informácií od menej dôležitých | vedieť použiť vo vete  vedieť predstaviť jednotlivé páry |  |
|  | Projekt -moja vysnívaná rodina | tvorba projektov | vedieť prezentovať svoj projekt |  |

**Etická výchova**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 4 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**

Poslaním povinne voliteľného predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej úcta k človeku a k prírode, spolupráca, prosociálnosť a národné hodnoty zaujímajú významné miesto. Pri plnení tohto cieľa sa neuspokojuje iba s poskytovaním informácií o morálnych zásadách, ale zážitkovým učením účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu(zvnútornenie) mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. 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 rozvíja mladého človeka v kontexte štrukturovania cieľavedomej prípravy na rodinný, občiansky, profesiový a kultúrny život poskytovaním uceleného psychologicky zdôvodneného programu. Účinná etická výchova vyžaduje systematické a dlhodobé pôsobenie a primeranú časovú dotáciu. Z tohto hľadiska 1 hodina etickej výchovy týždenne predstavuje kompromis medzi potrebou a možnosťami.

1. **Ciele učebného predmetu**

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

* + umožniť žiakom na primeranej úrovni pomenovať a vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti
  + ďalej rozvíjať a zdokonaľovať u žiakov základné etické postoje a spôsobilosti, osvojené na základnej škole, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba a druhých, komunikačné zručnosti, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov, atď.,
  + umožniť žiakom na primeranej úrovni vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami
  + vysvetliť žiakom princípy náboženskej i nenáboženskej etiky, ukázať im cestu k pochopeniu a tolerovaniu správania a názorov spoluobčanov a spolužiakov
  + vysvetliť žiakom dôležité hodnoty a etické normy, súvisiace so životom a zdravím , rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou, ekonomickým životom a prácou v povolaní, posilniť u žiakov rozvíjanie morálneho úsudku a zmyslu pre zodpovednosť
  + pomocou zážitkových metód, nácviku a prepojením osvojeného správania s každodenným životom umožniť žiakom osvojiť si základné postoje a spôsobilosti, súvisiace s uvedenými hodnotami a normami
  + umožniť žiakom nácvik odpovedajúceho správania (nácvik v podmienkach triedy).

**Kompetencie:**

Štúdium etickej výchovy na strednej škole prispieva k rozvoju kľúčových kompetencii:

**kompetencia vnímať a chápať kultúru a vyjadrovať sa nástrojmi kultúry**

* pozná pravidlá komunikácie
* pozná pravidlá spoločenského styku
* je empatický
* je tolerantný
* je zdravo kritický
* je asertívny
* má úctu k iným rasám, etnikám a handicapovaným ľuďom
* akceptuje ľudí s odlišným svetonázorom
* vie vyjadriť pozitívne a negatívne city
* vie prejaviť pozitívne sebahodnotenie a hodnotenie druhých
* vie si uvedomiť svoje chyby a naprávať ich
* pozná dôsledky predčasného sexuálneho života
* pozná metódy počatia
* pozná spôsoby antikoncepcie
* je rozvážny vo vzťahu k osobám opačného pohlavia
* pozná pohlavné choroby a AIDS
* pozná hodnotu ľudského života

**kompetencia riešiť problémy**

* pozná metódu tvorivého riešenia DITOR
* je otvorený pri riešení medziľudských vzťahov

**kompetencia v oblasti informačných a komunikačných technológií**

* využíva internet na vyhľadávanie a získavanie informácií
* má osvojené základné zručnosti v oblasti IKT ako predpoklad ďalšieho rozvoja

**kompetencia k celoživotnému učeniu sa – učiť sa učit**

* dokáže kriticky zhodnotiť informácie, tvorivo ich spracovať a prakticky využiť
* vie prezentovať sám seba a výsledky svojej práce
* má adekvátny ústny a písomný prejav
* 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 vo dvojici, v skupine

**kompetencie pracovné**

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

**3. Metódy a formy práce**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Komunikácia | * zážitkové učenie – hranie rolí, scénky, simulácie, modelové situácie * brainstorming (burza nápadov) * informačnoreceptívna – výklad * reproduktívna – riadený rozhovor * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * skupinová práca žiakov * práca vo dvojici |
| Dôstojnosť ľudskej osoby-poznanie a pozitívne hodnotenie seba a druhých | * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * reproduktívna – riadený rozhovor * brainstorming (burza nápadov) * informačnoreceptívna – výklad * práca vo dvojici * diskusia * sebahodnotiace hárky * individuálna práca žiakov * skupinová práca žiakov * vnímanie, hodnotenie a pozorovanie seba * vnímanie, hodnotenie a pozorovanie iných |
| Etika sexuálneho života | * reproduktívna – riadený rozhovor * diskusia * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * skupinová práca žiakov * informačnoreceptívna – výklad * DITOR (definuj problém, informuj sa o probléme, tvor riešenia, nápady, hypotézy, ohodnoť nápady, riešenia, realizuj vybrané riešenia v praxi) * práca s internetom * individuálna práca žiakov- referát * zážitkové učenie- modelové situácie, hranie rolí |

**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.

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

Žiaci na konci prvého ročníka:

-nadobudnú komunikačné spôsobilosti ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, diskusie, kultivované vyjadrovanie citov potrebné na vzájomné spolužitie,

-rozvinú si 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

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Komunikácia | Práca vo dvojiciach  Frontálna výučba  Využitie IKT  Modelové situácie  Práca s textom  Brainstorming  výklad |
| Dobré vzťahy v rodine | Hranie rolí  Využitie IKT  Práca vo dvojiciach  Výklad  Obrazový materiál  Brainstorming |
| Dôstojnosť ľudskej osoby | Hranie rolí  Využitie IKT  Práca vo dvojiciach  Výklad  Obrazový materiál  Brainstorming |
| Etika sexuálneho života | Hranie rolí  Využitie IKT  Práca vo dvojiciach  Výklad  Obrazový materiál  Brainstorming |
| Etika práce | Práca vo dvojiciach  Frontálna výučba  Využitie IKT  Modelové situácie  Práca s textom  Brainstorming  výklad |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 1. | Komunikácia | 7 |
| Dobré vzťahy v rodine | 9 |
| Dôstojnosť ľudskej osoby | 6 |
| Etika sexuálneho života | 7 |
| Etika práce | 4 |
|  | 33 |

**7. Učebnicové zdroje**

**Doplnková literatúra :**

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

2. Ľ. Páleník, E. Solárová, J. Štefanovič : Vybrané kapitoly zo psychológie,

MC Bratislava 1995

3. Výber aktivít zo záverečných prác ŠKS Etická výchova,

MC Banská Bystrica 1998

4. R. R. Olivar : Etická výchova

5. L. Lencz : Metodický materiál k predmetu etická výchova

6. O. Krížová : Komunikácia / študijný materiál /

7. J. Brindza : Sociálna komunikácia

8. K. Jankovichová, J. Varmuža : Základy rodinnej a sexuálnej výchovy

**Rozpis osnov**

**ETICKÁ V ÝCHOVA 1.ročník 6445 H kuchár**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/**  **Medzipredmetové vzťahy** |
| **Komunikácia (7)** | Pozdrav, dialóg a diskusia  Pravidlá vedenia rozhovoru  Ciele komunikácie | jednotlivé druhy pozdravov  charakteristické znaky dialógu a diskusie  zásady správneho vedenia rozhovoru  efektívnosť komunikácie | žiaci sú schopní použiť primeraný pozdrav v závislosti od osoby, ktorú zdravia  žiacidokážuviesť dialog alebo diskusiu správnym spôsobom  žiaci sú schopnízačať, rozvíjať a ukončiť rozhovor  žiaci sú schopní komunikovať tak, aby spĺňali podmienky efektívnej omunikácie | Osobný a sociálnyr ozvoj |
|  | Verbálna, neverbálna komunikácia, jednosmerná a obojsmerná komunikácia  Komunikačné bariéry  Empatia v komunikácii  Komunikačné štýly (analytický,r iadiaci, priateľský a expresívny komunikačný štýl) | Prenos informácií realizované prostredníctvom reči  mimika, haptika, kinezika, proxemika  znaky a využitiej ednosmernej a obojsmernej komunikácie v každodennom živote  príčiny vzniku komunikačných bariér  dôležitosť empatie v medziľudskej komunikácii  znaky a dôležitosť aktívneho počúvania  základné znaky jednotlivých komunikačných štýlov | žiaci dokážu charakterizovať verbálnu komunikáciu a poukázať na rozdiel medzi verbálnou a neverbálnou komunikáciou  žiaci sú schopní vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy neverbálnej komunikácie  žiaci sú schopní podieľať sa na jednosmernej aj obojsmernej komunikácii  žiaci sú schopní v rámci komunikácie sa vyvarovať jednotlivým komunikačným bariéram  žiaci sú si schopní uvedomiť dôležitosť empatie pri komunikácii  žiaci dokážu aktívne počúvať druhých počas rozhovoru  žiaci sú schopní seba a svojich spolužiakov priradiť k jednotlivým komunikačným štýlom |  |
| **Dobré vzťahy v rodine (9)** | Formy a typyrodín, základné funkcie rodiny  Druhyvýchovy v rodine  Pravidláspolunažívaniaempatia v rodine  Komunikácia v rodine  Rodinnévzťahy (vzťahrodiča a dieťaťav rámciširšejrodiny, )  Špecifiká a úlohy jednotlivých členovr rodiny | úplná, neúplná, rodina, zmiešaná..  biologická, ekonomická, emocionálna, výchovná a ochrannáfunkcia rodiny  harmonická, autoritatívna, zhovievavá, zanedbávajúca  úcta, rešpekt a tolerancia voči ostatným členom rodiny  dôležitosť empatie repokojný život rodiny  dôležitosť komunikácie medzičlenmi rodiny  liberálny typ vzťahu, autoritatívny typvzťahu, stredný typv zťahu  vzťahy k starýmrodičom, krstnýmrodičom, strýkom, tetám, sesterniciam, bratrancom  úlohamatky, otca, starýchrodičov | žiaci sú schopní porozprávať o tom, čo je to vlastne rodina  žiaci sú schopní aplikovať teóriu do praxe a priradiť jednotlivé rodiny z ich okolia k jednotlivým typom a formám rodínžiaci dokážu bližšie charakterizovať jednotlivé funkcie rodiny  žiaci sú schopní zaujať vlastné stanovisko k jednotlivým druhom výchovy a porozprávať o ich kladoch a záporoch  žiaci sa dokážu k ostatným členoms vojej rodiny správaťt olerantne, rešpektovať a ctiť si ich  žiacisa v rámci svojej rodiny dokážu správať empaticky  žiaci sú si vedomí dôležitosti komunikácie s ostatnými členmi svojej rodiny, uvedomujú si taktiež dôležitosť rešpektovania určitých zásad pri danej komunikácii  žiaci vedia charakterizovať jednotlivé typy vzťahov a dokážu k nim zaujať i určité stanovisko  žiaci dokážu rozprávať o vzťahoch jednotlivca k jeho širšej rodine  žiacivediaporozprávať o úlohách jednotlivých členov rodiny | Osobný a sociálny rozvoj |
|  | Očakávania rodičov, ideálni rodičia  Moja vysnívaná Rodina  Zvyky a tradície v mojej rodine  Opakovanie učiva v danom tematickom celku | Ideal dieťaťa  vlastnosti, postoje a názory ideálneho rodiča  funcie a charakterstikaideálnejrodiny  tradície a zvykyspájajúcesa s oslavousviatkov a významnýchmomentov v rámciživotarodiny  poznatky z daného tematického celku | Žiaci sú schopní kriticky posúdiť vhodnosť respective nevhodnosť idealizácie dieťaťar rodičom  Žiaci dokážu obhájiť svoj názor na ideálneho rodiča  Žiaci vedia charakterizovať svoju vysnívanú rodinu v budúcnosti |  |
| **Dôstojnosť ľudskej osoby (6)** | Ľudská dôstojnosť  Princíp jedinečnosti, neopakovateľnosti a nenahraditeľnosti ľudskej osoby  Rešpektovanie odlišnosti  “Pošliapanie” ľudskej dôstojnosti v dejinách ľudstva  Sebapoznanie, sebakritikasebaúcta, empatia  Ľudia, ktorí ukámukázali ako byť dobrým človekom | podstata pojmu ľudská dôstojnosť  jedinečnosť, výnimočnosť a neopakovateľnosť každého jedného z nás  akceptácia ľudí s odlišným svetonázorom, sexuálnou orientáciou, kultúrou  porušovanieľudskejdôstojnosti v rámcidruhejsvetovejvojny  poznanie svojich kladných I záporných stránok  negatívne stránky osobnosti  vedomie svojej vlastnej hodnoty  schopnosťvcíteniasa do “kože” iných  osobnosti, ktorésvojouľudskosťouzmenilisvet (Matka Tereza, JánPavol II., Oskar Schindler a iní..)  učivoprebraté v danomtematickomcelku | Žiaci dokážu vlastnými slovami  Vysvetliť podstatu ľudskej dôstojnosti  žiacisivovzťahu k ostatnýmľuďomuvedomia, ženielenoni, ale rovnakokaždýinýčlovek je človekom neopakovateľným, jedinečným a nenahraditeľným  žiaci dokážu odlišnosť ostatných ľudí vnímať ako niečonové, zaujímavé a nie niečo negatívne  žiaci sú schopní zaujať negatívne stanovisko voči udalostiam v druhej svetovej vojne, uvedomujú si aké dôležité je nedopustiť sa v budúcnosti rovnakých chýb  žiaci dokážu vnímať ako svoje negatívne, tak i svoje pozitívne stránky  žiaci si dokážu pripustiť kritiku na samých seba a vnímajú ju predovšetkým ako kritiku konštruktívnu  žiaci si vážia samých seba, sú si vedomí svojej jedinečnosti a to napriek tomu, že poznajú svoje nedostatky  žiaci sa predtým ako niekoho začnú kritizovať, odsudzovať, pokúsia vžiť do ich situácie  Žiaci spoznajú ľudí, ktorí pre nás všetkých môžu byť obrovským vzorom |  |
| **Etika sexuálneho života (7)** | Fyziologická a emocionálna príťažlivosť pohlaví, pripravenosť partnerov napohlavný styk  Predčasný pohlavný styk a jeho dôsledky  Promiskuita, pohlavné choroby, AIDS  Počatie života, prenatálny život  Psychická a fyzická pripravenosť rodičov na príchod dieťaťa | Príťažlivosť partnerov akoj eden zo základných pilierov sexuálneho života  Fyziologické a emocionálne factory vplývajúce nakvalitu sexuálne hoživota  Nebezpečenstvá spojené s predčasným pohlavným stykom  Nevyhnutnosť vzájomnej dôvery a rešpektovania partnera  Nebezpečenstvá súvisiace s nezodpovedným prístupom k pohlavnému životu  Splodenie dieťaťa  tehotenstvo a prenatálny vývin dieťaťa  zodpovedný prístup budúcich rodičov k ich potomkom, citová zrelosť rodičov | žiaci dokážu obhájiť ako veľmi je vo vzťahu dôležitá aj emocionálna príťažlivosť, nie len tá fyzická  žiaci dokážu vymenovať dôvody pre potrebu pripravenosti jednotlivca na pohlavný styk  žiaci dokážu porozprávať o negatívnych následkoch predčasného sexuálneho života  žiaci hovoria úctivo o otázkach rešpektovania partnera  žiacimajúteoretickúvedomosťakosadieťasplodí  žiaci dokážu porozprávať o tom, čo je dôležité  pre zdravý prenatálny vývoj dieťaťa  žiaci vedia argumentovať v prospech dôležitosti citovejz relosti budúcich rodičov | Osobný a sociálnyrozvoj |
|  | Neplánované tehotenstvo a jeho následky  Interrupcia a jej morálne aspekty | Jednotlivé druhy antikoncepcie a ich ochrana predneplánovaným počatím a pohlavne prenosnými chorobami  Nepripravenosť rodičov, absencia zázemia pre dieťa, adopcia dieťaťa, detský domov | Žiaci poznajú nebezpečenstvo, ktoré so sebou prináša nezodpovedný prístup k pohlavnému životu  Žiaci vedia vymenovať jednotlivé druhy antikoncepcie  Žiaci poznajú nástrahy neplánovaného otehotnenia  žiaci si uvedomujú amorálnosť interupcie |  |
| **Etika práce (4)** | Etické aspekty vovzťahu k zamestnancom v minulosti a dnes  “Ideálny zamestnanec, ideálny zamestnávateľ”  Práca ako prostriedok sebarealizácie človeka  Profesijná etika, etický kódex | (ne)rešpektovanie ľudskejdôstojnosti na pracovisku  Pracovné podmienky zamestnancov v minulosti (práca maloletých, otroctvo…)  ochota, skromnosť, pracovitosť, nekonfliktnosť, flexibilita  úcta, lojalita, poctivosť, priamočiarosť, zodpovednosť voči zamestnancom  workoholizmus, feminzmus…  etika v rámci jednotlivých povolaní  štúdium etického kódexu  tvorba etického kódexu | žiaci dokážu argumentovať v prospech rešpektovania ľudskej dôstojnosti na pracovisku  žiaci sú schopní porozprávať o pracovných podmienkach ľudí v histórii  žiaci dokážu sami vytvoriť profile ideálneho zamestnanca  žiaci vedia vymenovať nástrahy spojené s prehnaným úsilím byť úspešným v pracovnej oblasti  žiacivediavymenovaťdôvodynapotrebietickýchnoriemregulujúcichvýkonpráce v rámci jednotlivých povolaní  žiaci chápu potrebu etického kódexu |  |

**Náboženská výchova**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý**  **1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **33** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**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.

**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 nepočujúcich žiakov, ktoré zároveň rozvíja. Vyučovací predmet náboženská výchova sa podieľa na rozvoji kľúčových kompetencií najmä rozvíjaním týchto predmetových kompetencií:

kompetencie k učeniu sa **-** nepočujúcižiak 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 **–** nepočujúci 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 **–** nepočujúci 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 **–** nepočujúci 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 **–** nepočujúci 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 **–** nepočujúci 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 **–** nepočujúci 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 **–** nepočujúci 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 peagogickým a katechetickým centrom, n.o. v Spišskej Novej Vsi. Metodická príručka obsahuje metodicky spracované témy, farebné obrazové prílohy a precovné 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 1.ročník** 6445 H kuchár  **1/33hodín** | | | | | | |
| **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

**Občianska náuka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý**  **1, 1,** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **66** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika učebného predmetu**

Predmet občianska náuka je koncipovaný tak, aby svojím obsahom pomáhal žiakom orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaniu do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb. Otvára cestu k realistickému sebapoznávaniu a poznávaniu osobnosti druhých ľudí a k pochopeniu vlastného konania i konania druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií. Oboznamuje žiakov so vzťahmi v rodine a v škole, činnosťou dôležitých politických inštitúcií a orgánov a s možnými spôsobmi zapojenia sa jednotlivcov do občianskeho života. Rozvíja občianske a právne vedomie žiakov, posilňuje zmysel jednotlivcov pre osobnú i občiansku zodpovednosť a motivuje žiakov k aktívnej účasti na živote demokratickej spoločnosti.

**Ciele učebného predmetu**

Žiaci

* sa oboznámia so základnými ľudskými hodnotami a ich vzťahom k spoločenským normám ako aj s aktuálnymi problémami súčasnej spoločnosti
* charakterizujú spôsoby komunikácie v sociálnych vzťahoch
* sa učia chápať svoje miesto v spoločnosti, možnosti rozvoja a uplatnenia vlastnej osobnosti
* identifikujú dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych spoločenských skupín
* osvoja si základné vedomosti o poslaní štátu a práva, občianskej spoločnosti
* zoznámia sa so základnými právami a povinnosťami občanov
* sa oboznámia s prostriedkami ochrany spoločenských hodnôt v SR a vo svete
* spoznajú základné právne dokumenty, zakotvujúce ľudské práva a slobody

**Metódy a formy práce**

Pri voľbe vyučovacích metód a foriem práce v predmete občianska náuka budeme prihliadať na obsah vyučovania, materiálne vybavenie ako aj na činnosti žiakov zacielené na dosiahnutie stanovených cieľov a kľúčových kompetencií.

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné všeobecnodidaktické metódy a formy vyučovania.

**Informačnoreceptívna metóda –** výklad / monológ učiteľa /, problémový výklad, práca s knihou, prednáška

**Reproduktívna metóda –** rozhovor, riadený rozhovor

**Heuristická metóda –** metóda riešenia úloh, prípadové štúdie, brainstorming

**Formy práce –** frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia, exkurzie, besedy, diferencované vyučovanie, práca s IKT a informáciami a pod.

1. **Spôsoby hodnotenia**

So systémom hodnotenia je žiak oboznámený na začiatku školského roku.

**Kritériá hodnotenia –** zisťujú mieru realizácie plánovaných výsledkov, určujú ako stanoviť dôkaz o tom, že učenie bolo ukončené a preukázané pre požadovaný výkonový štandard. Je dôležité, aby kritériá hodnotenia boli definované na jeden výkon, aby boli konkrétne, jasné, stručné, zamerané buď na proces (činnosť) alebo na výsledok činnosti.

**Spôsoby a postupy hodnotenia –** môžu byť rôzne.

**a/ podľa počtu skúšaných žiakov**

* + individuálne
  + skupinové
  + frontálne

**b/ podľa časového zaradenia**

* + priebežné skúšanie / skúša sa učivo jednej alebo niekoľkých vyučovacích hodín /
  + súhrnné skúšanie / skúša sa učivo tematického celku alebo učivo za celé klasifikačné obdobie /
  + záverečné skúšanie / záverečné alebo opravné skúšky /

**c/ podľa spôsobu vyjadrovania sa**

* + ústne hodnotenie / otázka – odpoveď /
  + písomné hodnotenie / cieľový test, test voľných odpovedí, stanovenie, určenie niečoho /, prípadová štúdia, projekt, zistenie a pod.
  + praktické hodnotenie / cvičenia, simulácie, projekty a pod./.

Cieľom hodnotenia 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.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 1. | **Sociálne vzťahy v spoločnosti 16**  **Človek – občan 17** | **33** |
| 2. | **Ľudské práva a základné slobody 16**  **Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd 17** | **33** |

1. **Učebnicové zdroje**

**Doplnková literatúra:**

1. Miedzgová, J. : Základy etiky, Bratislava, SPN, 2. vyd. 1996
2. Prevendárová, J. – Kubíčková, G. : Základy rodinnej a sexuálnej výchovy,

Bratislava, SPN 1996

3. Sopóci, J. – Búzik, B : Základy sociológie, SPN Bratislava 1995

4. Tóth, R. : Základy politológie, SPN Bratislava 2007

5. Krsková, A. - Krátka, D. : Základy práva a ochrana spotrebiteľa,

SPN Bratislava 1996

1. Bocková, A. a kol.: Náuka o spoločnosti - príprava na maturity a prijímacie skúšky na vysoké školy, SPN Bratislava 1998

7. Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Vydavateľstvo Didaktis

8. Bagalová, Ľ - Gogolová, D. : Ľudské práva a zručnosti potrebné na ich

uplatnenie, metodická príručka pre učiteľov ZŠ a SŠ, ŠPÚ Bratislava 2007

9. Album ľudských práv, vydalo Informačné a dokumentačné stredisko

o Rade Európy, Bratislava

10. Kiczko, L. a kol.: Slovník spoločenských vied, SPN 1997

11. Všeobecná deklarácia ľudských práv – dokument

12. Listina práv dieťaťa – dokument

13. Ústava SR

14. Dohovor o právach dieťaťa – dokument

15. Občiansky zákonník

16 . Ďurajková, D. a kol.: Občianska náuka pre 3. ročník gymnázia

17. Martinská Vavrová, A. : Nová maturita – náuka o spoločnosti, Vydavateľstvo

Príroda

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

Žiak

* vie charakterizovať sociológiu
* vie charakterizovať kultúru
* pozná rozdelenie kultúry
* vie vymenovať a charakterizovať prvky nemateriálnej kultúry
* vie vysvetliť potrebu socializácie ľudskej bytosti
* vie charakterizovať funkcie a fázy socializácie
* vie vysvetliť rozdiel medzi sociálnym statusom a sociálnou rolou
* vie popísať svoje sociálne roly v súčasnosti a budúcnosti
* vie definovať sociálnu skupinu
* pozná znaky sociálnej skupiny
* pozná rozdelenie sociálnych skupín
* vie definovať rodinu
* vie vymenovať a charakterizovať funkcie rodiny
* pozná typy rodiny a manželstva
* vie uviesť dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín
* vie objasniť podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti – deviácia, kriminalita, extrémizmus, šikanovanie
* vie vysvetliť význam občianstva pre človeka
* vie charakterizovať podstatu demokracie
* vie porovnať na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti
* vie vysvetliť funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje
* vie objasniť príčiny rozdelenia štátnej moci v SR na tri nezávislé zložky
* vie porovnať funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR
* dokáže 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
* sa vie správať zodpovedne - v zmysle hesla „Neznalosť zákona neospravedlňuje“

**Metódy a formy práce pre 1. ročník**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Sociálne vzťahy v spoločnosti | * informačnoreceptívna – výklad * reproduktívna – riadený rozhovor * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * brainstorming (burza nápadov) * frontálna výučba * práca s internetom * práca s knihou |
| **Človek ako občan** | * informačnoreceptívna – výklad * práca s internetom * reproduktívna – riadený rozhovor * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * brainstorming (burza nápadov) * individuálna práca – referát * skupinová práca žiakov |

**8. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Občianska náuka - 1. ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | Téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| **Sociálne vzťahy v spoločnosti**  (16 hod.) | Sociológia  Socializácia ako celoživotný proces  Sociálny status  Sociálna rola | sociológia  socializácia, kultúra  fázy socializácie  sociálny status  rozdelenie sociálneho statusu  sociálna rola | Vzbudiť u žiakov záujem o predmet  Charakterizovať sociológiu  Charakterizovať a rozdeliť kultúru  Vysvetliť potrebu socializácie ľudskej bytosti  Charakterizovať fázy socializácie  Charakterizovať sociálny status  Vymenovať a charakterizovať druhy sociálneho statusu  Definovať sociálnu rolu  Poznať svoj sociálny status a sociálnu rolu | Osobný a sociálny rozvoj |
|  | Cvičenia  Sociálna skupina, znaky sociálnej skupiny  Druhy sociálnych skupín  Sociálne vzťahy v skupinách | sociálna skupina  znaky sociálnej skupiny  malé a veľké sociálne skupiny  formálne a neformálne sociálne skupiny  sociálne vzťahy, štruktúra skupiny, komunikácia, predsudky | Charakterizovať sociálnu skupinu  Vymenovať znaky sociálnej skupiny  Vymenovať a charakterizovať druhy sociálnych skupín  Poznať sociálne vzťahy v skupinách  Uviesť dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín | Multikultúrna výchova |
|  | Cvičenia a opakovanie  Rodina ako sociálna skupina  Manželstvo a typy rodinnej výchovy | funkcie a typy rodiny  typy manželstva, rodinná výchova | Charakterizovať funkcie a typy rodiny a rodinnej výchovy |  |
|  | Škola ako sociálna skupina  Sociálne fenomény  Sociálne problémy extrémizmus | školský zákon, školský poriadok  rola učiteľa, rola žiaka  práva a povinnosti žiaka  normy správania, základné ľudské hodnoty, deviácia, kriminalita  extrémizmus  tolerancia a intolerancia  xenofóbia | Poznať školský zákon, školský poriadok, rolu učiteľa a žiaka  Poznať práva a povinnosti žiaka  Objasniť podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti – deviácia, kriminalita, extrémizmus, šikanovanie | Osobný a sociálny rozvoj |
|  | Šikanovanie  Systematizácia a opakovanie | šikanovanie |  |  |
| **Človek ako občan**  (17 hod.) | Štát – charakteristika  Znaky štátu  Funkcie štátu | Vznik štátu  Znaky štátu  Funkcie štátu (vonkajšie a vnútorné) | Vedieť čo je štát  Poznať príčiny vzniku štátu  Vedieť vymenovať a charakterizovať znaky štátu  Vedieť vymenovať a charakterizovať funkcie štátu |  |
|  | Formy štátu  Politický režim  Právny štát  Ústava SR | Formy štátu  Občianska spoločnosť  Právny štát  Základné práva a povinnosti občanov  Ústava SR | Vedieť rozdeliť formy štátu podľa formy vlády, politického režimu a územnoorganizačného členenia  Vedieť čo je právny štát  Vedieť vymenovať a charakterizovať základné znaky právneho štátu  Vedieť vysvetliť funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje | Multikultúrna výchova |
|  | Štátna moc  Zákonodarná moc  Výkonná moc  Súdna moc | Rozdelenie štátnej moci  Právomoci parlamentu, vlády, prezidenta  Úloha súdov a prokuratúry | Vedieť objasniť príčiny rozdelenia štátnej moci v SR na tri nezávislé zložky  Vedieť porovnať funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR |  |
|  | Demokracia  Politický systém  Politické strany a politické hnutia  Voľby a princípy volebného práva | Princípy demokratického riadenia spoločnosti  Participácia občana na chode spoločnosti  Verejná správa  Samospráva | Vedieť charakterizovať podstatu demokracie  Vedieť porovnať na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti  Vedieť uviesť príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štáte  Ovládať praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi Vedieť charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb  Správať sa zodpovedne - v zmysle hesla „Neznalosť zákona neospravedlňuje“ | Osobný a sociálny rozvo**j** |
|  | Voľby v SR  Systematizácia a opakovanie | Volebný systém v SR | Vedieť vysvetliť volebný systém |  |

**Metódy a formy práce v 2. ročníku**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Ľudské práva a základné slobody | * informačnoreceptívna – výklad * reproduktívna – riadený rozhovor * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * brainstorming (burza nápadov) * frontálna výučba * práca s internetom * práca s knihou * skupinová práca |
| Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd | * informačnoreceptívna – výklad * reproduktívna – riadený rozhovor * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * brainstorming (burza nápadov) * frontálna výučba * práca s internetom * práca s knihou * skupinová práca * situačné metódy * inscenačné metódy * diskusie |

**Požiadavky na výstup z 2. ročníka**

Žiak

* vie rozlíšiť ľudské práva a občianske práva
* vie vysvetliť poslanie jednotlivých generácií ľudských práv
* dokáže pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach
* vie obhájiť svoje práva a rešpektuje ľudské práva druhých ľudí
* vie charakterizovať orgány ochrany práv a slobôd v SR
* vie charakterizovať prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete
* v prípade porušenia práv spotrebiteľa ovláda základné praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva
* vie pracovať s Ústavou SR

**Rozpis osnov občianska náuka - 2.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický**  **celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **1. Ľudské práva a základné slobody**  (16 hodín) | Úvod do problematiky predmetu  Filozofia ľudských práv  Ľudské práva  Občianske práva | Ľudské a občianske práva a slobody  Podstata a zmysel ľudských práv a slobôd  Prirodzené práva  Občianske práva | Vedieť rozlíšiť ľudské práva a občianske práva | Osobný a sociálny rozvoj |
|  | Druhá hlava Ústavy SR  Práca s Ústavou SR  Prvá generácia ľudských práv  Druhá generácia ľudských práv | Ústava SR  Generácie ľudských práv  Politické práva  Sociálne, hospodárske a kultúrne práva  Práva solidarity | Vedieť pracovať s Ústavou SR  Vedieť vysvetliť poslanie jednotlivých generácií ľudských práv |  |
|  | Tretia generácia ľudských práv  Medzinárodný systém ochrany ľudských práv  Vnútroštátny systém ochrany ľudských práv | Analýza ľudských práv  Systém ochrany ľudských práv  Deklarácia, zmluva, dohovor  OSN, Rada Európy  Všeobecná deklarácia ľudských práv  ombudsman | Dokázať pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach | Multikultúrna výchova |
|  | Práca s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach  Práva dieťaťa | Deklarácia práv dieťaťa  Dohovor o právach dieťaťa  Oprávnenia a povinnosti jednotlivcov | Vedie obhájiť svoje práva a rešpektuje ľudské práva druhých ľudí |  |
|  | Práva a povinnosti  Cvičenia  Systematizácia a opakovanie | Práva a povinnosti  Školský poriadok | Poznať školský poriadok | Osobný a sociálny rozvoj |
| **2. Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd**  (17 hod.) | Vnútroštátne prostriedky na ochranu práv a slobôd v SR  Polícia  Prokuratúra | orgány ochrany práv a slobôd v SR – polícia, advokácia, súdy, | Vedieť charakterizovať orgány ochrany práv a slobôd v SR |  |
|  | Súdy – rozdelenie, sídlo  Advokácia  Notárstvo  Mediácia  Ombudsman | notárstvo, mediácia  ombudsman |  |  |
|  | Rada Európy – vznik, sídlo, úlohy  Európsky súd pre ľudské práva – sídlo, úlohy  OSN – ciele, sídlo, história  OSN – hlavné orgány a ich činnosť | Prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete – OSN, RE, Európsky súd pre ľudské práva | Vedieť charakterizovať prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete | Osobný a sociálny rozvoj |
|  | Reklamácia tovaru – odstrániteľné a neodstrániteľné chyby  Postup pri reklamácii tovaru | Práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa  Reklamácia | Vysvetliť rozdiel medzi  odstrániteľnými a neodstrániteľnými chybami tovaru |  |
|  | Právna úprava ochrany spotrebiteľa – štátne skúšobne  Slovenská obchodná inšpekcia, spotrebiteľské združenia  Opakovanie učiva | Štátne skúšobne  SOI | Ovládať v prípade porušenia práv spotrebiteľa základné praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva |  |

**BIOLÓGIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** |  |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 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:**

Cieľom predmetu je v nadväznosti na biológiu na základnej škole poskytnúť žiakom kompetencie, ktoré im umožnia správne chápať a vysvetľovať prírodu ako celok a prírodné javy i procesy vo vzájomných súvislostiach. Poskytne žiakovi možnosť získania návykov a osobných rozhodnutí potrebných pre zachovanie svojho zdravia. Smeruje k tomu, aby sa žiaci naučili chápať prírodu ako zdroj trvalo udržateľného života na Zemi a vedeli aplikovať získané kompetencie v osobnom živote. Formuje ekologické myslenie, cítenie a postoje žiakov, podieľa sa na tvorbe novej hierarchie hodnôt z aspektu trvalo udržateľného rozvoja.

Predmet plní úlohu všeobecnovzdelávacieho predmetu, ako aj úlohu prípravného predmetu pre odborné vzdelávanie.

Program je koncipovaný tak, aby bolo možné čo najviac využívať moderné didaktické formy, metódy a prostriedky, ktoré okrem maximálnej názornosti, podporujú samostatnosť a kreativitu žiakov pri práci s informáciami a rozvíjajú schopnosť poznatky aplikovať.

**Obsah** predmetu vychádza zo vzdelávacej oblasti Človek a príroda. Predmet biológia svojim obsahom podáva žiakom základy biológie a nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja a rozširuje ho. Jeho obsah je rozčlenený do troch tematických celkov.

**2. Ciele učebného predmetu:**

* prehĺbiť a do širších súvislostí rozvinúť poznanie podstaty biologických zákonitostí a ich význam pre ochranu životného prostredia a zdravie človeka
* formovať pozitívne postoje k prírode a k zdraviu človeka

Kompetencie:

Žiaci

* získajú ucelenú predstavu o živej prírode ako výsledku vzájomného pôsobenia všetkých zložiek,
* porozumejú prírodným javom, procesom a objektom vo vzájomných súvislostiach,
* správne interpretujú informácie o živej prírode,
* využijú osvojené postupy pre ovplyvňovanie svojho zdravia,
* identifikujú kľúčové pojmy,
* dokážu aplikovať vedomosti o zdraví a chorobe v osobnom živote,
* reálne posúdia dôsledky existujúcich vedeckých objavov,
* dokážu prezentovať výsledky svojej práce ústnou i písomnou formou,
* nadobudnú spôsobilosť realizácie projektov v oblasti ochrany životného prostredia a zdravia človeka.

**Metódy a formy práce:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Biológia | * reproduktívna – riadený rozhovor * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * práca s knihou * skupinová práca žiakov * Brainstorming (burza nápadov) * práca s internetom |
| Človek a jeho zdravie | * reproduktívna – riadený rozhovor * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * práca s knihou * práca s internetom |
| Človek a životné prostredie | * reproduktívna – riadený rozhovor * heuristická – rozhovor, riešenie úloh * práca s knihou * skupinová práca žiakov * Brainstorming (burza nápadov) * práca s internetom |

**Spôsoby hodnotenia:**

Na záver tematického celku skúšanie formou testov a ústne skúšanie priebežne na každej hodine.

Počet písomných odpovedí podľa počtu tematických celkov.

Počet ústnych odpovedí minimálne raz za polrok.

Stupnica hodnotenia pre písomné testy:

100% - 90% - výborný

89% - 70% - chválitebný

69% - 50% - dobrý

49% - 30% - dostatočný

29% - 0% - nedostatočný

Hodnotenie samostatných prác a projektov.

**Požiadavky na výstup z 1. ročníka**

1. vedieť definovať a objasniť základné biologické pojmy a procesy ,
2. poznať zákonitosti fungovania ľudského organizmu,
3. vyjadriť schematicky hierarchické vzťahy medzi organizmami,
4. vedieť popísať príznaky bežných ochorení človeka,
5. poznať zásady prevencie v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných
6. ovládať princípy zdravého životného štýlu
7. vedieť charakterizovať globálne problémy na Zemi a navrhnúť spôsoby ich riešenia
8. schopnosť vyhľadávať ekologické informácie v literatúre a informačných médiách, pracovať s informáciami.
9. schopnosť využívať informačné a komunikačné technológie a prostriedky pri získavaní a spracúvaní informácií
10. schopnosť prezentovať spracované informácie

**Obsah školského programu predmetu biológia :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ročník** | **Prehľad tematických celkov** | **počet hodín** |
| **1.**  33 hodín | Biológia | 15 |
| Človek a jeho zdravie | 10 |
| Človek a životné prostredie | 8 |

**Rozpis osnov biológia - 1.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický**  **celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Biológia** | **Bunka**  **Pletivá**  **Tkanivá**  **Orgán, orgánová sústava, organizmus**  **Výživa organizmov**  **Dýchanie a fotosyntéza**  **Vylučovanie**  **Rozmnožovanie**  **Rast a vývin**  **Mikroorganizmy**  **Rastliny**  **Živočíchy**  **Huby** | * rastlinná a živočíšna bunka * bunkové organely * typy pletív (krycie, vodivé, základné) * epitelové, spojivové, svalové, nervové * orgány rastlín a živočíchov * orgánové sústavy * organizmus * autotrofné a heterotrofné organizmy * dýchanie, dýchacie plyny * fotosyntéza * obličky, tvorba moču * pohlavné a nepohlavné rozmnožovanie * rast organizmov, ontogenetický vývin * vírusy, baktérie * nižšie a vyššie rastliny * jednobunkovce a mnohobunkové živočíchy   rozdelenie húb | * objasniť rozdiel v štruktúre rastlinnej a živočíšnej bunky * porovnať jednotlivé pletivá z hľadiska štruktúry a funkcie * poznať a vedieť charakterizovať jednotlivé typy tkanív * vyjadriť schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadania organizmov * porovnať rôzne spôsoby výživy organizmov * vysvetliť zákonitosti dýchania a fotosyntézy * úloha vylučovacej sústavy v procese homeostázy organizmov * poznať zákonitosti ontogenetického vývinu * porovnať vírusy a baktérie a ich význam pre človeka * poznať rozdelenie rastlín * poznať základné skupiny živočíchov   -poznať význam húb pre človeka |  |
| **Človek a jeho zdravie** | **Výživa človeka**  **Zdravý životný štýl**  **Zdravie a choroba**  **Civilizačné choroby**  **Psychoaktívne látky**  **Prevencia** | * zdravá výživa * odpočinok, relaxácia, regenerácia, zdravý životný štýl * zdravie * najčastejšie ochorenia človeka, prevencia * srdcovo-cievne ochorenia,   rakovina, alergie, obezita,  cukrovka, AIDS   * drogy a závislosti * preventívne prehliadky, očkovanie | * poznať správne stravovacie návyky a zlozvyky * vedieť vytvoriť správny režim dňa * rozpoznať príznaky najbežnejších ochorení človeka * poznať príčiny civilizačných ochorení a možnosti prevencie * uplatňovať preventívne spôsoby správania v súvislosti s poškodzovaním svojho zdravia * poznať význam prevencie pre zdravie človeka | Ochrana človeka a zdravia  Ochrana človeka a zdravia  Ochrana človeka a zdravia |
| **Človek a životné prostredie** | **Životné prostredie**  **Populácie**  **Ekosystém**  **Znečistenie životného prostredia**  **Ochrana prírody** | * abiotické faktory prostredia * vzťahy medzi populáciami * ekosystém, potravové reťazce * znečistenie ovzdušia, vody, pôdy * globálny charakter devastácie prostredia * význam ochrany prírody * príčiny, prejavy a dôsledky narušenia prirodzenej rovnováhy ekosystému * veľkoplošné a maloplošné chránené územia * zákon o ochrane prírody a krajiny * chránené druhy rastlín a živočíchov | * vedieť charakterizovať abiotické faktory prostredia * poznať pozitívne a negatívne vzťahy medzi populáciami * vedieť na príkladoch dokumentovať jednotlivé potravové reťazce * navrhnúť preventívne opatrenia na zachovanie zdravého životného prostredia * poznať význam ochrany prírody * poznať význam prírodného prostredia a typy prírodných zdrojov * poznať veľkoplošné a príklady maloplošných chránených území na Slovensku * vedieť sa orientovať v zákone o ochrane prírody | Enviromentálna výchova  Enviromentálna výchova  Enviromentálna výchova |

**CHÉMIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý**  **1, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **66** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**1. Charakteristika učebného predmetu**

Obsah výučby v predmete chémia vychádza zo vzdelávacej oblasti *„Človek a príroda“* ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II.

Predmet chémia v učebnom odbore 6445 H kuchár svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o všeobecnej chémii, periodickej sústave prvkov, chemickom názvosloví prvkov a zlúčenín, chemických zlúčeninách a ich chemickej väzbe, základoch organickej chémie a biochémie a vzťahu chémie k metabolickému procesu živých organizmov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu chémia patria aj chemické experimenty a laboratórne cvičenia, pre ktoré má škola vytvorené dobré materiálno-technické a priestorové vybavenie.

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

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

Predmet chémia je veľmi úzko previazaný s predmetom potraviny a výživa takmer vo všetkých jeho tematických celkoch.

Chémia v rámci medzipredmetových vzťahov úzko spolupracuje aj s ekológiou. Okrem rozvíjania pozitívneho vzťahu k prírodným vedám sú prírodovedné poznatky interpretované ako neoddeliteľná a nezastupiteľná súčasť kultúry ľudstva. V procese vzdelávania sa má žiakom sprostredkovať poznanie, že neexistujú bariéry medzi jednotlivými úrovňami organizácie prírody a odhaľovanie jej zákonitostí je možné len prostredníctvom koordinovanej spolupráce všetkých prírodovedných odborov.

**2. Ciele učebného predmetu:**

Počas výučby chémie žiaci získajú a rozšíria si informácie o stavbe, zložení a vytvorení hmoty, odbornom zaobchádzaní s chemickými látkami, o chemických reakciách. Oboznámia sa s významom chemickej vedy, chemického priemyslu, dôležitostí povolaní v oblasti chémie a ich významu pre spoločnosť, hospodárstvo a prírodu. Budú podporovaní v tom, aby rozumne zaobchádzali s prírodnými zdrojmi, chemikáliami, aby svoje poznatky overovali formou experimentov.

Dôraz sa kladie najmä na súvislosti s ostatnými prírodovednými predmetmi a na základný vplyv chemických dejov na životné prostredie.

Cieľom vyučovania chémie je v maximálne možnej miere prispieť k splneniu všeobecných

cieľov vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií prostredníctvom obsahu učiva chémie.

Cieľom vyučovania chémie je predovšetkým formovanie a rozvoj tvorivých schopností žiakov.

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

*Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti*

* sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
* vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,
* kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
* správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

*Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti*

* rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
* osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
* hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

*Schopnosti riešiť problémy*

* rozpoznávať problémy v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie, experimentovanie, matematické prostriedky, grafické prostriedky a pod.),
* vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich chemickom 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 chemického 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 chemických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

*Spôsobilosti využívať informačné technológie*

* získavať informácie v priebehu ich chemického 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.

*Spôsobilosť byť demokratickým občanom*

* formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
* preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

**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 – laboratórne práce, 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, chemický software, využívanie internetu. Pri sprístupňovaní málo názorných častí učiva využívať názorné pomôcky, tabuľky, modely chemických látok, video a animácie.

**Základné formy vyučovania:** frontálna práca, individuálne zamestnanie žiakov, skupinová práca, práca s knihou, exkurzia, laboratórne cvičenie

**4. Spôsoby hodnotenia**

Žiak bude z vyučovacieho predmetu chémia hodnotený priebežne z rozsahu učiva , ktorú určujú vedomostné štandardy.

**a) hodnotenie známkou**

• ústne a frontálne skúšanie z teoretických poznatkov a ich aplikácií pri riešení kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh

• aktivita

•  realizácia laboratórneho pokusu

**b) hodnotenie % a bodmi**

• laboratórne práce

• prezentácie

• referáty

• projekty

**c) slovné hodnotenie s motivačnými prvkami**

• aktivita na hodine

• kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť

Vo **výslednej** klasifikácii z predmetu chémia 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 v prírodovedných predmetoch a jeho schopnosť uplatňovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení konkrétnych úloh,

c) schopnosť kooperácie a komunikácie pri riešení problémových úloh v skupine.

**5. Obsah školského vzdelávacieho programu:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ročník** | **Prehľad tematických celkov** | **Počet hodín** |
| **1.**  **(33)** | Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov | 5 |
| Základy názvoslovia anorganických látok | 4 |
|  | Chemická väzba a štruktúra látok | 2 |
|  | Zmesi a roztoky | 6 |
|  | Chemické reakcie | 7 |
|  | Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote | 9 |
| **2.**  **(33)** | Charakteristika a rozdelenie organických látok | 15 |
| Biolátky | 18 |

**6. Učebnicové zdroje:**

# Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania

Jaroslav Blažek, Ján Fabini

Schválilo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky dňa 18. 2. 1993

pod číslom 2306/1983 - 21 ISBN 80-10-00783-8 ako učebnicu

**Doplnková literatúra:**

**Chémia I. v kocke pre stredné školy, obecná a anorganická chémia, výpočty v odboru chémie**

Bohumír Kotlík, Kvetoslava Ružičková

Vydavateľstvo FRAGMENT, 1996 ISBN 80-88876-96-5

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

Každý žiak na konci 1. ročníka by mal:

1. vedieť napísať vzorce vybraných anorganických zlúčenín
2. vedieť názov jednoduchej anorganickej zlúčeniny na základe jej vzorca
3. opísať zloženie atómu, určiť protónové čísla prvkov z periodickej sústavy prvkov
4. poznať znenie periodického zákona,vedieť opísať periodickú tabuľku prvkov
5. vedieť pomenovať základné laboratórne pomôcky
6. vedieť popísať zloženie roztokov a pripraviť roztok požadovaného zloženia
7. vedieť vykonať jednoduché chemické výpočty
8. rozumieť základným typom chemických reakcií, poznať ich úlohu v prírode

a v každodennom živote, vedieť určiť reaktanty a produkty z danej chemickej

reakcie

1. poznať charakteristiku, vlastnosti a použitie vybraných anorganických látok a ich zlúčenín

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov | Informačno-receptívna  Analyticko - syntetická  Brainstorming  Metóda demonštrovania a pozorovania  Práca s knihou, chem.tabuľkami  Využitie IKT |
| Základy názvoslovia anorganických látok | Informačno-receptívna  Analyticko - syntetická  Brainstorming  Práca s knihou, chem.tabuľkami  Využitie IKT |
| Chemická väzba a štruktúra látok | Informačno-receptívna  Analyticko - syntetická  Brainstorming  Metóda demonštrovania a pozorovania  Práca s knihou, chem.tabuľkami  Využitie IKT |
| Zmesi a roztoky | Informačno-receptívna  Analyticko - syntetická  Brainstorming  Laboratórne cvičenia  Práca s knihou, chem.tabuľkami, využitie IKT |
| Chemické reakcie | Informačno-receptívna  Analyticko - syntetická  Brainstorming  Laboratórne cvičenia  Práca s knihou, chem.tabuľkami  Využitie IKT |
| Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote | Informačno-receptívna  Analyticko - syntetická  Brainstorming  Metóda demonštrovania a pozorovania  Práca s knihou, chem.tabuľkami  Využitie IKT |

**8. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**CHÉMIA 1.ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov**  **(5)** | Zloženie a štruktúra atómu  Atómové jadro, nukleóny  Názvy a značky chem. prvkov  Periodická tabuľka prvkov (PSP) | Atóm, atómové jadro, časticové zloženie látok, zloženie a štruktúra atómov  Protóny, protónové číslo, neutróny, nukleóny, stavba atómu  Názvy a značky chem. prvkov  Periodický zákon, PTP, alkalické kovy, halogény, vzácne plyny , kovy, nekovy | • vedieť opísať stavbu atómu  • poznať názvy a značky vybraných prvkov  • poznať a popísať PSP  • vymenovať praktické príklady,   1. ktoré potvrdzujú časticové 2. zloženie látok   • vysvetliť časticové zloženie látok  • • vymenovať základné stavebné  Č častice látok  p• poznať základné stavebné častice  a atómu  v• vyhľadať v PSP konkrétne prvky  • • vymenovať názvy a značky  V vybraných chemických prvkov (H, O,  S, N, P, C, Si, Al, F, Cl, Na, K, Mg,  Ca, Fe, Cu, Ag, Au, Pt, Ge, Sn, Pb, He,  Zn, W)  • • zaradiť konkrétne prvky v PTP  medzi kovy resp. nekovy |  |
| **Základy názvoslovia anorganických látok (4)** | Atómový obal, elektróny  Názvoslovie binárnych zlúčenín a hydroxidov  Názvoslovie kyselín  Názvoslovie solí | Elektrónový obal atómu , elektróny  Oxidy, halogenidy, hydroxidy, oxidačné číslo, chemický vzorec, chemická zlúčenina  Bezkyslikaté a kyslikaté kyseliny  Sírany, dusičňany, uhličitany | • vedieť zloženie elektrónového obalu  • poznať názvy a značky ďalších chemických prvkov podľa zamerania učebného odboru a požiadaviek odborných predmetov  • určiť oxidačné čísla atómov prvkov  v oxidoch a halogenidoch  • vedieť názvy a vzorce vybraných halogenidov, oxidov, kyselín a hydroxidov, napr: H2O, CO, CO2, N2O5, SO2, SO3, CaO, HCl, HNO3, H2SO4, H2CO3, NaOH, KOH, Ca(OH)2, NaCl, NaNO3, CuSO4, CaCO3, NaCl, KCl |  |
| **Chemická väzba a štruktúra látok**  **(2)** | Precvičovanie názvoslovia  Vznik chemickej väzby  Jednoduchá, dvojitá, trojitá väzba  Kovalentná väzba- polárna  a nepolárna | Precvičovanie názvoslovia  Vznik chemickej väzby, príčiny vzniku chemických väzieb, molekula, kovalentná väzba, nepolárna väzba, polárna väzba, jednoduchá väzba, násobná väzba (dvojitá, trojitá). | • poznať názov podľa vzorca  • rozlišovať a vedieť používať pojmy: chemický prvok, zlúčenina, atóm, molekula  • zdôvodniť príčiny vzniku chemickej väzby  • vymenovať príklady molekúl, v ktorých sa nachádzajú jednoduché, dvojité alebo trojité väzby (H2, O2, N2)  • určiť počet a druh atómov v jednoduchých molekulách |  |
| **Zmesi a roztoky**  **(6)** | Látky – klasifikácia  Zmesi  Roztoky | |  | | --- | | Látka , chemicky čistá látka, zlúčenina, |   Skupenstvo látky (tuhé, kvapalné, plynné)  Zmes (homogénna, heterogénna)  Roztok, rozpúšťadlo, rozpustená látka. | |  | | --- | | 1. • vymenovať po dva príklady chemicky 2. čistej látky a zmesi |   • rozčleniť skupiny látok na chemicky čisté látky a zmesi  • rozlíšiť rozpustenú látku a rozpúšťadlo  • klasifikovať roztoky podľa skupenstva |  |
|  | Metódy oddeľovania zložiek zo zmesí  LC – Bezpečnosť práce v chemickom laboratóriu, základné laboratórne pomôcky  LC – filtrácia, destilácia | Spôsoby oddeľovania zložiek zmesí (destilácia, filtrácia, usadzovanie, kryštalizácia), bezpečnosť práce v chemickom laboratóriu, základné laboratorně pomôcky, základné laboratórne operácie | • navrhnúť vhodný spôsob oddelenia zložiek konkrétnej zmesi (destilácia, filtrácia, usadzovanie, kryštalizácia, sublimácia)  • vedia používať ochranné pomôcky – okuliare, rukavice, ochranný štít  • aplikovať zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu, základné piktogramy (napr. žieravina, horľavina) • dodržiavať zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu a v praxi  • opísať pomôcky používané pri vykonaných laboratórnych prácach  • opísať deje sprevádzajúce pokus | Ochrana života  a zdravia |
| **Chemické reakcie**  **(7)** | Zápisy chem. reakcií, chemická reakcia a rovnica  Chemický rozklad a zlučovanie  Termochemické reakcie  Chemická kinetika | Chemická reakcia, reaktanty, produkty, schéma chemickej reakcie,  Chemická rovnica, chemický rozklad, chemické zlučovanie  Energetické zmeny pri chemických reakciách,  Rýchlosť chemických reakcií, faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií (koncentrácia reaktantov, teplota, katalyzátor, veľkosť povrchu tuhých látok). | • uviesť príklady chemických reakcií z bežného života  • rozlišit reaktanty a produkty  • zapísať rovnicu reakcie na základe slovného popisu chemickej reakcie (iba s využitím látok, ktorých názvy a vzorce poznajú)  • rozlíšiť na príkladoch reakcie chemického rozkladu a chemického zlučovania  • vymenovať príklady reakcií, pri ktorých sa energia uvoľňuje a pri ktorých sa energia spotrebuje s dôrazom na bežný život  • vymenovať príklady pomalých a rýchlych reakcií  • jednoducho zdôvodniť vplyv teploty, množstva reaktantov,  plošného obsahu reaktantov (v tuhom skupenstve) a katalyzátora na rýchlosť chemických reakcií s dôrazom na bežný život | Enviromentálna výchova |
|  | Kyseliny, zásady  Stupnica pH, indikátory  LC – Určovanie pH roztokov | Stupnica pH, kyslý, neutrálny a zásaditý roztok, kyselina, zásada, indikátor  Určovanie pH roztokov | • opísať stupnicu pH, jej význam a použitie  • vymedziť hodnoty pH, pre ktoré je vodný roztok kyslý, neutrálny  a zásaditý  • rozdeliť experimentálne roztoky na kyslé, neutrálne a zásadité |  |
| **Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote (9)** | Vodík  Halogény  Kyslík, síra | Vlastnosti, výroba a použitie vodíka Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný  Vlastnosti, výroba a použitie kyslíka, síra, kyselina sírová, sírany | • vymenovať vlastnosti anorganických látok (tvrdosť, pevnosť, rozpustnosť, elektrická a tepelná vodivosť, farba, teplota varu a topenia)  • tvoriť chemické vzorce a názvy anorganických zlúčenín  • vymenovať vzorce látok s názvom: sóda, sóda bikarbóna, pálené vápno, hasené vápno, vápenec, kamenná soľ  • charakterizovať vybrané prvky (H2,O2, N2, S, C, halogény) a anorganické zlúčeniny (CO, CO2, SO2, SO3, CaO, HCl, HNO3, H2SO4, H2CO3, NaOH, Ca(OH)2, NaCl,  • zhodnotiť využitie uvedených vybraných prvkov a anorganických zlúčenín v odbornej praxi a bežnom živote | Enviromentálna výchova |
|  | Dusík  Uhlík  Kovy, výroba kovov | Vlastnosti, výroba a použitie dusíka, dusičňany, priemyselné hnojivá a ich vplyv na životné prostredie  Diamant, grafit – vlastnosti a použitie, uhličitany  Kovy, výroba kovov | • posúdia vybrané prvky a anorganické zlúčeniny z hľadiska vplyvu na zdravie a životné prostredie (skleníkový efekt, kyslé dažde, ozón  • vymenovať všeobecné vlastnosti kovov  • overiť jednoduchými pokusmi vlastnosti kovov |  |
|  | Alkalické kovy  Prechodné kovy | Sodík – vlastnosti, použitie, zlúčeniny  Korózia kovov, zliatiny | • vysvetliť podstatu korózie a opíšu jej dôsledky  • vymenovať metódy ochrany kovov pred koróziou  • opísať význam niektorých kovov (Na, Fe, Cu, Zn, Mg) z hľadiska ich vplyvu na ľudský organizmus   1. • vymenovať kovové prvky, alebo zliatiny, ktoré sa používajú pri výrobe vodičov, šperkov, mincí, stavebných konštrukcií, súčastí automobilov, stavbe lietadiel, spájaní kovov, výrobe vláken do žiaroviek, ochrane ocele pred koróziou |  |

**Požiadavky na výstup z 2. ročníka**

Každý žiak na konci 2. ročníka by mal:

* poznať význam organickej chémie a biochémie
* vedieť rozdelenie uhľovodíkov
* poznať vlastnosti najdôležitejších alkánov, alkénov, alkínov a arénov
* poznať vplyv freónov na životné prostredie
* vedieť opísať vlastnosti, rozdelenie a zloženie lipidov, sacharidov a bielkovín
* poznať biologický význam lipidov, sacharidov a bielkovín
* poznať zdroje vybraných vitamínov a ich hypovitaminózu

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Charakteristika a rozdelenie organických látok | Informačno-receptívna  Analyticko - syntetická  Brainstorming  Metóda demonštrovania a pozorovania  Práca s knihou, chem.tabuľkami  Využitie IKT |
| Biolátky | Informačno-receptívna  Brainstorming  Metóda demonštrovania a pozorovania  Laboratórne cvičenia  Práca s knihou, chem.tabuľkami  Využitie IKT |

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**CHÉMIA 2.ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Charakteristika a rozdelenie organických látok**  **(15)** | Predmet organickej chémie  Zloženie organických zlúčenín  Chemická väzba v molekulách org. zlúčenín  Vzorce organických zlúčenín | Vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín  Prvkové zloženie organických látok  Typy väzieb, jednoduchá, dvojitá a trojitá väzba  Štruktúrny, racionálny a sumárny vzorec |  vedieť definovať predmet organická chémia   vysvetliť prvkové zloženie organických látok  vysvetliť vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín   tvoriť jednoduché chemické vzorce a názvy organických zlúčenín | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
|  | Klasifikácia organických zlúčenín  Klasifikácia uhľovodíkov  Alkány | Acyklické, cyklické, nasýtené, nenasýtené uhlíkové reťazce  Alkány, alkény, alkíny, arény  Homologický rad alkánov, metán, propán, bután – vlastnosti, použitie | ovládať základné princípy názvoslovia organických látok   poznať klasifikáciu uhľovodíkov, ich zdroje, charakteristiku a použitie   zhodnotiť využitie významných zástupcov jednoduchých organických zlúčenín v bežnom živote a v danom odbore vzdelávania   rozdelit uhľovodíky podľa druhu uhlíkového reťazca (otvorený – uzavretý reťazec) a podľa typu väzieb v molekulách |  |
|  | Alkény  Alkíny  Aromatické uhľovodíky | Etylén – vlastnosti, použitie  Acetylén – vlastnosti, použitie  Benzén, toulén – vlastnosti, použitie | vymenovať najdôležitejšie použitie uhľovodíkov: metán, etán, propán, bután, heptán, izooktán, etén, acetylén, butadién, 2-metylbuta-1,3-dién   zaradiť jednotlivé uhľovodíky (napr. metán, propén, butadién, acetylén) medzi alkány, alkény, alkadiény a alkíny   vymenovať a zapísať vzorce prvých 10 alkánov, prvých 4 alkénov, prvých 3 alkínov a prvých 2 alkadiénov |  |
|  | Prírodné zdroje uhľovodíkov, ropa, uhlie, zemný plyn  Alternatívne zdroje uhľovodíkov | Prírodné zdroje uhľovodíkov, ropa,  uhlie, zemný plyn  Alternatívne zdroje uhľovodíkov |  vymenovať prírodné zdroje uhľovodíkov (uhlie, ropa, zemný plyn), spôsob ich získavania a využitia, alternatívne zdroje energie (bioplyn) | Environmentálna výchova |
| Biolátky(18) | Zhrnutie učiva  Význam biochémie  Chemické zloženie živých sústav | Zhrnutie učiva  Miesto biochémie v systéme chemických vied  Zloženie živých sústav |  vedieť vysvetliť miesto biochémie v systéme chemických vied  poznať chemické zloženie živých sústav |  |
|  | Biogénne prvky  Biogénne zlúčeniny  Chémia prírodných látok  Lipidy | Biogénne prvky  CO2, H2O, NH3  Fotosyntéza, prírodné látky  Lipidy – charakteristika, vlastnosti |  vedieť charakterizovať biogénne prvky a biogénne zlúčeniny   uviesť zloženie, výskyt a význam najdôležitejších prírodných látok |  |
|  | Tuky a oleje  LC - skúmanie vlastnosti lipidov  Sacharidy | Tuky a oleje  Skúmanie vlastnosti lipidov  Sacharidy – charakteristiky, delenie |  opísať vlastnosti tukov (rozpustnosť vo vode a v alkohole, pôsobenie svetla na tuky)   roztriediť tuky podľa zloženia, skupenstva a pôvodu (výskytu)  opísať vplyv rastlinných a živočíšnych tukov na ľudský organizmus | Ochrana života  a zdravia |
|  | Mono – di – sacharidy  LC - skúmanie vlastnosti sacharidov  Bielkoviny | Sacharidy – charakteristiky, delenie  Fruktóza, glukóza, sacharóza, laktóza  Skúmanie vlastnosti sacharidov  Bielkoviny – charakteristika, zloženie | |  | | --- | |  opísať výskyt, vlastnosti a možnosti  využitia sacharidov (glukóza, fruktóza,  sacharóza, škrob, celulóza)   vedieť opísať vlastnosti, zloženie,  klasifikáciu a biologický význam  bielkovín  k uviesť príklady zdrojov rastlinných  ži a živočíšnych bielkovín | |  |
|  | LC - skúmanie vlastnosti bielkovín  Vitamíny rozpustné vo vode  Vitamíny rozpustné v tukoch | Skúmanie vlastnosti bielkovín  Vitamíny rozpustné vo vode  Vitamíny rozpustné v tukoch |  vedieť opísať vlastnosti, klasifikáciu a význam vitamínov   poznať zdroje vybraných vitamínov a ich hypovitaminózu,  • vysvetliť pojmy avitaminóza, hypovitaminóza, hypervitaminóza | Tvorba projektu  a prezentačné  zručnosti |
|  | Enzýmy  Hormóny  Zhrnutie učiva | Enzýmy  Hormóny  Zhrnutie učiva | • charakterizovať pojem enzým z hľadiska všeobecných vlastností, výskytu a významu a opísať ich význam pre človeka  • poznať a vedieť charakterizovať hormóny v ľudskom tele a opísať  ich význam pre človeka |  |

**MATEMATIKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Názov VP** | Vzdelávací program pre žiakov so sluchovým postihnutím stredné vzdelávanie |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí, štvrtý**  **1, 1, 1, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **129** |
| **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. Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí disponovať stanovenými výkonovými štandardami a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardami.

Prehľad výkonových štandardov:

* Využívať matematické poznatky v praktickom živote a v situáciách, ktoré súvisia s matematikou
* Numericky počítať, používať a premieňať matematické a fyzikálne jednotky (dĺžka, hmotnosť, čas, objem, povrch, rovinný uhol, rýchlosť, mena a pod.)
* Matematizovať jednoduché reálne situácie, využívať matematický model a vyhodnotiť výsledok riešenia vo vzťahu k realite
* Skúmať a riešiť matematické problémy
* Orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.

Prehľad obsahových štandardov:

**1.Operácie s reálnymi číslami**

**2.Výrazy a ich úpravy**

**3.Riešenie rovníc a nerovníc**

**4.Funkcie**

**5.Planimetria**

**6.Výpočet povrchov a objemov**

**7.Práca s údajmi**

Popis obsahových štandardov:

**1.Operácie s reálnymi číslami**

Cieľom vzdelávania sú aritmetické operácie s prirodzenými, celými číslami a racionálnymi. Žiak sa zdokonaľuje v rôznych zápisoch racionálneho čísla, aritmetických operáciách so zlomkami a desatinnými číslami*.* Žiaci si osvojujú postupy pri zaokrúhľovaní desatinných čísel, znázorňovaní reálnych čísel na číselnej osi. Zvyšujú svoje praktické zručnosti a vedomosti pri určovaní percenta a percentovej časti, druhej mocniny a odmocniny čísla za pomoci kalkulátora, používať trojčlenku a riešiť praktické úlohy, vykonáva počtové operácie s mocninami.

**2.Výrazy a ich úpravy**

V rámci vzdelávania žiaci vykonávajú matematické operácie s mnohočlenmi (sčítanie, odčítanie, násobenie) a lomenými výrazmi. Rozkladajú mnohočleny na súčin, využívajú matematické vzťahy pre druhé mocniny dvojčlena a rozdiel druhých mocnín.

**3.Riešeni rovníc a nerovníc**

Žiaci si rozšíria poznatky v oblasti riešenia lineárnych rovníc o jednej neznámej a lineárnych nerovníc o jednej neznámej. Pri riešení danej úlohy vyjadrujú neznámu podľa vzorca. Na posilnenie logického úsudku riešia slovné úlohy.

**4.Funkcie**

Žiaci si rozšíria poznatky základných pojmov ako je pojem funkcie, jej definičný obor a obor hodnôt funkcie. Vedia graficky znázorniť definičný obor funkcie a určiť rast a klesanie funkcie. Ovládajú rôzne druhy funkcií – priamu a nepriamu úmernosť a lineárne funkcie. Získané poznatky aplikujú v úlohách, vedia upraviť výrazy a rovnice.

**5.Planimetria**

Žiaci vedia používať pojmy a vzťahy ako bod, priamka, rovina, odchýlka dvoch priamok, vzdialenosť bodu od priamky, vzdialenosť dvoch rovnobežiek, úsečka a jej dĺžka, uhol a jeho veľkosť. Sú schopní zostrojiť trojuholník, rôzne druhy rovnobežníkov a lichobežníkov z daných prvkov, určovať ich obvod a obsah. Žiaci sa naučia rozlišovať zhodné a podobné trojuholníky, svoje tvrdenie zdôvodniť využitím viet o zhodnosti a podobnosti trojuholníkov. Vzdelávanie poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti na určenie obvodu a obsahu kruhu, vzájomné polohy priamky a kružnice. Riešia praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojuholníka a Pytagorovej vety.

**6.Výpočet povrchov a objemov telies**

Žiaci vedia určovať vzájomnú polohu bodov, priamok a rovín, rozlišujú základné telesá (kocka, hranol, kváder, valec, pravidelný ihlan, rotačný kužeľ) a určovať ich povrch a objem. Získané poznatky aplikujú v praktických úlohách

**7.Práca s údajmi**

Žiaci vyhľadávajú, vyhodnocujú a spracúvajú údaje. Získané poznatky im umožňujú porovnávať súbory údajov a interpretovať ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek. Vedia určovať početnosť a aritmetický priemer.

1. **Ciele učebného predmetu:**

Všeobecným cieľom matematického vzdelávania je výchova premýšľavého 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.) Matematické vzdelávanie je významnou súčasťou všeobecnej vzdelanosti. Vedie žiakov k pochopeniu kvantitatívnych vzťahov v prírode i v spoločnosti, vybavuje poznatkami užitočnými v každodennom živote, aj pre chápanie technických alebo ekonomických súvislostí pre odborné vzdelávanie. Matematické vzdelávanie sa významne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia. Poskytuje žiakom ucelený systém poznatkov, ktoré im umožňujú štúdium daného odboru i uplatnenie v praxi a slúži ako základ pre ďalšie vzdelávanie.

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 3C.

**Kompetencie:**

Vzdelávanie v školskom vzdelávacom programe v súlade s cieľmi stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3C smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti. Umožnia žiakom primerane ústne a písomne sa vyjadrovať, spracovať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy a situácie komplexného charakteru. Osvojiť si kultúru myslenia a poznávania, vyhľadávania, uchovávania, využívania a vytvárania informácií.

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, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať

***kompetencia riešiť problémy***

* uplatňuje pri riešení problémov vhodné metódy
* dokáže spoznávať pri jednotlivých riešeniach ich klady i zápory

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

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

***kompetencia k celoživotnému učeniu sa – učiť sa učiť***

* dokáže kriticky zhodnotiť informácie, tvorivo ich spracovať a prakticky využiť
* hodnotí svoj pokrok, prijíma spätnú väzbu
* prezentuje a obhajuje svoje stanoviská

***sociálne komunikačné kompetencie***

* dokáže využívať dostupné formy komunikácie pri spracovávaní a vyjadrovaní informácií, má adekvátny ústny a písomný prejav
* 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
* je flexibilný a schopný zvládať zmeny

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

* uvedomuje si význam kultúrnej komunikácie
* pozná pravidlá spoločenského kontaktu
* je tolerantný

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, využívali algoritmizáciu. Dôležitá je primeraná náročnosť zadaných úloh (nie príliš ľahké ani príliš náročné).

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
* beseda

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ročník | Tematický celok | metódy | formy |
| prvý | 1.Úvod do štúdia matematiky | Metóda rozhovoru,  Reproduktívna metóda | Frontálna, skupinová |
| 2. Operácie s reálnymi číslami | Informačno – receptívna ,  Metóda problémového výkladu, metóda riešenia úloh | Frontálna, individuálna |
| 3. Výrazy a ich úpravy | Metóda problémového výkladu, metóda riešenia úloh | Frontálna, skupinová |
| 4. Riešenie rovníc a nerovníc | Metóda problémového výkladu, metóda riešenia úloh | Skupinová, projektová |
| druhý | 1. Riešenie rovníc a nerovníc | Metóda problémového výkladu, metóda riešenia úloh | Skupinová, individuálna |
| 2. Funkcie | Brainstorming, heuristická metóda | Frontálna, projektová |
| 3.Planimetria | Sokratovská metóda, metóda problémového výkladu | Skupinová, projektová |
| tretí | 1.Výpočet povrchov a objemov telies | Metóda problémového výkladu, metóda riešenia úloh | Frontálna, individuálna |
| 2.Práca s údajmi | Brainstorming, heuristická metóda | Skupinová, individuálna |
| štvrtý | 1.Práca s údajmi vyjadrenými v percentách, tabuľkách a grafoch | Metóda problémového výkladu, metóda hrania rolí, metóda riešenia úloh | Frontálna, individuálna |
| 2.Finančná matematika domácnosti | Brainstorming, heuristická metóda | Skupinová, projektová |
| 3.Riešenie úloh z odboru | Metóda problémového výkladu, metóda riešenia úloh | Frontálna, individuálna, skupinová |

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)
* projektov v čase prípravy a realizácie
* 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
* projekty
* 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 -3C)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 1. | 1.Úvod do štúdia matematiky | 4 |
| 2. Operácie s reálnymi číslami | 7 |
| 3. Výrazy a ich úpravy | 8 |
| 4. Riešenie rovníc a nerovníc | 10 |
| 5. Písomné práce a ich analýza | 4 |
| 2. | 1. Riešenie rovníc a nerovníc | 8 |
| 2. Funkcie | 11 |
| 3.Planimetria | 10 |
| 4. Písomné práce a ich analýza | 4 |
| 3. | 1.Výpočet povrchov a objemov telies | 12 |
| 2. Práca s údajmi | 14 |
| 3. Písomné práce a ich analýza | 4 |
| 4. | 1.Práca s údajmi vyjadrenými v percentách, tabuľkách a grafoch | 6 |
| 2.Finančná matematika domácnosti | 7 |
| 3.Riešenie úloh z odboru | 13 |
| 4.Písomné práce a ich analýza | 4 |

1. **Učebnicové zdroje**

|  |
| --- |
| V. Kobalská a kol.: Matematika pre SOŠ 1. časť, SPN, ISBN 978-80-10-01471-2 |
|
| O. Odvárko a kol.: Matematika pre SOŠ 2. časť, SPN, ISBN 80-10-00557-6 |
| O. Odvárko a kol.: Matematika pre SOŠ 3. časť, SPN, Schválené MŠ č. 2953/1984-21 |
| O. Petránek a kol.: Matematika pre SOŠ 4. časť, SPN, Schválené MŠ č. 4531/1984-21 |
| J. Kolouchová a kol.: Matematika pre SOŠ 5. časť, SPN, Schválené MŠ č. 5161/1985-21 |
| F. Jirásek a kol.: Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a študijné odbory SOU 1. časť, SPN, |

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

Žiak po absolvovaní 1. ročníka bude z matematiky vedieť:

* vedieť používať matematickú symboliku pri riešení úloh zadaných aj slovne
* vedieť zapísať pomocou symboliky matematické zápisy, správne prečítať matematické zápisy
* vedieť zapísať výraz, rozhodnúť o tom kedy má zmysel, riešiť výraz pomocou krátenia, vzorcov, vykonať naznačené matematické operácie a tým výraz zjednodušiť
* matematizovať reálnu funkciu zápisom výrazu, alebo rovnosti výrazov
* určiť podmienky riešenia
* riešiť lineárne rovnice, nerovnice a ich sústavy
* určiť podmienky riešenia lineárnych rovníc
* zo slovnej úlohy zostaviť jednoduchú lineárnu rovnicu
* riešiť jednoduché kvadratické rovnice pomocou diskriminantu a vzorcov pre korene

**Rozpis osnov matematika - 1.ročník 6445 H kuchár**

**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.Operácie s reálnymi číslami (7) | Prirodzené čísla, celé čísla a operácie s nimi  Deliteľnosť čísel  Kritériá deliteľnosti (2,3,4,5,6,9,10)  Racionálne čísla a operácie s nimi  Znázornenie reálneho čísla na číselnej osi  Zaokrúhľovanie čísel  Zápis veľkých čísel, použitie kalkulačky | Prirodzené čísla, celé čísla, racionálne čísla a matematické operácie v týchto číselných množinách  Deliteľnosť čísle,  číselná os, znázornenie čísla na číselnej osi  Zaokrúhľovanie čísel  Zápis veľkých čísle | •vedieť správne vykonať matematické operácie pri práci s prirodzenými, celými, racionálnymi i reálnymi číslami a vedieť použiť pri výpočtoch kalkulačku  •vedieť a používať kritériá deliteľnosti  • vedieť znázorniť reálne číslo na číselnej osi | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| 3.Výrazy a ich úpravy (8)  + písomná práca a jej analýza (2) | Mnohočleny  Sčítanie, odčítanie a násobenie mnohočlenov  Hodnota výrazu  1.Školská úloha | Mnohočlen, počtové operácie s mnohočlenmi  Hodnota výrazu  Rozklad mnohočlenu  Vzorce na druhú mocninu súčtu a ich použitie | •rozumieť pojmu mnohočlen  • vedieť vykonať základné operácie s mnohočlenmi  • vedieť vypočítať hodnotu výrazu | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
|  | Analýza 1.Školskej úlohy  Rozklad mnohočlenu na súčin  Rozklad mnohočlenu pomocou vzorcov  Lomené výrazy  Úprava lomených výrazov  Riešenie lomených výrazov | Lomený výraz, Riešenie lomených výrazov, Zjednodušenie výrazu | • ovládať základné vzorce potrebné na rozklad mnohočlenov a vedieť ich používať  • vedieť riešiť lomené výrazy |  |
| 4.Riešeni rovníc a nerovníc (10)  + písomná práca a jej analýza (2) | Lineárna rovnica – pojem  Ekvivalentné úpravy rovníc  Riešenie lineárnych rovníc  Lineárna rovnica so zlomkom  Lineárna nerovnica  Riešenie nerovníc  Grafické riešenie  Slovné úlohy riešené lineárnymi rovnicami  Slovné úlohy riešené lineárnymi rovnicami  2.Školská úloha  Analýza 2.Školskej úlohy  Záverečné opakovanie | Lineárna rovnica, riešenie lineárnych rovníc, ekvivalentné úpravy rovníc  Spoločný menovateľ  Lineárna nerovnica, znamienka nerovnosti, riešenie lineárnych nerovníc  Grafické znázornenie riešenia lineárnej nerovnice  Slovné úlohy | • vedieť riešiť lineárne rovnice ekvivalentnými úpravami  • vedieť nájsť spoločného menovateľa pri riešení rovníc so zlomkom  • ovládať znamienka nerovnosti, riešiť lineárne nerovnice a výsledok znázorniť na reálnej osi  • riešiť slovné úlohy pomocou riešenie lineárnych rovníc  •aplikovať poznatky z riešenie rovníc a nerovníc pri riešení praktických úloh | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |

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

Žiak po absolvovaní 1. ročníka bude z matematiky vedieť:

* vypočítať korene lineárnej a kvadratickej rovnice
* použiť pri výpočtoch kalkulačku
* vypočítať jednoduchú sústavu lineárnych rovníc a zapísať jej riešenie ako usporiadanú dvojicu
* vytvoriť predpis lineárnej funkcie a z predpisu načrtnúť graf lineárnej funkcie
* z grafu lineárnej, konštantnej funkcie a funkcie priamej a nepriamej úmernosti prečítať vlastnosti tých funkcií
* pomocou vzorcov v tabuľkách vypočítať obvod a obsah základných rovinných útvarov (štvorec obdĺžnik, trojuholník, kružnica)
* zostrojiť podľa jednoduchého zadania základné rovinné útvary
* rozhodnúť o geometrických útvaroch, či sú, alebo nie sú osovo a stredovo súmerné

**Rozpis osnov matematika - 2.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| 1. Riešenie rovníc a nerovníc (9) | Riešenie lineárnych rovníc – opakovanie  Sústavy lineárnych rovníc  Dosadzovacia metóda  Sčítacia metóda  Grafická metóda  Kvadratická rovnica  Diskriminant  Korene kvadratickej rovnice  Riešenie kvadratických rovníc | Lineárna rovnica.  Sústavy lineárnych rovníc.  Usporiadaná dvojica.  Riešenie sústavy lineárnych rovníc.  Dosadzovacia metóda, čítacia metóda, grafická metóda.  Kvadratická rovnica, diskriminant, korene rovnice, riešenie rovnice v obore reálnych čísel. | •vedieť rozlíšiť lineárnu a kvadratickú rovnicu a vybrať metódu riešenia  •vedieť vyriešiť sústavu lineárnych rovníc zvolenou metódou.  •vedieť vzorce na riešenie kvadratickej rovnice a vedieť dosadiť príslušné hodnoty  •vedieť použiť kalkulačku | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| 2.Funkcie (10) +písomná práca a jej analýza (2) | Lineárna funkcia  Predpis lineárnej funkcie  Graf lineárnej funkcie  Vlastnosti lineárnej funkcie  1.Školská úloha  Analýza  Konštantná funkcia a jej vlastnosti  Funkcia priamej úmernosti a jej graf  Funkcia nepriamej úmernosti  Graf funkcie nepriamej úmernosti  Vlastnosti funkcií – zhrnutie  Vlastnosti funkcií - zhrnutie | Funkcia. Lineárna funkcia, predpis lineárnej funkcie, graf lineárnej funkcie, vlastnosti lineárnej funkcie.  Konštantná funkcia, vlastnosti konštantnej funkcie.  Funkcia priamej úmernosti, graf funkcie priamej úmernosti.  Funkcia nepriamej úmernosti, graf funkcie nepriamej úmernosti. Zmena.  Vlastnosti funkcií vyplývajúce z grafu funkcie. | •vedieť rozhodnúť, či zápis je lineárnou funkciou a naopak napísať predpis lineárnej funkcie podľa grafu alebo daných bodov.  Poznať konštantnú funkciu, funkciu priamej a nepriamej úmernosti  •vedieť rozhodnúť o vlastnostiach týchto funkcií podľa grafu | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| 3. Planimetria (10)  + písomná práca a jej analýza (2) | Základné rovinné útvary  Obvod a obsah rovinných útvarov  Vyhľadávanie vzorcov v tabuľkách, dosadenie  Výpočet pomocou kalkulačky  Zhodné zobrazenia (osová súmernosť, stredová súmernosť)  Útvary osovo (stredovo) súmerné  Konštrukcie rovinných útvarov(štvorec, obdĺžnik)  Konštrukcia trojuholníka  2.Školská úloha  Analýza  Konštrukcia kružnice  Konštrukčné úlohy | Rovinné útvary, štvorec, obdĺžnik, trojuholník, kružnica. Obsah a obvod, jednotky obsahu a obvodu.  Kalkulačka a jej funkcie.  Použitie vzorcov.  Zhodné zobrazenie, osová súmernosť, stredová súmernosť.  Konštrukcia rovinného útvaru, rysovacie pomôcky a ich použitie. Konštrukčná úloha, náčrt, rozbor, konštrukcia, zadanie. | •vedieť vypočítať obvod a obsah štvorca, obdĺžnika, trojuholníka a kružnice a použiť pri výpočtoch kalkulačku  •vedieť vyhľadať a použiť vzorce v tabuľkách  •vedieť čo je zhodné zobrazenie, rozhodnúť o útvare, či je alebo nie je osovo a stredovo súmerný  •vedieť vykonať základné konštrukcie štvorca, obdĺžnika, trojuholníka a kružnice | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |

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

* + Žiak po absolvovaní 3. ročníka bude z matematiky vedieť:
* Počítať povrchy a objemy základných telies
* Používať vhodné jednotky dĺžky, obsahu, objemu
* Vypočítať aritmetický priemer súboru
* Určiť modus a medián súboru
* Vyhľadávať údaje o počte
* Spracovať údaje o počte do tabuľky a grafu

**Rozpis osnov matematika - 3.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| 1.Výpočet povrchov a objemov (12) | Telesá, základné telesá  Povrch a objem kocky  Povrch a objem kvádra | Teleso, základné telesá, kocka, kváder, hranol, valec, ihlan, kužeľ, povrch a objem telies,  telesá s dvoma podstavami, telesá s jednou podstavou , jednotky dĺžky, obsahu, objemu  Riešenie slovných úloh na povrch a objem | • vedieť pomenovať základné telesá, ich charakteristiky  • vedieť určiť zo zadania úlohy čo treba vypočítať  • vedieť vybrať vhodný vzorec pre riešenie úloh pre povrch a objem telies  • vedieť použiť, prípadne premeniť vhodné jednotky pre dané riešenie | Tvorba  projektu a prezentačné zručnosti |
| Povrch a objem hranola  Povrch a objem valca  Povrch a objem ihlana  Povrch a objem ihlana |
| Povrch a objem kužeľa  Povrch a objem kužeľa  Povrch a objem gule  Slovné úlohy |
| 2.Základy štatistiky(7), 2 hod. písomná práca | Slovné úlohy  Súbor, znak, štatistická jednotka  Aritmetický priemer | Súbor, znak, štatistická jednotka, aritmetický priemer  Tabuľka údajov, zápis údajov do tabuľky  Modus  Medián , určenie modusu, mediánu súboru | • vedieť zo slovnej úlohy zostaviť riešenie a uviesť odpoveď  • vedieť vypočítať aritmetický priemer  • vedieť zapísať do tabuľky štatistické znaky s uvedenou početnosťou  • vedieť učiť modus zo štatistického súboru  • vedieť vypočítať medián zo štatistického súboru | Tvorba  projektu a prezentačné zručnosti |
| Zápis štatistických súborov do tabuľky  1.Školská úloha  Analýza  Modus |
| Medián  Slovné úlohy  Slovné úlohy |
| 3.Práca s údajmi(10), 2 hod. písomná práca | Vyhľadávanie údajov  Údaje o počte  Údaje o počte | Údaje o počte (napr. obyvateľov mesta a pod.)  Vyhľadávanie údajov, spracovanie údajov, tvorba tabuliek  (aj pomocou programu EXCEL)  Tvorba grafov  (aj pomocou programu EXCEL)  Vyhodnotenie údajov  Projekt, zadanie projektu, vyhľadávanie informácií, prezentácia projektu | • vedieť vyhľadať údaje o počte  • vedieť spracovať údaje o počte do tabuľky  (aj pomocou programu EXCEL)  a do grafu alebo iného grafického prevedenia (aj pomocou programu EXCEL)  • vedieť vypracovať projekt podľa zadania a prezentovať ho | Tvorba  projektu a prezentačné zručnosti |
| Spracovanie údajov do tabuľky Spracovanie údajov do tabuľky Spracovanie údajov do grafu |
| Spracovanie údajov do grafu  2. Školská úloha  Analýza |
| Zadanie projektu  Vypracovanie projektu  Prezentácia projektu |

**Požiadavky na výstup z 4. ročníka:**

Žiak po absolvovaní 4. ročníka bude z matematiky vedieť:

* vyjadriť číselnú informáciu pomocou zlomku, desatinného čísla a percenta
* zmeniť vyjadrenie informácie pomocou zlomku desatinného čísla a percenta
* riešiť úlohy vyjadrené percentami, výsledok zapísať pomocou percenta, desatinného čísla, alebo zlomku
* prečítať údaje z tabuliek a grafov vyjadrených v percentách a riešiť úlohy z takto vyjadrených zadaní,  spracovať ich
* zistiť z rôznych zdrojov (letáky, reklama) výhodnejšiu cenu tovaru, alebo služby
* vymenovať druhy poistenia
* rozhodnúť o poistení, ktoré je pre neho potrebné (resp. nevyhnutné, vhodné)
* vymenovať druhy daní, ktoré musí platiť občan za určitých podmienok (vlastní, nevlastní majetok, má, nemá príjem)
* vybrať výhodnejšiu pôžičku porovnaním úroku a RPMN
* popísať, čo je to bonita klienta a vysvetliť vlastnú bonitu
* vyplniť podľa požiadaviek objednávku v papierovej a online forme
* vyplniť kalkulačný list podľa požiadavky na počet osôb a podľa normy rôznych zariadení

(aj pomocou programu EXCEL)

* vyriešiť úlohy z odboru na výpočet daní, zliav, odvodov a pod.

**Rozpis osnov matematika - 4.ročník 6445 H kuchár 1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| 1.Čísla, premenná a počtové výkony s číslami, tabuľky a diagramy (6) | Vyjadrenie číselnej informácie  Vyjadrenie zlomku, desatinného čísla a percenta  Prevod zlomku na desatinné číslo a percento  Riešenie úloh vyjadrených tabuľkou  Riešenie úloh vyjadrených grafom  Tvorba údajov | Zlomok, zložený zlomok, desatinné číslo, percento, vyjadrenie informácie pomocou zlomku , desatinného čísla, percenta, overenie správnosti vyjadrenia, vyjadrenie informácie pomocou tabuľky, grafu | • vedieť vyjadriť číselnú informáciu pomocou zlomku, desatinného čísla a percenta  • vedieť zmeniť vyjadrenie informácie pomocou zlomku desatinného čísla a percenta  • vedieť riešiť úlohy vyjadrené percentami, výsledok zapísať pomocou percenta, desatinného čísla, alebo zlomku  • vedieť prečítať údaje z tabuliek a grafov vyjadrených v percentách a riešiť úlohy z takto vyjadrených zadaní,  spracovať ich | Tvorba  projektu a prezentačné zručnosti |
| 2.Finančná matematika domácnosti (13), 2 hod. písomná práca | Základné finančné pojmy  Získavanie informácií pri rozhodovaní o nákupe  Rozhodovanie o výhodnosti nákupu, zľavy  Poistenie, druhy poistenia  Typy daní  Daň z príjmu, výplatná páska  Miestne dane, ich výpočet  Výpis z účtu  Faktúra  1.Školská úloha  Analýza 1. Školskej úlohy  Pôžička, úrok, RPMN  Splátky, výška splátky, splatnosť  Umorená pôžička  Lízing , Hypotéka | Výhodnosť nákupu, výhodnosť zľavy,  Poistenie, Poistenie zo zákona, komerčné poistenie, poistenie majetku, životné poistenie, poistenie auta, iné druhy poistenia – zodpovednosť za škodu, cestovné poistenie  Dane, dane štátu, dane mestu, povinnosť platiť dane, exekúcia  Výpis z účtu, faktúra, nedoplatok, preplatok  Pôžička, úrok, RPMN, splátka, splatnosť, pokuta, umorená pôžička, lízing,, hypotéka, bonita klienta | • vedieť zistiť z rôznych zdrojov (letáky, reklama) výhodnejšiu cenu tovaru, alebo služby  • vedieť vymenovať druhy poistenia  • vedieť rozhodnúť o poistení, ktoré je pre neho potrebné (resp. nevyhnutné, vhodné)  • vedieť vymenovať druhy daní, ktoré musí platiť občan za určitých podmienok (vlastní, nevlastní majetok, má, nemá príjem)  • vedieť vybrať výhodnejšiu pôžičku porovnaním úroku a RPMN  • vedieť popísať, čo je to bonita klienta a vysvetliť vlastnú bonitu | Tvorba  projektu a prezentačné zručnosti |
| 3.Riešenie úloh z odboru(7), 2 hod. písomná práca | Objednávka  Objednávka online  Kalkulačný list  Riešenie úloh - percentá  Riešenie úloh – zľavy  Riešenie úloh – výplatná páska | Objednávka, vyplnenie objednávky, objednávka online, potvrdenie objednávky, kalkulačný list,  Slovné úlohy na riešenie percent  Slovné úlohy na riešenie poskytnutia zľavy  Slovné úlohy na riešenie výpočtu daní a odvodov z príjmu | • vedieť vyplniť podľa požiadaviek objednávku v papierovej a online forme  • vedieť vyplniť kalkulačný list podľa požiadavky na počet osôb a podľa normy rôznych zariadení  (aj pomocou programu EXCEL)  • vedieť vyriešiť úlohy z odboru na výpočet daní, zliav, odvodov a pod. | Tvorba  projektu a prezentačné zručnosti |

**INFORMATIKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý**  **1, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **66** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**1. Charakteristika predmetu**

Súčasná doba je charakterizovaná novými technológiami, ktoré prenikajú nielen do všetkých odborov, ale tiež do väčšiny činností a to bez ohľadu na intelektuálnu úroveň, na ktorej sú vykonávané. Kompetencie, ktoré žiaci získajú, ich pripravia na to, aby boli schopní pracovať s prostriedkami informačných a komunikačných technológií nielen v priebehu vzdelávania, ale hlavne efektívne využívali svoje nadobudnuté kľúčové kompetencie vo výkone povolania t.j. pri riešení pracovných úloh v rámci svojej profesie. Vzdelávacia oblasť pripraví žiaka v oblasti základných činností s grafikou podľa odboru a v oblasti tvorby propagačných materiálov.

Obsah predmetu informatika v 1. a 2. ročníku počíta spolu s 66 vyučovacími hodinami.

1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

2. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

**2. Ciele predmetu**

**Cieľom vyučovania informatiky na strednej škole** je naučiť žiakov používať prostriedky informatiky, budovať informatickú kultúru, t.j. vychovávať k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. Toto poslanie by sa malo dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu aplikovaná informatika a aplikovaním informačných technológií (IT) vo vyučovaní iných predmetov a v organizovaní a riadení školy.

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

* poznať možnosti jednotlivých aplikačných softvérov,
* ovládať prostredie kancelárskych programov pre prácu s textom a tabuľkami,
* pracovať so základnými funkciami kancelárskych programov,
* samostatne vytvoriť dokumenty, využiteľné v škole a praktickom živote,
* poznať jednotlivé druhy grafických formátov,
* použiť vhodnú aplikáciu pre prácu s grafikou,
* pracovať v prostrediach grafických aplikácií,
* upraviť samostatne obrázky, fotografie, vytvoriť jednoduché grafické výstupy,
* ovládať a orientovať sa v prostredí prezentačného programu,
* spracovať výstupy z multimediálnych zdrojov a aplikovať ich do prezentácie,
* vyhotoviť samostatne prezentáciu,
* preukázať schopnosť prezentovania a obhájenia svojho projektu,
* ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre prácu s aplikačnými programami,
* orientovať sa v aplikačných softvéroch využívanými v praxi,
* obsluhovať automatizované zariadenie a ovládať podľa návodu všetky programové zložky potrebné pre kvalifikovanú pracovnú silu ako výrobný operátor,
* uvedomiť si zodpovednosť za výsledky svojej činnosti v rámci dodržiavania technologických postupov a organizácie práce,
* dodržiavať pracovné postupy a predpisy bezpečnosti práce.

**3. Metódy a formy práce**

Vyučovanie informatiky sa uskutočňuje v počítačovej učebni formou cvičení, trieda sa delí na skupiny podľa príslušných predpisov o bezpečnosti práce. Pri deľbe na skupiny odporúčame prihliadať na záujem a predchádzajúce vedomosti a zručnosti žiakov. Na prvej hodine sa majú žiaci oboznámiť so zásadami a pravidlami bezpečnosti práce a s organizáciou práce v laboratóriu

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

Do vyučovania je potrebné zaradiť exkurziu do moderne vybavených laboratórií, na výstavy, resp. zúčastniť sa dní otvorených dverí na podujatiach, kde sa môžu žiaci oboznámiť s najnovším technickým a programovým vybavením a spôsobmi využitia, ale aj zneužitia informácií.

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 aplikovaná 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 a tutoriálmi, práca s odbornou literatúrou, práca s internetom

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

**4. Spôsoby hodnotenia**

Žiak je hodnotený priebežne známkami a hodnotí sa :

1. riešenie úloh na počítači k jednotlivým témam

2. testy k jednotlivým témam

3. ústne odpovede

4. komplexné domáce a školské projekty

Žiak za riešenie úloh, ústne odpovede, testy, projekty získa známku.

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 referáty k niektorým témam, za mimoriadne zručnosti pri používaní programov a pod. Tieto navyše získané známky môžu byť maximálne dve za klasifikačné obdobie.

So systémom hodnotenia je žiak oboznámený na začiatku školského roku.

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

Poznať školské pravidlá pri používaní počítačov

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 používať schránku

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

Poznať niektoré funkcie

Vedieť použiť časové a dátumové funkcie

Vedieť vytvoriť zmysluplný graf podľa tabuľky

Vedieť na internete vyhľadať informácie

Vedieť prevziať obrázok z internetu

Vedieť vytvoriť dokument s použitím údajov z internetu

**6. Obsah školského programu predmetu informatika**

1. Kancelárske aplikácie textové a tabuľkové
2. Grafické aplikácie
3. Prezentačné aplikácie
4. Softvérové aplikácie v odbornej praxi

**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.

**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. Dôraz sa kladie aj na schopnosť pracovať s digitálnou technikou, umožňujúcou získavať grafické výstupy. Žiak získa prehľad o grafických formátoch a ich praktickom použití, o možných zdrojoch grafických predlôh. Naučí sa ovládať digitálny fotoaparát, skener, digitálnu kameru, 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. V prípade, že v danom učebnom odbore sa využíva aj grafický návrhový systém, môže sa v rámci tohto obsahového štandardu venovať pozornosť aj tejto aplikácii. Žiak získa ucelený prehľad o možnostiach aplikácie, oboznámi sa s jej prostredím a naučí sa kresliť jednoduché grafické návrhy. Obsahový štandard nie je zameraný na osvojenie si pokročilejších techník grafického návrhového systému.

**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 získa praktické skúsenosti v uplatňovaní multimediálnych technológií pri tvorbe prezentácií. Žiak sa oboznámi a osvojí si základné zásady prezentovania a prakticky, v rámci pracovnej skupiny si to aj precvičí. V súvislosti s prezentovaním žiak vie prepojiť osobný počítač s projekčným zariadením a ovláda manipuláciu s touto technikou. Veľký dôraz sa pri tvorbe prezentácií kladie na uplatnenie medzipredmetových vzťahov.

**Softvérové aplikácie v odbornej praxi**

Obsahový štandard je zameraný na prepojenie odborného vzdelávania s praxou. Vo výrobnej sfére je množstvo technologických postupov postavených na moderných automatizovaných postupoch, využívajúcich aplikačný softvér. Žiak získa prehľad o možnostiach programu a jeho nasadení do výrobného procesu. Oboznámi sa s fungovaním zariadenia, ktoré používa softvérovú aplikáciu. Naučí sa samostatne obsluhovať zariadenie a program na takej úrovni, ktorá sa vyžaduje od absolventa učebného odboru po jeho nástupe do praxe. Absolvent bude po odbornej stránke pripravený okamžite sa zapojiť do výrobného procesu, na základe získaných teoretických i praktických kompetencií v oblasti aplikovaného softvéru. Obsahový štandard patrí medzi tie, ktoré výraznou mierou pripravia žiaka pre potreby praxe v oblastiach s aplikáciou moderných automatizovaných programovateľných technologických zariadení.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1.ročník | 2.ročník |
| Kancelárske aplikácie textové a tabuľkové | 28 |  |
| Grafické aplikácie |  | 18 |
| Prezentačné aplikácie |  | 8 |
| Softvérové aplikácie v odbornej praxi | 5 | 7 |

**7. Učebnicové zdroje**

Blaho, Kalaš: Tvorivá informatika - Prvý zošit z programovania+CD, CD-2005-5665/8772-1:09

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.:Tvorivá informatika. Prvý zošit o práci s číslami + CD

Kalaš a kol.: Tvorivá informatika. Druhý zošit s internetom

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

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

Salanci: Informatika pre SŠ – Práca s grafikou, 1162/2000-4

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

Šnajder, Kireš: Informatika pre SŠ - – Práca s multimédiami, CD-2005-3046/28482-22:092

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

**Internetové zdroje**

Mnohé internetové zdroje sú uvedené priamo v učebniciach

www.infovek.sk

bohatý zoznam linkov na rôzne vzdelávacie materiály, servery, inšitúcie

www.edi.fmph.uniba.sk

www.modernyucitel.net

www.notebookprekazdehoziaka.sk

www.microsoft.sk

www.bezpecnenainternete.sk

**Rozpis osnov informatika - 1.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard, téma** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Kancelárske aplikácie textové a tabuľkové**  28 hodín | Úvod do predmetu, bezpečnostné predpisy a pravidlá používania počítačov v škole | Bezpečnostné predpisy a pravidlá používania počítačov v škole | Poznať školské pravidlá pri používaní počítačov |  |
|  | Textový procesor, popis prostredia, kurzor, základné klávesy, zarovnania | Prostredie textového procesora, základné klávesy používané na ovládanie textového procesora | Poznať prostredie textového editora |  |
|  | Otvorenie, uloženie dokumentu | Príkazy na otvorenie a uloženie dokumentu | Vedieť otvoriť a uložiť súbor |  |
|  | Typy a veľkosti písma | Použitie rôznych druhov a rôznych veľkostí písma, tučné šikmé a podčiarknuté písmo | Poznať niektoré druhy písma |  |
|  | Písanie exponentov a indexov | Spôsoby písanie exponentov a indexov | Vedieť používať exponenty a indexy |  |
|  | Vkladanie špeciálnych znakov | Drobné obrázky, grécka abeceda, matematické symboly | Vedieť používať špeciálne znaky |  |
|  | Nastavenie okrajov, písanie na šírku | Okraje, dokument na výšku a na šírku papiera | Vedieť nastaviť okraje dokumentu |  |
|  | Schránka, operácie so schránkou | Presunutia, kopírovanie textu, vymazanie, bloky | Vedieť používať schránku |  |
|  | Nastavenie tlače, tlač dokumentu | Príkazy na vtlačenie a nastavenie tlačiarne | Vedieť vytlačiť dokument |  |
|  | Riadkovanie, odsadenia | Nastavenia v formát – odstavec, hustota riadkovania, nastavenie odsadení | Vedieť nastaviť hustotu riadkovania |  |
|  | Tabulátory | Použitie tabulátorov a ich nastavenia | Vedieť používať jednoduchý tabulátor |  |
|  | Wordart | Vytváranie ozdobných nápisov a nastavenia | Vedieť vložiť ozdobný nadpis |  |
|  | Panel kreslenia | Hlavné možnosti panela kreslenia | Vedieť nakresliť jednoduché obrázky |  |
|  | Vkladanie obrázkov | Obrázky z knižnice obrázkov aj vlastné obrázky | Vedieť vložiť obrázok |  |
|  | Umiestnenie obrázku | Text pred obrázkom, vedľa obrázka, za obrázkom | Vedieť umiestniť obrázok |  |
|  | Tvorba dokumentu, precvičovanie zručností | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť samostatne vytvoriť dokument |  |
|  | Tvorba dokumentu, precvičovanie zručností | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť samostatne vytvoriť dokument |  |
|  | Tvorba dokumentu, precvičovanie zručností | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť samostatne vytvoriť dokument |  |
|  | Tvorba dokumentu, precvičovanie zručností | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť samostatne vytvoriť dokument |  |
|  | Tabuľkový procesor, popis prostredia | Základné prostredia tabuľkového procesora | Poznať prostredie tabuľkového procesora |  |
|  | Obsah bunky, formátovanie | Text, číslo alebo vzorec v bunke, nastavenie formátu bunky | Vedieť zapísať do bunky text, číslo v správnom formáte |  |
|  | Vkladanie jednoduchých výpočtov | Zápis výpočtu v tabuľke | Vedieť do bunky zapísať vzorec |  |
|  | Použitie jednoduchých funkcií | Funkcie v tabuľkovom procesore | Vedieť použiť jednoduchú funkciu |  |
|  | Použitie funkcií | Funkcie v tabuľkovom procesore | Poznať niektoré funkcie |  |
|  | Použitie časových a dátumových funkcií | Časové a dátumové funkcie v tabuľkovom procesore | Vedieť použiť časové a dátumové funkcie |  |
|  | Graf podľa tabuľky | Vytvorenie grafu podľa tabuľky | Vedieť vytvoriť zmysluplný graf podľa tabuľky |  |
|  | Tvorba tabuľky, precvičovanie zručností | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť samostatne vytvoriť tabuľku a výpočty v nej |  |
|  | Tvorba tabuľky, precvičovanie zručností | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť samostatne vytvoriť tabuľku a výpočty v nej |  |
| **Softvérové aplikácie v odbornej praxi 5h** | Intenet, vyhľadávanie informácií z odboru na internete | Vyhľadávanie na internete | Vedieť na internete vyhľadať informácie | Mediálna výchova |
|  | Kopírovanie obrázkov a textu, použitie schránky | Prevzatie obrázkov a textu z internetu | Vedieť prevziať obrázok z internetu |  |
|  | Tvorba dokumentu z odboru | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť vytvoriť dokument s použitím údajov z internetu |  |
|  | Tvorba dokumentu z odboru | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť vytvoriť dokument s použitím údajov z internetu |  |
|  | Tvorba dokumentu z odboru | Využitie nadobudnutých vedomostí a zručností | Vedieť vytvoriť dokument s použitím údajov z internetu |  |

**Požiadavky na výstup z 2. ročníka**

Vedieť definovať grafiku.

Poznať proces digitalizácie obrazu.

Poznať základné možnosti uchovávania grafickej informácie.

Vedieť aký je rozdiel medzi vektorovou a rastrovou grafikou.

Poznať jednotlivé formáty grafickej informácie.

Vedieť aký význam má rozlíšenie obrázka a farebná hĺbka.

Vedieť akým spôsobom získavať grafiku z internetu.

Vedieť používať digitálny fotoaparát.

Vedieť skenovať obrázky.

Poznať programy na vytváranie grafiky.

Vedieť vytvárať grafiku pomocou automatických tvarov v textovom editore MS Word.

Vedieť vytvárať grafiku v MS Paint.

Vedieť orezávať obrázky, meniť odtiene fotografie, upravovať ostrosť, vedieť meniť formát fotografie.

Vedieť vytvoriť fotomontáž.

Vedieť používať grafické filtre.

Poznať pravidlá pre vytváranie prezentácií.

Vedieť vytvárať prezentácie.

Vedieť pracovať so schránkou.

**Rozpis osnov informatika - 2.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard, téma** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Grafické aplikácie 22h** | Počítačová grafika | Pojem grafika, spôsoby uchovania grafickej informácie v počíťači, digitalizácia | Vedieť definovať grafiku v počítači, poznať proces a princíp digitalizácie obrazu. Poznať základné možnosti uchovávania grafickej informácie. | Práca na projekte, mediálna výchova |
| Typy grafiky | Typy grafiky, vektorová, rastrová grafika | Vedieť rozdiel medzi vektorovou a rastrovou grafikou, aké sú spôsoby použitia jednotlivých druhov grafiky |
| Rastrová grafika | Jednotlivé formáty: JPG, BMP, GIFF, TIFF, PCX... | Rozoznávať jednotlivé formáty grafickej informácie, aké sú medzi nimi rozdiely, kde sa aký formát využíva. |
| Rastrová grafika | Grafické rozlíšenie, farebná hĺbka | Vedieť aký význam má rozlíšenie obrázka a farebná hĺbka |
| Spôsoby získavania grafiky | Získavanie grafiky: z internetu (grafické databázy, vyhľadávanie grafiky prostredníctvom vyhľadávača google.) | Vedieť akým spôsobom získať grafiku z internetu, prostredníctvom rôznych free databáz obrázkov a vyhľadávanie obrázkov pomocou vyhľadávača Google. |
| Spôsoby získavania grafiky, digitálny fotoaparát | Získavanie grafiky prostredníctvom digitálneho fotoaparátu. Základy práce z digitálnym fotoaparátom. | Mať prehľad o možnostiach digitálnej fotografie |
| Spôsoby získavania grafiky, digitálny fotoaparát | Základné nastavenie digitálneho fotoaparátu, pri tvorbe fotografií | Žiaci budú vedieť používať digitálny fotoaparát. Budú vedieť nastavovať základné parametre. |
| Spôsoby získavania grafiky, skenovanie | Skenovanie obrázkov | Žiaci budú vedieť skenovať obrázky, budú vedieť ako oskenované obrázky uložiť do počítača. |
| Spôsoby získavania grafiky | Tvorba obrázkov v grafických editoroch. | Vedieť v ktorých programoch sa dá vytvárať grafika |
| Tvorba grafiky v textovom editore MS Word | Tvorba grafiky v textovom editore MS Word, prostredníctvom automatických tvarov | Vedieť akým spôsobom sa dá vytvárať grafika pomocou automatických tvarov v textovom editore MS Word |
| Tvorba grafiky v textovom editore MS Word | Využitie získaných vedomostí a zručností | Vedieť vytvoriť obrázok, grafiku pomocou automatických tvarov v programe MS Word |
| Tvorba grafiky v grafickom editore MS Paint | Predstavenie možností a ovládacích prvkov programu MS Paint | Žiaci budú vedieť aké možnosti im ponúka program MS Paint |
| Tvorba grafiky v grafickom editore MS Paint | Tvorba jednoduchých obrázkov v grafickom editore | Žiaci budú vedieť tvoriť grafiku v programe MS Paint |
| Tvorba grafiky v grafickom editore MS Paint | Využitie získaných vedomostí a zručností. | Žiaci budú vedieť samostatne vytvoriť obrázok v grafickom editore MS Paint. |
| Úprava fotografie v programe MS PhotoEditor | Predstavenie editora MS PhotoEditor a možností, ktoré ponúka | Žiaci budú vedieť aké možnosti im ponúka uvedený grafický editor |
| Úprava fotografie v programe MS PhotoEditor | Zmena farebnej fotografie na ,,čierno- bielu“, použitie filtra sepia, zmena formátu. | Žiaci budú vedieť meniť odtiene fotografie, budú vedieť upravovať ostrosť, budú vedieť zmeniť formát fotografie. |
| Úprava fotografie v programe MS PhotoEditor | Orezanie fotografie, úprava grafického rozlíšenia. | Žiaci budú vedieť orezávať obrázky, budú vedieť upravovať grafické rozlíšenie. |
| Úprava fotografie v programe MS PhotoEditor | Overenie získaných vedomostí a zručností, samostatná práca žiakov | Ziaci budú samostatne vedieť upravovať obrázky v grafickom editore. |
| Grafický editor Corel PhotoPaint | Predstavenie grafického editora Corel PhotoPaint | Žiaci budú poznať prostredie grafického editora CPT, budú vedieť aké možnosti ponúka a akým spôsobom sa používa. |
| Grafický editor, fotomontáž | Tvorba fotomontáže | Žiaci budú vedieť vytvárať fotomontáž |
| Grafický editor, filtre | Aplikácia filtrov | Žiaci budú vedieť aplikovať filtre na fotografie a obrázky |
| Počítačová grafika | Overenie nadobudnutých vedomostí a zručností. | Žiaci budú mať prehľad v oblasti počítačovej grafiky, budú schopný vytvárať jednoduchšie formy grafiky v editoroch, budú schopný získavať grafiku a následne ju upravovať v ekvivalentných grafických aplikáciách. |
| **Prezentačné aplikácie 8h** | Prezentačné aplikácie | Prezentačné aplikácie, na čo slúžia | Žiaci budú vedieť na aký účel slúžia prezentačné aplikácie | Prezentačné zručnosti |
|  | Zásady tvorby prezentácií | Zásady tvorby prezentácií, aké pravidlá je potrebné dodržať pri tvorbe prezentácií | Vedieť aké pravidlá na prehľadnosť, grafiku, písmo a farby treba dodržať pri tvorbe prezentácií. |  |
| Zásady tvorby prezentácií | Overenie získaných vedomostí. | Žiaci budú vedieť referovať aké vlastnosti má mať prezentácia, a budú pripravený na základe vedomostí tieto pravidlá prakticky použiť. |
| Prezentačná aplikácia MS PowerPoint | Prostredie aplikácie MS PowerPoint | Budú vedieť sa orientovať v prostredí MS PowerPoint, budú vedieť aké možnosti im táto aplikácia ponúka. |
| Prezentačná aplikácia MS PowerPoint | Návrh šablóny, formátovanie jednotlivých polí, vkladanie obrázkov a textov | Žiaci budú vedieť zvoliť vhodnú šablónu, budú vedieť upravovať polia pre nadpisy, texty a grafiku. |
| Prezentačná aplikácia MS PowerPoint | Vytváranie snímkou a prechodov medzi nimi | Vedieť vytvárať jednotlivé snímky a prechody medzi nimi. |
| Prezentačná aplikácia MS PowerPoint | Tvorba prezentácie. | Žiaci budú vedieť vytvárať prezentácie. |
| Prezentačná aplikácia MS PowerPoint | Samostatná práca | Žiaci budú vedieť samostatne vytvárať prezentácie. |
| **Softvérové aplikácie v odbornej praxi 3h** | Schránka | Schránka, operácie so schránkou | Vedieť pracovať so schránkou. | Práca na projekte |
|  | Vytvorenie prezentácie z odbornej praxe. | Vytvorenie prezentácie z odbornej praxe za použitia fotografií a informácií z internetu. | Vedieť využiť naučené vedomosti a zručnosti a aplikovať ich v odbornej praxi |  |
| Overenie nadobudnutých vedomostí. | Kontrola a overenie nadobudnutých vedomostí a zručností. | Žiaci budú vedieť samostatne pracovať v naučených aplikáciách. Budú schopný prakticky využiť naučené vedomosti a zručnosti. |

**Telesná a športová výchova**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí, štvrtý**  **2, 2, 2, 2** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **264** |
| **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 a športová výchova v rámci školského vzdelávacieho programu je rozširovanie spektra 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

**Kompetencia 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 odvetiach 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 používa odbornú terminológiu osvojených pohybových činností a oblastí poznatkov.
* 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.
* Žiak používa správnu odbornú terminológiu v edukačnom procese i počas voľno-časových aktivít.

**Učebné kompetencie**

* Žiak vie zdôvodniť potrebu zranenia 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 a športová 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.

**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 pre mnohých, 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 hodnotení a klasifikovaní na základe individuálneho a humanistického prístupu.

Klasifikácia žiakov stanovuje úroveň žiaka vo vzťahu k očakávaným 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 v procese a môžeme si na to vytvárať i pomocné vedomostné testy.
* 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%

**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

**Obsah školského programu predmetu telesná a športová výchova**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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** | **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 |
| **4.** | **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 |

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

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

* poskytnúť pomoc pri úrazoch, krvácanie
* Poznať základné svalové partie
* zdravý životný štýl,
* čo je letná alebo zimná športová výstroj,
* ovládať dribling so zakončeným dvojtaktom
* základné pravidlá basketbalu
* vykonať ukážku pohybu základnej gymnastickej zostave a dokázať pohybové väzby a vedieť ich použiť
* 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
* skok do diaľky s rozbehom ch – 3,80m, D – 3m

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 – 1.ročník 6445 H kuchár 2/66hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 svalstvo a hlavné oporné kosti.  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- rýchly beh a cval so zmenou smeru, dribling na mieste | Nácvik hodu granátom  Relaxačné cvičenia  Základy skoku do diaľky  Technika z miesta  100 m, skok do diaľky  1500 m,  hod granátom  Prechody medzi rôznymi stanovišťami v driblingu a zmenu na signál | Zvládnuť techniku hodu granátom  Zvládnuť 8minút terén  Zvládnutie skoku do diaľky  Zvládnutie techniky  Zvládnutie limitu  Zvládnutie limitu  Zvládnutie limitu  Zvládnutie driblingu | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. | B- nácvik driblingu v pohybe, uvoľnenie bez lopty  B- súťaže s loptou, nácvik driblingu v pohybe  B- Hra  B- Hra  NH- technika HČJ vo futbale  NH- hra družstiev podľa pravidiel | Správne uvoľnenie a nabehnutie na voľnú pozíciu  Rozdelenie do skupín a vedenie lopty v driblingu  Presnosť hry  Presnosť hry  Základná technika vedenia lopty  Základná hra a HČJ v hre | Zvládnuť správne uvoľnenie hráča  Zvládnuť dribling v pohybe  Zvládnuť základnú hru  Zvládnuť základnú hru  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 – preskok cez kozu alebo koňa roznoška, skrčka, nácvik  G – cvičenie so švihadlom | Základy stolného tenisu  Prezentácia v hre  Cvičenia na gymnastickom koberci  Cvičenia na gymnastickom koberci  Správne vykonanie preskoku  Držanie švihadla, základné preskoky | Zvládnutie základných pravidiel  Zvládnutie hry  Zvládnutie základných gymnastických prvkov  Zvládnutie základných gymnastických prvkov  Zvládnutie preskoku  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, hra na 10 prihrávok  B – dvojtakt – nácvik, hoď a bež  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- Základý nohejbalu, turnaj v nohejbale  NH- Základy HČJ v nohejbale  Základy prvej pomoci (Učebňa)  G – kotúľ letmo a preskok  G – akrobatická zostava  G – rozvoj sily a výbušnosti v posiľňovni | Podanie, prechod na sieť  Podanie, prechod na sieť  Krvácania tepnové  Kotúľ letmo technika, nábeh na mostík  Gymnastický pás  Kruhový posilňovací tréning | Zvládnutie samotnej hry  Zvládnutie samotnej hry  Poskytnutie prvej pomoci  Samotný kotúľ a preskok  Základné gymnastické prvky  Zvládnutie základných posilňovacích prvkov | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 4. Gymnastika  3. Športové činnosti v kolektíve volejbal | G – rozvoj všeobecnej sily  G – hodnotenie 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 | Nadobudnutie silových zručností  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 | Olympijonizmus (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  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 15 min., cvičenia vo dvojici  A – skok do diaľky,  A – orientačná kontrola PV- beh na 60m, skok do diaľky  A – relaxačné cvičenia, strečing  Topografia  Záverečné hodnotenie | Správna technika hodu z miesta alebo z rozbehu  Samotný beh a dôraz na odraz  Beh v členitom teréne  Nadobudnutie základnej techniky  Plnenie základných limitov  Plnenie limitou  Práca s mapou  Zhodnotiť cely ročník | Splnenie limitu  Splnenie limitov  Zvládnutie behu  Zvládnutie techniky  Zvládnutie disciplíny  Zvládnutie atletických disciplín  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 výchovy vedieť:

* poznať veľké svalové partie
* vysvetliť ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia
* olympijské hry
* čo je vytrvalosť a rýchlosť
* čo je športová výstroj ,jej význam a ochrana pri športe
* základné pravidlá basketbalu
* vykonať individuálnu ukážku v basketbale, dribling presnosť streľby, dvoj takt
* vykonať ukážku pohybu základnej gymnastickej zostave a dokázať pohybové väzby a vedieť ich použiť
* zvládnuť základnú kĺbovú pohyblivosť a ohybnosť
* zvládnuť základnú vytrvalosť v behu na 10min.terén
* splniť limit hodu granátom a vrhu guľou
* zvládnuť podanie zvrchu a príjem podania
* základné pravidlá futbalu
* presnosť streľby a vedenie lopty v hre futbal

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 – 2.ročník 6445 H kuchár 2/66hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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.  obehová sústava  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.  Vedieť veľký a malý krvný obeh  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- vytrvalostný beh v teréne, relaxačné cvičenia  A- štafetové súťaže družstiev  A- hod granátom zdokonaľovanie  A- orientačná kontrola pohybovej výkonnosti  A- orientačná kontrola PV – 1500 m,  B- rýchly beh a cval so zmenou smeru, dribling v pohybe  B- v pohybe, nácvik útočného systému 2-3 uvoľnenie s loptou | Prípravné cvičenia vrh 1,2 rukami  Techniku behu, typová frekvencia  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.  Zvládnuť určitú vzdialenosť  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- nácvik útočnej kombinácie hoď a bež, súťaže v streľbe  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 útočnej kombinácie, presnosť streľby  Základne pravidla ,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, kotúľ letmo | 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, kotúľ letmo 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 a nácvik zónovej obrany  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, určenie pokynov obrany pre efektívne zvládnutie hry  Streľba, vedenie lopty, samotná hra  Hra družstiev podľa pravidiel zónová obrana  Pravidlá, spracovanie lopty, prechod na sieť | Zvládnutie techniky uvoľňovania v hre  Zvládnutie bránenia v hre bez faulu  Pochopenie zónovej obrany  Zvládnutie technických prvkov  Zvládnutie zónovej obrany  Zvládnutie herných prvkov | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a  kolektívne  4. Gymnastika | NH- turnaj v stolnom tenise  Základy prvej pomoci (Učebňa)  G – základy šplhu na lane  G – akrobatická zostava  G – posilňovňa  G – posilňovňa | Pravidlá, podanie, spracovanie lopty  Úrazy dolných a horných končatín, fixácia  Správne uchytenie, príraz nôh, šplh  Kotúľ v pred, vzad, kotúľ letmo a premet bokom  Rozvoj sily a výbušnosti v posilňovni  Výmik, príťahy, | Zvládnutie herných prvkov  Zvládnuť základné ošetrenie  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 – prihrávka na nahrávača, hra 2:2  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 na nahrávača a definovať nahrávača  Novodobé olympijské hry | Zvládnutie hodov  Zvládnutie preskoku  Zvládnutie podania  Zvládnutie odbitia  Zvládnutie prihrávky  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- bedminton – zdok.hry  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  Dvojhra, štvorhra  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 – vrh guľou  A – orientačná kontrola PV  A – orientačná kontrola  A – zdokonaľovanie hodu granátom  A – mierny výbeh do terénu  Testovanie VPV  Hodnotenie TV, sebahodnotenie žiakov | Rozcvička, samotné určenie tempa  Guliarska abeceda  Vrh guľou na výkon  Beh 20 min. terén  Technika hodu z miesta  Intervalový beh  Predklon, hod medicinbalom, skok z miesta, ľah sed za 1min. | Zvládnutie predpísaného času súvislým behom  Zvládnuť prvkov  Splniť limity  Splniť limit  Zvládnuť hod granátom  Zvládnutie striedavého behu  Splniť limit | Osobnostný a sociálny rozvoj |

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

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

* prvú pomoc pri zlomeninách horných a dolných končatinách
* pojem olympionizmus ,vznik OH, rozdelenie na zimné a letné

čo je športová výstroj jej použitie

* základné pravidlá basketbalu
* vykonať individuálnu ale aj kolektívnu ukážku v basketbale, dribling presnosť streľby,
* vykonať ukážku pohybu základnej gymnastickej zostave a dokázať pohybové väzby a vedieť ich použiť
* zvládnuť základnú kĺbovú pohyblivosť a ohybnosť
* zvládnuť základnú vytrvalosť v behu na 1500m
* splniť limit skoku do diaľky a hod granátom
* zvládnuť podanie zdola a príjem podania, samotná hra vo volejbale
* základnú prácu 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 - 3.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 svaly horných a dolných končatín  skok z miesta, hod plnou loptou, ľah sed, zhyby  skiping, beh bokom ,dozadu, výskoky  ukážka štartov, dôraz na techniku, štart na povel, | Žiak pozná: organizačné formy TV a bezpečnosť na hodinách.  Mena základných svalových skupín horných a dolných končatín  Zvládnuť dane cviky podľa svojich schopností  Zvládnuť dané cviky  Štart v danej polohe, správne použiť techniku behu pri štarte | 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- vytrvalostný beh v teréne  A- orientačná kontrola pohybovej výkonnosti  A- orientačná kontrola pohybovej výkonnosti  B- dribling. vysoký, nízky  B- dribling v pohybe | prípravné cvičenia, správne držanie guľu, ukážka techniky  Určíme trasu, zdôraznime význam behu, striedanie behu s chôdzou  Meranie času na vzdialenosť 1500m,  Vrh guľou na výkon,  Ukážka, technika driblingu  Ukážka, dribling v pohybe | Zvládnuť prípravné cvičenie, správne držať guľu, základnú techniku vrhu  Prebehnúť danú vzdialenosť, správne dýchanie, uvo1ňovacie cvičenia  Zvládnuť danú vzdialenosť  Vrhnúť guľu čo najďalej podľa svojich schopností  Správnu techniku driblingu  Driling v pohybe | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.  4. Gymnastika | B- hra 2:2  B- súťaže s loptou  F- turnaj vo futbale  F- turnaj v minifutbale  G- premet bokom  kotúľ vzad do stojky,  G - kotúľ letmo ponad náradie | Rozdelenie do dvojíc, určiť pravidlá  Streľbu z rôznych vzdialeností  Rozdelenie do dvojíc, prispôsobiť pravidlá,  Ukážka, prípravné cvičenia ,dané cvičenie  Ukážka ,správny odraz, techniku | Použiť baskt. úkony v hre  Presnú streľbu na kôš  Pohybové zručnosti z futbalu, ovládať základné pravidlá,  Premet bokom, kotúľ vzad do stojky  Kotúľ letmo, techniku daného cviku |  |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.  4. Gymnastika | G- posilňovňa, rozvoj sily  G- posilňovňa, rozvoj sily  G – základná zostava  G – preskok cez kozu skrčka,  G- hodnotenie gym. zostavy  B – uvoľnenie sa s loptou, streľba na kôš | Kruhové posilňovacie cvičenie na náčiní  Kruhové posilňovacie cvičenie  Ukážka, odstraňovanie chýb  Ukážka opis správnej techniky  Sledovať a hodnotiť gymn. zostavu  Ukážka, práca rúk s loptou | Zvládnuť dané cvičenie  Zvládnuť dané cvičenie  Zvládne danú gym. zostavu  Skrčku ponad kozu  Zvládnuť gymn. zostavu  Uvoľniť sa s loptou okolo hráča | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. | B –, hra 2-2  B- súťaže na kôš B- nácvik útočného systému rýchly prechod hoď -bež  B –orientačná kontrola PV  NH- nohejbal, technika kopu  NH- turnaj v nohejbale | Rozdelenie do dvojíc, hra  Streľba z rôznych vzdialeností, presnosť Vysvetlenie systému, ukážka  Hodnotenie, streľba, dribling, hoď –bež  Ukážka, vysvetlenie pravidiel  Rozdelenie do dvojíc hra | Basketbalové prvky použiť v hre  Techniku streľby, presnosť na kôš  Ovládnutie útočného systému hoď -bež  Zvládnutie hodnotenia  Kop ponad sieť, počítanie  Zvládnuť hru ponad sieť | Ochrana života a zdravia |
| 4. Gymnastika | Základy prvej pomoci  Základy prvej pomoci  G – základy šplhu na lane  G – základy šplhu na lane  G – rozvoj sily a výbušnosti v posilňovni  G – posilňovňa | Ukážka znehybnenia pri zlomeninách  Prenos zraneného, sám dvojice  Ukážka, s prírazom, technika  Ukážka bez prírazu, technika Ukážka cvikov, správna technika cvičenia  Kruhové posilňovanie podľa pokynov | Založiť dlahu, znehybniť končatinu  Správať pri prenose ,techniku prenosu  Šplh s prírazom  Šplh bez prírazu Zvládnuť cvičenie, správna techniku cvičenia  Vedieť dane cviky a ich účinok na danú sv .skupinu |  |
| 4. Gymnastika  3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. | G – hrazda zhyby  G – zhyby, technika, výdrž  V- nácvik podania z hora a hra  V – nácvik smeču  V – prihrávka na nahrávača | Ukážka  Technika zhybu, ukážka, cvičenie  Ukážka, technika  Ukážka, správna technika Ukážka, vysvetlenie funkcie nahrávača | Zvládnuť zhyb na hrazde  Podanie, zhora  Zvládnuť smeč vo výskoku  Prihrávku na nahrávača | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. | V – podanie z dola  Význam olympionizmu (Učeb.)  Posilovňa rozvoj sily zhora, z  Kontrola ,volejbal  V.-hra 2 :2  NH- futbal mini turnaj | Ukážka. precvičovanie  Vznik a vývoj OH  Kruhové cvičene, ukážka, správna technika  Podanie, prijatie podania, nahrávka  Rozdelenie do dvojíc, pravidlá  Vznik družstiev, pravidlá | Zvládnuť podanie z dola  Čo sú OH vznik, vývoj  Zvládnuť dane cviky  Zvládnutie daných cvičení  Použitie HČJ v hre  Futbalové zručnosti v hre  Futbalové zručnosti v hre Zvládnuť | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne.  2. Atletika | NH- futbal mini turnaj NH- badminton - súťaž dvojíc  NH- badminton hra  A – beh v teréne so striedaním tempa, relaxačné cvičenia strečing  A – beh v terénne  A- rozvoj rýchlosti  A- rozvoj rýchlosti  Posilňovňa, rozvoj sily | Družstvá, pravidla Ukážka forhend ,bekhend  Hra 1:1,hra 2: 2  Určenie vzdialenosti, ukážka relax. cvičení  Ukážka správnej techniky behu  10 krát 60m  10 krát 60m  Ukážka, technika cvičenia | forhend, bekhend  Hru ponad sieť  Zvládnuť beh v terénne, vedieť relaxačné cvičenia  Správnu techniku behu  Zvládnuť zrýchlenie techniku behu  Frekvenciu behu ,techniku behu  Zvládnuť dané cvičenie | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 2. Atletika | Turistika vychádzka,  Práca s mapou,  A - Hod oštepom technika  A- hod oštepom technika  A - Hod oštepom na výkon  Testovanie VPV  Testovanie VPV  Hodnotenie TC, sebahodnotenie žiakov | pojmu mapa, základné top. Značky  Určenie sv. strán,  Ukážka. precvičenie techniky  Ukážka, precvičenie techniky  Skok z miesta. hod plnou loptou. zhyby  Skok z miesta. hod plnou loptou. zhyby  Uzatvorenie známok s TV | Mapa top. značky  Určiť sever ,juh, západ, východ  Zvládnuť hod z miesta  Zvládnuť hod z miesta  Zvládnuť dane cvičenie v rámci svojich schopností  Za čo boli hodnotení, v rámci svojich schopností |  |

**Požiadavky na výstup zo 4. ročníka:**

Žiak po absolvovaní 4.ročníka bude z telesnej a športovej výchovy vedieť:

- hod oštepom na výkon CH – 15m, D – 10m.

- vrh guľou CH – 5kg 7m, D – 3kg 6m.

- basketbal – zvládnutie protiútoky

- gymnastika – základná gymnastická zostava podľa vlastných úprav, presnosť gymnastických prvkov a náročnosť.

- atletika – zvládnutie súvislej bežeckej vytrvalosti v teréne 12 minút.

- Zvládnutie základnej orientácie v teréne podľa buzoly a mapy a určovanie svetových strán.

- vedieť prakticky predviesť základnú rozcvičku s prvkami strečingu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ročník** | **Tematický celok** | **Metódy** | **Formy** |
| **štvrtý 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 6445 H kuchár**

**Telesná a športová výchova - 4.ročník 2/60 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| 1.Teoretické poznatky (4)  Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť(4)  2.Atletika (16) | - Kontrola všeobecnej pohybovej výkonnosti 4x  - Organizačné pokyny, bezpečnostné opatrenia  - Použitie letnej a zimnej výstroje, pobyt v prírode a jeho nástrahy.  - Topografia  - Práca s kartografickými pomôckami  - Atletická ABC  - Hod oštepom technika  - Zdokonalenie hodu oštepom  - Hod oštepom na výkon  - Nácvik vrhu guľou  - Rozvoj sily HK  - Nácvik skoku do diaľky  - Nácvik skoku do diaľky  - Kondičné cvičenie  - Zdokonaľovanie vrhu guľou  - Vrh guľou na výkon  - Rozvoj vytrvalosti  - Beh v teréne  - Beh na krátke vzdialenosti  - Zdokonalenie skoku do diaľky  - Orientačná kontrola PV | Testovanie VPV.  Oboznámenie žiakov s obsahom  a hodnotením TEV, poučenie o BOZ na hodinách TEV.  Letná a zimná výstroj, jej charakteristika.  Určovanie azimutu, práca s kartografickými pomôckami a prístrojmi.    Vysoký nízky cval, poskok bokom, krížny krok  Hod oštepom z miesta a  rozbehom  Hod oštepom s rozbehom na presnosť  Hod oštepom na výkon s miesta a rozbehom.  Vrh guľou z miesta  Dynamické cvičenia zamerané na HK.  Skok do diaľky z miesta a z rozbehu.  Skok do diaľky z miesta a z rozbehu.  Samostatné posilňovanie celého tela.  Vrh guľou s čiastočnou otočkou.  Vrh guľou na výkon.  Beh v miernom teréne.  Beh v členitom teréne .  Vzdialenosti 60, 100,150 metrov.  Skok do diaľky s rozbehom. | Žiak zvládne predpísané limity.  Žiak pozná: organizačné formy TV a bezpečnosť na hodinách.  Žiak vie správne charakterizovať výstroj a nástrahy v prírode.  Žiak vie správne používať kartografické pomôcky.  Technika prevedenia  Zvládnutie techniky  Správne načasovanie hodu  Splnenie limitov  Zvládnutie techniky  Zvládnutie daných cvičení.  Správne načasovanie odrazu.  Správne načasovanie odrazu.  Zvládnutie postupu cvičení.  Zvládnutie techniky.  Zvládnutie limitou.  Zvládnutie behu cca. 20 min.  Zvládnutie členitosti terénu v miernom tempe.  Zvládnutie vzdialenosti v rýchlom bežeckom tempe.  Zvládnutie správneho načasovania odrazu. | Osobnostný a sociálny rozvoj |
| 3. Športové činnosti kreatívne a kolektívne. (25) | - Bedminton – nácvik základných úderov  - Bedminton – forhend, bekend ,  - Bedminton – Hra  - B- Zdokonaľovanie hernej činnosti  - Nácvik protiútoku  - Nácvik protiútoku  - Nácvik streľby jednou rukou z miesta  - Nácvik streľby jednou rukou vo výskoku  - Streľba na kôš z rôznych vzdialeností  - Streľba na kôš z rôznych vzdialeností v pohybe  - Zmeny smerov na signál  - Zápas 2:2 + základné pravidlá  - Hra a HČJ  - B- vedenie lopty na mieste a v pohybe.  - Dribling  - Dribling v chôdzi a v pokluse.  - Hra  - Nácvik prihrávky jednoruč. a obojruč.  - Hra  - Základné volejbalové zručnosti.  - Zdokonalenie podania a smeču.  - Zdokonalenie HČJ.  - Zdokonalenie HČJ.  - Hra  - Basketbal ako celok. | Forhend, bekend odbitie z hora.  Zdokonalenie úderu forhend a bekend.  Samotná hra a HČJ.  Základná herná činnosť.  Postupný prechod do útoku.  Rýchly prechod do útoku.  Technika streľby a presnosť.  Technika streľby a presnosť.  Postupný prechod na body.  Postupný prechod po bodoch.  Určovanie rôznych vzdialeností a smerov  Herná činnosť v zápase.  Samotná hra.  Základné vedenie lopty, udržanie smeru.  Charakteristika driblingu. Opakovanie  Orientačná kontrola PV.  Hodnotenie hry.  Hodnotenie prihrávok v hre.  HČJ v hre.  Samotná herná činnosť.  Orientačná kontrola PV.  Samotné hra.  Nahrávka a prechod na sieť.  Zhodnotenie hry.  Komplexné zhodnotenie basketbalu. | Zvládnutie úderov.  Zvládnutie techniky úderov.  Zvládnutie hry.  Zvládnuť hernú činnosť.  Zvládnutie prechodov.  Zvládnutie streľby rukou z miesta.  Zvládnutie streľby vo výskoku.  Zvládnutie streľby z bodov.  Zvládnutie streľby z bodov.  Zvládnutie prechodov a zmeny smerov na signál .  Zvládnutie HČJ  Zvládnutie hry.  Zvládnutie vedenia lopty.  Porozumieť a vedieť použiť v hre.  Zvládnutie celku.  Zvládnutie hry.  Zvládnutie celkov.  Zvládnutie HČJ.  Zvládnutie HČJ.  Zvládnutie celkov.  Zvládnutie hry.  Zvládnutie celku.  Zvládnutie hry.  Zvládnutie celku. |  |
| 4. Gymnastika (11) | - Základný kotúľ v pred a vzad  - Kotúľ vzad zdokonaľovanie  - Kruhové posilňovacie cvičenie  - Zostavy so švihadlami  - Hodnotenie zostavy so švihadlom  - Akrobatická zostava – nácvik  - Hodnotenie cvičebných prvkov  - Základné preskoky  - Kruhové posilňovacie cvičenia  - Gymnastická zostava  - Hodnotenie zostavy | Technika kotúľov.  Zdokonaľovanie kotúľa s prechodom do stojky na rukách.  Cvičebné stanovištia.  Základné zostavy podľa vlastného výberu.  Základné hodnotenie.  Základné akrobatické prvky.  Orientačná kontrola PV.  Preskoky skrčka, roznožka.  Stanovištia na rozvoj sily.  Kotúľ letmo, vzad, stoje, váhy a akrobacia.  Kontrolné hodnotenie celkov. | Zvládnutie kotúľov  Zvládnutie techniky.  Zvládnuť prechod medzi stanovišťami.  Zvládnutie zostavy.  Zvládnutie celkov.  Zvládnutie prvkov .  Zvládnutie prvkov.  Zvládnutie preskokov.  Zvládnutie prechodov cez stanovištia.  Zvládnutie gym. prvkov.  Zvládnutie celku. |  |

**KOMUNIKAČNÉ ZRUČNOSTI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí, štvrtý**  **1, 1, 1, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **132** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**1. Charakteristika predmetu komunikačné zručnosti**

Predmet komunikačné zručnosti je povinným učebným predmetom s dotáciou jednej hodiny týždenne. Komunikačné zručnosti sa zameriavajú na rečový a jazykový rozvoj žiakov so sluchovým postihnutím s cieľom poskytnúť im širšiu a bohatšiu komunikačnú kompetenciu v rozličných situáciách vyskytujúcich sa v sociálnom kontexte a samovzdelávaní. Ide o systematické formovanie a rozvíjanie komunikačných schopností sluchovo postihnutých žiakov vo všetkých jazykových rovinách -  rozvíjanie slovnej zásoby, gramatickej a štylistickej štruktúry reči, zvukovej stránky reči a o rozvíjanie pragmatických jazykových zručností rovnako v receptívnej a expresívnej zložke reči. Vyučovanie predmetu rozširuje praktické vedomosti z jazyka, privádza žiakov k zvnútorneniu jazyka a k uspokojovaniu komunikačných potrieb pri priamom styku.

**2. Ciele predmetu komunikačné zručnosti**

Cieľom predmetu komunikačné zručnosti je optimalizovať prijímanie, spracovanie a vydávanie informácií u sluchovo postihnutého žiaka. Predmet komunikačné zručnosti nadväzuje na výchovno-vzdelávacie ciele slovenského jazyka a umožňuje žiakom dokonalejšie si osvojiť jazyk rozvíjaním komunikačných schopností. Prehlbuje sa najmä zručnosť žiakov v porozumení rečového prejavu a v ústnom vyjadrovaní. Žiaci majú získať väčšiu pohotovosť, samostatnosť a istotu v používaní jazykového materiálu v tematicky širších, obsahovo náročnejších prejavoch.

Úlohy pre jednotlivé ročníky sú koncipované tak, aby si žiaci systematicky osvojovali rozličné formy komunikačných zručností v jednotlivých jazykových rovinách: v lexikálno-sémantickej, morfologicko-syntaktickej a pragmatickej rovine.

Vo foneticko-fonologickej jazykovej rovine sa ukončí nácvik správnej výslovnosti všetkých hlások, prebieha fixácia a automatizácia správnych rečových stereotypov.

V lexikálno-sémantickej rovine sa rozširuje slovná zásoba, zručnosti v čítaní aj písaní. V morfologicko-syntaktickej rovine sa rečový vývin žiakov prejavuje v zručnosti komunikovať vo viacslovných vetách, čím sa obohacuje štruktúra reči o nové slovné druhy a zdokonaľuje sa aj gramatická skladba reči

Hlavné úlohy pre rozvíjanie komunikačných zručností žiakov spočívajú vo fixácii a automatizácii komunikačných zručností vo všetkých jazykových rovinách. Na základe ďalšieho rozvoja lexikálno-sémantickej zložky reči sa rozvíjajú aj morfologicko-syntaktické štruktúry, zautomatizujú sa aj správne foneticko-fonologické štruktúry. Väčšie zručnosti majú žiaci získať aj v perceptívnej, aj expresívnej komunikácii, najmä v spontánnych prejavoch, v predlžovaní monológov, v zručnosti čítať s porozumením a správne riešiť slovné úlohy.

Kompetencie

**Komunikačné kompetencie :**

* dokáže prijímať informácie podávané posunkovou rečou
* vie odzerať z úst hovoriaceho
* dokáže spracovať prijaté informácie
* vie tvoriť informácie a sprostredkovať ich posunkovou rečou
* pri tlmočení používa primeranú mimiku, gestikuláciu, postoj a pohyby tela
* dbá na správnu artikuláciu

**Manuálne kompetencie :**

- ovláda prstovú abecedu nepočujúcich – daktylotiku

* ovláda posunkový jazyk

**Poznávacie kompetencie :**

* dokáže používať kognitívne operácie
* učí sa sám aj v skupine
* žiak rozvíja kritické myslenie, ktoré predpokladá syntézu a komparáciu poznatkov
* je flexibilný

**Kompetencia k celoživotnému učeniu sa :**

* je schopný sebakontroly a autokorekcie
* hodnotí svoj pokrok, prijíma spätnú väzbu
* samovzdelávaním skvalitňuje svoje manuálne zručnosti v neverbálnej komunikácii posunkovou rečou

**Sociálne a personálne kompetencie :**

* pozná základné postupy efektívnej spolupráce v skupine
* akceptuje skupinové hodnoty
* toleruje odlišnosti jednotlivcov a skupín
* je empatický
* prijíma ocenenie, radu a kritiku a čerpá poučenie pre ďalšiu prácu
* dodržiava kódex tlmočníka posunkového jazyka

**Kompetencie vnímať a chápať kultúru a vyjadrovať sa nástrojmi kultúry :**

* uvedomuje si význam kultúrnej komunikácie
* pozná pravidlá spoločenského kontaktu
* je tolerantný k prejavom iných kultúr
* správa sa kultivovane, primerane okolnostiam a situáciám
* cení si a rešpektuje umenie a kultúrne historické tradície

**3. Obsah predmetu komunikačné zručnosti**

Obsahom vyučovania predmetu je systematické formovanie a rozvíjanie komunikačných schopností žiakov. Rozvíjanie komunikačných schopností kladie požiadavku navodzovať a sústavne rozvíjať komunikáciu medzi žiakom a učiteľom, ale i medzi žiakmi navzájom. Formovaním a rozvíjaním komunikačných zručností sa upevňuje sebadôvera žiaka so sluchovým postihnutím. Obsahové zameranie, prostriedky a metódy práce sú podmienené zásadou individuálneho programovania.

Komunikačné zručnosti sluchovo postihnutých žiakov rozvíjame :

1. v hrách a rôznych činnostiach
2. témami zameranými na bežné životné situácie

Každá komunikačná situácia sa citlivo využíva na dialóg so žiakom hovorenou

( podľa možností a predpokladov žiakov prípadne aj posunkovou rečou ). Rozvíjanie dialogickej reči začíname otázkami nadväzujúcimi na aktuálne zážitky žiakov. Komunikáciu so žiakmi rozvíjame všetkými dostupnými výrazovými prostriedkami : mimikou tváre, gestikuláciou, pantomímou, dramatizáciou, písanou rečou a inými prostriedkami.

V spontánnych alebo navodených situáciách sa opakujú gramatické javy osvojené v slovenskom jazyku a literatúre, ale aj javy významné z hľadiska ich komunikatívnej využiteľnosti. Osnovy predmetu komunikačné zručnosti sú zamerané na rozvíjanie receptívnej, centrálnej a expresívnej zložky reči. Sú koncipované ako otvorený systém, čo znamená, že učivo sa môže dopĺňať alebo redukovať. Obsahové zameranie a osnovné heslá plnia funkciu námetov pre učiteľa. Učiteľ si zvolí na jednotlivé hodiny rozsah a obsah námetov, ktoré sú pre žiakov potrebné z hľadiska ich praktického využitia. Učiteľ rozhodne o spôsobe riadenia vyučovacieho procesu v snahe dosiahnuť maximálne výsledky, pričom využíva, podľa možností, čo najviac reálnych komunikačných situácií. Žiaci sa v predmete učia odzerať, prebieha sluchová výchova, žiaci si osvojujú nové pojmy, učia sa chápať ich význam a používať ich podľa potreby. Rozvíja sa aktívna a pasívna slovná zásoba, učia sa tvoriť gramaticky správne vety, viesť dialóg, vyjadriť svoje názory a pocity v ich najoptimálnejšej forme reči.

Žiaci poznávajú funkcie rodiny, školy, oboznamujú sa s normami spoločenského správania a ich uplatňovaním v bežnom živote, upevňujú si elementárne mravné postoje, oboznamujú sa so zásadami dopravnej disciplíny a bezpečnostných opatrení a získavajú poznatky o živote a spoločnosti (mravné hodnoty – úcta k sebe a k druhým ľuďom, čestnosť, statočnosť, pravdovravnosť, pracovitosť). Analyzujú charakter človeka – kladné a záporné vlastnosti, zamýšľajú sa na zmyslom života – štúdium, práca, rodina, oddych, spolužitie ľudí na zásadách spolupráce a tolerancie .Žiaci poznávajú úlohu štátu v spoločnosti, oboznamujú sa so sústavou štátnych orgánov a ich funkciou a slovenskou volebnou sústavou. Oboznamujú sa s podstatou a prejavmi dospievania, podstatou priateľstva, nutnosťou zodpovedne pristupovať k láske, manželstvu a rodičovstvu. Pripomínajú si pamätné dni a ich význam v živote spoločnosti. Uskutočňujú sa rozhovory pri spoločenskom styku

Učivo na seba nadväzuje špirálovito a postupne, takže v každom ročníku sa preberá totožný tematický celok. Obsah tematického celku je prispôsobený potrebám žiakov.

Pri tvorbe učebných plánov sa využívajú medzipredmetové vzťahy so všetkými predmetmi, ale prvorado sa vychádza z cieľa komunikačných zručností, ktorým je rozvíjanie formálnej a obsahovej stránky reči.. Pre úspešný proces zvládnutia komunikácie je potrebné zvládnuť jednotlivé zložky slovenského jazyka – hláskoslovie, lexikológiu, morfológiu, syntax a štylistiku. Učivo nadväzuje na seba podľa jednotlivých vymenovaných jazykový zložiek lineárne. Keďže tematické celky sú platné pre všetky ročníky, ich obsah je osnovaný špirálovito.

Základné komunikačné zručnosti sa rozvíjajú v priebehu celého štúdia:

* súbežne s komunikačnými potrebami v jednotlivých vyučovacích predmetoch,
* cieľavedome sa dopĺňajú a rozvíjajú zručnosti v jednotlivých jazykových rovinách,
* postupne sa zvyšujú nároky na úroveň komunikácie sluchovo postihnutých žiakov v pragmatickej jazykovej rovine tak, aby dosiahli profesijnú úroveň komunikácie.

Nonverbálna komunikácia zohráva podpornú funkciu pri rozvíjaní komunikačnej kompetencie hovorenou rečou.

Učebný cyklus sa delí, z hľadiska riadenia, na vstupnú, priebežnú a záverečnú etapu.

Vo vstupnej etape učebného cyklu sa uskutoční overenie komunikačných zručností u každého sluchovo postihnutého žiaka. Previerky sa týkajú receptívnej aj expresívnej zložky reči. Komunikačné zručnosti žiakov sa rozvíjajú, podľa individuálnych možností a potrieb, v jednotlivých komunikačných kanáloch: sluchom, zrakom, verbálne a nonverbálne. Osobitný dôraz treba klásť na rozvíjanie zručností:

* hovorenou rečou ( dialógy, monológy)
* čítaním s porozumením
* napísaním slohových štruktúr, vyplňovaním tlačív, dotazníkov, formulárov, životopisu,...
* osvojením si adekvátnej stratégie učenia sa.
* V záverečnej etape učebného cyklu sa vykoná spätná väzba na dosiahnuté výsledky.

**Tematické celky :**

1. **Rozvíjanie receptívnej zložky reči**

Rozlišovanie rôznych zvukov sluchom i vibračnými pocitmi.

Rozlišovanie slov, viet podľa zvuku.

**2. Rozvíjanie schopnosti odzerania**

Počúvanie hudby (zrakom, hmatom, sluchom).

Rozvíjanie schopností odzerania.

Rytmizácia s pohybovým vyjadrením.

**3. Rozvíjanie centrálnej zložky reči**

Chápanie pojmov.

Výber a použitie adekvátneho pojmu.

Napĺňanie pojmov konkrétnym obsahom.

**4. Rozvíjanie expresívnej zložky reči**

Rozvoj reči vo formách hovorenej a posunkovej reči (opísanie predmetov, udalostí).

Podporovanie samostatného vyjadrovania.

Rozprávanie podľa obrázku.

Rozprávanie krátkeho príbehu.

Dialóg na danú tému.

Dialógy o prečítanom, videnom, prežitom dianí (film, šport, exkurzia, televízne relácie, súťaže, stretnutia s počujúcimi rovesníkmi a i.).

Rozvoj diagnostickej reči – spresňovanie, obohacovanie úrovne pojmového slovníka, otázok, rozvíjanie chápania zmyslového obsahu dialógu a určených rečových situácií.

Pantomíma v kombinácii s dramatizáciou, s tancom, s výtvarným prejavom.

1. **Rozvíjanie slovnej zásoby**

**Aktívna slovná zásoba**

- Pomenovanie konkrétnych predmetov, javov a dejov.

- Vyhľadávanie protikladov. Vytváranie asociácií.

**Pasívna slovná zásoba**

- Identifikácia slova

- Spresnenie a rozšírenie významu slov.

- Tvorenie slov odvodzovaním a skladaním.

- Zjednocovanie slov v synonymický rad na základe jednoty významu.

- Objasňovanie rozdielov synoným.

- Práca so slovníkom, literatúrou, cestovným poriadkom, telefónnym zoznamom, internetom, webom a i.

1. **Prozodické faktory reči**

Rozvíjanie emočnej prozódie (vnášanie citov do rozprávania – vyjadrenie radosti, hnevu, smútku, strachu). Rozvíjanie primeranej modulácie hlasu pri oznamovacej, opytovacej a rozkazovacej vete.

Upevňovanie prozódie v komunikácii (rytmus a melódie).

1. **Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie**

Rozvíjať schopnosť viesť rozhovor, zdvorilé formulácie od otázky k odpovedi, zodpovedajúce správanie sa, póza pri reči.

1. **Orientácia a nonverbálne dorozumievanie**

Rozvíjanie schopnosti chápania významu piktogramov používaných v doprave, reštauračných zariadeniach, hotelových službách a inštitúciách občianskej vybavenosti.

Rozvíjanie schopnosti významu slovného oznámenia, označenia orientačných a informačných pokynov v hlavných svetových jazykoch (WC, vchod, východ, výťah, schody, úschovňa, atď.).

Nácvik paličkového (čitateľného) rukopisu. Rozvíjanie schopnosti porozumenia na plagátoch, bilboardoch, mapách, informačných tabuliach, turistických značkách a pod.

1. **Kultúra v živote sluchovo postihnutého žiaka**

Podstata a význam kultúrnych podujatí – divadlo, balet, muzikál, opera, opereta, výstava obrazov, výstava umeleckých prác, výstava ručných prác, výstava detskej umeleckej tvorby.

Interpretácia umeleckého zážitku komunikačnými prostriedkami

**1. ročník**

V prvom ročníku je potrebné zistiť:

* nedostatky reči sluchovo postihnutých žiakov ( sledujeme výslovnosť a jej nedostatky, plynulosť vyjadrovania, spontánnosť reči a pohotovosť písomného vyjadrovania, slovnú zásobu, silu hlasu, moduláciu, odzeranie )
* vhodnosť a kvalitu využitia individuálneho slúchadla
* úroveň adaptácie žiaka na spôsob komunikácie jednotlivých učiteľov

Rozvíjanie komunikačných zručností v jazykových rovinách:

Lexikálno-sémantická rovina :

* rozvíjať slovník žiakov ( všeobecné a odborné pojmy )
* novoosvojené slová precvičiť v rozličnom kontexte
* používať všetky slovné druhy
* aktivizovať pasívny slovník žiakov
* nové slová precvičovať hovorenou aj písanou rečou
* rozvíjanie slovníka sústavne spájať s rozvíjaním gramatickej štruktúry reči

Morfologicko-syntaktická rovina:

* psycholingvistickými prístupmi korigovať impresívny dysgramatizmus na úrovni písanej reči ( tzv. činnostným znázorňovaním)
* korigovať expresívny disgramatizmus v krátkych vetných štruktúrach imitáciou, odpoveďami na otázky (v dialógu), tvorbou analógií, doplňovaním neúplných viet,...

Foneticko-fonologická rovina:

* dosiahnuť a fixovať správnu výslovnosť hlások, prozodické faktory na takej úrovni, aby reč sluchovo postihnutých žiakov bola dobre zrozumiteľná.
* odstrániť pretrvávajúce chybné stereotypy, zautomatizovať a zafixovať správne stereotypy
* viesť žiakov k sebakontrole a autokorekcii
* ustáliť správny rytmus reči, slovný a vetný prízvuk, pauzy, dĺžku slabík
* dbať na správnu intonáciu jednotlivých hlások

Pragmatická rovina:

* v pasívnej reči rozvíjať stratégiu čítania s porozumením
* porozumieť hovorenej reči za rozdielnych podmienok expozície prehovoru
* rozvíjať spontánny rečový prejav so schopnosťou sebakontroly a autokorekcie

na úrovni dialogickej reči a monológov

**2.ročník**

Komunikačné zručnosti žiakov sa v tomto ročníku rozvíjajú podľa individuálnych potrieb. Upevňovaním správnych rečových stereotypov a zručností po obsahovej, gramatickej a zvukovej stránke sa čoraz častejšie uskutočňujú cvičenia na rozvíjanie pragmatickej jazykovej roviny. Rozvojom dialogickej reči sa rozvíja aj monologický prejav žiakov v hovorenej aj písomnej forme. Osobitnú pozornosť treba venovať:

* vymedzeniu pojmov a kategórií, formulácii jednoduchých definícií, ktoré sa žiaci komparáciou protikladov učia diferencovať, prenikajú do ich podstaty a takto si ukladajú do pamäti základné okruhy učiva
* rozvíjaniu rozprávačských schopností žiakov
* skvalitňovaniu čítania s porozumením ( zdokonaľovaniu zručnosti žiakov v overovaní významu nových slov pomocou výkladového slovníka)
* správnej interpretácii časti kontextu textov
* zdokonaľovaniu slohových zručností ( vyplňovanie tlačív, formulárov, písanie životopisov, slohových prác )

**3.ročník**

Rozvíjanie komunikačných zručností sluchovo postihnutých žiakov v 3. ročníku sa realizuje prevažne v pragmatickej jazykovej rovine. To znamená, že prípadné nedostatky, poruchy v jednotlivých jazykových rovinách nie sú predmetom rozvíjania a korekcie, ale všetky jazykové zručnosti sú väčšinou aplikované v konkrétnych sociálnych (študijných) situáciách.

Osobitný dôraz sa kladie na samostatnosť žiakov pri práci s knihou, študijným materiálom, pri vymedzovaní problémov a ich aktívnych riešení.

Žiaci, podľa svojich komunikačných schopností, sa sústreďujú na obsah komunikácie, lebo im to zručnosti podľa jednotlivých jazykových rovín dovoľujú.

Hlavnou úlohou programovania komunikačných zručností je precvičovať komunikačné zručnosti žiaka v rozličných situáciách, komplexne analyzovať existujúce poruchy a pristúpiť aj ku korekcii respektíve rozvíjaniu. Učiteľ musí citlivo voliť mieru a spôsob pedagogickej intervencie, aby komunikáciu žiaka nehatil, nerozkúskoval.

**4. ročník**

Rozvíjanie komunikačných zručností sluchovo postihnutých žiakov sa realizuje prevažne v pragmatickej jazykovej rovine. Jazykové zručnosti sú aplikované v konkrétnych sociálnych (študijných) situáciách.

Osobitný dôraz sa naďalej kladie na samostatnosť žiakov pri práci s knihou, so študijným materiálom, pri vymedzovaní problémov a ich aktívnom riešení. Žiaci sa učia riešiť bežné problémy na modelových situáciách. Učia sa kritizovať, diskutovať, argumentovať, hľadať kompromisné riešenia.

Rozvíjanie komunikačných zručností sa uskutočňuje takmer výlučne podľa individuálnych potrieb žiakov. Osobitný význam pre žiakov má v tomto ročníku príprava na záverečné skúšky, čo sa v plnej miere odzrkadlí aj v plánovaní predmetu komunikačné zručnosti

**Programová časť rozvíjania komunikačných zručností:**

Tematické rozhovory, besedy:

* o kľúčových slovách
* o kritériách sociálnej komunikácie s intaktnými deťmi predškolského, školského veku, dospelými osobami ako aj so sluchovo postihnutými osobami.

Referáty, diskusie:

* o bežných problémoch v živote ľudí
* o prečítaných článkoch, knihách, o filmoch, vlastných názoroch a problémoch žiakov

Písomné práce:

* žiadosti, životopisy, dohody, zmluvy, vyplňovane bežných tlačív, formulárov
* vedenie denníka, príspevky do časopisov, písanie listov

**4. Proces**

Vyučovanie komunikačných zručností z **psychologického hľadiska** stavia spočiatku na detskej hre, neskôr na kreativite, tvorení vlastného textu (hra s jazykom).

Zo **sociolingvistického hľadiska** sa vyučovanie komunikačných zručností orientuje na najčastejšie a veku primerané komunikační situácie, ktoré sú ilustrované napr. na príkladoch textov v učebniciach, na videozáznamoch, precvičované formou dramatizácie či simulovania rozličných situácií.

Zo **systémového hľadiska** sa jednotlivé jazykové javy nepreberajú izolovane, ale vždy v súvislosti s inými jazykovými javmi, pričom sa berie do úvahy hierarchia jednotiek rovín, Rozlišuje sa centrum a periféria jazykových javov. Skúma sa forma aj obsah jazykových jednotiek, gramatických kategórií, popri synchrónii sa v odôvodnených prípadoch upozorňuje aj na na diachróniu jazykových javov. Dôraz sa pri tom kladie na tie jazykové roviny, ktoré majú vyústenie v texte, t.j. na lexikálnu a syntaktickú rovinu. Posilňuje sa vyučovanie rečových prejavov, od reprodukcie textov sa postupne prechádza k tvorbe vlastných textov. Precvičuje sa ústna podoba rôzne uplatňovaná v jednotlivých štýloch či žánroch.

V oblasti jazykovej kultúry sa postupne prechádza od osvojovania si **zvukovej a pravopisnej normy k základom lexikálnej, morfologickej a syntaktickej normy a poznatkov z dejín jazyka a jazykovedy.** Vyučovací proces vyúsťuje do získavania poznatkov o primeranom štylistickom využívaní jednotlivých jazykových prostriedkov.

Vo vyučovaní sa uplatňuje princíp špirálovitosti a postupnosti, to znamená, že k preberaným jazykovým javom sa postupne pridávajú ďalšie poznatky, ktoré sa rozširujú do hĺbky.

Významné miesto má samostatná práca žiakov s dôrazom na diferencovanosť úloh a individuálny prístup učiteľa k žiakom. Je potrebné rozvíjať invenciu žiakov a využívať ich hravosť prostredníctvom didaktických hier.

Dôsledne sa uplatňuje zásada názornosti, pričom sa okrem textu v učebnici, živého príkladu učiteľa, názorných pomôcok a jazykových príručiek využívajú akusticko-auditívne pomôcky a opticko-akustický kanál (televízia, video). Učiteľ využíva rozličné typy úloh a cvičení, motivuje žiakov v práci.

Pri voľbe vyučovacích metód sa prihliada na obsah vyučovania a činnosti žiakov zacielené na dosiahnutie stanovených cieľov a kľúčových kompetencií žiakov. Vyučujúci využíva metódy a formy práce adekvátne veku a vyspelosti žiakov. Postupuje od jednoduchých po najzložitejšie

**Obsah školského programu predmetu komunikačné zručnosti**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín - 33 |
| 1. | Rozvíjanie receptívnej zložky reči | 1 |
| Rozvíjanie schopnosti odzerania | 2 |
| Rozvíjanie centrálnej zložky reči | 4 |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči | 10 |
| Rozvíjanie slovnej zásoby | 8 |
| Prozodické faktory reči | 1 |
| Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie | 2 |
| Orientácia a nonverbálne dorozumievanie | 1 |
| Kultúra v živote sluchovo postihnutého človeka | 2 |
| Rečová depistáž | 1 |
| Test na slovnú zásobu | 1 |
| 2. | Rozvíjanie receptívnej zložky reči | 1 |
| Rozvíjanie schopnosti odzerania | 2 |
| Rozvíjanie centrálnej zložky reči | 4 |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči | 10 |
| Rozvíjanie slovnej zásoby | 8 |
| Prozodické faktory reči | 1 |
| Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie | 2 |
| Orientácia a nonverbálne dorozumievanie | 1 |
| Kultúra v živote sluchovo postihnutého človeka | 3 |
| Rečová depistáž | 1 |
| 3. | Rozvíjanie receptívnej zložky reči | 1 |
| Rozvíjanie schopnosti odzerania | 1 |
| Rozvíjanie centrálnej zložky reči | 3 |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči | 13 |
| Rozvíjanie slovnej zásoby | 9 |
| Prozodické faktory reči | 1 |
| Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie | 1 |
| Kultúra v živote sluchovo postihnutého človeka | 2 |
| Rečová depistáž | 1 |
| 4. | Rozvíjanie receptívnej zložky reči | 1 |
| Rozvíjanie schopnosti odzerania | 2 |
| Rozvíjanie centrálnej zložky reči | 3 |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči | 13 |
| Rozvíjanie slovnej zásoby | 9 |
| Prozodické faktory reči | 1 |
| Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie | 1 |
| Kultúra v živote sluchovo postihnutého človeka | 2 |
| Rečová depistáž | 1 |

**Rozpis osnov komunikačné zručnosti - 1.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard – téma** | | **Výkonový štandard** | | **Prierezové témy** |
| **Rozvoj**  **expresívnej**  **zložky reči(1)**  **Rečová**  **depistáž (1)**  **Rozvoj**  **expresívnej**  **zložky reči**  **(2)**  **Rozvoj**  **slovnej**  **zásoby (1)** | Úvod do predmetu KZ | Obsah predmetu KZ  Zoznámenie sa so žiakmi. | | \* vedieť poskytnúť o sebe základné informácie  \* poznať obsah učiva | |  |
| Rečová depistáž | Zisťovanie nedostatkov reči,  evidencia nečistých hlások | | \* uvedomiť si nedostatky svojej reči | |  |
| Nahrávka rečového prejavu žiakov na MG pásku | Nahrávka súvislého rečového prejavu žiakov na MG pásku  Evidencia načúvacích aparátov | | \* zrozumiteľne zreprodukovať text  ( nahrávka slúži pre porovnanie stavu reči s posledným ročníkom) | |  |
| Škola – nové pojmy | Názov školy  Názvy predmetov  Mená vyučujúcich | | \* osvojiť si názov školy, nových predmetov a mená vyučujúcich | |  |
| **Rozvíjanie**  **centrálnej zložky reči (1)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (3)**  **Test (1)**  **rozvíjanie**  **schopnosti**  **odzerania** | Gramatické cvičenie | Korigovanie dysgramatizmu  na úrovni písanej reči | | \* osvojiť si vybrané slová | |  |
| Naša škola | Monológ o našej škole | | \* zvládnuť stručný súvislý rečový prejav o našej škole | |  |
| Test na slovnú zásobu | Zisťovanie úrovne slovnej zásoby žiakov. | | \* zvládnuť test bez pomoci učiteľa podľa svojich schopností | |  |
| Odzeranie | Nácvik odzerania slov. | | \* zvládnuť techniku odzerania jednotlivých slov | |  |
| **Rozvoj slovnej**  **zásoby (2)**  **Rozvíjanie**  **centrálnej**  **zložky reči (2)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (4)** | Odborné pojmy | Nové pojmy z vybraného predmetu. | | \* pochopiť a naučiť sa správne používať nové odborné pojmy | |  |
| Gramatické cvičenie | Skloňovanie podstatných mien. | | \* nadobudnúť istotu v skloňovaní podstatných mien  \* používať správne predložky | |  |
| Moja rodina | Monológ o svojej rodine | | \* zvládnuť krátky monológ o svojej rodine | |  |
| **Kultúra v živote SP človeka (1)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (3)**  **Rozvíjanie**  **centrálnej**  **zložky reči (3)** | Návšteva výstavy | Návšteva výstavy umeleckých prác | | \* naučiť sa vnímať umelecké diela  \* rozvíjať estetické cítenie | |  |
| Tituly | * skratky titulov * čítanie titulov * písanie titulov | | \* naučiť sa správne oslovovať ľudí  s titulmi | |  |
| Vianočné pozdravy | Písanie vianočných pozdravov | | \* zvládnuť napísanie vianočného pozdravu | |  |
| **Rozvíjanie receptívnej**  **zložky reči (1)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (4)**  **Rozvíjanie centrálnej zložky reči (4)** | Vianočné koledy, piesne | Počúvanie hudby , rytmizácia s pohybovým vyjadrením | | \* naučiť sa vnímať hudbu celým telom  \* dodržiavať rytmus piesne a koledy | |  |
| Odborné pojmy | Pojmy z odborných predmetov | | \* pochopiť význam odborných slov | |  |
| Gramatické cvičenie | Výber a použitie adekvátneho pojmu | | \* upevňovať správne rečové stereotypy | |  |
| **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (5)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (5)**  **Rozvoj**  **expresívnej**  **zložky reči (6)**  **Rozvíjanie**  **schopnosti**  **odzerania(2)** | Rozprávanie krátkeho príbehu | Zážitky z vianočných prázdnin | | \* upevňovať prozódiu v rečovom prejave | |  |
| Aktívna slovná zásoba | Vyhľadávanie protikladov | | \* rozšíriť si slovnú zásobu - všeobecne | |  |
| Opis predmetu | Opisovanie hlavných znakov pozorovaného predmetu | | \* zaktivizovať pasívny slovník žiakov | |  |
| Odzeranie slov | Nácvik odzerania slov  spredu, z boku | | rozvíjať pozornosť a sústredenosť pri odzeraní | |  |
| **Upevňovanie**  **pravidiel**  **vzájomnej**  **komunikácie (1)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (6)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (7)** | Zdvorilostné formulácie | Nácvik ospravedlnenia. | | \* upevňovať správne rečové stereotypy  \* rozvíjať osobné a sociálne spôsobilosti | | Osobný a sociálny rozvoj |
| Gramatické cvičenie | Tvorenie slov odvodzovaním | | | \* obohatiť si slovnú zásobu |  |
| Dialóg o prečítanom texte | Dialóg o prečítanom  článku z časopisu. | | | \* rozvíjať si vyjadrovaciu schopnosť v jednoduchých dialógoch |  |
| **Prozodické**  **faktory reči (1)**  **Kultúra v živote**  **SP človeka (2)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (8)** | Čítanie  s porozumením | Rozvíjanie emočnej  prozódie | | | \* naučiť sa vnášať emócie do hovorenej reči |  |
| Návšteva výstavy | Návšteva výstavy  umeleckých prác | | | \* rozvíjať si estetické cítenie |  |
| Dialóg o prežitom dianí | Interpretácia umeleckého  zážitku z výstavy | | | \* naučiť sa vyjadrovať svoje zážitky, dojmy |  |
| **Orientácia a**  **nonverbálne dorozumievanie**  **(1)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (7)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči(9)** | Označenia orientačných a informačných pokynov v hlavných svetových jazykoch | Chápanie významu  slovných označení  a informačných pokynov  a angličtine a nemčine | | | \* pochopiť význam slovných označení a informačných pokynov |  |
| Pasívna slovná zásoba | Zjednocovanie slov  v synonymický rad na  základe jednoty významu | | | \* chápať rozdiely synoným |  |
| Rozprávanie | Rozprávanie na tému :  Moje záujmy | | | \* pokúsiť sa o súvislý rečový prejav s využitím krátkych viet |  |
| **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložka reči (10)**  **Upevňovanie**  **pravidiel**  **vzájomnej**  **komunikácie (2)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (8)** | Rozvoj diagnostickej reči | | Nácvik tvorenia otázok | | \* naučiť sa správne tvoriť otázky |  |
| Zdvoriléformulácie | | Nácvik blahoželania | | \* zafixovať si zdvorilostné formulácie  \* dodržiavať etiketu | Osobný a sociálny rozvoj |
| Hry | | Hry na rozvoj slovnej  zásoby | | \* aktivizovať pasívnu slovnú zásobu |  |

**Metódy a formy práce pre 2. ročník**

Pri voľbe vyučovacích metód sa prihliada na obsah vyučovania a činnosti žiakov zacielené na dosiahnutie stanovených cieľov a kľúčových kompetencií žiakov. Vyučujúci využíva metódy a formy práce adekvátne veku a vyspelosti žiakov. Postupuje od jednoduchých po najzložitejšie : kognitívne, zážitkové, skúsenostné, dramatické, situačné, inscenačné, dialóg, monológ, problémové vyučovanie, diskusia, polemika, brainstorming, pojmové mapovanie, analyticko-syntetickú metódu, heuristickú, ...

Požiadavky na výstup z  2. ročníka

- zadaptovať sa na spôsob komunikácie svojich učiteľov a spolužiakov

- uvedomovať si nedostatky svojej reči

- fixovať správnu výslovnosť hlások

- zdokonaľovať sa v sebakontrole a autokorekcii

- odstraňovať chybné stereotypy

- zafixovať a zautomatizovať správne stereotypy

- odzerať jednotlivé slová, krátke vety

- pokračovať v odbúravaní používania daktylotiky a pomocných artikulačných znakov

súbežne s hovorenou rečou

- skvalitňovať čítanie s porozumením

- čítanie sprevádzať posunkovaním

- pokúšať sa o prozodiku pri čítaní

- rozširovať aktívnu slovnú zásobu

- zaktivizovať pasívny slovník

- okrem slovies a podstatných mien používať vo vetách aj ostatné slovné druhy, aby

komunikácia bola bohatšia a plynulejšia

- rozvíjať gramatické štruktúry reči v hovorenej a písanej reči

- naučiť sa klásť správne otázky

- zapájať sa do rozhovorov

- viesť krátky monológ, dialóg

**Rozpis osnov komunikačné zručnosti - 2.ročník 6445 H kuchár 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | | **Obsahový štandard – téma** | | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** | | |
| **Rozvoj**  **expresívnej**  **zložky reči (1)**  **Rečová**  **depistáž (1)**  **Rozvoj**  **expresívnej**  **zložky reči (2)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (1)** | Úvod do predmetu KZ | | Rozprávanie na tému:  Zážitky z prázdnin. | | \* vedieť porozprávať o prežitých udalostiach  \* poznať obsah učiva |  | | |
| Rečová depistáž | | Kontrola stavu reči,  evidencia nečistých hlások | | \* uvedomiť si nedostatky svojej reči  \*nácvik autokorekcie |  | | |
| Škola – nové pojmy | | Názov školy  Názvy predmetov  Mená vyučujúcich | | \* osvojiť si presný názov školy, nových predmetov a mená vyučujúcich |  | | |
| Odborné pojmy | | Nové pojmy z vybraného predmetu | | \* správne artikulovať a používať nové pojmy |  | | |
| **Rozvíjanie**  **centrálnej**  **zložky reči (1)**  **Kultúra v živote**  **SP človeka (1)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (3)**  **Rozvíjanie**  **schopnosti**  **odzerania (1)** | Gramatické cvičenie | | Písanie veľkých písmen | | \* zopakovať si správne písanie názvov |  | | |
| Návšteva MMM  v Kremnici | | Návšteva expozície:  Vznik a história mesta | | \* spoznať históriu mesta, historické pamiatky |  | | |
| Kremnica | | Monológ o Kremnici | | \* zvládnuť stručný súvislý rečový prejav o Kremnici na základe získaných poznatkov z MMM |  | | |
| Odzeranie | | Nácvik odzerania slov. | | \* zvládnuť techniku odzerania jednotlivých slov |  | | |
| **Rozvoj slovnej**  **zásoby (2)**  **Rozvíjanie**  **centrálnej**  **zložky reči (2)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (4)** | Odborné pojmy | | Nové pojmy z vybraného predmetu. | | \* pochopiť a naučiť sa správne používať nové odborné pojmy |  | | |
| Gramatické cvičenie | | Zjednocovanie slov v synonymický rad na základe jednoty významu | | \* chápať odlišnosti synoným a vedieť ich správne používať |  | | |
| Moje záujmy | | Monológ o svojich záujmoch | | \* zvládnuť krátky monológ o svojich záujmoch  \* naučiť sa klásť otázky na danú tému |  | | |
| **Kultúra**  **v živote SP**  **človeka (2)**  **Rozvoj**  **Slovnej**  **zásoby (3)**  **Rozvíjanie**  **centrálnej**  **zložky reči (3)** | Návšteva výstavy | | Návšteva výstavy umeleckých prác | | \* naučiť sa vnímať umelecké diela  \* rozvíjať estetické cítenie |  | | |
| Cudzie slová | | Bežne používané cudzie slová | | \* poznať význam cudzích slov |  | | |
| Vianočné pozdravy | | Písanie vianočných pozdravov | | \* zvládnuť napísanie vianočného a novoročného pozdravu |  | | |
| **Rozvíjanie**  **receptívnej**  **zložky reči (1)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (4)**  **Rozvíjanie**  **centrálnej**  **zložky reči (4)** | Vianočné koledy, piesne | | Počúvanie hudby , rytmizácia s pohybovým vyjadrením | | \* dodržiavať rytmus piesne a koledy |  | | |
| Odborné pojmy | | Pojmy z odborných predmetov | | \* pochopiť význam odborných pojmov  \* naučiť sa používať ich v bežnej reči |  | | |
| Gramatické cvičenie | | Výber a použitie adekvátneho pojmu | | \* upevňovať správne rečové stereotypy |  | | |
| **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (5)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (5)**  **Rozvoj**  **expresívnej**  **zložky reči (6)**  **Rozvíjanie**  **schopnosti**  **odzerania(2)** | Dialóg | | Dialóg o prečítanom článku | | \* upevňovať prozódiu v rečovom prejave |  | | |
| Pasívna slovná zásoba | | Spresnenie a rozšírenie významu slov | | \* rozšíriť si slovnú zásobu - všeobecne |  | | |
| Opis človeka | | Opisovanie hlavných znakov pozorovaného človeka | | \* zaktivizovať pasívny slovník žiakov |  | | |
| Odzeranie slov | | Nácvik odzerania slov  spredu, z boku | | \* rozvíjať pozornosť a sústredenosť pri odzeraní |  | | |
| **Upevňovanie**  **pravidiel**  **vzájomnej**  **komunikácie (1)**  **Rozvoj**  **slovnej zásoby (6)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (7)** | Zdvorilostné formulácie | | Pozdravy, oslovenia, komunikácia pri stretnutiach | | \* upevňovať správne rečové stereotypy  \* rozvíjať osobné a sociálne spôsobilosti | Osobný a sociálny rozvoj | | |
| Gramatické cvičenie | Tvorenie slov skladaním | | \* obohatiť si slovnú zásobu | | |  |
| Interpretácia prečítaného textu | Interpretácia informácie  z časopisu | | \* naučiť sa správne interpretovať prečítaný text | | |  |
| **Prozodické**  **faktory reči (1)** | Čítanie  s porozumením | Rozvíjanie emočnej prozódie | | \* naučiť sa vnášať emócie do hovorenej reči  \*porozumieť prečítanému textu | | |  |
| **Kultúra v živote SP človeka (3)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (8)** | Návšteva výstavy | Návšteva výstavy umeleckých prác | | \* rozvíjať si estetické a umelecké cítenie | | |  |
| Dialóg o prežitom dianí | Interpretácia umeleckého zážitku z výstavy | | \* naučiť sa vyjadrovať svoje zážitky, dojmy | | |  |
| **Orientácia a**  **nonverbálne dorozumievanie(1)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (7)**  **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči(9)** | Piktogramy  v doprave | Chápanie významu piktogramov v doprave | | \* pochopiť význam piktogramov  v doprave | | |  |
| Pasívna slovná zásoba | Homonymá | | \* chápať význam  homoným | | |  |
| Rozprávanie | Rozprávanie na tému :  Doprava  Ako cestujem do školy | | \* pokúsiť sa o súvislý rečový prejav s využitím krátkych viet | | |  |
| **Rozvíjanie**  **expresívnej**  **zložky reči (10)**  **Upevňovanie**  **pravidiel vzájomnej komunikácie (2)**  **Rozvoj slovnej**  **zásoby (8)** | Rozvoj diagnostickej reči | Nácvik tvorenia otázok | | \* naučiť sa správne tvoriť otázky | | |  |
| Zdvorilé formulácie | Nácvik blahoželania vyjadrenia sústrasti, pozvania do tanca | | \* zafixovať si zdvorilostné formulácie  \* dodržiavať etiketu | | | Osobný a sociálny rozvoj |
| Hry | Hry na rozvoj slovnej zásoby | | \* aktivizovať pasívnu slovnú zásobu | | |  |

**Požiadavky na výstup z  3. ročníka**

- uvedomovať si nedostatky svojej reči

- fixovať správnu výslovnosť hlások

- zdokonaľovať sa v sebakontrole a autokorekcii

- odstraňovať chybné stereotypy

- zafixovať a zautomatizovať správne stereotypy

- odzerať krátke vety

- pokračovať v odbúravaní používania daktylotiky a pomocných artikulačných znakov

súbežne s hovorenou rečou

- skvalitňovať čítanie s porozumením

- čítanie sprevádzať posunkovaním

- pokúšať sa o prozodiku pri čítaní

- rozširovať aktívnu slovnú zásobu

- zaktivizovať pasívny slovník

- okrem slovies a podstatných mien používať vo vetách aj ostatné slovné druhy, aby

komunikácia bola bohatšia a plynulejšia

- rozvíjať gramatické štruktúry reči v hovorenej a písanej reči

- naučiť sa klásť správne otázky

- zapájať sa do rozhovorov

- viesť monológ, dialóg

- vedieť vypisovať formuláre, dotazníky, tlačivá

- vedieť napísať životopis

**Metódy a formy práce**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Tematický celok** | **Metódy práce** | **Formy práce** |
| 1. | Rozvíjanie receptívnej zložky reči | reproduktívna metóda, skúsenostné, zážitkové učenie | individuálna forma |
| 2. | Rozvíjanie schopnosti odzerania | reproduktívna metóda, skúsenostné učenie | zmiešaná forma práce |
| 3. | Rozvíjanie centrálnej zložky reči | brainstorming, problémové vyučovanie, heuristická metóda | frontálna práca žiakov |
| 4. | Rozvíjanie expresívnej zložky reči | reproduktívna metóda, monológ, dialóg, situačné, inscenačné, dramatické učenie | individuálna forma |
| 5. | Rozvíjanie slovnej zásoby | pojmové mapovanie, informačno-receptívna metóda, brainstorming | hromadná forma práce |
| 6. | Prozodické faktory reči | reproduktívna metóda, zážitkové učenie | individuálna forma |
| 7. | Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie | informačno-receptívna metóda, monológ, dialóg | hromadná forma |
| 8. | Kultúra v živote sluchovo postihnutého človeka | informačno-receptívna metóda, zážitkové, skúsenostné učenie | skupinová práca žiakov |
| 9. | Rečová depistáž | Individuálna forma zisťovania chýb reči | Individuálna forma |

**Rozpis osnov komunikačné zručnosti - 3.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tematický celok | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Rečová depistáž (1)  Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby (1) | Úvod do predmetu KZ (1)  Rečová depistáž (1)  Škola – nové pojmy (1)  Odborné pojmy (1) | Rozprávanie na tému: Najkrajší zážitok z mojich prázdnin.  Kontrola stavu reči, náprava nečistých hlások.  Názov školy, názvy predmetov, mená vyučujúcich.  Nové pojmy z vybraného predmetu. | - vedieť súvisle porozprávať o prežitých udalostiach  - uvedomiť si nedostatky svojej reči  - pokúsiť sa o autokorekciu  - vedieť súvisle porozprávať o svojej škole  - správne artikulovať a používať nové pojmy |  |
| Rozvíjanie centrálnej zložky reči (1)  Kultúra v živote SP človeka (1)  Rozvíjanie schopnosti odzerať (1) | Gramatické cvičenie (1)  Návšteva výstavy (1)  Odzeranie (1) | Správne používanie zámen.  Návšteva výstavy umeleckých prác.  Nácvik odzerania viet. | - naučiť sa používať správne tvary zámen  - prehlbovať estetické a umelecké cítenie žiakov  - rozvíjať sústredenosť a pozornosť pri odzeraní |  |
| Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvíjanie centrálnej zložky (1)  Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1) | Cudzie slová (1)  Výber a použitie adekvátneho pojmu (1)  Charakteristika (1) | Bežne používané cudzie slová.  Nácvik používania adekvátnych pojmov.  Môj priateľ – charakteristika. | - zaradiť do svojho slovníka cudzie slová  - vedieť si vybrať adekvátny pojem  - vedieť pomenovať charakterové vlastnosti osôb ( kladné i záporné) |  |
| Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Rozvíjanie receptívnej zložky reči (1) | Odborné pojmy (1)  Čítanie s porozumením (1)  Vianočné koledy a piesne (1) | Nové pojmy z vybraného predmetu.  Interpretácia prečítaného textu.  Počúvanie hudby, rytmizácia s pohybovým vyjadrením | - zvládnuť výslovnosť nových pojmov  - zamerať sa na estetiku čítania  - vedieť interpretovať prečítaný text  - dodržiavať rytmus piesní |  |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby  Rozvíjanie centrálnej zložky reči (1) | Zážitky z Vianoc (1)  Odborné pojmy (1)  Gramatické cvičenie (1) | Monológ: Moje Vianoce  Pojmy z odborných predmetov.  Vyhľadávanie protikladov. | - zvládnuť súvislé rozprávanie na danú tému  - pochopiť význam odborných pojmov  - rozširovať slovnú zásobu  - presný výber protikladov |  |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Rozvíjanie schopnosti odzerania (1) | Dialóg (1)  Pasívna slovná zásoba (1)  Životopis (1)  Odzeranie.(1) | Dialóg o výsledkoch polročnej klasifikácie.  Objasňovanie rozdielov synoným.  Nácvik písania životopisu. Štrukturovaný životopis.  Nácvik odzerania krátkeho textu. | - sebakriticky zhodnotiť svoj prospech a dochádzku v prvom polroku  - zaktivizovať slovnú zásobu  - vedieť napísať vlastný životopis  - zdokonaľovať sa v odzeraní |  |
| Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie (1)  Rozvoj slovnej zásoby (1) | Interpretácia správ (1)  Komunikačné situácie pri stretnutiach (1)  Cudzie predpony (1) | Interpretácia správ z TV novín.  Nácvik komunikácie pri stretnutiach.  Predpony anti-, re-, inter- . | - zaujímať sa o dianie doma a vo svete  - zachytiť čo najviac informácií sprostredkovaných v PJ  - naučiť sa vnášať emócie do hovorenej reči  - naučiť sa klásť správne otázky  - rozšíriť si slovnú zásobu | Osobný a sociálny rozvoj. |
| Kultúra v živote SP človeka (1)  Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Prozodické faktory reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby | Návšteva výstavy (1)  Dialóg o prežitom dianí (1)  Čítanie s porozumením (1)  Odborné pojmy (1) | Návšteva výstavy umeleckých prác.  Interpretácia umeleckého zážitku  z výstavy.  Rozvíjanie emočnej prozódie.  Pojmy z odborného predmetu. | -rozvíjať estetické a umelecké cítenie žiakov  - naučiť sa vyjadrovať svoje dojmy a názory  - naučiť sa vnášať emócie do hovorenej reči  - naučiť sa správne artikulovať a používať odborné pojmy |  |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvíjanie expresívnej zložky reči (3) | Interpretácia bájky (1)  Častice (1)  Rozvoj diagnostickej reči (1) | Prečítanie bájky s porozumením a jej interpretácia.  Používanie častíc v písanej i hovorenej reči.  Tvorenie otázok. | -používať primeranú mimiku tváre a adekvátne gest  - naučiť sa správne používať častice  - naučiť sa správne tvoriť otázky |  |
| Rozvoj slovnej zásoby | Vyplňovanie formulárov (1)  Monológ (1)  Hry (1) | Nácvik vyplňovania formulárov.  Moje plány na prázdniny – monológ.  Hry na rozvoj slovnej zásoby. | - naučiť sa samostatne vyplniť formulár  - naučiť sa používať podmieňovací spôsob ( chcel by som ...)  - zaktivizovať pasívnu slovnú zásobu |  |

**Komunikačné zručnosti 4. ročník**

**Metódy a formy práce**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Tematický celok** | **Metódy práce** | **Formy práce** |
| 1. | Rozvíjanie receptívnej zložky reči | reproduktívna metóda, skúsenostné, zážitkové učenie | individuálna forma |
| 2. | Rozvíjanie schopnosti odzerania | reproduktívna metóda, skúsenostné učenie | zmiešaná forma práce |
| 3. | Rozvíjanie centrálnej zložky reči | brainstorming, problémové vyučovanie, heuristická metóda | frontálna práca žiakov |
| 4. | Rozvíjanie expresívnej zložky reči | reproduktívna metóda, monológ, dialóg, situačné, inscenačné, dramatické učenie | individuálna forma |
| 5. | Rozvíjanie slovnej zásoby | pojmové mapovanie, informačno-receptívna metóda, brainstorming | hromadná forma práce |
| 6. | Prozodické faktory reči | reproduktívna metóda, zážitkové učenie | individuálna forma |
| 7. | Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie | informačno-receptívna metóda, monológ, dialóg | hromadná forma |
| 8. | Kultúra v živote sluchovo postihnutého človeka | informačno-receptívna metóda, zážitkové, skúsenostné učenie | skupinová práca žiakov |
| 9. | Rečová depistáž | Individuálna forma zisťovania chýb reči | Individuálna forma |

**Požiadavky na výstup z  4. ročníka**

- uvedomovať si nedostatky svojej reči

- fixovať správnu výslovnosť hlások

- zdokonaľovať sa v sebakontrole a autokorekcii

- odstraňovať chybné stereotypy

- zafixovať a zautomatizovať správne stereotypy

- odzerať krátke vety

- pokračovať v odbúravaní používania daktylotiky a pomocných artikulačných znakov

súbežne s hovorenou rečou

- skvalitňovať čítanie s porozumením

- čítanie sprevádzať posunkovaním

- pokúšať sa o prozodiku pri čítaní

- rozširovať aktívnu slovnú zásobu

- zaktivizovať pasívny slovník

- okrem slovies a podstatných mien používať vo vetách aj ostatné slovné druhy, aby

komunikácia bola bohatšia a plynulejšia

- rozvíjať gramatické štruktúry reči v hovorenej a písanej reči

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**KOMUNIKAČNÉ ZRUČNOSTI - 4. ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmet.vzťahy** |
| Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Rečová depistáž (1)  Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby (1) | Úvod do predmetu KZ (1)  Rečová depistáž (1)  Porekadlá, príslovia (1)  Odborné pojmy (1) | Rozprávanie na tému: Najkrajší zážitok z mojich prázdnin.  Kontrola stavu reči, náprava nečistých hlások.  Čo nám hovoria porekadlá, príslovia?  Nové pojmy z vybraného predmetu. | - vedieť súvisle porozprávať o prežitých udalostiach  - uvedomiť si nedostatky svojej reči  - pokúsiť sa o autokorekciu  - pochopiť hlavnú myšlienku porekadiel, prísloví  - správne artikulovať a používať nové pojmy |  |
| Rozvíjanie centrálnej zložky reči (1)  Kultúra v živote SP človeka (1)  Rozvíjanie schopnosti odzerať (1) | Gramatické cvičenie (1)  Návšteva výstavy (1)  Odzeranie (1) | Skratky, značky  Návšteva výstavy umeleckých prác.  Nácvik odzerania viet. | - naučiť sa správne čítať značky  - prehlbovať estetické a umelecké cítenie žiakov  - rozvíjať sústredenosť a pozornosť pri odzeraní |  |
| Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvíjanie centrálnej zložky reči (1)  Rozvoj expresívnej zložky reči (1) | Cudzie slová (1)  Gramatické cvičenie (1)  Gaudeamus igitur(1) | Bežne používané cudzie slová.  Nácvik tvorenia súvetí.  Nácvik študentskej hymny. | - zaradiť do svojho slovníka cudzie slová  - vedieť tvoriť súvetia  - používať správne spojky  - zvládnuť latinský text hymny  - osvojiť si rytmus hymny |  |
| Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Rozvíjanie receptívnej zložky reči (1) | Odborné pojmy (1)  Čítanie s porozumením (1)  Vianočné koledy a piesne (1) | Nové pojmy z vybraného predmetu.  Interpretácia prečítaného textu.  Počúvanie hudby, rytmizácia s pohybovým vyjadrením | - zvládnuť výslovnosť nových pojmov  - zamerať sa na estetiku čítania  - vedieť interpretovať prečítaný text  - dodržiavať rytmus piesní |  |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvíjanie centrálnej zložky reči(1) | Zážitky z Vianoc (1)  Odborné pojmy (1)  Gramatické cvičenie (1) | Monológ: Čo znamenajú pre mňa Vianoce  Pojmy z odborných predmetov.  Zaužívané prirovnania | - zvládnuť súvislé rozprávanie na danú tému  - pochopiť význam odborných pojmov  - osvojiť si zaužívané prirovnania  - aktívne ich používať v komunikácii |  |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj schopnosti odzerania (1) | Dialóg (1)  Pasívna slovná zásoba (1)  Žiadosť (1)  Odzeranie.(1) | Dialóg o výsledkoch polročnej klasifikácie.  Objasňovanie rozdielov synoným.  Nácvik písania žiadosti.  .  Nácvik odzerania krátkeho textu. | - sebakriticky zhodnotiť svoj prospech a dochádzku v prvom polroku  - zaktivizovať slovnú zásobu  - vedieť napísať žiadosť o prijatie do zamestnania  - zdokonaľovať sa v odzeraní |  |
| Rozvoj expresívnej zložky reči (1)  Upevňovanie pravidiel vzájomnej komunikácie (1)  Rozvoj slovnej zásoby | Interpretácia správ (1)  Komunikačné situácie pri stretnutiach (1)  Cudzie predpony (1) | Interpretácia správ z TV novín.  Nácvik komunikácie pri stretnutiach.  Predpony dys-, in-, hyper-, hypo- | - zaujímať sa o dianie doma a vo svete  - zachytiť čo najviac informácií sprostredkovaných v PJ  - naučiť sa vnášať emócie do hovorenej reči  - naučiť sa klásť správne otázky  - rozšíriť si slovnú zásobu | Osobný a sociálny rozvoj. |
| Kultúra v živote SP človeka (1)  Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Prozodické faktory reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby | Návšteva výstavy (1)  Dialóg o prežitom dianí (1)  Čítanie s porozumením (1)  Odborné pojmy (1) | Návšteva výstavy umeleckých prác.  Interpretácia umeleckého zážitku  z výstavy.  Rozvíjanie emočnej prozódie.  Pojmy z odborného predmetu. | -rozvíjať estetické a umelecké cítenie žiakov  - naučiť sa vyjadrovať svoje dojmy a názory  - naučiť sa vnášať emócie do hovorenej reči  - naučiť sa správne artikulovať a používať odborné pojmy |  |
| Rozvíjanie expresívnej zložky reči (1)  Rozvoj slovnej zásoby (1)  Rozvíjanie expresívnej zložky reči (3) | Motivačný list (1)  Zdrobneniny(1)  Rozvoj diagnostickej reči (1) | Nácvik písania motivačného listu.  Používanie zdrobnením v hovorenej reči.  Tvorenie otázok. | - naučiť sa zostaviť list tak, aby zaujal možného zamestnávateľa  - naučiť sa správne tvary zdrobnenín  - aktívne ich používať vo svojej reči  - naučiť sa správne tvoriť otázky |  |
| Rozvoj slovnej zásoby | Interpretácia rozprávky  Monológ (1)  Hry (1) | Prečítanie rozprávky s porozumením a jej interpretácia.  Moje plány na prázdniny – monológ.  Hry na rozvoj slovnej zásoby. | -používať primeranú mimiku tváre a adekvátne gestá  - naučiť sa používať podmieňovací spôsob ( chcel by som ...)  - zaktivizovať pasívnu slovnú zásobu |  |

* 1. Učebné osnovy odborných predmetov

U**čebné osnovy**

**odborných predmetov**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |

**EKONOMIKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Druhý, tretí, štvrtý**  **1, 1, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **96** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika predmetu:**

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Žiaci získajú základné poznatky z makroekonomiky a mikroekonomiky, sveta práce, osobných financií, výchovy k podnikaniu a spotrebiteľskej výchovy.

Hlavný cieľ vzdelávania v predmete ekonomika pozostáva z nasledovných okruhov vzdelávania:

* základných vzťahoch trhovej ekonomiky, fungovania trhu, jeho základných prvkov a subjektov,
* ekonomiky podniku, základných podnikových činností, hospodárenia a postavenia podniku na trhu,
* finančných inštitúcií, finančníctva a sveta peňazí,
* právnej úpravy pracovnoprávnych vzťahov v podnikaní, finančného zabezpečenia súkromného podnikania vo väzbe na zákonné práva a povinnosti podnikateľa,
* trhu práce, ponuky a dopytu po pracovných miestach a s tým súvisiaci informačný systém, poradenské a sprostredkovateľské služby na úrovni štátu a v podmienkach EÚ,
* problematiky spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa,

z ktorých je učivo učebných osnov ekonomika rozpracované cez odborné kompetencie do obsahového štandardu, t. j. tematických celkov a tém.

Predmet sa vyučuje formou teoretického výkladu učiva a demonštračných ukážok praktických príkladov. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelávania v praxi. Témy vo vybraných tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj niektoré celkové a čiastkové kompetencie – poznatky, zručnosti a skúsenosti z Národného štandardu finančnej gramotnosti. Zameriavajú sa na očakávania tak, aby žiaci boli schopní aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných finančných rozhodnutiach a činnostiach pri riadení vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.

1. **Ciele učebného predmetu:**

Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických javoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore. Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o pravidlách riadenia osobných financií, presadenia sa na trhu prác a o základných právach a povinnostiach spotrebiteľa.

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosti v odbore.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

* logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
* identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
* vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
* definovať svoje ciele a prognózy

Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku

* vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
* identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
* posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
* overovať a interpretovať získané údaje,
* pracovať s elektronickou poštou,
* pracovať s rôznymi informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

* prejaviť empatiu a sebareflexiu,
* stanoviť priority cieľov,
* budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
* rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
* spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
* pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.

1. **Metódy a formy práce**

V rámci predmetu ekonomika budú uplatňované základné formy vyučovania a to skupinová a individuálna práca. Vzhľadom na stanovené ciele budú uplatňované viaceré metódy vyučovacieho procesu.

**Metódy rozvíjajúce komunikačné spôsobilosti**:

* kladenie otázok
* práca vo dvojici
* skupinová práca
* rozhovor, riadený rozhovor, diskusia, vlastná tvorivosť a iniciatíva
* brainstorming
* zážitkové učenie – modelové situácie

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

* využitie internetu na vyhľadávanie a získavanie aktuálnych informácií

( zákony, normy, vyhlášky ).

**Formy práce**

Konzultácie s vyučujúcimi, diskusie, formy praktických prác,

simulačné, inscenačné metódy a pod.

1. **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 formou testu.

Klasifikácia žiakov pri bodovom hodnotení didaktického testu je pri úspešnosti:

100 – 90 % výborný

89 - 75 % chválitebný

74 – 50 % dobrý

49 – 30 % dostatočný

pod 30 % nedostatočný

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.

1. **Obsah školského vzdelávacieho programu predmetu ekonomika:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| 2. | Základné ekonomické pojmy  Trh a trhový mechanizmus  Výchova k podnikaniu – právne formy podnikania  Národné hospodárstvo | 8  5  10  10 |
| 3. | Vecná stránka činnosti podniku  Ekonomická stránka činnosti podniku  Odbytová činnosť podniku  Personálna činnosť podniku | 8  10  5  10 |
| 4. | Riadiaca a kontrolná činnosť podniku  Pravidlá riadenia osobných financií  Svet práce  Spotrebiteľská výchova  Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb | 4  7  9  5  5 |

1. **Učebnicové zdroje:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| P.č. | Autor | | Názov | Vydavateľstvo |
| 1. | Ing. Eva Hartmanová , Ing. Miroslava Jakubeková | | Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania | SPN, 2013 |
| 2. | Ing. Eva Hartmanová , Ing. Soňa Kúrňavová, Ing. Miroslava Jakubeková | | Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania | SPN, 2014 |
| 3. | Ing. Eva Hartmanová | | Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov | SPN, 2006 |
| 4. | Ing. Jaromír Novák, PhD, prof. Ing. Rudolf Šlosár, PhD. | | Základy ekonómie a ekonomiky | SPN, 2015 |
|  | | |  | | | |

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

* porozumieť základným vzťahom v trhovej ekonomike
* ovládať pojmy ako sú potreby, statky, služby, spotreba
* vedieť charakterizovať výrobu, základné výrobné faktory
* poznať podstatu tovaru, formy a funkcie peňazí
* vedieť charakterizovať trh, subjekty a formy trhu
* porozumieť  základným prvkom trhu - ponuke, dopytu a cene
* vedieť sa orientovať v právnych formách podnikania
* poznať vhodné formy podnikania v svojom odbore
* vedieť sa orientovať v bankovej a daňovej sústave
* vedieť vysvetliť podstatu národné hospodárstva a jeho štruktúru

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Základné ekonomické pojmy | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická – rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Práca s učebným textom  Práca s internetom |
| Trh a trhový mechanizmus | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická – rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s učebným textom |
| Právne formy podnikania | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Práca s učebným textom  Práca s internetom |
| Národné hospodárstvo | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Práca s učebným textom |

1. **Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**EKONOMIKA - 2. ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| mesiac | Tematický celok | hodina | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| september | 1.Základné ekonomické pojmy (8) | 1.  2.  3. | Úvod do predmetu  Ekonómia, ekonomika  Potreby, členenie potrieb | Základné ekonomické pojmy Ekonómia, makroekonómia, mikroekonómia, ekonomika Potreby, rozdelenie potrieb | • vedieť definovať základné  ekonomické pojmy, správne vysvetliť rozdiel medzi ekonómiou a  ekonomikou  •vedieť definovať a členiť potreby |  |
| október |  | 4.  5.  6.  7. | Uspokojovanie potrieb, statky, služby  Výroba , výrobné faktory  Tovar a peniaze  Funkcie a formy peňazí | Hmotné a nehmotné statky, vzácne a voľné statky, materiálne a nemateriálne služby  Výrobné faktory, tovar a výrobok Hotovostné a bezhotovostné peniaze, funkcie peňazí | • definovať a členiť statky, služby  • definovať výrobu  •popísať výrobné faktory  •definovať tovar, popísať vývoj peňazí, charakterizovať funkcie a formy peňazí |  |
| november | 2. Trh a trhový mechanizmus (5) | 8.  9.  10.  11. | Základné ekonomické otázky  a typy ekonomík  Trh, subjekty trhu  Formy trhov  Dopyt a ponuka | Čo? Ako? a Pre koho vyrábať?  Trh, subjekty trhu – podniky, domácnosti, štát, členenie trhov  Dopyt a krivka dopytu  Ponuka a krivka ponuky | •vedieť popísať typy ekonomík  •charakterizovať trh a základné trhové subjekty  •charakterizovať dopyt a krivku dopytu , ponuku a krivku ponuky, vedieť ich graficky znázorniť |  |
| december |  | 12.  13. | Rovnovážna cena  Konkurencia | Trhová rovnováha – bod E Rovnovážna cena  Formy konkurencie | •pochopiť pojmy trhová rovnováha a rovnovážna cena  •charakterizovať konkurenciu |  |
| január | 3.Výchova k podnikaniu . právne formy podnikania (10) | 14.  15.  16. | Podnikanie a podnikateľská činnosť  Práva a povinnosti podnikateľa  Charakteristika podniku, druhy podnikov | Podnikanie , podnikateľská činnosti  Charakteristika podniku, druhy podnikov ekonomická a právna samostatnosť | •definovať podnikanie, podnikateľskú činnosti  •vedieť charakterizovať podnik a jeho znaky | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| február |  | 17.  18.  19. | Vznik a založenie podniku  Zrušenie a zánik podniku  Živnosti, druhy živností | Vznik podniku, zánik podniku  Remeselné, viazané a voľné živnosti | •uviesť ako sa zakladá a ako vzniká podnik, uviesť dôvody na zrušenie  a zánik podniku |  |
| marec |  | 20.  21.  22.  23. | Podmienky živnostenského podnikania  Obchodné spoločnosti - osobné  Obchodné spoločnosti - kapitálové  Ostatné formy podnikania | Podmienky odbornej spôsobilosti podnikania,  Verejná obchodná spoločnosť, komanditná spoločnosť, spoločnosť s ručením obmedzeným, akciová spoločnosť  Zmluva o združení, tichom spoločenstve | • popísať živnostenské podnikanie, členenie živností s uvedením konkrétnych príkladov  •charakterizovať jednotlivé  typy obchodných spoločností  •charakterizovať ostatné právne formy podnikania | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| apríl | 4.Národné hospodárstvo (10) | 24.  25.  26.  27. | Národné hospodárstvo (NH) -  štruktúra  Riadenie NH  Štátny rozpočet (ŠR)  Príjmy a výdavky ŠR | Národné hospodárstvo, kooperácia, špecializácia, sektory NH, odvetvia NH  Príjmy a výdavky štátneho rozpočtu | • vysvetliť pojmy národné  hospodárstvo a jeho štruktúru  •vedieť vysvetliť význam a úlohy ŠR |  |
| máj |  | 28.  29.  30.  31. | Daňová sústava  Daňová sústava SR  Banková sústava  Národná banka Slovenska | Základné daňové pojmy  Priame a nepriame dane  Banka, dvojstupňová banková sústava, funkcie NBS | •definovať základné daňové pojmy  • vedieť popísať daňovú sústavu SR  • vedieť vymenovať funkcie NBS | Finančná gramostnosť |
| jún |  | 32.  33. | Poisťovníctvo, poisťovne  Záverečné opakovanie | Poistenie, základné pojmy | • definovať základné pojmy v poisťovníctve |  |

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

* vedieť definovať majetok podniku
* popísať obstarávanie, oceňovanie, odpisovanie majetku
* charakterizovať náklady, výnosy
* vedieť popísať možnosti znižovania nákladov a zvyšovania výnosov
* vedieť vysvetliť vlastné a cudzie zdroje financovania podniku
* vedieť charakterizovať odbyt a odbytový útvar
* poznať podstatu marketingu,
* vedieť opísať nástroje marketingu
* definovať pracovný pomer, jeho vznik a skončenie
* poznať základné formy miezd
* charakterizovať sociálne zabezpečenie zamestnancov
* vedieť vysvetliť dôchodkové, zdravotné a sociálne poistenie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Vecná stránka činnosti podniku | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická – rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Práca s učebným textom  Práca s internetom |
| Ekonomická stránka činnosti podniku | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická – rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s učebným textom |
| Odbytová činnosť podniku | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Práca s učebným textom  Práca s internetom |
| Personálna činnosť podniku | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Práca s učebným textom |

1. **Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**EKONOMIKA - 3. ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| mesiac | Tematický celok | hodina | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| september | 1.Vecná stránka činnosti podniku (8) | 1.  2.  3. | Majetok podniku - členenie  Dlhodobý majetok(DM)  Obstarávanie , oceňovanie DM | Majetok podniku a jeho členenie  Spôsoby obstarávania DM  Vstupná, zostatková cena DM | •vedieť definovať majetok podniku  •uviesť členenie majetku  •popísať obstarávanie, oceňovanie majetku |  |
| október |  | 4.  5.  6.  7. | Opotrebenie , odpisovanie DM  Krátkodobý majetok (KM)  Zásobovacia činnosť  Zásoby , skladová evidencia | Fyzické a morálne opotrebenie Rovnomerný a zrýchlený odpis  Zásobovanie, plánovanie a normovanie , obstarávanie zásob | •charakterizovať opotrebenie a odpisovanie majetku  •definovať krátkodobý majetok  •popísať zásobovaciu činnosť, zásoby a skladovú evidenciu |  |
| november | 2. Ekonomická stránka činnosti podniku (10) | 8.  9.  10.  11. | Inventarizácia majetku  Náklady podniku  Členenie nákladov  Znižovanie nákladov | Príjem a skladovanie, evidencia  Charakteristika nákladov, hľadiská Členenia nákladov  Možnosti znižovania nákladov | •vedieť vysvetliť inventarizáciu majetku  •charakterizovať náklady  •poznať členenie nákladov z rôznych hľadísk  •charakterizovať spôsoby znižovania nákladov | Finančná gramotnosť |
| december |  | 12.  13. | Výnosy podniku  Členenie výnosov | Charakteristika výnosov  Členenie výnosov | •charakterizovať výnosy a poznať členenie výnosov |  |
| január |  | 14.  15.  16. | Zvyšovanie výnosov  Výsledok hospodárenia Použitie výsledku hospodárenia | Možnosti zvyšovania výnosov  Disponibilný, hrubý zisk, strata  Použitie zisku | • popísať možnosti zvyšovania výnosov  •vedieť objasniť rozdiel medzi disponibilným a hrubým ziskom | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| február | 3. Odbytová činnosť podniku (5) | 17.  18.  19. | Zdroje financovania podniku  Cena a metódy tvorby ceny  Podstata odbytu a jeho organizácia | Vlastné a cudzie zdroje financovania podniku  Odbyt, odbytový útvar | •vedieť vysvetliť vlastné a cudzie zdroje financovania podniku  •charakterizovať cenu a uviesť metódy tvorby ceny  • vedieť charakterizovať odbyt, odbytový útvar |  |
| Marec |  | 20.  21.  22.  23. | Marketing – podstata a význam  Marketingové stratégie  Marketingové nástroje  Marketingové nástroje | Podstata marketingu, cieľ marketingu  Marketingové stratégie  Nástroje marketingu - marketingový mix | •popísať marketing, jeho ciele,  •charakterizovať marketingové stratégie  •vedieť opísať nástroje marketingu – produkt, cenu, miesto a propagáciu |  |
| apríl | 4. Personálna činnosť podniku (10) | 24.  25.  26.  27. | Pracovnoprávne vzťahy  Pracovný pomer – vznik a skončenie  Pracovná zmluva  Pracovný čas, pracovné podmienky | Zamestnanec, zamestnávateľ  Vznik a skončenie pracovného pomeru  Obsah pracovnej zmluvy  Pracovný čas, prestávky v práci, dovolenka | •charakterizovať pracovnoprávne vzťahy  •definovať pracovný pomer, jeho vznik a skončenie  •charakterizovať pracovný čas, podmienky, dovolenku | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| máj |  | 28.  29.  30.  31. | Odmeňovanie zamestnancov  Mzdové formy  Štruktúra mzdy  Sociálne zabezpečenie | Mzda, plat, výška mzdy  Časová, úkolová, podielová mzda  Základná mzda, príplatky, prémie, odmeny  Sociálne zabezpečenie | •vedieť definovať mzdu a vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými mzdovými formami  •charakterizovať sociálne zabezpečenie zamestnancov |  |
| jún |  | 32.  33. | Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie  Záverečné opakovanie | Zdravotné poistenie, nemocenské, dôchodkové, úrazové, garančné, poistenie v nezamestnanosti, rezervný fond solidarity | •vedieť vysvetliť dôchodkové, zdravotné a sociálne poistenie |  |

**7. Požiadavky na výstup zo 4. ročníka:**

* vedieť definovať manažment
* charakterizovať manažérov jednotlivých úrovní
* orientovať sa v zabezpečení životných potrieb jednotlivca a rodiny
* vedieť identifikovať zdroje osobných príjmov
* vedieť definovať domáci a medzinárodný trh práce
* naučiť sa orientovať v pracovných ponukách, pracovných inzerátoch
* vedieť správne sformulovať žiadosť o prijatie do zamestnania, životopis
* osvojiť si spôsob prezentácie na pracovnom pohovore
* vedieť opísať základné práva a povinnosti spotrebiteľa
* vedieť vymenovať a charakterizovať trendy vývoja v podnikaní v odbore kuchár

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Riadiaca a kontrolná činnosť podniku | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická – rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Práca s učebným textom  Práca s internetom |
| Pravidlá riadenia osobných financií | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická – rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s učebným textom |
| Svet práce | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Práca s učebným textom  Práca s internetom |
| Spotrebiteľská výchova | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Práca s učebným textom |
| Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb | Informačnoreceptívna – výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Práca s učebným textom |

1. **Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**EKONOMIKA - 4. ročník 1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| mesiac | Tematický celok | hodina | téma | Obsahový štandard | Výkonový štandard | Prierezové témy |
| september | 1.Riadiaca a kontrolná činnosť podniku (4) | 1.  2.  3. | Manažment - pojem, podstata  Manažment ako riadiaci proces- funkcie  Manažment ako riadiaci aparát | Manažment  Funkcie riadenia – plánovanie, organizovanie, vedenie, kontrola  Manažéri prvej línie, strední a vrcholoví manažéri | •vedieť definovať manažment  •popísať funkcie riadenia  •charakterizovať manažérov prvej línie, stredných a vrcholových manažérov | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| október | 2. Pravidlá riadenia osobných financií (7) | 4.  5.  6.  7. | Profil manažéra - vlastnosti  Človek vo sfére peňazí  Jednotlivec a rodina v ekonomickej oblasti  Pojem riziko | Vlastnosti manažéra  Ľudská práca, peniaze  Životné potreby jednotlivca a rodiny  Riziko, poistenie | •vedieť popísať vlastnosti manažéra  •vedieť pochopiť vzťah ľudská práca a peniaze  •popísať fungovanie jednotlivca a rodiny v ekonomickej oblasti  •popísať výber najvhodnejšieho produktu s ohľadom na vlastné potreby | Finančná gramotnosť |
| november |  | 8.  9.  10.  11. | Príjem a práca – vzdelanostné a pracovné predpoklady  Zdroje osobných príjmov  Faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy  Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí | Osobné, rodinné, spoločenské potreby  Osobné príjmy človeka  Faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy  Základné typy bankových produktov | •vedieť sa orientovať v zabezpečení životných potrieb jednotlivca a rodiny  •vedieť identifikovať zdroje osobných príjmov  •opísať faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy  •vedieť prevziať zodpovednosť za osobné finančné rozhodnutia |  |
| december | 3.Svet práce (9) | 12.  13. | Trh práce – domáci, medzinárodný  Hľadanie práce – pracovná ponuka, pracovný inzerát | Domáci a medzinárodný trh práce  Pracovná ponuka, pracovný inzerát | •vedieť definovať domáci a medzinárodný trh práce  •naučiť sa orientovať v pracovných ponukách, pracovných inzerátoch | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| január |  | 14.  15.  16. | Služby zamestnanosti – poradenské a informačné  Evidencia uchádzačov o zamestnanie  Životopis | Ponuka voľných pracovných miest na úrade práce  Evidencia uchádzačov o zamestnanie  životopis | • naučiť sa orientovať na úrade práce  •oboznámiť sa s evidenciou uchádzačov o zamestnanie  •vedieť správne sformulovať životopis |  |
| február |  | 17.  18.  19. | Žiadosť o prijatie do zamestnania  Prijímací pohovor, výberové konanie  Ako vystupovať na pracovnom pohovore | Žiadosť o prijatie do zamestnania  Prijímací pohovor, výberové konanie  Pracovný pohovor | •vedieť správne sformulovať žiadosť o prijatie do zamestnania  •charakterizovať prijímací pohovor, výberové konanie  •osvojiť si spôsob prezentácie na pracovnom pohovore |  |
| Marec | 4. Spotrebiteľská výchova (5) | 20.  21.  22.  23. | Ako vystupovať na pracovnom pohovore  Základné práva a povinnosti spotrebiteľa  Ochrana práv spotrebiteľa  Reklamácie spotrebiteľov | Pracovný pohovor  Základné práva a povinnosti spotrebiteľa  Ochrana práva spotrebiteľa  Postup reklamácie spotrebiteľov | •osvojiť si spôsob prezentácie na pracovnom pohovore  •vedieť opísať základné práva a povinnosti spotrebiteľa  •vedieť vysvetliť postup reklamácie |  |
| apríl | 5. Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb (5) | 24.  25.  26.  27. | Spotreba a životné prostredie  Výživa a spotrebiteľská bezpečnosť  Charakteristika znaky podnikov služieb  Právna legislatíva | Spotreba a životné prostredie  Výživa a spotrebiteľská bezpečnosť  Podniky služieb  Právna legislatíva | •charakterizovať vzťah medzi spotrebou a životným prostredím  •vedieť opísať spotrebiteľskú bezpečnosť  •vedieť opísať charakteristické znaky podnikov služieb  • poznať právnu legislatívu v danom odbore podnikania |  |
| máj |  | 28.  29.  30. | Trendy vývoja v odbore kuchár  Záverečné opakovanie  Príprava na záverečné skúšky | Trendy vývoja v odbore kuchár  Systematizácia a upevnenie vedomostí | •Vedieť vymenovať a charakterizovať trendy vývoja v podnikaní v odbore kuchár  • |  |

**Hospodárske výpočty**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Štvrtý**  **1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **33** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**1.Charakteristika predmetu**

Hospodárske výpočty ako odborný predmet doplňuje, rozširuje a prehlbuje

vedomosti, zručnosti a návyky žiakov získané v predmete matematika na základnej škole a v prvom ročníku strednej školy. Vedie žiakov k osvojeniu si pojmového aparátu pre opis a pochopenie tých prírodných, technických a ekonomických javov a stretávajú v odborných predmetoch a na odbornom výcviku. Taktiež ich pripravuje k výkonu povolania alebo k doplneniu si vzdelania v nadstavbovom štúdiu.

Vyučuje sa 1 hodina týždenne vo štvrtom ročníku, kde sú zaradené tematické

celky odborného charakteru.

**2.Ciele vyučovacieho predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty je vypestovať základné schopnosti, vedomosti, zručnosti a návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh. Naučiť žiakov aplikovať matematiku v hospodárskej oblasti. Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť správne výpočtové postupy vzdelávania. Cieľom je aj výchova mysliaceho človeka, ktorý bude vedieť používať svoje vedomosti v rôznych životných situáciách, v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, pri výkone budúceho povolania, ale i v osobnom živote. Špecifickosťou svojho obsahu a svojich prostriedkov prispieva k správnemu chápaniu kvantitatívnych a kvalitatívnych stránok reálneho sveta. Vybavuje žiakov užitočnými poznatkami, učí ich aplikovať získané vedomosti, vedie ich k potrebe overiť si správnosť získaného výsledku a tiež k využívaniu dostupných komunikačných technológií.

**Štandard kompetencií, ktoré má žiak v jednotlivých tematických celkoch učiva získať:**

- vykonávať operácie s reálnymi číslami

- vedieť zaokrúhľovať čísla

- premieňať jednotky

- zaokrúhľovať čísla

- využívať priemer, modus, medián

- poznať pojmy pomer, úmera, trojčlenka

- vedieť riešiť slovné úlohy na priamu a nepriamu úmernosť úvahou aj

trojčlenkou

- ovládať základné pojmy percentového a promilového počtu

- ovládať základné pojmy úrokového počtu

- vypočítať časovú normu zásob

- rozumieť princípu tvorby cien

- kalkuláciu a normovanie jedál a nápojov

- vykonávať inventarizáciu

**3. Metódy a formy práce**

V predmete hospodárske výpočty budú uplatňované rôzne metódy a formy práce

vzhľadom na vedomostnú úroveň a postihnutie jednotlivých žiakov

Budú sa využívať nasledovné **metódy:**

- výklad

- rozhovor

- riešenie úloh a problémov

**Formy** vyučovania :

- frontálna výučba

- skupinová práca žiakov

- individuálna práca žiakov

- metóda riešenia úloh

**4. 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 iné druhy odporúčania.

Kontrola vyučovacieho procesu je výsledkom plánovania činnosti a vlastnej činnosti. Hodnotenie a klasifikácia žiakov sú súčasťou posudzovania efektívnosti práce učiteľov i žiakov. Kontrolou vyučovacieho procesu sa posudzujú výsledky

vyučovacieho procesu, t.j. stupeň dosiahnutia jeho cieľov.

**Metódy hodnotenia** – ústne skúšania, písomné ( písanie žiadosti, vypĺňanie dotazníkov ) a to priebežné, aktivita na vyučovacích hodinách a pod.

**Funkcia hodnotenia** žiaka v tomto predmete bude kontrolná, motivačná, výchovná.

Cieľom hodnotenia žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku. Dôležitou súčasťou hodnotenia je povzbudenie do ďalšej práce, hľadanie rezerv.

**6. Obsah školského programu predmetu hospodárske výpočty**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| **4.** | 1. Úvod do predmetu  2. Základné počtové úkony  3. Tvorba cien vo verejnom stravovaní  4. Tvorba cien v závodnom stravovaní  5. Energetická hodnota jedál a nápojov  6. Zásobovanie a inventarizácia | **30**  1  11  7  5  2  4 |

**Požiadavky na výstup zo 4. ročníka**

Každý žiak na konci 4. ročníka by mal:

* poznať obsah a význam predmetu
* osvojiť si základné počtové úkony
* charakterizovať desiatkovú sústavu
* vedieť odhad výsledku
* poznať spôsoby zaokrúhľovania čísel
* osvojiť si porovnávanie veličín
* poznať priamu a nepriamu úmernosť
* vedieť jednoduchú trojčlenku
* vedieť jednoduchý zmiešavací počet
* vedieť prevody jednotiek hmotnosti a objemu
* poznať výpočet základných veličín percentového a promilového počtu
* vedieť výpočet ceny jedál
* poznať výpočet kalkulácií jedál
* vedieť výpočet ceny nápojov
* poznať výpočet kalkulácií nápojov
* vedieť vypočítať cenu jedál a nápojov pri rozličných príležitostiach
* vedieť výpočet nákladov potrebných na prípravu obeda
* poznať prevádzkové náklady a náklady potravín
* vedieť vypočítať hodnoty stravy
* vedieť vypočítať hodnotu obeda
* vedieť výpočet normy a obrátky zásob
* vedieť výpočet výsledku inventarizácie

**Metódy a formy**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Úvod do predmetu** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca |
| **2. Základné počtové úkony** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor, opakovanie  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca so vzorkami  Práca s knihou |
| **3. Tvorba cien vo verejnom stravovaní** | Informačnoreceptívna -  výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s knihou  Práca s projekčnou technikou  Práca so vzorkami |
| **4. Tvorba cien v závodnom stravovaní** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s knihou  Práca so vzorkami  Práca s projekčnou technikou |
| **5. Energetická hodnota jedál a nápojov** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s knihou  Práca so vzorkami  Práca s projekčnou technikou |
| **6. Zásobovanie a inventarizácia** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s knihou  Práca so vzorkami  Práca s projekčnou technikou |

**5. Učebnicové zdroje:**

Na podporu a aktiváciu vyučovania sa využijú nasledovné zdroje :

Hospodárske výpočty pre 1. ročník OA, SPN 1995, Zelenák,

Matematika pre 1. a 2. ročník SOU

Doplnková literatúra:

Zbierka aplikovaných úloh z matematiky pre odbory so zameraním na obchod

a služby, SPN 1992, Franek, Vidlák,

Internet.

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Hospodárske výpočty - 4. ročník 1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Úvod do predmetu** (1) | Obsah predmetu | Charakteristika a význam predmetu | * poznať obsah a význam predmetu | Odborný výcvik  Technológia |
| **2. Základné počtové úkony** (11) | Základné počtové úkony  Desiatková sústava  Odhad výsledku, zaokrúhľovanie čísel  Porovnávanie veličín  Úmernosť  Trojčlenka  Zmiešavací počet  Jednotky hmotnosti  Jednotky objemu  Percentový, promilový počet  Systematizácia učiva | Sčítanie, odčítanie, násobenie, delenie  Číselné rády  Odhad výsledku pri počtových úkonoch  Spôsoby zaokrúhľovania čísel  Porovnávanie veličín rozdielom a pomerom  Priama a nepriama úmernosť  Jednoduchá trojčlenka  Jednoduchý zmiešavací počet  Prevody jednotiek hmotnosti  Prevody jednotiek objemu  Výpočet základných veličín percentového a promilového počtu | * osvojiť si základné počtové úkony * charakterizovať desiatkovú sústavu * vedieť odhad výsledku pri počtových úkonoch * poznať spôsoby zaokrúhľovania čísel * osvojiť si porovnávanie veličín * poznať priamu a nepriamu úmernosť * vedieť jednoduchú trojčlenku * vedieť jednoduchý zmiešavací počet * vedieť prevody jednotiek hmotnosti a objemu * poznať výpočet základných veličín percentového a promilového počtu | Matematika |
| **3. Tvorba cien vo verejnom stravovaní** (7) | Tvorba cien jedál  Kalkulácie jedál  Tvorba cien nápojov  Kalkulácie nápojov  Písomná práca  Komplexné príklady | Výpočet ceny jedál  Výpočet kalkulácií jedál  Výpočet ceny nápojov  Výpočet kalkulácií nápojov  1. písomná práca  Výpočet cien jedál a nápojov | * vedieť výpočet ceny jedál * poznať výpočet kalkulácií jedál * vedieť výpočet ceny nápojov * poznať výpočet kalkulácií nápojov * vedieť vypočítať cenu jedál a nápojov pri rozličných príležitostiach | Odborný výcvik  Technológia |
| **4. Tvorba cien v závodnom stravovaní** (5) | Kalkulácia hodnoty stravnej jednotky  Náklady  Hodnota stravy  Hodnota obeda | Výpočet nákladov potrebných na prípravu obeda  Prevádzkové náklady, náklady potravín  Výpočet hodnôt stravy  Výpočet hodnoty obeda pre zamestnanca | * vedieť výpočet nákladov potrebných na prípravu obeda * poznať prevádzkové náklady a náklady potravín * vedieť vypočítať hodnoty stravy * vedieť vypočítať hodnotu obeda | Technológia  Odborný výcvik  Ekonomika |
| **5. Energetická hodnota jedál a nápojov** (2) | Energetická hodnota jedál  Energetická hodnota nápojov | Výpočet energetickej hodnoty jedál  Výpočet energetickej hodnoty nápojov | * vedieť vypočítať energetickú hodnotu jedál a nápojov | Potraviny a výživa  Matematika |
| **6. Zásobovanie a inventarizácia** (4) | Normy a obrátky zásob  Inventarizácia, inventarizačný záznam  Písomná práca  Systematizácia učiva | Výpočet finančnej normy zásob a obrátky zásob  Výpočet výsledku inventarizácie  2. písomná práca | * vedieť výpočet normy a obrátky zásob * vedieť výpočet výsledku inventarizácie | Ekonomika |

**SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Tretí, štvrtý**  **1, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **63** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika učebného predmetu:**

Komunikácia je neodmysliteľnou súčasťou života človeka a sprevádza ho v jeho osobnom, spoločenskom či profesionálnom živote

Hoci predmet spoločenská komunikácia je zaradený do skupiny odborných predmetov, obsah viacerých tematických celkov je skôr charakteru všeobecnovzdelávacieho. Obsahuje pojmy a kategórie psychológie osobnosti, zo všeobecnej psychológie, sociálnej psychológie a etiky. Ich zvládnutie umožňuje lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania pri najrôznejších spoločenských a pracovných aktivitách.

Predmet učí zvládnuť komunikáciu pri rôznych situáciách v osobnom i pracovnom živote. Súčasťou predmetu je rozvíjať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou. Viesť žiaka k poznaniu silných a slabých stránok svojej osobnosti, vychovávať k sebaovládaniu, k empatii, asertivite, pozitívnemu hodnoteniu druhých a rozvíjať estetické cítenie.

**Ciele učebného predmetu:**

Základným cieľom predmetu je príprava takého absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi. Učivo vedie žiakov k získavaniu informácií skúmaniu spôsobov ako prijímať komunikáciu (čítaním, počúvaním, porozumením), poznatkov prostredníctvom informačných a komunikačných technológií. Učí žiakov, ako majú zmeniť pasívne vnímanie ľudí na aktívne, rozdielom medzi verbálnou a neverbálnou komunikáciou, spôsobom sumarizácie písomnej alebo hovorovej komunikácie vo forme poznámok. Učivo rozvíja vyjadrovacie schopnosti žiaka a vedie ho ku kultivovanému ústnemu prejavu pri rokovaní s rôznymi typmi zákazníkov a pri rokovaní s nadriadenými a so spolupracovníkmi.

Vo predmete spoločenská komunikácia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

## Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

* sprostredkovať informácie jasne, zrozumiteľne tak, aby každý každému porozumel,
* formulovať vlastný názor,
* správne interpretovať získané fakty,
* skúmať spôsoby, ako prijímať komunikáciu.

## Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

* rozvíjať prácu v kolektíve, zmeniť pasívne vnímanie ľudí na aktívne,
* osvojiť si pocit zodpovednosti za seba, za prácu kolektívu,
* rozvíjať kultivovaný ústny prejav v kolektíve.

## Schopnosť riešiť problémy

* vyjadriť, formulovať, riešiť problémy, ktoré sa objavia v medziľudských vzťahoch,
* hľadať a navrhovať riešenia problémov s určitou dávkou empatie a asertivity.

## Spôsobilosť využívať informačné technológie

* získavať informácie z rôznych komunikačných technológií,
* využívať informácie na rozvíjanie vyjadrovacích schopností a komunikačných zručností.

*Spôsobilosť byť demokratickým občanom*

* formulovať a prezentovať názory v medziľudských vzťahoch jasne a zrozumiteľne
* aktívne počúvať, počúvať srdcom, preukazovať zodpovednosť za seba a spoluzodpovednosť za budovanie dobrých vzťahov na pracovisku.

1. **Metódy a formy práce:**

 **Metódy**

        informačnoreceptívna - výklad

        reproduktívna – riadený rozhovor

        dialogické metódy

        metódy situačné

        inscenačné metódy

        zručno-praktické metódy

        brainstorming

**Formy práce**

        frontálna výučba

        frontálna a individuálna výučba

        skupinová práca žiakov

        práca s knihou a časopisom

        beseda s odborníkmi s praxe

1. **Spôsoby hodnotenia:**

**Metódy hodnotenia**

        ústne skúšanie

        písomné skúšanie

**Prostriedky hodnotenia**

        ústna odpoveď

        projekty

        prezentácie referátov

**5. Obsah školského programu predmetu spoločenská komunikácia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ročník | Prehľad tematických celkov | Počet hodín |
| **3.** /33 hodín | Spoločenská etiketa | 10 |
| Osobnosť | 9 |
| Jednotlivec a komunikácia | 7 |
| Etiketa na pracovisku | 7 |
| **4.** /30 hodín | Psychické zdravie a stres | 8 |
| Konflikty – riešenie konfliktov | 4 |
| Interkultúrna komunikácia | 7 |
| Cesty k úspešnej kariére | 11 |

**6. Učebnicové zdroje**

Košč M. : Základy psychológie. Bratislava: SPN, 1998

Knapík P. : Obchodné rokovania. Bratislava: FAMILIARIS, 1997

Ječný D. a kol.: Spoločenský styk. Bratislava: SPN, 1997

Hartmannová, E. – Petrufová, M.: Spoločenská komunikácia. Bratislava: SPN, 2005

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

Žiak na konci 3. ročníka vie:

* vyjadrovať sa ústne a písomne primerane situácii,
* správne ohodnotiť seba a druhých,
* adekvátne komunikovať s ľuďmi,
* dodržiavať pravidlá spoločenského styku,
* primerane reagovať na rôzne pracovné a spoločenské situácie,
* čítať s porozumením, počúvať pozorne,
* voliť optimálnu formu komunikácie,
* ovládať normy spoločenského kontaktu a spoločenského aktu,
* zvládať konfliktné komunikačné situácie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy** |
| **Spoločenská etiketa** | Informačno-receptívna, monologická,  dialogická, motivačná  reproduktívna – riadený rozhovor, brainstorming  inscenačné metódy  Práca vo dvojiciach  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov |
| **Osobnosť** | Informačno-receptívna, monologická,  dialogická, motivačná  reproduktívna – riadený rozhovor  Práca vo dvojiciach  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov |
| **Jednotlivec a komunikácia** | Informačno-receptívna, monologická,  dialogická, motivačná  reproduktívna – riadený rozhovor  Práca vo dvojiciach  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov |
| **Etiketa na pracovisku** | Informačno-receptívna, monologická,  dialogická, motivačná  reproduktívna – riadený rozhovor  Práca vo dvojiciach  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov |

**Rozpis osnov spoločenská komunikácia - 3.ročník 6445 H kuchár**

**1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Spoločenská etiketa (10)** | Kultúra správania  Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie  Starostlivosť o zovňajšok  Spoločenské správanie a konanie  Spoločenské stretnutia  Formy oficiálneho  a formálneho styku, rétorika | * správanie * etiketa * formy oficiálneho a formálneho styku | * dokáže dodržiavať pravidlá spoločenského styku * vie prezentovať morálne a spoločenské normy správania sa a dokáže ich dodržiavať | Multikultúrna výchova |
| **Osobnosť (9)** | Všeobecná charakteristika osobnosti  Vlastnosti osobnosti  Typológia osobnosti, poznávanie osobnosti  Silné a slabé stránky osobnosti a chyby pri poznávaní a hodnotení osobnosti | * osobnosť * temperament * typy osobnosti * introvert, extrovert * vlastnosti osobnosti | * vie charakterizovať osobnosť a vysvetliť zložky osobnosti * vie vymenovať vlastnosti osobnosti * dokáže rozlíšiť typy osobností a identifikovať silné a slabé stránky osobnosti * dokáže odhadnúť a predvídať konanie a správanie ľudí * vie popísať chyby, ktorých sa dopúšťame pri hodnotení ľudí |  |
| **Jednotlivec a komunikácia (7)** | Komunikácia – sociálna komunikácia, bariéry  Spôsoby sociálnej komunikácie  Verbálna komunikácia, asertívne správanie a aktívne počúvanie | * druhy komunikácie * asertívne správanie * empatia | * vie charakterizovať jednotlivé druhy komunikácie * dokáže vysvetliť podstatu racionálneho čítania   a podstatu asertívneho správania   * vie charakterizovať aktívne počúvanie | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| **Etiketa na pracovisku (7)** | Komunikácia so zákazníkom, komunikácia na pracovisku,  zaobchádzanie s rozličnými typmi zákazníkov, riešenie nepríjemných situácií, empatia v styku so zákazníkom | * mobing * bossing * empatia | * dokáže charakterizovať komunikáciu – správanie sa ku kolegom a nadriadeným * vie opísať štýl komunikácie s nadriadeným a správanie sa k zákazníkom |  |

**Požiadavky na výstup zo 4. ročníka**

Žiak na konci 4. ročníka vie:

* predvídať a odhadnúť konanie a správanie ľudí,
* zvládať stresové a konfliktné komunikačné situácie,
* nadväzovať sociálnych väzieb v skupine,
* adekvátne komunikovať s ľuďmi,
* primerane reagovať na rôzne pracovné a spoločenské situácie,
* byť pripravený na výberové pracovné konania,
* ovládať základné pracovné pravidlá budovania kariéry,
* vystupovať v súlade so zásadami spoločenského styku,
* spracovať informácie,
* prezentovať informácie primerane situácii,
* používať informačné a komunikačné technológie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy** |
| **Psychické zdravie a stres** | Informačno-receptívna, monologická,  dialogická, motivačná  reproduktívna – riadený rozhovor  inscenačné metódy  Práca vo dvojiciach  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov |
| **Konflikty – riešenie konfliktov** | Informačno-receptívna, monologická,  dialogická, motivačná  reproduktívna – riadený rozhovor  Práca vo dvojiciach  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov |
| **Interkultúrna komunikácia** | Informačno-receptívna, monologická,  dialogická, motivačná  reproduktívna – riadený rozhovor, brainstorming  inscenačné metódy  Práca vo dvojiciach  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov |
| **Cesty k úspešnej kariére** | Informačno-receptívna, monologická,  dialogická, motivačná  reproduktívna – riadený rozhovor,  práca s knihou a časopisom  Práca vo dvojiciach  Skupinová práca žiakov  Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov |

**Rozpis osnov spoločenská komunikácia - 4.ročník 6445 H kuchár**

**1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **Psychické zdravie a stres (8)** | Stresy v komunikácii  Zvládanie stresových  situácií  Interpersonálne vzťahy  Pracovné podujatia, styk s obchodnými partnermi, správanie sa k nadriadeným | * stres * interpersonálne vzťahy * zásady slušnej komunikácie | * dokáže predchádzať a zvládať stresové situácie * vie sa orientovať na rôznych podujatiach organizovaných na pracovisku * dokáže správne komunikovať v súlade so zásadami slušného správania | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |
| **Konflikty – riešenie konfliktov (4)** | Konflikty, rozdelenie  Dôvody vzniku konfliktov  Spôsoby a stratégie riešenia konfliktov | * konflikt | * dokáže predvídať konflikty * vie rozlišovať konflikty * vie rozlíšiť konfliktné situácie v osobnom i pracovnom živote |  |
| **Interkultúrna komunikácia (7)** | Národná mentalita  Komunikácia s cudzincami, bariéry v interkultúrnej komunikácii, zvyklosti a odlišnosti kultúr  Práca v zahraničí, dovolenka, hostiteľská krajina | * mentalita * komunikačné bariéry * zvyklosti * tolerancia | * dokáže pochopiť národnú mentalitu, tolerovať zvyklosti a odlišnosti iných ľudí * dokáže vyhľadať bezpečné ponuky práce v zahraničí * vie plánovať a organizovať dovolenku v zahraničí | Multikultúrna výchova |
| **Cesty k úspešnej kariére (11)** | Kľúč k úspešnej kariére  Zlozvyky neúspešných  Hľadanie pracovného miesta, materiály potrebné pre zamestnávateľa  Príprava na pohovor do zamestnania | * kariéra * motivačný list * pohovor | * dokáže popísať predpoklady úspešnej kariéry * vie vymenovať spôsoby hľadania nového pracovného miesta, vysvetliť význam motivačného listu, vedieť hľadať inzeráty cez internet, rozlíšiť zavádzajúce inzeráty * vie charakterizovať typy pohovorov a vedieť si pripraviť potrebné doklady, vlastnú prezentáciu | Tvorba projektu a prezentačné zručnosti |

**Potraviny a výživa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Názov VP** | Vzdelávací program pre žiakov so sluchovým postihnutím stredné vzdelávanie |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí, štvrtý**  **2, 2, 1, 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **195** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika učebného predmetu - PaV**

Obsah výučby predmetu potraviny a výživa vychádza zo ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby na úrovni ISCED 3C. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu *„Potraviny, suroviny a materiály“*.

Učivo sa zameriava na základné vlastnosti, rozdelenie a získavanie potravín, surovín a materiálov, na hodnotenie a ukazovatele kvality potravín, surovín, materiálov a tovaru, ochranu ich vlastností

skladovaním a balením. Žiak získava vedomosti o úprave a použití potravín, surovín a materiálov,

učia sa výpočet spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt. Učí sa základom o potravinách

a nápojoch, spoznáva ich charakteristiku, naučí sa ovládať základné zmyslové skúšky akosti

a zásady dodržiavania doby spotreby**.**

Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore „6445 H kuchár“ rozvíja, rozširuje a prehlbuje učivo chémie a technológie. 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, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. 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 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 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 a chémia.

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, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu potraviny a výživa proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné 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 medzipredmetových vzťahov.

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 a výživa v učebnom odbore “6490 201 kuchár – príprava jedál čašník“ 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.

Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa 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.

**3. Metódy a formy práce**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

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

Maximálne využívať pri vysvetľovaní učiva nové IKT – prezentácie v Power Pointe, využívanie internetu. Pri sprístupňovaní málo názorných častí učiva využívať názorné pomôcky.

**Základné formy vyučovania:** frontálna práca, individuálne zamestnanie žiakov, skupinová práca, exkurzia, práca s knihou

**4. Spôsoby hodnotenia**

ŠVP odporúča v rámci celého výchovno-vzdelávacieho procesu akceptovať tieto funkcie a **na základe** nižšie uvedených **kritérií** využívať nasledovné **formy** hodnotenia:

* 1. **podľa výkonu žiaka**
     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 a výživa“ hodnotený priebežne

z rozsahu učiva , ktorú určujú vedomostné štandardy a bude systematicky hodnotený v kombinácií ústnej a písomnej formy,

**a) hodnotenie známkou**

• ústne a frontálne skúšanie z teoretických poznatkov a ich aplikácií pri riešení kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh

• aktivita

**b) hodnotenie % a bodmi**

• prezentácie

• referáty

• projekty

**c) slovné hodnotenie s motivačnými prvkami**

• aktivita na hodine

• kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť

Vo **výslednej** klasifikácii z predmetu potraviny a výživa 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,

c) schopnosť kooperácie a komunikácie pri riešení problémových úloh v skupine.

**5. Obsah školského vzdelávacieho programu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ročník** | **Prehľad tematických celkov** | **Počet hodín** |
| **1.**  **(66)** | Potraviny | 24 |
| Potraviny rastlinného pôvodu | 42 |
| **2.**  **(66)** | Potraviny živočíšneho pôvodu | 49 |
| Fyziológia ľudského tela | 17 |
| **3.**  **(33)** | Hodnota potravín | 5 |
| Nealkoholické nápoje | 7 |
| Alkoholické nápoje | 13 |
| Základné pravidlá hygieny | 8 |
| **4.**  **(30)** | Liehoviny | 4 |
| Miešané nápoje | 4 |
| Vplyv alkoholu na ľudské zdravie | 3 |
| Druhy stravy | 5 |
| Choroby z nesprávneho stravovania | 4 |
| Súhrnné opakovanie učiva celého štúdia, projektová činnosť | 10 |

**6. Učebnicové zdroje**

**Potraviny a nápoje 1 pre stredné odborné učilištia**

Rudolf Schaller

Schválilo Ministerstvo školstva SSR dňa 27. júna 1983

pod číslom 8233/1983-221 ako učebnicu pre SOU

**Potraviny a nápoje 2 pre stredné odborné učilištia**

Rudolf Schaller, Antón Forró, Peter Kružliak

Schválilo Ministerstvo školstva SSR dňa 24. septembra 1986

pod číslom 9182/1986-221 ako učebnicu pre SOU

ISBN 80-08-02354-6

**Potraviny a výživa I**

Otília Jurgová, Jarmila Úradničková, Jana Marenčáková

Schválilo MŠ SR dňa 6.decembra 2007 pod číslom CD – 2007-24382/49208-1:913 ako prvé vydanie učebnice pre študíjny odbor 6445 4 kuchár

**Potraviny a výživa II**

Otília Jurgová, Jarmila Úradničková, Jana Marenčáková

Schválilo MŠ SR dňa 3.decembra 2008 pod číslom CD – 2008-24129/50708-1:913 ako prvé vydanie učebnice pre študíjny odbor 6445 4 kuchár

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

**Každý žiak na konci 1.ročníka by mal:**

* vedieť rozdeliť potraviny z hľadiska pôvodu a obsahu živín
* vedieť vysvetliť význam bielkovín, sacharidov, lipidov, vitamínov a minerálnych látok vo výžive
* poznať význam ovocia a zeleniny v stravovaní
* vedieť rozdelenie ovocia a zeleniny a uviesť konkrétne príklady
* vedieť uviesť zloženie, rozdelenie, použitie a význam obilnín vo výžive

- vedieť uviesť príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní

* poznať rozdelenie a význam pochutín
* naučiť sa spracovať dané informácie do projektu a odprezentovať ich pred kolektívom

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Potraviny | Brainstorming  Informačno-receptívna  Reproduktívna – riadený rozhovor  Metóda pozorovania  Frontálna forma |
| Potraviny rastlinného pôvodu | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |

**8. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Potraviny a výživa - 1.ročník 2/66 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Medzipredmetové vzťahy** |
| **Potraviny (24)** | Úvodná hodina  Poživatiny  Potraviny – druhy podľa pôvodu  Živiny  Potraviny – druhy podľa obsahu živín  Bielkoviny | Obsahový štandard predmetu Potraviny a výživa  Poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje  Rastlinné, živočíšne potraviny  Základné a esenciálne živiny  Energetické, stavebné a ochranné potraviny  Plnohodnotné a neplnohodnotné bielkoviny | • rozdeliť poživatiny a charakterizovať potraviny, pochutiny a nápoje zo všeobecného hľadiska  • rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu  • popísať zloženie potravín  • vysvetliť význam bielkovín vo výžive  • poznať druhy bielkovín , vlastnosti bielkovín a ich zdroje | Technológia  Odborný výcvik |
|  | Sacharidy  Tuky  Vitamíny  Minerálne látky | Sacharidy – jednoduché a zložené  Tuky – rastlinné a živočíšne  Vitamíny rozpustné vo vode a v tukoch, avitaminóza  Minerálne látky – zdroje, význam | • vysvetliť význam sacharidov vo výžive, poznať zdroje, rozdelenie sacharidov  • vysvetliť význam tukov vo výžive, poznať zdroje, vlastnosti a využitie tukov  • vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov vo výžive, poznať zdroje a avitaminózu dôležitých vitamínov  • vysvetliť význam minerálnych látok pre človeka, ich zdroje |  |
|  | Voda  Projektová činnosť  Energetická hodnota potravín  Biologická hodnota potravín  Výživová hodnota potravín | Voda ako nevyhnutná zložka ľudského tela  Živiny v potravinách  Energetická hodnota potravín  Biologická hodnota potravín  Výživová hodnota potravín | • vedieť význam vody pre ľudský organizmus  • naučiť sa spracovať dané informácie do projektu a odprezentovať ich pred kolektívom  • uviesť jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a vysvetliť ich väzby na príslušné skupiny živín  • vysvetliť pojem energetická, biologická a výživová hodnota potravín |  |
| **Potraviny rastlinného pôvodu**  **(42)** | Hygiena pri práci s potravinami  Opakovanie  Ovocie - zloženie  Rozdelenie, druhy ovocia  Zelenina – zloženie | Hygiena pri práci s potravinami  Význam ovocia z hľadiska obsahu živín Jadrové, kôstkové, bobuľové, lesné, škrupinové, citrusové, dovážané ovocie  Význam zeleniny z hľadiska obsahu živín | • vysvetliť a poznať zásady hygieny pri práci s potravinami  • uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive  • vedieť priradiť jednotlivé druhy ovocia do daných skupín  • uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive | Technológia  Odborný výcvik |
|  | Rozdelenie, druhy zeleniny  Výrobky z ovocia a zeleniny  Polročný test  Projektová činnosť | Koreňová, hlúbová, listová, cibuľová,  plodová, lahôdková zelenina  Výrobky z ovocia, výrobky zo zeleniny, metódy konzervovania ovocia a zeleniny  Ovocie a zelenina | • vedieť priradiť jednotlivé druhy zelenín do daných skupín  • objasniť použitie ovocia a zeleniny v kuchyni , konzervovanie ovocia a zeleniny  • naučiť sa spracovať dané informácie do projektu a odprezentovať ich pred kolektívom |  |
|  | Zemiaky  Strukoviny - zloženie  Strukoviny – druhy, charakteristika  Mak  Huby  Rozdelenie húb | Zemiaky – zloženie, význam  Strukoviny - zloženie, význam  Hrach, fazuľa, sója, šošovica  Mak - zloženie  Huby – charakteristika, význam vo výžive  Jedlé, nejedlé a jedovaté huby | • uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov, strukovín, maku a húb vo výžive  • popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov, strukovín, maku a húb  • poznať jedlé, nejedlé a jedovaté huby |  |
|  | Opakovanie učiva  Projektová činnosť  Obilniny – druhy, charakteristika, použitie  Zloženie obilnín  Cestoviny - druhy, akostné znaky, použitie  Pekárske výrobky, chlieb, druhy chleba  Pečivo | Opakovanie učiva  Zemiaky, strukoviny, mak, huby  Obilniny – rozdelenie, použitie a význam v stravovaní  Chemické zloženie obilnín  Cestoviny – rozdelenie, použitie, zloženie a význam vo výžive  Pekárenské výrobky  Vodové, tukové, mliečne a ostatné pečivo | • naučiť sa spracovať dané informácie do projektu a odprezentovať ich pred kolektívom  • uviesť zloženie, rozdelenie, použitie,  význam obilnín vo výžive  • uviesť zloženie, rozdelenie, použitie,  význam cestovín vo výžive  • uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní  • uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní | Finančná gramotnosť |
|  | Prírodné sladidlá  Med  Umelé sladidlá  Projektová činnosť  Pochutiny | Sacharóza, glukóza, fruktóza  Med  Sorbitol, sacharín  Obilniny, cestoviny, sladidlá  Pochutiny – rozdelenie, význam, charakteristika | • vedieť, že cukor je rýchlym zdrojom energie  • poznať následky zvýšeného konzumu prírodných sladidiel  • poznať zloženie medu,  jeho biologickú hodnotu  • vedieť, že sladkosti je potrebné nahrádzať najlepšie ovocím  • poznať náhradné sladidlá  • uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive  • vedieť odprezentovať spracované informácie  • vedieť rozdeliť pochutiny a poznať ich účinky |  |
|  | Koreniny – charakteristika, členenie  Povzbudivé pochutiny  Ostatné pochutiny | Charakteristika vybraných druhov korenín. Koreniny z kôry, z listov a vňate, z kvetov, z plodov a semien, koreninové zmesi  Kakao, čokoláda, čaj  Soľ, ocot | • charakterizovať vybrané druhy korenín  • poznať význam a rozdelenie korenín a vedieť uviesť príklady  • poznať účinky kofeínu na ľudský organizmus  • poznať povzbudivé pochutiny  • poznať druhy čajov  • uviesť spôsob výroby kávy a kakaa  soli |  |
|  | Koncoročný test  Projektová činnosť  Súhrnné opakovanie | Projekt na vybranú tému ročníkovej práce | • príprava a odprezentovanie témy ročníkovej práce |  |

**Požiadavky na výstup z 2.ročníka**

**Každý žiak na konci 2.ročníka by mal:**

* poznať zloženie a význam vajec, mlieka a mliečnych výrobkov
* vedieť rozdelenie, význam mäsa
* poznať vlastnosti, zloženie, význam a rozdiely jednotlivých druhov mäsa
* vedieť vymenovať vnútornosti a poznať ich biologický význam

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Potraviny živočíšneho pôvodu | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |
| Fyziológia ľudského tela | Informačno – receptívna  Heuristická metóda  Brainstorming  Práca s knihou, s modelom ľudského tela  Využitie IKT |

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Potraviny a výživa - 2.ročník 2/66 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Medzipredmetové vzťahy** |
| **Potraviny živočíšneho pôvodu**  **(49)** | **Vajcia**  Zloženie, druhy a akosť vajec  Uskľadňovanie, konzervovanie, nákazy z vajec  **Mlieko a mliečné výrobky**  Mlieko, význam mlieka a mliečných výrobkov  Zloženie a vlastnosti mlieka | Stavba a zloženie vajec. Metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec. Chyby vajec . Skladovanie a spôsoby konzervovania vajec, nákaza vajec.  Zloženie mlieka. Jednotlivé zložky mlieka. Spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka. Druhy a význam mlieka vo výžive. | • uviesť stavbu a zloženie vajec  • popísať metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec  • popísať chyby vajec  • vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervovania vajec  • popísať najrozšírenejšiu nákazu vajec  • uviesť zloženie mlieka  • charakterizovať zložky mlieka  • popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka | Chémia  Technológia  Odborný výcvik  Finančná gramotnosť |
|  | Smotana, druhy  Syry – druhy a význam  Použitie a skladovanie mlieka  a syrov  **Technológia mäsa**  Význam mäsa  Rozdelenie mäsa  Príčiny kazenia mäsa  Skladovanie mäsa | Princíp výroby mliečnych výrobkov (jogurty, maslo, smotana, tvaroh). Vlastnosti, druhy a význam syrov.  Rozdelenie mäsa. Zloženie mäsa. Kvalitatívne znaky mäsa. Skladovanie a konzervovanie mäsa. | • uviesť druhy a význam mlieka  • vysvetliť princíp výroby mliečnych výrobkov (jogurty, maslo, smotana, tvaroh)  • popísať vlastnosti, druhy a význam syrov  •vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie  • vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené  • charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa |  |
|  | Konzervovanie mäsa  **Jatočné mäso**  Hovädzie mäso – charakteristika, rozdelenie  Vnútornosti  Teľacie mäso - charakteristika, rozdelenie | Hovädzie a teľacie mäso - charakteristika  Rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom. Jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa.  Vnútornosti v stravovaní. Použitie a význam vnútornosti vo výžive . | • uviesť spôsoby konzervovania mäsa  • charakterizovať a poznať rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom  • uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa |  |
|  | Akosť, akostné triedy  Bravčové mäso - charakteristika, rozdelenie  Vnútornosti  Udené mäso  Baranie mäso – charakteristika, rozdelenie | Bravčové mäso – charakteristika. Jednotlivé časti bravčového mäsa.  Jednotlivé časti baranieho mäsa,charakteristika,význam, zloženie | • charakterizovať bravčové mäso  • uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa  • vymenovať používané vnútornosti v stravovaní  • roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality |  |
|  | Trhové druhy  Kozľacie mäso  Konské mäso  Polročný test  Jahňacie mäso  Mäsové výrobky a konzervy | Rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským mäsom. | • uviesť jednotlivé časti baranieho a kozľacieho mäsa  • uviesť rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským a králičím mäsom |  |
|  | Druhy, akosť, chyby  Opakovanie  **Ryby** a rybacie výrobky  Význam rybacieho mäsa  Rozdelenie rýb  Rybacie výrobky  **Hydina**, charakteristika | Vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive.  Jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské). Spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské). Príčiny nákazy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) | • uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive  • poznať rozdelenie rýb a vedieť uviesť príklady  • uviesť spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa |  |
|  | Význam hydinového mäsa  Rozdelenie hydiny  Charakteristika hydiny  **Zverina** – rozdelenie  Zverina – charakteristika  Kôrovce | Vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive. Jednotlivé druhy hydinového mäsa. Spôsoby prípravy a konzervovania hydinového mäsa. Rozdelenie a charakteristika zveriny. Jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov. | • uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive  • roztriediť jednotlivé druhy hydinového mäsa  • uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydinového mäsa |  |
| **Fyziológia ľudského tela (17)** | Mäkkýše  Obojživelníky  Zovšeobecnenie poznatkov  **Látkové zloženie ľudského tela**  Tráviaci trakt a jeho časti  Činnosť a vylučovanie tráviacich štiav | Spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov.  Látkové zloženie ľudského tela. Tráviaci trakt a jeho časti. | • uviesť vlastnosti, zloženie a význam zveriny vo výžive  • roztriediť jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov  • uviesť spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov  • poznať látkové zloženie ľudského tela | Chémia |
|  | Úloha pečene a pankreasu pri trávení  Trávenie živín  Vstrebávanie  Premena látok  Nervová sústava | Úloha pečene a pankreasu pri trávení.  Trávenie, vstrebávanie, premena látok.  Nervová sústava | • vedieť uviesť a poznať časti tráviaceho traktu  • poznať úlohu pečene a pankreasu pri trávení  • vedieť v ktorej časti tráviaceho  traktu sa trávia jednotlivé živiny  • poznať nervovú sústavu |  |
|  | Žľazy s vnútornou sekréciou  Hormóny  Vylučovacie ústroje a ich význam  Zovšeobecnenie poznatkov  Koncoročný test | Žľazy s vnútorným vylučovaním. Hormóny. Vylučovacie ústroje. | • vedieť vymenovať žľazy s vnútorným vylučovaním a poznať dôležitosť hormónov  • poznať vylučovacie ústroje |  |

**Požiadavky na výstup z 3.ročníka**

**Každý žiak na konci 3.ročníka by mal:**

* poznať látkové zloženie potravín
* vedieť výčitať energetickú a biologickú hodnotu z obalu potravín
* poznať význam a rozdelenie nápojov
* poznať význam vody pre ľudský organizmus
* vedieť charakterizovať alkoholické a nealkoholické nápoje
* poznať a charakterizovať minerálne vody
* byť oboznámení s výrobou piva a vína
* poznať vinohradnícke oblasti Slovenska
* poznať niektoré značky piva a kde sa na Slovensku vyrábajú
* vedieť aké vína sa používajú k rôznym druhom jedál
* poznať čo je základnou úlohou osobnej hygieny a uvedomiť si jej dôležitosť
* poznať dôsledky a choroby, ktoré vznikajú pri nedodržiavaní hygieny

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Hodnota potravín | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |
| Nealkoholické nápoje | Informačno – receptívna  Heuristická metóda  Brainstorming  Práca s knihou, s modelom ľudského tela  Využitie IKT |
| Alkoholické nápoje | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |
| Základné pravidlá hygieny | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Potraviny a výživa - 3.ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Medzipredmetové vzťahy** |
| **Hodnota potravín**  **(5)** | Význam správnej výživy  Látkové zloženie potravín  Energetická hodnota potravín  Biologická hodnota potravín | Racionálna výživa.Látkové zloženie ľudského tela. Energetická, biologická, výživová hodnota potravín. | • porozumieť pojmu racionálna výživa  • vedieť, že medzi základné biogénne prvky patria C, H, O, N, P  • vedieť, že voda tvorí najväčší podiel v ľudskom tele | Chémia |
| **Nealkoholické nápoje (7)** | Výživová hodnota potravín  Pitná voda, sódová voda  Minerálna voda  Limonády | Nealkoholické nápoje, pitná voda, sódová voda, limonády. | • poznať zloženie ľudského tela (bielkoviny, sacharidy, tuky, miner.látky)  • vedieťcharakterizovať energetickú, biologickú a výživovú hodnotu potravín  • vedieť vyčítať tieto hodnoty z obalu potravinového výrobku  • vedieť charakterizovať nealkoholické nápoje  • poznať význam nápojov  • poznať význam vody pre ľudský organizmus  • vedieť, ktoré vody sa nazývajú minerálnymi  • poznať niektoré druhy minerál.vôd a ich zloženie | Technológia  Odborný výcvik |
|  | Ovocné a zeleninové šťavy  Ovocné nápoje  Výživné nápoje | Ovocné a zeleninové šťavy,ovocné nápoje,káva,čaj | • vedieť charakterizovať sódovú vodu  • poznať vhodné suroviny na prípravu ovocných a zelennových nápojov  • vedieť, že k výživným nápojom patria mliečne nápoje, kakao a čokoláda | Finančná gramostnosť |
| **Alkoholické nápoje**  **(13)** | Opakovanie  Pivo – charakteristika  Suroviny na výrobu piva | Suroviny na výrobu piva (voda, chmeľ, slad,kvasnice). Výroba piva. Druhy piva. | • vedieť charakterizovať alkoholické nápoje a vedieť uviesť druhy – pivo, víno a liehoviny | Technológia |
|  | Suroviny na výrobu piva  Výroba piva  Stupňovitosť a druhy piva |  | • oboznámiť sa so spôsobom výroby piva a poznať mestá,kde sa vyrába pivo na Slovensku  • oboznámiť sa so zložením piva | Odborný výcvik |
|  | Víno – charakteristika  Pestovateľské oblasti viniča hroznorodého  Výroba vína | Charakteristika vína. Vinohradnícke oblasti Slovenska. Výroba vína. Podmienky spotreby vína | • vedieť charakterizovať víno  • oboznámiť sa so spôsobom výroby vína  • poznať a vedieť nájsť na mape vinohradnícke oblasti Slovenska |  |
|  | Druhy vín  Choroby a chyby vín  *Použitie vína pri rôznych príležitostiach* |  | • vedieť aké vína sa používajú k rôznym druhom jedál | Stolovanie |
| **Základné pravidlá hygieny (8)** | *Opakovanie*  Všeobecná hygiena  Osobná hygiena | Základné pravidlá hygieny. Osobná hygiena, sanitácia, dezinfekcia, deratizácia, salmonelóza, botulotoxín, | • poznať čo je základnou úlohou osobnej hygieny a uvedomiť si jej dôležitosť | Odborný výcvik |
|  | Sanitácia  Dezinfekcia, deratizácia  Bakteriálne a vírusové nákazy, | stafylokok, helikobaktér, žltačka, pásomnica, svalovec | • poznať dôsledky a choroby, ktoré vznikajú pri nedodržiavaní hygieny |  |
|  | Parazitné nákazy  Súhrnné opakovanie |  |  |  |

**Požiadavky na výstup zo 4.ročníka**

**Každý žiak na konci 4.ročníka by mal:**

* vedieť charakterizovať liehoviny a miešané nápoje
* poznať škodlivé účinky alkoholu na ľudský organizmus
* vedieť objasniť princípy zmiešanej a vegetariánskej stravy
* poznať choroby z nesprávneho stravovania a hladovania ich dôsledky pre ľudský organizmus
* vedieť rozdelenie a význam ovocia a zeleniny vo výžive
* poznať rozdelenie mäsa, zloženie a jeho význam vo výžive
* vedieť uviesť zloženie a význam mlieka vo výžive
* byť pripravený na úspešné zvládnutie záverečnej skúšky

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematický celok** | **Metódy a formy práce** |
| Liehoviny | Brainstorming  Informačno-receptívna  Reproduktívna – riadený rozhovor  Metóda pozorovania  Frontálna forma  Využitie IKT |
| Miešané nápoje | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |
| Vplyv alkoholu na ľudské zdravie | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |
| Druhy stravy | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |
| Choroby z nesprávneho stravovania | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |
| Súhrnné opakovanie a prehĺbenie učiva celého štúdia, projektová činnosť | Informačno – receptívna  Reproduktívna metóda  Brainstorming  Práca s knihou  Využitie IKT |

**Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Potraviny a výživa - 4.ročník 1/30 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Medzipredmetové vzťahy** |
| **Liehoviny (4)** | Lieh – charakteristika  Výroba liehovín  Druhy liehovín | Lieh a liehoviny, výrobný postup, pravé destiláty, obilný destilát, vinný destilát, likéry | • uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín  • popísať výrobu a skladovanie liehovín  • uviesť najznámejšie druhy nesladených destilátov  • uviesť najznámejšie druhy likérov |  |
| **Miešané nápoje (4)** | Rozdelenie a význam miešaných nápojov  Suroviny na prípravu miešaných nápojov  Zásady pri príprave miešaných nápojov  Druhy miešaných nápojov | Miešané nápoje – alkoholické a nealkoholické, suroviny na prípravu miešaných nápojov, druhy miešaných nápojov, využitie IKT | • uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov  • uviesť pomôcky na prípravu miešaných nápojov  • popísať zloženie najznámejších druhov miešaných nápojov  • uviesť spôsoby zdobenia a úpravy miešaných nápojov  • uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov | Informatika  Finančná gramotnosť |
| **Vplyv alkoholu na ľudské zdravie (3)** | Metabolizmus alkoholu  Alkohol a zdravie  Alkohol a psychika | Vplyv alkoholu na ľudské zdravie, boj proti alkoholizmu | • poznať metabolizmus alkoholu v ľudskom tele  • vedieť ako alkohol vplýva na ľudské telo psychiku človeka  • pripraviť a odprezentovať sem.prácu na tému: Škodlivosť alkoholu |  |
| **Druhy stravy (5)** | Zmiešaná strava  Vegetariánska strava Potravinová pyramída | Druhy stravy, zásady správnej výživy, zloženie stravy,zmiešaná, vegetariánska, kyselinotvorná a zásadotvorná strava | • poznať 5 základných skupín potravín  • vedieť popísať voľnejší smer a prísny smer vegetarianizmu  • poznať postoj odborníkov vo výžive k vegetariánom | Odborný výcvik |
| **Choroby z nesprávneho stravovania (4)** | Kyselinotvorná a zásadotvorná strava  Polročný test  Obezita | Choroby z nesprávneho stravovania, civilizačné choroby, obezita(tučnota), BMI, anorexia, bulímia, osteoporóza | • vedieť , ktoré potraviny patria do skupíny kyselinotvorných a zásadotvorných potravín  • poznať praktické aplikácie správnej výživy  • poznať príčiny a dôsledky obezity  • vedieť si vypočítať BMI  • vedieť, ktoré choroby patria medzi civilizačné |  |
|  | Anorexia,Bulímia  Civilizačné ochorenia  Osteoporóza |  | • poznať dôsledky podvýživy a hladovania  • poznať zásady prevencie osteoporózy životosprávou |  |
| **Súhrnné opakovanie a prehĺbenie učiva celého štúdia,**  **projektová činnosť (10)** | Tuky  Stužovanie tukov  Sacharidy | Rastlinné a živočíšne tuky, stužovanie tukov, margaríny, maslo, jednoduché a zložené sacharidy | • uviesť zloženie a rozdelenie tukov  • vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením  • viesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive  • uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov  • uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive  • vysvetliť rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom  • vysvetliť princíp stužovania tukov  • poznať rozdelenie sacharidov a vedieť uviesť príklady cukrov a ich vlastnosti  • vedieť, že polysacharidy sa štiepia v tele na jednoduché cukry | Technológia  Odborný výcvik  Informatika  Finančná gramotnosť |
|  | Ovocie a zelenina  Obilniny, cestoviny, strukoviny | Ovocie, zelenina  Obilniny, cestoviny, strukoviny | • uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia a zeleniny vo výžive  • objasniť použitie ovocia a zeleniny  v kuchyni  • uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín, cestovín a strukovín vo výžive |  |
|  | Mäso | Jatočné mäso, zverina, hydina, ryby | • vedieť rozdelenie, zloženie a význam mäsa z hľadiska výživy  • vedieť charakterizovať a pomenovať jednotlivé časti mäsa rôznych druhov zvierat |  |
|  | Mlieko, mliečne výrobky  a vajcia | Mlieko, mliečne výrobky  a vajcia | • uviesť zloženie mlieka a jeho význam vo výžive  • poznať stavbu a zloženie vajec |  |

**TECHNOLÓGIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí, štvrtý**  **3, 2, 2, 2** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **291** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

1. **Charakteristika učebného predmetu**

V zameraní na prípravu jedál je predmet technológia základným odborným teoretickým predmetom. Technické a technologické vzdelávanie poskytuje žiakom teoretickú prípravu na výkon kvalitných odborných, hygienicky nezávadných a bezpečných služieb vo svojom odbore. Zoznamuje ho s používaním správnych technologických postupov, nových pracovných techník, materiálov, surovín a strojných zariadení.

Tematické okruhy sú zamerané tak, aby žiaci osvojené vedomosti vedeli aplikovať v praxi. Žiaci nadobúdajú poznatky o získavaní, vlastnostiach, skladovaní, využití materiálov a surovín. Naučia sa tieto suroviny a materiály využívať pre prípravu finálnych produktov a služieb s využitím príslušných techník a technológií. Žiaci sú pripravovaní zvládnuť bežnú údržbu strojných zariadení na spotrebiteľskej úrovni a zároveň si osvoja organizovanie práce vo výrobných, obchodných, odbytových prevádzkach a prevádzkach služieb.

Oblasť technického a technologického vzdelávania vychováva žiaka k dodržiavaniu zásad správnej výrobnej praxe, pravidiel a predpisov o hygiene a sanitácii, o ochrane zdravia pri práci, k zodpovednému prístupu k zákazníkovi a k poskytovaniu bezpečného a zdravotne bezchybného tovaru a služieb.

1. **Ciele učebného predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom vedomosti o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov, o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnej praxe.

Úlohou je oboznámiť žiakov s najnovšími trendmi pri príprave pokrmov, pričom vyučujúci uplatňuje zásady racionálnej výživy a využíva poznatky študentov získané v odborných predmetoch potraviny a výživa, odborný výcvik.

Konkrétnymi cieľmi odborného predmetu technológia v odbore kuchár sú:

1. správne používať základné odborné technické a technologické postupy
2. vedieť zásady spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa
3. vysvetliť organizáciu práce vo výrobnom, obchodnom, odbytovom stredisku a v strediskách služieb
4. poznať zásady hospodárenia a správneho používania surovín a materiálov
5. poznať spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru
6. hodnotiť kvalitu surovín, materiálov a tovaru
7. poznať základné druhy zariadení strojov používaných na pracovisku
8. na príklade vysvetliť funkciu a údržbu jednoduchých zariadení a strojov
9. sa orientovať v zásadách správnej výrobnej praxe (HACCP)
10. sa orientovať v hospodárskych písomnostiach
11. poznať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci

###### **Absolvent má mať odborné kompetencie:**

* + - mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou
    - orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva
    - ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov o technologických normách,
    - osvojiť si návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
    - ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh
    - mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka
    - vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok
    - mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka
    - vedieť zásady správnej výrobnej praxe

**3. Metódy a formy práce**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Úvod do predmetu** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s literatúrou |
| **2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci** | Informačnoreceptívna -  výklad | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s literatútou |
| **3. Základné technologické úpravy** | Informačnoreceptívna -  výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca  Práca s literatúrou |
| **4. Predbežná úprava základných potravín** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca |
| **5.Hlavné úpravy pri spracovaní potravín** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca |
| **6. Základná úprava jedál - polievky** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie | Frontálna a individuálna práca  Práca s využitím IKT  Práca s katalógom, s prospektami |
| **7. Omáčky** | Informačnoreceptívna -  výklad, demonštrovanie | Frontálna a individuálna práca  Práca s využitím IKT |
| **8. Prílohy k jedlám** | Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna a individuálna práca  Práca s využitím IKT |
| **9. Jednoduché šaláty** | Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, práca s odbornou literatúrou | Frontálna a individuálna práca  Práca s katalógom, s prospektami |

**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.

### 5. Obsah školského vzdelávacieho programu predmetu technológia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Ročník** | **Prehľad tematických celkov** | **Počet hodín** |
| **1.** |  | **66/2** |
|  | Úvod do predmetu | 4 |
|  | Pracovné činnosti v stravovacích strediskách | 3 |
|  | Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu | 14 |
|  | Základné tepelné úpravy potravín | 10 |
|  | Normovanie teplých jedál | 4 |
|  | Polievky, technologický postup prípravy polievok | 17 |
|  | Prílohy a doplnky k jedlám | 14 |
| **2.** |  | **66/2** |
|  | Technologický postup prípravy omáčok | 14 |
|  | Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál | 12 |
|  | Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov | 14 |
|  | Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa | 16 |
|  | Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa | 10 |
| **3.** |  | **66/2** |
|  | Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa | 14 |
|  | Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa | 7 |
|  | Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných  jatočných zvierat | 5 |
|  | Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa | 7 |
|  | Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov | 12 |
|  | Technologický postup prípravy jedál z hydiny | 9 |
|  | Technologický postup prípravy jedál zo zveriny | 12 |
| **4.** |  | **60/2** |
|  | Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne | 10 |
|  | Technologický postup prípravy jedál na objednávku | 19 |
|  | Progresívna výroba jedál | 1 |
|  | Technologický postup prípravy múčnikov | 9 |
|  | Medzinárodná gastronómia | 7 |
|  | Technologický postup prípravy vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy | 8 |
|  | Súhrnné opakovanie, príprava na záverečné skúšky | 6 |

**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 |
| 4. | Ing. Ľudmila Verčimáková | Technológia 1 | SPN, 2008 |
| 5. | Ing. Ľudmila Verčimáková | Technológia 2 | SPN, 2009 |
| 6. | Ing. Ľudmila Verčimáková | Technológia 3 | SPN, 2011 |
| 7. | Ing. Ľudmila Verčimáková | Technológia 4 | SPN, 2013 |

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

Každý žiak na konci 1. ročníka by mal:

**1. Úvod do predmetu**

* poznať význam a obsah vyučovacieho predmetu technológia
* charakterizovať jednotlivé priestory výrobného strediska
* poznať druhy ohrozenia pri práci, bezpečnostné značenie
* charakterizovať HACPP
* poznať a dodržiavať základné hygienické požiadavky

**2. Pracovné činnosti v stravovacích strediskách**

* vymenovať povinnosti pracovníkov VS
* vymenovať zariadenie v jednotlivých  priestoroch VS
* rozlišovať nádoby, náradie

**3. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu**

* charakterizovať kuchynskú úpravu, mechanické zmeny, fyzikálno-chemické zmeny potravín
* rozdeliť kuchynskú úpravu z tepelného a časového hľadiska
* definovať spôsoby opracovania zemiakov, zeleniny a ovocia
* opísať pracovné úkony predbežnej úpravy rýb, hydiny, zveriny a jatočného mäsa
* poznať určenie kuchynských strojov
* rozlišovať koreniny jednotlivých skupín

**4. Základné tepelné úpravy potravín**

* charakterizovať základné tepelné úpravy
* vymenovať zásady pri varení potravín
* vymenovať zásady pri dusení potravín
* vymenovať zásady pri pečení potravín
* vymenovať zásady pri vyprážaní potravín
* vymenovať a charakterizovať nové trendy v tepelnej úprave potravín

**5. Normovanie teplých jedál**

* vypočítať spotrebu surovín vybraných pokrmov
* zostaviť žiadanku na suroviny zo skladu
* vypočítať straty na surovinách podľa tabuliek
* vypočítať úbytky hmotnosti pri tep. úpravách

**6. Polievky, technologický postup prípravy polievok**

* charakterizovať polievky, vysvetliť ich význam vo výžive človeka
* poznať delenie a dávkovanie polievok
* povedať tech. postup prípravy zákl. vývarov
* charakterizovať hnedé polievky
* charakterizovať vložky a závarky
* charakterizovať biele polievky, poznať ich rozdelenie
* poznať spôsoby zahusťovania zjemňovania polievok
* charakterizovať špeciálne polievky, poznať ich rozdelenie
* vymenovať zásady prípravy diétnych polievok

**7. Prílohy a doplnky k jedlám**

* charakterizovať prílohy, poznať ich význam
* ovládať rozdelenie a dávkovanie príloh
* charakterizovať jednoduché šaláty
* poznať význam šalátových omáčok

**8. Metódy a formy práce**

|  |  |
| --- | --- |
| **Metódy a formy práce** | |
| **1. Úvod do predmetu** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad |
| **2. Pracovné činnosti v stravovacích strediskách** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **3. Predbežné úpravy potravín rastlinného**  **a živočíšneho pôvodu** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT |
| **4. Základné tepelné úpravy potravín** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **5. Normovanie teplých jedál** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **6. Polievky, technologický postup prípravy polievok** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **7. Prílohy a doplnky k jedlám** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |

**9. Rozpis osnov 6445 H Kuchár**

**TECHNOLÓGIA - 1.ročník 2/66 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Úvod do predmetu technológia**  **(4)**  **2. Pracovné činnosti v stravovacích strediskách**  **(3)**  **3. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu**  **(14)**  **4. Základné tepelné úpravy potravín**  **(10)**  **5. Normovanie teplých jedál**  **(4)**  **6. Polievky, technologický postup prípravy polievok**  **(17)**  **7. Prílohy a doplnky k jedlám (14)** | Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy  Osobná hygiena a hygiena pracoviska  Hygiena pri práci s pokrmom, predpisy HACCP  Hygienické požiadavky na prípravu pokrmov  Pracovné činnosti pred začatím prevádzky  Pracovné činnosti počas a po ukončení prevádzky  Zariadenie, pomôcky, inventár    Úprava a spracovanie potravín  Základné spôsoby opracovania zemiakov  Opracovanie a delenie hydiny  Opracovanie rýb  Opracovanie a delenie zveriny  Opracovanie a delenie jatočného dobytka  Ostatné úpravy mäsa  Predbežné úpravy potravín  Mletie a šľahanie potravín  Dochucovanie potravín  Zásady varenia  Zásady dusenia  Spôsoby a zásady pečenia  Zásady vyprážania    Zapekanie, gratinovanie  Obaľovanie potravín  Nové trendy v tepelnej úprave potravín  Výpočet spotreby surovín  Zámena surovín, straty  Charakteristika a význam polievok  Delenie a dávkovanie polievok  Vývary a mäsové polievky  Hnedé polievky  Hovädzí vývar  Hydinový vývar  Vložky a závarky do  polievok  Biele polievky  Špeciálne polievky  Diétne polievky    Charakteristika, význam, druhy a dávkovanie príloh  Prílohy zo zemiakov  Prílohy zo zeleniny  Prílohy z múky a cestovín  Prílohy z ryže a iných obilnín  Prílohy zo strukovín  Jednoduché šaláty  Marinády a dressingy | Povinnosti na úseku hygieny  Druhy ohrozenia pri práci, bezpečnostné značenia.  Osobná hygiena  Hygiena na pracovisku  HACPP  Hygienické požiadavky na prípravu pokrmov  Povinnosti pracovníkov VS  Základné zariadenie a vybavenie VS  Nádoby, náradie  .  Kuchynská úprava, mechanické zmeny, fyzikálno-chemické zmeny  Rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov  z časového a tepelného hľadiska  Čistenie surovín suchým spôsobom  Čistenie mokrým spôsobom  Opracovanie zemiakov  Opracovanie zeleniny  Opracovanie ovocia  Predbežná úprava hydiny  Predbežná úprava rýb  Úprava srstnatej a pernatej zveriny  Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat  (odležanie, delenie, vykosťovanie, delenie na porcie)  Odblaňovanie, naklepávanie, mletie, špikovanie, plnenie)  Mletie potravín  Šľahanie potravín  Rozdelenie korenín  Korenenie  Charakteristika, spôsoby varenia  Zásady pri varení mäsa jatočných zvierat  Zásady pri varení rýb, hydiny a zveriny  Zásady pri varení zemiakov  Zásady pri varení zeleniny a strukovín  Zásady pri varení cestovín  Charakteristika, spôsoby dusenia  Dusenie mäsa jatočných zvierat  Dusenie rastlinných potravín  Charakteristika pečenia, spôsoby pečenia  Zásady pri pečení živočíšnych potravín  Zásady pečenia rastlinných potravín  Charakteristika a spôsoby vyprážania  Zásady pri vyprážaní živočíšnych potravín  Zásady pri vyprážaní rastlinných potravín  Charakteristika - zapekanie  Spôsoby obaľovania potravín  Druhy zariadení na tepelné spracovanie surovín  Výpočty  Zostavenie žiadanky  Úlohy na samostatnú prácu  Straty na surovinách  Úbytky hmotnosti pri tepelných úpravách  Charakteristika a význam polievok  Zásady pri príprave polievok  Delenie a dávkovanie polievok  Delenie vývarov  Technologické postupy prípravy základných vývarov  Charakteristika a druhy hnedých polievok  Technologický postup prípravy  Technologický postup prípravy  Vložky – charakteristika, druhy  Závarky – charakteristika, druhy  Charakteristika, druhy bielych polievok  Zahusťovanie polievok  Spôsoby zjemňovania polievok  Charakteristika, delenie špec. pol.  Hnedé a biele špec. polievky  Národné a regionálne polievky  Ruská národná polievka  Francúzska národná polievka  Kysucká cesnačka  Mačanka gríbová  Studené a ovocné polievky, polievky z piva a vína  Zásady prípravy diétnych polievok  Charakteristika, význam, druhy a dávkovanie príloh  Úprava zemiakov varením, dusením  Úprava zemiakov pečením, vyprážaním  Prílohy zo zemiakového cesta  Charakteristika príloh zo zeleniny  Úprava príloh zo zeleniny varením, dusením, zaprávaním  Charakteristika, delenie príloh z múky a cestovín  Cestoviny  Knedle, halušky  Technologický postup prípravy dusenej ryže  Druhy príloh z ryže a iných obilnín  Spôsoby a zásady úpravy  Druhy príloh zo strukovín  Charakteristika jednoduchých šalátov, Druhy šalátov, zásady pri ich príprave  Charakteristika, druhy drezingov a marinád  Samostatná práca - cvičenie | •poznať hygienické požiadavky na prevádzke  •poznať druhy ohrozenia pri práci, bezpečnostné značenia  •vymenovať požiadavky na osobnú hygienu  •vymenovať požiadavky na hygienu pracoviska  •charakterizovať HACPP  •poznať a dodržiavať základné hygienické požiadavky  •vymenovať povinnosti pracovníkov VS  •vymenovať zariadenie v jednotlivých  priestoroch VS  •poznať druhy nádob, definovať náradie  •charakterizovať kuchynskú úpravu, mechanické zmeny, fyzikálno-chemické zmeny potravín  •rozdeliť kuchynskú úpravu z tepelného a časového hladiska  •definovať jednotlivé spôsoby čistenia surovín suchým spôsobom  •definovať jednotlivé spôsoby čistenia surovín mokrým spôsobom  •definovať spôsoby opracovania zemiakov  •definovať spôsoby opracovania zeleniny  •definovať spôsoby opracovania ovocia  •opísať drezírovanie jednotlivých druhov hydiny  •opísať pracovné úkony predbežnej úpravy rýb  •opísať pracovné úkony predbežnej úpravy rýb  •opísať pracovné úkony predbežnej úpravy srstnatej zveriny  •opísať pracovné úkony predbežnej úpravy pernatej zveriny  •definovať jednotlivé úkony predbežnej úpravy jatočného mäsa  •definovať jednotlivé úkony predbežnej úpravy jatočného mäsa  •poznať určenie jednotlivých kuch. strojov  •popísať obsluhu stroja a jeho bezpečnosť  •charakterizovať mletie  •charakterizovať šľahanie  •zaraďovať koreniny do jednotlivých skupín  •ovládať zásady korenenia potravín  • charakterizovať varenie, definovať spôsoby varenia  •vysvetliť jednotlivé zásady pri varení mäsa jatočných zvierat  •vysvetliť jednotlivé zásady pri varení rýb, hydiny a zveriny  •vysvetliť jednotlivé zásady pri varení zemiakov  •vysvetliť jednotlivé zásady pri varení zeleniny  a strukovín  •vysvetliť jednotlivé zásady pri varení cestovín  •charakterizovať dusenie, poznať spôsoby dusenia  •vytvoriť schému dusenia mäsa vybranej receptúry  •ovládať zásady a poznať spôsoby pečenia  •charakterizovať vyprážanie, spôsoby vyprážania  •vysvetliť zásady pri vyprážaní živoč. potravín  •vysvetliť zásady pri vyprážaní rastl. potravín  •vymenovať suroviny na obaľovania potravín  •vymenovať a charakterizovať jednotlivé zariadenia  •vypočítať spotrebu surovín vybraných pokrmov  •zostaviť žiadanku na suroviny zo skladu  •vypracovať zadané úlohy  •vypočítať straty na surovinách podľa tabuliek  •vypočítať úbytky hmotnosti pri tep. úpravách  •charakterizovať polievky, vysvetliť význam polievok  •vysvetliť zásady pri príprave polievok  •poznať delenie a dávkovanie polievok  •rozdeliť vývary na základné a ostatné  •povedať tech. postup prípravy zákl. vývarov  •charakterizovať hnedé polievky, vymenovať ich  •povedať tech. postup prípravy vývaru  •povedať tech. postup prípravy vývaru  •charakterizovať vložky, vymenovať druhy  •charakterizovať závarky, vymenovať druhy  •charakterizovať biele polievky, poznať rozdelenie bielych polievok  •poznať spôsoby zahusťovania a druhy zápražky  •poznať spôsoby zjemňovania polievok  •charakterizovať špeciálne polievky, rozdeliť špeciálne polievky podľa druhu  •charakterizovať hnedé a biele špeciálne polievky, vymenovať druhy  •charakterizovať národné a regionálne špeciálne polievky, poznať polievky jednotlivých krajín a regiónov  •povedať tech. postup prípravy polievky  •povedať tech. postup prípravy polievky  •povedať tech. postup prípravy polievky  •povedať tech. postup prípravy polievky  •charakterizovať jednotlivé druhy polievok  •vymenovať zásady prípravy diétnych polievok  •charakterizovať prílohy, poznať ich význam, ovládať rozdelenie a dávkovanie príloh  •vymenovať prílohy zo zemiakov pripravené varením, dusením, poznať ich tech. postup prípravy  •vymenovať prílohy zo zemiakov pripravené pečením, vyprážaním, poznať ich tech. postup prípravy  •vymenovať prílohy zo zemiakového cesta, poznať ich tech. postup prípravy  •charakterizovať prílohy zo zeleniny  •popísať spôsoby tepelnej úpravy, vymenovať druhy príloh  •charakterizovať prílohy z múky a cestovín  •opísať výrobu cesta na domáce cestoviny  •popísať tech. postup prípravy halušiek a kysnutých knedlí  •popísať technologický postup prípravy dusenej ryže,  •vymenovať jednotlivé druhy príloh z ryže a iných obilnín  •popísať spôsoby a zásady úpravy  •popísať tech. postupy prípravy jednotlivých príloh zo strukovín  •charakterizovať jednoduché šaláty  •vymenovať druhy šalátov, popísať ich tech. postup prípravy  •poznať význam marinád a drezingov, vymenovať suroviny na prípravu niektorých drezingov a marinád  •vypracovať úlohy pre samostatnú prácu podľa zadania | Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť |

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

Každý žiak na konci 2. ročníka by mal:

**1. Technologický postup prípravy omáčok**

* charakterizovať omáčky, poznať ich význam vo výžive človeka
* vymenovať zásady pri príprave omáčok
* charakterizovať fond, popísať tech. postup prípravy fondov
* vysvetliť zásady pri zahusťovaní omáčok
* rozdeliť omáčky podľa druhu, charakterizovať ich

**2. Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál**

* charakterizovať bezmäsité jedlá
* poznať význam bezmäsitých jedál z hľadiska zdravej výživy a rozdelenie bezmäsitých jedál
* popísať technologické postupy bezmäsitých jedál
* vypracovať a prezentovať svoj projekt na tému bezmäsité jedlá

**3. Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov**

* charakterizovať a rozdeliť múčniky podľa zložitosti prípravy
* vyčleniť jednoduché múčniky a vymenovať suroviny na ich prípravu
* poznať technologický postup prípravy liateho cesta
* charakterizovať piškótové cesto, vymenovať spôsoby výroby piš. cesta
* opísať tech. postup prípravy zemiakového cesta
* opísať základný tech. postup kysnutého cesta
* opísať základné tech. postupy plniek
* charakterizovať lístkové cesto
* vymenovať suroviny na prípravu odpaľovaného cesta, poznať zásady pri príprave
* charakterizovať krémy a pudingy

**4. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa**

* charakterizovať hov. mäso z hľadiska výživy
* rozlišovať jednotlivé časti hovädzieho mäsa
* poznať využitie predného a zadného hov. mäsa v kuchyni
* vymenovať zásady pri varení hovädzieho mäsa
* vymenovať zásady pri dusení hovädzieho mäsa
* charakterizovať pečienky a roštenky
* definovať prípravu hov. mäsa na anglický spôsob
* definovať jednotlivé stupne prepečenia
* vymenovať zásady pri úprave hovädzích vnútorností

**5. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa**

* charakterizovať teľacie mäso z hľadiska výživy
* rozpoznávať jednotlivé časti teľacieho mäsa
* poznať využitie jednotlivých častí teľacieho mäsa v kuchyni
* zvoliť správne časti teľ. mäsa pre jednotlivé tepelné úpravy
* poznať kuch. využitie teľacích vnútorností

**11. Metódy a formy práce**

|  |  |
| --- | --- |
| **Metódy a formy práce** | |
| **1. Technologický postup prípravy omáčok** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad |
| **2. Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **3. Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT |
| **4. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **5. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |

**12. Rozpis osnov 6445 H Kuchár**

**TECHNOLÓGIA - 2.ročník 2/66hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Technologický postup prípravy omáčok (14)**  **2. Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál**  **(12)**  **3. Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov**  **(14)**  **4. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa**  **(16)**  **5. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa**  **(10)** | Význam a charakteristika omáčok  Fondy  Rozdelenie a druhy omáčok  Teplé omáčky  Studené omáčky  Národné regionálne omáčky  Špeciálne omáčky  Význam, rozdelenie, charakteristika  Jedlá zo zemiakov  Jedlá zo zeleniny a strukovín  Jedlá z ryže a cestovín  Jedlá z húb  Jedlá z vajec  Jedlá zo syrov  Múčne jedlá slané  Múčne jedlá sladké  Žiacky projekt – Bezmäsité jedlá  Charakteristika múčnikov a ich rozdelenie  Jedlá z liateho cesta  Múčniky z piškótového a treného cesta  Jedlá zo zemiakového cesta  Múčniky z kysnutého cesta  Múčniky z lístkového cesta  Múčniky z odpaľovaného cesta  Pudingy a krémy  Ovocné šaláty  Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie jednotlivých častí  Príprava základov  Úprava hovädzieho mäsa varením  Úprava hovädzieho mäsa dusením  Pečienky  Roštenky  Úprava závitkov  Príprava gulášov a tokáňov  Príprava jedál na anglický spôsob  Príprava jedál z hovädzích vnútorností  Rozdelenie teľacieho mäsa, použitie jednotlivých častí  Úprava teľacieho mäsa varením a zaprávaním  Úprava teľacieho mäsa dusením  Úprava teľacieho mäsa pečením  Plnky a ich príprava  Úprava teľacieho mäsa vyprážaním  Príprava jedál z teľacích vnútorností | Charakteristika, význam   omáčok  Zásady pri príprave omáčok.  Fond – charakteristika, druhy, tech. postup  Zahusťovanie omáčok  Dochucovanie omáčok  Rozdelenie a druhy omáčok  Charakteristika, využitie, druhy teplých omáčok  Bešamel, velouté  Španielska omáčka  Charakteristika, využitie, druhy studených omáčok  Majonéza  Charakteristika, druhy národných a reg. omáčok  Charakteristika, druhy a použitie špec. om.  Opakovanie  Charakteristika, význam a rozdelenie bezmäsitých jedál  Druhy pokrmov  Spôsoby a zásady úpravy jedál zo zeleniny a strukovín, druhy pokrmov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál z ryže a cestovín, druhy pokrmov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál z húb, druhy pokrmov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál z vajec, druhy pokrmov  Tepelná úprava syrov, zásady pri príprave vyprážaného syru  Charakteristika, druhy ciest na prípravu múčnych jedál, druhy pokrmov  Kaše, jedlá z liateho, zemiakového a kysnutého cesta  Výber témy, vyhľadávanie informácií k vybranej téme z rôznych zdrojov  Vytváranie prezentácie v programe PowerPoint  Prezentácia žiackych projektov  Charakteristika, rozdelenie a hmotnosť múčnikov  Charakteristika jednoduchých múčnikov, suroviny na výrobu, spracovanie ciest  Charakteristika, druhy múčnikov z liateho cesta  Technologický postup, druhy palaciniek  Piškótové cesto, trené cesto - spôsoby výroby  Základný technologický postup prípravy rolády – piškótový závin  Technologický postup  Základný technologický postup kysnutého cesta  Základné technologické postupy plniek (orechová, tvarohová, lekvárová, ovocná, maková)  Charakteristika, výroba lístkového cesta  Suroviny na prípravu odpaľovaného cesta, zásady pri príprave  Charakteristika pudingov, druhy  Charakteristika krémov, druhy  Zásady pri príprave ovocných šalátov  Charakteristika hov mäsa z hľadiska výživy  Schéma delenia hov. mäsa, kuchynské rozdelenie hovädzieho mäsa  Využitie hov. mäsa v kuchyni –predné  Využitie hov. mäsa v kuchyni - zadné  Zásady pri varení hovädzieho mäsa  Druhy základov, príprava  Zásady pri varení hov. mäsa  Spôsoby varenia mäsa  Dusenie hovädzieho mäsa  Charakteristika pečienok  Charakteristika rošteniek  Zásady pri príprave plnených závitkov  Príprava gulášu, hovädzí tokáň  Príprava hov. mäsa na anglický spôsob  Zásady pri príprave hovädzích vnútorností  Opakovanie  Akostné znaky, schéma delenia teľ. mäsa  Použitie jednotlivých častí teľacieho mäsa  Tepelná úprava teľacieho mäsa varením, zaprávaním, zásady pri tep. úpravách  Tepelná úprava teľacieho mäsa dusením  Receptúry duseného teľacieho mäsa  Tepelná úprava teľacieho mäsa pečením  Druhy plniek  Tepelná úprava teľacieho mäsa vyprážaním,  Druhy teľacích vnútorností  Opakovanie | •charakterizovať omáčky, poznať ich význam  •vymenovať zásady pri príprave omáčok  •charakterizovať fond, popísať tech. postup prípravy  •vysvetliť zásady pri zahusťovaní omáčok  •popísať postup pri dochucovaní omáčok, vymenovať vložky  •rozdeliť omáčky podľa druhu,  •charakterizovať teplé om., poznať využitie, vymenovať ich názvy  •popísať tech. postup prípravy bešamelu a velouté  • popísať tech. postup prípravy španielskej omáčky  •charakterizovať studené om., poznať využitie vymenovať ich názvy  • popísať tech. postup prípravy majonézy  •charakterizovať národné a reg. omáčky, vymenovať ich názvy  •charakterizovať a poznať význam špec. omáčok  •upevniť vedomosti  •charakterizovať bezmäsité jedlá, poznať význam bezmäsitých jedál z hľadiska zdravej výživy  •popísať technologické postupy bezmäsitých jedál zo zemiakov  •opísať a vysvetliť spôsoby a zásady úpravy, popísať technologické postupy jednotlivých druhov bezmäsitých jedál  •charakterizovať jednotlivé spôsoby tepelnej úpravy, popísať technologické postupy jednotlivých druhov bezmäsitých jedál z ryže a cestovín  •charakterizovať jednotlivé spôsoby tepelnej úpravy, popísať technologické postupy jednotlivých druhov bezmäsitých jedál z húb  •popísať technologické postupy prípravy jednotlivých druhov jedál z vajec  •poznať využitie syrov v kuchyni, vymenovať zásady pri príprave vyp. syru  •charakterizovať múčne jedlá slané, vymenovať druhy ciest na ich prípravu, vymenovať druhy pokrmov a ich tech. postupy prípravy  •popísať technologické postupy prípravy jednotlivých druhov jedál  •zvoliť tému, vyhľadať informácie k danej téme z rôznych zdrojov  •spracovať informácie do prezentácie  •prezentovať svoj projekt  •charakterizovať a rozdeliť múčniky podľa zložitosti prípravy, poznať hmotnosť podávaných múčnikov  •vyčleniť jednoduché múčniky a vymenovať suroviny na ich prípravu  •poznať technologický postup prípravy liateho cesta, vymenovať múčniky z liateho cesta  •opísať tech. postup prípravy palaciniek a lievancov  •charakterizovať piškótové cesto, vymenovať spôsoby výroby piš. cesta,  •poznať základný technologický postup prípravy rolády  •opísať tech. postup prípravy zemiakového cesta, vymenovať druhy múčnikov zo zem. cesta  •opísať základný tech. postup kysnutého cesta  •opísať základné tech. postupy plniek  •charakterizovať lístkové cesto, poznať suroviny na jeho prípravu  •vymenovať suroviny na prípravu odpaľovaného cesta, poznať zásady pri príprave  •charakterizovať pudingy, vymenovať druhy  • charakterizovať krémy, vymenovať druhy  •poznať zásady pri príprave ovocných šalátov  •vymenovať živiny a ich zastúpenie v hov. mäse  •rozlišovať jednotlivé časti hovädzieho mäsa, pomenovať ich a ukázať na schéme delenia hov. mäsa  •poznať využitie predného hov. mäsa v kuchyni  •poznať využitie zadného hov. mäsa v kuchyni  •vymenovať zásady pri varení hovädzieho mäsa  •rozlišovať rôzne druhy základov  •vymenovať zásady pri dusení hovädzieho mäsa  Charakterizovať spôsoby varenia hov. mäsa  •popísať postupnosť pri dusení hov. mäsa  •charakterizovať pečienky  •charakterizovať roštenky  •vymenovať zásady pri príprave plnených závitkov  •opísať tech. postup prípravy gulášov a tokáňov  •definovať prípravu hov. mäsa na anglický spôsob, definovať jednotlivé stupne prepečenia  •vysvetliť zásady pri úprave hovädzích vnútorností  •upevniť prebraté učivo  •vymenovať akostné znaky teľacieho mäsa, rozpoznávať jednotlivé časti teľacieho mäsa  •poznať využitie jednotlivých častí teľacieho mäsa v kuchyni  •zvoliť správne časti teľ. mäsa na varenie a zaprávanie, poznať jednotlivé zásady pri tep. úpravách varením  •zvoliť správne časti teľ. mäsa nadusenie, popísať prípravu mäsa pred tep. úpravou  •vyhľadať a zapísať technologické postupy prípravy dusených pokrmov z teľacieho mäsa do schémy dusenia  •zvoliť správne časti teľ. mäsa na pečenie, popísať prípravu mäsa pred tep. úpravou  •popísať tech. postup prípravy vybraných plniek  • zvoliť správne časti teľ. mäsa na vyprážanie, charakterizovať spôsoby vypr., popísať prípravu mäsa pred vyprážaním  •poznať kuch. využitie teľacích vnútorností  •upevniť prebraté učivo | Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť |

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

Každý žiak na konci 3. ročníka by mal:

**1. Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa**

* charakterizovať bravčové mäso z hľadiska výživy
* vymenovať akostné znaky br. mäsa
* rozpoznať jednotlivé časti bravčového mäsa a správne ich zaradiť do akostných tried
* poznať využitie jednotlivých častí bravčového mäsa v kuchynskej úprave
* opísať prípravu mäsa pred jednotlivými tepelnými úpravami brav. mäsa
* poznať využitie jednotlivých bravčových vnútorností

**2. Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa**

* charakterizovať mäsá ostatných jatočných zvierat (baranie, jahňacie, kozľacie, králičie) z hľadiska výživy
* poznať delenie mäsa ostatných jatočných zvierat (baranie, jahňacie, kozľacie, králičie)
* poznať využitie jednotlivých mias pri príprave pokrmov

**3. Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných**

**jatočných zvierat**

* vymenovať druhy a časti mias na prípravu pokrmov z ml. mäsa
* priradiť pokrmy z ml. mäsa k  jednotlivým tepelným úpravám
* vysvetliť jednotlivé zásady pri príprave pokrmov z ml. mäsa
* ovládať technologické postupy pokrmov z tepelne upravovaného mletého mäsa
* ovládať technologické postupy pokrmov zo surového mletého mäsa

**4. Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa**

* charakterizovať rybie mäso z hľadiska výživy, ovládať rozdelenie
* popísať predbežnú úpravu rýb
* vymenovať zásady pri jednotlivých tepelných úpravách
* charakterizovať hydinové mäso z hľadiska výživy, ovládať rozdelenie
* vymenovať zásady pri varení, dusení, pečení a vyprážaní hydiny
* poznať využitie hydinových drobov a ovládať niektoré technologické postupy
* popísať technologický postup prípravy základnej žemľovej plnky
* ovládať rozdelenie zveriny a predbežnú úpravu jednotlivých skupín zveriny
* dodržiavať zásady pri príprave pokrmov zo zveriny

**5. Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov**

* popísať význam pokrmov studenej kuchyne
* vymenovať výrobky studenej kuchyne
* opísať technologický postup prípravy aspiku
* charakterizovať zložité šaláty a poznať ich využitie v studenej kuchyni
* opísať prípravu a využitie obložených chlebíkov, chuťoviek, kanapiek
* zvoliť vhodný druh syru pri príprave studených pokrmov
* opísať technologické postupy pri príprave studených pokrmov z vajec, syrov a plnenej zeleniny
* vysvetliť rozdiely medzi výrobkami: pena, paštéta a huspenina
* vysvetliť jednotlivé zásady pri príprave studených mís

**6. Technologický postup prípravy jedál z hydiny**

* charakterizovať hydinové mäso z hľadiska výživy, ovládať rozdelenie
* vymenovať zásady pri príprave pokrmov z hydiny varením, dusením, pečením a vyprážaním
* opísať technologický postupy prípravy žemľovej plnky
* opísať techniku drezírovania kurčaťa
* zvoliť vhodnú tepelnú úpravu k jednotlivým hydinovým drobom

**7. Technologický postup prípravy jedál zo zveriny**

* charakterizovať zverinu z hľadiska výživy,
* rozlišovať časti zveriny a zvoliť k nim vhodnú tepelnú úpravu
* popísať predbežnú úpravu jednotlivých skupín zveriny
* opísať tech. postupy prípravy pokrmov
* zvoliť vhodné prílohy k jedlám zo zveriny

**14. Metódy a formy práce**

|  |  |
| --- | --- |
| **Metódy a formy práce** | |
| **1. Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad |
| **2. Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **3. Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných**  **jatočných zvierat** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT |
| **4. Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **5. Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **6. Technologický postup prípravy jedál z hydiny** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **7. Technologický postup prípravy jedál zo zveriny** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |

**15. Rozpis osnov 6445 H Kuchár**

**TECHNOLÓGIA - 3.ročník 2/66 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa (14)**  **2. Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa (7)**  **3. Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat**  **(5)**  **4. Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa**  **(7)**  **5 . Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov**  **(12)**  **6 . Technologický postup prípravy jedál z  hydiny**  **(9)**  **7. Technologický postup prípravy jedál zo zveriny**  **(12)** | Charakteristika a delenie bravčového mäsa  Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa  Úprava bravčového mäsa varením  Úprava bravčového mäsa dusením  Úprava bravčového mäsa pečením  Úprava bravčového mäsa vyprážaním  Príprava pokrmov z údeného mäsa  Použitie slaniny  Druhy pokrmov pri bravčových hodoch  Príprava jedál z bravčových vnútorností  Charakteristika a rozdelenie baranieho mäso  Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa  Príprava hotových jedál z baranieho mäsa  Tepelná úprava baranieho mäsa pečením na anglický spôsob  Príprava baraních vnútorností  Jahňacie mäso  Kozľacie mäso  Králičie mäso  Príprava jedál z jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa  Vhodné druhy a časti mäsa na prípravu ml. mäsa, tepelné úpravy mletého mäsa  Postup prípravy jedál z mletého mäsa  Príprava jedál zo surového mletého mäsa  Príprava jedál z tepelne upravovaného mletého mäsa  Charakteristika rýb z hľadiska výživy, rozdelenie rýb  Predbežná úprava rýb  Varenie rýb  Dusenie, pečenie rýb  Vyprážanie rýb  Tepelná úprava morských živočíchov  Jedlá zo slimákov a obojživelníkov  Charakteristika hydiny z hľadiska výživy, rozdelenie hydiny  Varenie, dusenie hydiny  Pečenie hydiny  Plnky  Drezírovanie kurčaťa  Vyprážanie hydiny  Príprava jedál z drobov  Charakteristika a rozdelenie zveriny  Príprava jedál z vysokej zveriny  Príprava jedál z čiernej zveriny  Príprava jedál z pernatej zveriny  Príprava jedál z srstnatej zveriny | Charakteristika bravčového mäsa  Delenie br. mäsa do akostných tried  Použitie jednotlivých častí br. mäsa v kuchynskej úprave  Varenie bravčového mäsa  Dusenie bravčového mäsa  Schéma dusenia mäsa  Pečenie bravčového mäsa  Pečené prasiatko  Vyprážanie bravčového mäsa  Využitie údeného bravčového mäsa pri príprave pokrmov  Druhy a použitie slaniny  Druhy pokrmov pri bravčových hodoch  Využitie bravčových vnútorností pri príprave pokrmov  Opakovanie tem. celku  Charakteristika a kuchynské rozdelenie baranieho mäsa  Využitie jednotlivých častí baranieho mäsa v kuchynskej úprave  Jednotlivé druhy hotových pokrmov z bravčového mäsa  Úprava pokrmov na anglický spôsob  Baraní chrbát na anglický spôsob  Využitie baraních vnútorností pri príprave pokrmov  Opakovanie temat. celku  Charakteristika a kuchynské využitie jahňacieho mäsa  Charakteristika a kuchynské využitie kozľacieho mäsa  Charakteristika a kuchynské využitie králičieho mäsa  Druhy hotových pokrmov z jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa  Opakovanie temat. celku  Druhy mias, tepelné úpravy  Kuchynská predpríprava  Sekaná, karbonátky  Bitky po kozácky, čevapčiči  Frikadely, tatársky biftek  Teľacie krokety vyprážané  Opakovanie temat. celku  Zastúpenie živín v mäse rýb  Jednotlivé úkony pri predbežnej úprave rýb  Spôsoby varenia rýb, vývary  Spôsoby dusenia, pečenia rýb, zásady  Spôsoby vyprážania rýb, predpríprava  Delenie morských živočíchov  Úprava hlavonožcov  Úprava lastúrnikov  Kôrovce – charakteristika, zástupcovia Predbežná a tepelná úprava homára  Predbežná úprava slimákov, druhy pokrmov  Opakovanie temat. celku  Charakteristika hydiny z hľadiska výživy, rozdelenie hydiny  Zásady pri varení a dusení hydiny  Zásady pri pečení hydiny,  Druhy plniek, žemľová plnka  Drezírovanie kurčaťa  Predpríprava mäsa pred vyprážaním  Jednotlivé druhy pokrmov z hydiny podľa tepelnej úpravy  Využitie hydinových drobov pri príprave pokrmov  Opakovanie temat. celku  Charakteristika a rozdelenie zveriny  Predbežná úprava jednotlivých skupín zveriny  Tepelná úprava pokrmov z vysokej zveriny  Kančie stehno s brusnicovou omáčkou  Úprava pokrmov z pernatej zveriny - bažant  Úprava pokrmov zo srstnatej zveriny  Zajac na víne  Opakovanie temat. celku  Súhrnné opakovanie 1. tem. celok  Súhrnné opakovanie 2., 3. tem. celok  Súhrnné opakovanie 4., 5. tem. celok  Súhrnné opakovanie 6., 7. tem. celok | •ovládať schému rozdelenia bravčového mäsa  •zadeliť časti br. mäsa do akostných tried  •poznať použitie jednotlivých častí br. mäsa v kuchynskej úprave  •opísať postup varenia bravčového mäsa, vymenovať časti vhodné na varenie  •opísať prípravu bravčového mäsa pred dusením, vysvetliť zásady dusenia br. mäsa  •zapísať receptúry do schémy dusenia mäsa  •opísať prípravu bravčového mäsa pred pečením, vysvetliť jednotlivé zásady pri pečení bravčového mäsa, opísať postup prípravy šťavy  •opísať tech. postup prípravy pečeného prasiatka  •opísať prípravu bravčového mäsa pred vyprážaním, charakterizovať spôsoby vyprážania bravčového mäsa  •popísať využitie údeného bravčového mäsa pri príprave pokrmov  •vymenovať druhy slaniny a popísať jej využitie  •charakterizovať jednotlivé druhy pokrmov pri bravčových hodoch  •poznať upotrebenie jednotlivých bravčových vnútorností  •upevniť prebraté učivo  •charakterizovať baranie mäso z hľadiska výživy, rozdeliť baranie mäso podľa schémy delenia  •poznať využitie jednotlivých častí baranieho mäsa v kuchynskej úprave  •opísať technologické postupy hotových pokrmov z baranieho mäsa  •charakterizovať úpravu pokrmov na anglický spôsob  •opísať tech. postup prípravy pokrmu  •poznať upotrebenie jednotlivých baraních vnútorností  •upevniť prebraté učivo  •charakterizovať jahňacie mäso a poznať využitie jednotlivých častí pri príprave pokrmov  •charakterizovať kozľacie mäso a poznať jeho využitie pri príprave pokrmov  charakterizovať králičie mäso a poznať jeho využitie pri príprave pokrmov  •ovládať technologické postupy pokrmov z jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa  •upevniť prebraté učivo  •vymenovať druhy a časti mias na prípravu pokrmov z ml. mäsa, priradiť pokrmy z ml. mäsa k  jednotlivým tepelným úpravám  •opísať kuchynskú predprípravu ml. mäsa  •opísať technologické postupy prípravy pokrmov  •opísať technologické postupy prípravy pokrmov  •opísať technologické postupy prípravy pokrmov  •opísať technologické postupy prípravy pokrmov  •upevniť prebraté učivo  •charakterizovať rybie mäso z hľadiska výživy, ovládať rozdelenie,  •opísať jednotlivé úkony pri predbežnej úprave rýb  •opísať spôsoby varenia rýb, vymenovať vývary na varenie rýb  •opísať spôsoby dusenia rýb, pečenia rýb, vysvetliť zásady  •vymenovať spôsoby vyp. rýb, popísať predprípravu rýb pred vyprážaním  •vymenovať zástupcov morských živočíchov v jednotlivých skupinách  •opísať predbežnú úpravu  •opísať predbežnú úpravu  •charakterizovať kôrovce, opísať predbežnú úpravu a  •opísať predbežnú úpravu homára, použitie mäsa v studenej a teplej kuchyni  •opísať predbežnú úpravu slimákov, opísať tech. postup prípravy vybraného pokrmu zo slimákov  •upevniť prebraté učivo  •charakterizovať hydinové mäso z hľadiska výživy, ovládať rozdelenie  •vysvetliť zásady pri príprave pokrmov z hydiny varením a dusením  •vysvetliť zásady pri pečení hydiny  •vymenovať druhy plniek , opísať technologický postupy prípravy žemľovej plnky  •popísať techniku drezírovania kurčaťa  •vymenuje úkony v predpríprave mäsa pred vyprážaním  •opísať tech. postupy prípravy pokrmov z hydiny  •zvoliť vhodnú tepelnú úpravu k jednotlivým hydinovým drobom  •upevniť prebraté učivo  •charakterizovať zverinu z hľadiska výživy, zadeliť časti zveriny do schémy delenia  •popísať predbežnú úpravu jednotlivých skupín zveriny  •opísať tech. postupy prípravy pokrmov  •opísať tech. postupy prípravy pokrmov  •opísať tech. postupy prípravy pokrmov, vysvetliť zásady pri príprave pokrmov  •opísať tech. postupy prípravy pokrmo, zvoliť vhodné prílohy  •opísať tech. postup prípravy zajaca na víne  •upevniť prebraté učivo  •upevniť prebraté učivo  •upevniť prebraté učivo  •upevniť prebraté učivo  •upevniť prebraté učivo | Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť |

**16. Požiadavky na výstup zo 4. ročníka**

Každý žiak na konci 4. ročníka by mal:

**1. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne**

* charakterizovať studenú kuchyňu,
* poznať vplyv modernej gastronómie v st. kuchyni
* vymenovať výrobky studenej kuchyne
* opísať postup prípravy aspiku, poznať jeho využitie v studenej kuchyni
* charakterizovať pochúťkové maslá
* opísať význam zložitých šalátov
* charakterizovať paštéty, galantýny, huspeniny, opísať postup prípravy
* opísať postupy prípravy plnených vajec
* opísať postup prípravy chlebíkov, chuťoviek, kanapiek
* charakterizovať jednotlivé špeciality studenej kuchyne

**2. Technologický postup prípravy jedál na objednávku**

* charakterizovať jedlá na objednávku
* vymenovať kvalitatívne znaky mäsa na prípravu minútok
* charakterizovať steak
* rozpoznávať stupene prepečenia steakov
* vymenovať zásady pri príprave steakov
* vymenovať časti hov. a teľacieho mäsa na prípravu minútok
* vymenovať časti hydiny a zveriny vhodné na prípravu jedál na objednávku
* vymenovať vhodné vnútornosti
* opísať postup prípravy šťavy

**3. Progresívna výroba jedál**

* charakterizovať výrobky convenience
* rozlišovť výrobky podľa stupňa úpravy

**4. Technologický postup prípravy múčnikov**

* charakterizovať a rozdeliť múčniky podľa zložitosti prípravy
* poznať hmotnosť podávaných múčnikov
* opísať spôsoby spracovanie ciest
* charakterizovať lístkové cesto, poznať suroviny na jeho prípravu
* charakterizovať linecké cesto, poznať suroviny na jeho prípravu
* vymenovať suroviny na prípravu odpaľovaného cesta
* charakterizovať piškótové cesto, vymenovať spôsoby výroby piš. cesta
* poznať zásady pri príprave ovocných šalátov
* charakterizovať zmrzliny a sorbety
* charakterizovať jednotlivé nápoje

**5. Medzinárodná gastronómia**

* rozdeliť svetovú gastronómiu
* charakterizovať jednotlivé kuchyne
* charakterizovať gastronómiu jednotlivých štátov

**6. Technologický postup prípravy vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy**

* charakterizovať diétne stravovanie
* charakterizovať a označiť jednotlivé diéty číslom
* vymenovať požiadavky na úpravu diétnych pokrmov
* charakterizovať potravinové alergie

**17. Metódy a formy práce**

|  |  |
| --- | --- |
| **Metódy a formy práce** | |
| **1. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad |
| **2. Technologický postup prípravy jedál na objednávku** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **3. Progresívne spôsoby prípravy jedál** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT |
| **4. Technologický postup prípravy múčnikov** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **5. Medzinárodná gastronómia** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **6. Technologický postup prípravy diétnych jedál** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |
| **7. Súhrnné opakovanie, príprava na záverečné skúšky** | Brainstorming  Informačno-receptívna  Problémový výklad  Metóda riešenia úloh  Využitie IKT  Práca s knihou |

**18. Rozpis osnov 6445 H Kuchár**

**TECHNOLÓGIA - 4.ročník 2/60 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne**  **(10)**  **2. Technologický postup prípravy jedál na objednávku**  **(19)**  **3. Progresívne spôsoby prípravy jedál**  **(1)**  **4. Technologický postup prípravy múčnikov**  **(9)**  **5. Medzinárodná gastronómia**  **(7)**  **6. Technologický postup prípravy diétnych jedál**  **(8)**  **7.Súhrné opakovanie, príprava na záverečné skúšky (6)** | Charakteristiky, trendy  studenej kuchyne  Výrobky studenej kuchyne, úpravy jedál v studenej kuchyni  Aspik – druhy, príprava a použitie  Pochúťkové maslá, peny, krémy  Zložité šaláty  Paštéty, galantíny, huspeniny  Príprava jedál z vajec  Chlebíky, chuťovky, kanapky  Príprava jedál zo syrov  Špeciality studenej kuchyne  Charakteristika jedál na objednávku  Druhy a časti mäsa vhodných na prípravu jedál na objednávku  Druhy tepelných úprav  Jedlá na objednávku z hovädzieho mäsa  Pokrmy zo sviečkovice  a roštenky  Steaky  Zásady prípravy steakov  Jedlá na objednávku z teľacieho mäsa  Jedlá na objednávku z bravčového mäsa  Jedlá na objednávku z rýb, hydiny a zveriny  Vnútornosti  Príprava šťavy  Prílohy vhodné k jedlám na objednávku  Úprava pokrmov na anglický spôsob  Príprava jedál v papilote, alobale a v grilovacích kliešťoch  Dokončovanie jedál pred hosťom  Výrobky convenience, stupne  Múčniky, význam a rozdelenie  Jednoduché múčniky  Zložité múčniky z lístkového cesta  Múčniky z lineckého cesta  Múčniky z odpaľovaného cesta  Múčniky z piškótového cesta  Plnky do cukrárskych výrobkov  Zmrzliny a sorbety  Studené a teplé nápoje  Rozdelenie svetovej gastronómie  Francúzska gastronómia  Stredoeurópska gastronómia  Gastronómia severských štátov  Čínska, indická gastronómia , gastronómia ázijských krajín  Balkánska a arabská gastronómia  Ostatná svetová gastronómia  Diétne stravovanie  Jednotný diétny systém  Technologické úpravy pri diétnych pokrmoch  Stravovanie pri alergiách, intoleranciách a špec. diétach  Polievky  Prílohy  Omáčky  Jedlá na objednávku  Studená kuchyňa  Príprava jedál z bravčového, hovädzieho, teľacieho mäsa | Charakteristika studenej kuchyne  Výrobky studenej kuchyne  Aspik - druhy, príprava a použitie  Pochúťkové maslá, peny, krémy  Charakteristika zložitých šalátov, delenie, druhy  Charakteristiky , zásady prípravy  Plnené vajcia  Charakteristika a postup prípravy chlebíkov, chuťoviek a kanapiek  Pokrmy zo syrov  Druhy špecialít  Charakteristika, vybavenie pracoviska  Vhodnosť jednotlivých druhov mäsa,  časti mäsa  Pečenie, vyprážanie, dusenie, varenie  Hovädzie mäso  Sviečkovica, roštenka, druhy pokrmov  Charakteristika, stupne prepečenia  Zásady pri príprave steakov  Teľacie mäso - vhodné časti, druhy pokrmov z nich  Bravčové mäso - vhodné časti, druhy pokrmov z nich  Ryby, hydina, zverina  Vnútornosti , tepelné úpravy  Tech. postup prípravy šťavy  Jednotlivé tepelné úpravy vhodné na prípravu jedál na obj.  Charakteristika tep. úpravy, tech. postup  Charakteristika tep. úpravy, zásady, technika prípravy  Techniky dokončovania jedál  Technologický postup – Flambované palacinky  Technologický postup – Flambovaný ananás s karamelom  Opakovanie  Význam konvenienčných potravín pri príprave pokrmov. Stupne úpravy.  Charakteristika, rozdelenie a hmotnosť múčnikov  Charakteristika jednoduchých múčnikov, suroviny na výrobu, spracovanie ciest  Charakteristika, výroba lístkového cesta  Charakteristika, technologický postup  Suroviny na prípravu odpaľovaného cesta, zásady pri príprave  Charakteristika, druhy podľa spôsobu výroby  Charakteristika, delenie  Charakteristika, suroviny, druhy  Základné charakteristiky jednotlivých nápojov, technologický postup podľa výberu  Rozdelenie svetovej gastronómie  Francúzska gastronómia  Gastronómia v strednej Európe  Gastronómia severských štátov  Čínska, indická gastronómia , gastronómia ázijských krajín  Balkánska gastronómia  Ostatná svetová gastronómia  Základná charakteristika  Jednotný diétny systém  Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov  Stravovanie pri alergiách, intoleranciách a špec. diétach  Súhrnné opakovanie | •charakterizovať studenú kuchyňu, vysvetliť zásady prípravy studených pokrmov, opísať vplyv modernej gastronómie v st. kuchyni  •vymenovať výrobky studenej kuchyne  •opísať postup prípravy aspiku, využitie aspiku v studenej kuchyni  •charakterizovať pochúťkové maslá, vymenovať využitia pochúťkových masiel  •opísať význam zložitých šalátov, delenie  •charakterizovať paštéty, galantýny, huspeniny, opísať postup prípravy  •opísať postupy prípravy plnených vajec  •opísať postup prípravy chlebíkov, chuťoviek, kanapiek, povedať v čom sa od seba odlišujú  •charakterizovať jedlá zo syrov  •charakterizovať jednotlivé špeciality studenej kuchyne  •charakterizovať jedlá na objednávku, opísať vybavenie pracoviska  •vymenovať kvalitatívne znaky mäsa na  prípravu minútok, vymenovať vhodné časti jednotlivých druhov zvierat  •charakterizovať jednotlivé tepelné úpravy pri príprave jedál na objednávku  •vymenovať kvalitatívne znaky hov. mäsa, schéma delenia hov. mäsa  •vymenovať časti sviečkovice, charakterizovať jednotlivé druhy pokrmov zo sviečkovice a roštenky  •charakterizovať steak, priradiť k obrázku steaku stupeň prepečenia  •vysvetliť jednotlivé zásady pri príprave steakov  • vybrať vhodné časti teľacieho mäsa na prípravu minútok, charakterizovať jednotlivé druhy pokrmov  •vybrať vhodné časti bravčového mäsa na prípravu minútok, charakterizovať jednotlivé druhy pokrmov  •vymenovať časti hydiny a zveriny vhodné na prípravu jedál na objednávku, zvoliť vhodnú tepelnú úpravu k týmto pokrmom  •vymenovať vhodné vnútornosti, zvoliť vhodnú tepelnú úpravu  •opísať postup prípravy šťavy  •zvoliť vhodnú prílohu, opísať ich tec. postup prípravy  •charakterizovať tepelnú úpravu, opísať ju v časovom slede  •charakterizovať tepelnú úpravu, opísať postup prípravy pokrmov týmto spôsobom  •pripraviť flambované palacinky  •pripraviť flambovaný ananás s karamelom  •charakterizovať výrobky convenience, rozlišovť výrobky podľa stupňa úpravy  •charakterizovať a rozdeliť múčniky podľa zložitosti prípravy, poznať hmotnosť podávaných múčnikov  •vyčleniť jednoduché múčniky a vymenovať suroviny na ich prípravu, opísať spôsoby spracovanie ciest  •charakterizovať lístkové cesto, poznať suroviny na jeho prípravu  •charakterizovať linecké cesto, opísať tech. postup prípravy lineckého cesta  •vymenovať suroviny na prípravu odpaľovaného cesta, poznať zásady pri príprave  •charakterizovať piškótové cesto, vymenovať spôsoby výroby piš. cesta  •poznať zásady pri príprave ovocných šalátov, pripraviť ovocný šalát podľa vlastného výberu  •charakterizovať zmrzliny a sorbety, vymenovať suroviny na výrobu  •charakterizovať jednotlivé nápoje, pripraviť nápoje podľa vlastného výberu  •rozdeliť svetovú gastronómiu  •vymenovať odlišnosti francúzskej kuchyne  •charakterizovať jednotlivé kuchyne  •charakterizovať gastronómiu severských štátov, vymenovať odlišnosti jednotlivých kuchýň  •charakterizovať gastronómiu jednotlivých štátov  •charakterizovať balkánsku gastronómiu  •vymenovať kuchyne ostatnej svetovej gastronómie  •charakterizovať diétne stravovanie  •charakterizovať a označiť jednotlivé diéty číslom  •vymenovať požiadavky na úpravu diétnych pokrmov  •charakterizovať potravinové alergie  • zovšeobecnenie poznatkov | Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť |

**Stolovanie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí**  **1 1 1** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **99** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

### 1. Charakteristika učebného predmetu

### Predmet stolovanie patrí medzi odborné predmety, ktoré dotvárajú obsahovú náplň absolventa, ktorý je zameraný na to, aby bol žiak pripravený vykonávať aj základnú odbornú prácu pri obsluhe v reštauráciách, hoteloch a iných gastronomických zariadeniach. Obsah učiva je orientovaný tak, aby boli žiaci oboznámení so zariadením a inventárom pracovísk, osvojili si zručnosti a návyky pri úkonoch jednoduchej a zložitej obsluhy, mali znalosti o základných pravidlách spoločenského správania k hosťom, vedeli využívať odbornú terminológiu z gastronómie, stolovania a technológie. V predmete stolovanie sú žiaci odborne vedený tak, aby základné komunikačné schopnosti a personálne vzťahy budovali na podklade tolerancie a empatie. Žiaci si počas štúdia osvoja nielen teoretické vedomosti ale aj zručnosti v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a tiež pravidlá osobnej hygieny a hygieny na pracovisku. Súčasťou výučby je aj rozvíjanie základných kompetencií finančnej gramotnosti. Odborný predmet je medzipredmetovo spojený s vyučovacími predmetmi technológia, odborný výcvik, spoločenská komunikácia, potraviny a výživa, ekonomika.

### V predmete stolovanie je nevyhnutné uplatňovať prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka.

### 2. Ciele učebného predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu stolovanie je, aby si žiaci osvojili trvalé vedomosti, zručnosti a návyky zo stolovania, ktoré po skončení štúdia dokážu úspešne aplikovať v rôznych typoch gastronomických zariadení vo svojom pracovnom živote. Úlohou predmetu je pripraviť žiakov na ich budúce povolanie, v ktorom uplatnia získané vedomosti a zručnosti. Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom základy vedomostí o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špecifickým inventárom používaným pri obsluhe. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané vedomosti a zručnosti. Dôležité je dodržiavanie zásad bezpečnosti a hygieny pri práci, správnej výrobnej praxe s ohľadom na životné prostredie.

Vo vyučovacom predmete stolovanie využívame a rozvíjame nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú získať: *Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote.*

**Kompetencie:**

**a) intrapersonálne**

* zdôvodniť svoje názory, konania a rozhodnutia pri práci v gastronomických zariadeniach
* správne rozlíšiť dôsledky svojej činnosti s ohľadom na okolie
* poznať nie len svoje práva, ale aj povinnosti v budúcom povolaní
* vedieť vysvetliť svoje životné plány s dôrazom na prácu kuchára
* spôsobilosť porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy pre svoje právne povedomie
* aplikovať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v gastronomických zariadeniach

**b) komunikatívne**

* aplikovaťvedomosti v priamom kontakte s hosťom
* bez problémov hovoriť a písať spisovne v slovenskom jazyku
* vyjadrovať sa základnou odbornou terminológiou používanou v gastronómii a stolovaní
* používať počítačovú techniku na uľahčenie práce vo svojom zamestnaní
* využívať internet na svoj odborný rast a tvorivo riešiť problémy pri využívaní informačných technológií

**c) interpersonálne**

* vo svojej práci prejaviť pochopenie so svojimi spolupracovníkmi
* spolupracovať na riešení problémov spojených s prácou v gastronomických

zariadeniach

* samostatne pracovať v menšom kolektíve napr. pizzérie, bary
* používať základné zásady rokovania a spoločenského správania v styku s hosťom

**3. Metódy a formy práce**

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu stolovanie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť

**Používané metódy :**

Informačnoreceptívne metódy:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis.

Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie.

Metódy riešenia úloh: projektové vyučovanie.

Činnostno-praktické metódy: precvičovanie, ukážky, nácvik.

Pri vysvetľovaní učiva je nevyhnutné využívať IKT – prezentácie v rôznych programoch, využívanie internetu.

Pre osvojovanie si spoločenských pravidiel obsluhy a správania sa v gastronomických zariadeniach využívať aktivizujúce metódy: situačná, inscenačná, simulačná.

Sprístupňovať učivo aj využívaním názorných pomôcok: reštauračné zariadenie, inventár, pomocné vozíky, jedálne a nápojové lístky ...

Základné formy vyučovania:frontálna práca, individuálne zamestnanie žiakov, skupinová práca

### 4. 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.

### 5. Obsah školského programu predmetu stolovanie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ročník** | **Prehľad tematických celkov** | **Počet hodín** |
| **1.** |  | **33/1** |
|  | Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci | 2 |
|  | Odbytové strediská | 10 |
|  | Technika obsluhy | 11 |
|  | Jedálny a nápojový lístok | 10 |
| **2.** |  | **33/1** |
|  | Základné spôsoby a systémy obsluhy | 10 |
|  | Jednoduchá obsluha | 10 |
|  | Zložitá obsluha | 13 |
| **3.** |  | **33/1** |
|  | Pivo a pivné zariadenia | 6 |
|  | Vinárne | 7 |
|  | Kaviarne | 8 |
|  | Bary | 6 |
|  | Slávnostné stolovanie | 6 |

**Absolvent by mal:**

**6. Učebnicové zdroje**

**1. Stolovanie 1** - G.Salač, M.Šimková, SPN Bratislava 2004,

**2. Stolovanie** - M.Záhorský, J.Halmay, L.Repický, SPN Bratislava 1979

**3. Stolovanie 2** - G.Salač, M.Šimková, SPN Bratislava 2005,

**4. Stolovanie pre 2. roč. SOU** - R.Jagelek, R.Černota, Bratislava 1993,

**5. Stolovanie 3** - M.Záhorský, T.Záhorská, SPN Bratislava 1993

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

* rozumieť platným predpisom týkajúcich sa osobnej hygieny a hygieny na pracovisku
* rozdeliť inventár do skupín podľa rôznych kritérií
* popísať ošetrovanie inventára
* opísať základné povinnosti obsluhujúcich
* chápať základné povinnosti obsluhujúcich
* vymenovať hlavné zásady obsluhy, zdôvodniť ich význam pri práci obsluhujúceho
* predviesť jednotlivé spôsoby nosenia tanierov
* vymenovať a popísať jednotlivé pravidlá podávania jedál
* riadiť sa gastronomickými pravidlami pri zostavovaní jedálneho lístka
* opísať históriu jedálnych a nápojových lístkov

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie | Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach |
| Odbytové strediská | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna výučba žiakov  Výučba v učebných dielňach |
| Technika obsluhy | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor  Aktivizujúce metódy –  situačná, inscenačná, simulačná | Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach |
| Jedálny a nápojový lístok | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Reproduktívna – riadený rozhovor | Frontálna výučba žiakov  Výučba v učebných dielňach |

**8. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**STOLOVANIE - 1. Ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| 1. Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci  (2) | Hygienické požiadavky na prevádzku  Normy a predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci | Platné predpisy zaoberajúce sa osobnou hygienou, požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov  Pravidlá bezpečnej práce v obsluhe | •poznať a dodržiavať  platné predpisy osobnej hygieny, vysvetliť jednotlivé požiadavky pri výrobe, príprave a podávaní pokrmov a nápojov  •vymenovať a vysvetliť jednotlivé pravidlá bezpečnej práce v obsluhe |  |
| 2. Odbytové strediská  (10) | História pohostinstva  Charakteristika a úlohy odbytových stredísk  Druhy odbytových stredísk  Inventár odbytových stredísk  Zariadenie odbytových stredísk  Základné rozdelenie inventáru | História pohostinstva  Charakteristika a úlohy odbytových stredísk  Druhy odbytových stredísk  Rozdelenie inventára podľa rôznych kritérií  Zásady ošetrovania a udržiavania inventára  Stoly, stoličky, pomocné stoly  Charakteristika a rozdelenie veľkého stolového inventára  Charakteristika a rozdelenie malého stolového inventáru  Charakteristika a rozdelenie reštauračnej bielizne  Charakteristika a rozdelenie pomocného inventáru | •opísať históriu a vývoj pohostinstva  •charakterizovať odbytové strediská, poznať ich úlohy  •vymenovať druhy odbytových stredísk  •zadeliť inventár do skupín podľa rôznych kritérií  •opísať ošetrovanie jednotlivých druhov inventára  •charakterizovať reštauračné stoly a stoličky, charakterizovať pomocné stoly  •zadeliť inventár do skupín veľkého stolového inventára  •charakterizovať malý stolový inventár  •charakterizovať reštauračnú bielizeň, poznať využitie každej reštauračnej bielizne  •charakterizovať pomocný inventár, poznať jeho využitie | Finančná gramotnosť |
| 3. Technika obsluhy  (11) | Povinnosti obsluhujúcich  Pomôcky potrebné pri obsluhe  Zásady pri obsluhe  Pravidlá pri obsluhe  Technika obsluhy  Zásady a pravidlá pri podávaní jedál  Zásady a pravidlá techniky pri podávaní nápojov  Nosenie tanierov | Základné povinnosti obsluhujúcich  Pomôcky obsluhujúceho, použitie príručníka  Hlavné zásady obsluhy  Spoločenské pravidlá obsluhy  Technika obsluhy  Pravidlá podávania jedál  Odnášanie použitého inventáru  Pravidlá techniky pri podávaní nápojov  Teploty nápojov  Dvojtanierový spôsob  Trojtanierový spôsob | •vymenovať základné povinnosti obsluhujúcich  •vymenovať pomôcky potrebné pri práci obsluhujúceho, opísať používanie príručníka počas práce obsluhujúceho  •vymenovať hlavné zásady obsluhy a zdôvodniť ich význam pri práci obsluhujúceho  •dodržiavať a riadiť sa spoločenskými pravidlami správania sa obsluhujúcich počas prevádzky  •opísať spôsoby nosenia tanierov, tácok a podnosov  •graficky znázorniť niektoré pravidlá servírovania pokrmov  •predviesť zberanie použitého inventáru  •opísať techniku podávania jednotlivých nápojov  •zoradiť nápoje podľa odporúčaných teplôt od najchladnejších  •predviesť jednotanierový spôsoby nosenia tanierov  •predviesť dvojtanierový spôsoby nosenia tanierov |  |
| 4. Jedálny a nápojový lístok  (10) | Gastronomické pravidlá  Pravidlá správnej výživy  Pravidlá zostavovania jedálneho lístka a jednodu-chého menu  Náležitosti jedálneho  a nápojového lístka    Význam jedálneho  a nápojového lístka  Poradie jedál na jedálnom lístku  Poradie nápojov na nápojovom lístku  Zásady používania jedálnych a nápojových lístkov | História jedálnych a nápojových lístkov, odporúčania modernej gastronómie  Pravidlá správnej výživy  Pravidlá zostavovania jedálneho lístka  Pravidlá zostavovania jednoduchého menu  Náležitosti jedálneho a nápojového lístka  Podstata a funkcie jedálneho a nápojového lístka  Rozdelenie jedálnych lístkov  Poradie jedál na jedálnom lístku  Poradie nápojov na nápojovom lístku  Zásady používania jedálnych lístkov prevádzky | •opísať históriu jedálnych a nápojových lístkov, vysvetliť odporúčania modernej gastronómie  •vymenovať gastronomické pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka  •dodržiavať pravidlá pri zostavovaní jedálneho lístka  •dodržiavať pravidlá pri zostavovaní jednoduchého menu  •vymenovať náležitosti jedálneho lístka formálneho charakteru  •vymenovať funkcie jedálneho lístka  •charakterizovať jednotlivé druhy jedálnych lístkov  •odôvodniť gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku  • odôvodniť gastronomické poradie nápojov na nápojovom lístku  •opísať správne používanie jedálnych lístkov počas prevádzky počas | Finančná gramotnosť |

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

Absolvent:

* vymenuje a charakterizuje základné spôsoby obsluhy
* vymenuje a charakterizuje systémy obsluhy
* pozná využitie jednotlivých systémov obsluhy
* rozumie odlišnostiam pri jednoduchej a zložitej obsluhe
* pozná rozdiely vo formách zložitej obsluhy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Základné spôsoby a systémy obsluhy | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Aktivizujúce metódy –  situačná, inscenačná, simulačná | Frontálna výučba žiakov Demonštrácia a názorné ukážky Výučba v učebných dielňach |
| Jednoduchá obsluha | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik  Aktivizujúce metódy –  situačná, inscenačná, simulačná | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov Výučba v učebných dielňach |
| Zložitá obsluha | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Motivačná - motivácia k pracovitosti,  usilovnosti, tvorivosti Aktivizujúce metódy –  situačná, inscenačná, simulačná | Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach |

**10. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**STOLOVANIE - 2. Ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| 1. Základné spôsoby a systémy obsluhy  (10) | Reštauračný spôsob obsluhy  Kaviarenský spôsob obsluhy  Barový spôsob obsluhy  Slávnostný spôsob obsluhy  Rautový, etážový spôsob obsluhy  Systém hlavného čašníka  Obvodový systém obsluhy  Banketový systém obsluhy  Francúzsky systém obsluhy  Skupinový systém obsluhy | Jednoduchá obsluha, zložitá obsluha  Kaviarenský spôsob obsluhy  Barový spôsob obsluhy  Slávnostný spôsob obsluhy  Rautový, etážový spôsob obsluhy  Systém hlavného čašníka  Obvodový systém obsluhy  Banketový systém obsluhy  Francúzsky systém obsluhy  Skupinový systém obsluhy | •charakterizovať reštauračný spôsob obsluhy  •charakterizovať kaviarenský spôsob obsluhy  •charakterizovať barový spôsob obsluhy  •charakterizovať slávnostný spôsob obsluhy  •charakterizovať rautový a etážový spôsob obsluhy  •charakterizovať systém hlavného čašníka  •charakterizovať obvodový systém obsluhy  •charakterizovať banketový systém obsluhy  •charakterizovať francúzsky systém obsluhy  •charakterizovať skupinový systém obsluhy |  |
| 2. Jednoduchá obsluha  (10) | Raňajky – rozdelenie raňajok  Príprava pracoviska na podávanie jednoduchých raňajok  Desiata a olovrant, podávanie  Obed, príprava pracoviska na podávanie obedov  Príprava pracoviska na podávanie polievok a hlav-ných jedál  Podávanie dezertov, studených a teplých nápojov  Večera, príprava pracoviska na podávanie večerí | Raňajky – rozdelenie raňajok  Príprava pracoviska na podávanie jednoduchých raňajok  Príprava pracoviska pred podávaním desiatej a olovrantu  Podávanie jedál a nápojov počas desiatej a olovrantu  Príprava pracoviska pred podávaním obedov  Spôsoby podávania polievok  Zásady servírovania hlavných jedál  Podávanie dezertov  Podávanie studených a teplých nápojov  Príprava pracoviska na podávanie večere | •rozdeliť raňajky podľa rôznych kritérií  •opísať prípravu pracoviska pred podávaním raňajok  •opísať prípravu pracoviska pred podávaním desiatej a olovrantu  •opísať spôsoby podávania jedál a nápojov počas desiatej a olovrantu  •charakterizovať jednoduchý obed, opísať prípravu pracoviska pred podávaním obeda  •opísať spôsoby podávania polievok  •opísať zásady podávania hlavných jedál  •opísať podávanie jednotlivých múčnikov  •opísať podávanie studených a teplých nápojov  •opísať prípravu pracoviska na podávanie večere | Finančná gramotnosť |
| 3. Zložitá obsluha  (13) | Charakteristika a delenie zložitej obsluhy  Podávanie zložitých raňajok  Podávanie studených predjedál, polievok, teplých predjedál  Podávanie hlavných jedál  Podávanie dezertov a múčnikov  Podávanie zložitých večerí  Dokončovanie jedál pri stole hosťa, vyššia forma zložitej obsluhy  Dochucovanie, miešanie pokrmov pri stole hosťa  Flambovanie múčnikov, ovocia  Podávanie mäsa a hydiny, tranšírovanie  Podávanie rýb, filetovanie  Príprava fondue  Podávanie špeciálnych pokrmov – kaviár, ustrice | Charakteristika a delenie zložitej obsluhy  Spôsoby podávania zložitých raňajok  Podávanie studených predjedál, polievok, teplých predjedál  Podávanie hlavných jedál  Podávanie dezertov a múčnikov  Príprava pracoviska, podávanie zložitých večerí  Vyššia forma zložitej obsluhy  Dochucovanie, miešanie pokrmov pri stole hosťa  Základné poznatky o flambovaní  Základné poznatky o tranšírovaní  Tranšírovanie pečeného pstruha  Syrové fondue  Kaviár, ustrice | •charakterizovať formy zložitej obsluhy  •opísať spôsoby podávanie zložitých raňajok  • opísať podávanie studených predjedál, polievok, teplých predjedál  •opísať podávanie hlavných jedál  •opísať podávanie dezertov a múčnikov  •opísať podávanie zložitých večerí  •vymenovať spôsoby dokončovania jedál pri stole hosťa  •charakterizovať dochucovanie, miešanie pokrmov pri stole hosťa  •definovať flambovanie, poznať význam flambovania  •poznať základné poznatky o tranšírovaní  •opísať postup pri tranšírovaní pečeného pstruha  •opísať technologický postup prípravy syrového fondue  •charakterizovať kaviár, ustrice, opísať ich podávanie | Finančná gramotnosť |

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

Absolvent:

* pozná históriu piva, rozlišuje jednotlivé druhy piva
* pozná správnu techniku podávania piva
* charakterizuje jednotlivé druhy vinární
* opíše techniku podávania fľaškových a šumivých vín
* odporúča vína podľa gastronomických pravidiel harmónie jedla a nápoja
* charakterizuje jednotlivé druhy kaviarní
* ovláda technologické postupy prípravy vybraných druhov káv
* charakterizuje jednotlivé druhy miešaných nápojov
* vie správne využívať pomôcky barmana

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Pivo a pivné zariadenia | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Vinárne | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Kaviarne | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie | Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov |
| Bary | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie | Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov |
| Slávnostné stolovanie | Informačnoreceptívna -  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis  Názorná metóda- predvádzanie, pozorovanie  Činnostno-praktická – precvičovanie, ukážky, nácvik | Frontálna výučba žiakov Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach |

**12. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**STOLOVANIE - 3. Ročník 1/33 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| 1. Pivo a pivné zariadenia  (6) | Pivo a zariadenie na čapovanie piva  Čapovanie a podávanie pív  Práca výčapníka | Pivo  Charakteristika výčapného zariadenia  Čapovanie piva zo sudov, z pivných tankov  Zásady pri podávaní piva  Pracovná náplň výčapníka  Opakovanie | •poznať históriu piva, rozlišovať jednotlivé druhy piva  •popísať schému výčapnej stolice  •opísať techniku čapovania piva zo sudov a pivných tankov  •opísať techniku podávania piva  •vymenovať činnosti pracovnej náplne výčapníka | Finančná gramotnosť |
| 2. Vinárne  (7) | História, druhy a zariadenie vinární  Druhy vína a jeho servis  Frapovanie a dekantovanie vína, skladovanie ošetrovanie vína | História vína  Druhy a zariadenie vinární  Delenie vín podľa kvality, farby, obsahu cukru, šampanské víno  Odporúčanie vín k jednotlivým jedlám  Frapovanie a dekantovanie vína  Skladovanie a ošetrovanie vína  Podávanie fľaškových vín | •poznať históriu vína  •charakterizovať jednotlivé druhy vinární  •rozdeliť vína podľa jednotlivých kritérií, charakterizovať druhy vín  •poznať gastronomické pravidlá harmónie jedla a nápoja  •charakterizovať frapovanie, dekantovanie  •opísať starostlivosť o víno  •opísať techniku podávania fľaškových vín | Finančná gramotnosť |
| 3. Kaviarne  (8) | História, druhy a zariadenie kaviarní  Prípravné práce v kaviarni, kaviarenský lístok  Druhy káv, príprava a ich servis | História kaviarní  Denné kaviarne, ostatné kaviarenské strediská  Základné prípravné práce  Charakteristika kaviarenského jedálneho a nápojového lístka  Základná úprava a servírovanie kávy  Druhy káv  Pravidlá kaviarenskej obsluhy  Opakovanie | •poznať históriu kaviarní  •charakterizovať jednotlivé druhy kaviarní  •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 | Finančná gramotnosť |
| 4. Bary  (6) | Charakteristika a druhy barov  Vybavenie barového pultu, práca barmana  Druhy miešaných nápojov, príprava, pomôcky, suroviny | História a druhy barov  Pracovná časť, barové zápultie, barové zázemie  Základné požiadavky na barmana  Význam miešaných nápojov Rozdelenie miešaných nápojov  Pomôcky barmana | •poznať históriu barov, vymenovať druhy barov  •popísať časti barového pultu  •vymenovať požiadavky na barmana  •vysvetliť význam miešaných nápojov  •charakterizovať jednotlivé druhy miešaných nápojov  •vymenovať pomôcky barmana | Finančná gramotnosť |
| 5. Slávnostné stolovanie  (6) | Banket  Raut, recepcia  Coctail party, piknik, záhradná slávnosť  Súkromné hostiny, tvorba slávnostného menu  Ostatné druhy slávnostného stolovania | Charakteristika banketu  Charakteristika rautu, recepcie  Charakteristika coctail party, piknik, záhradná slávnosť  Svadba, svadobné menu  Čaša vína, čaj o piatej, výlet na lodi  Opakovanie | •charakterizovať banket  •charakterizovať raut, recepciu  • charakterizovať coctail party, piknik, záhradná slávnosť  •opísať postup svadobných príprav, vymenovať sortiment jedál a nápojov svadobnej hostiny  •charakterizovať ostatné druhy slávnostného stolovania | Finančná gramotnosť |

**Odborný výcvik**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Stredná odborná škola pre žiakov so sluchovým postihnutím internátna ako organizačná zložka Spojenej školy internátnej,** Kutnohorská 675/20, Kremnica ­ |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | KUCHÁR |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6445 H kuchár |
| **Zameranie** | 00 |
| **Stupeň vzdelania** | stredné odborné vzdelanie |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Ročník**  **Týždenný počet vyuč. hodín v ročníku** | **Prvý, druhý, tretí, štvrtý**  **14, 15, 18, 19** |
| **Celkovo vyučovacích hodín počas štúdia** | **2121** |
| **Vyučovací jazyk** | Slovenský jazyk |

**1. Charakteristika učebného predmetu**

Úlohou odborného výcvikuje zabezpečiťžiakom s poruchami sluchu,žiakom so špecifickými vývojovými poruchami učenia, ale aj intaktným žiakom schopnosť vedieť aplikovať základné odborné vedomosti do praxe. Vzdelávacia oblasť rozvíja u žiakov odborné zručnosti potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných, odbytových strediskách a v strediskách služieb. Žiaci sa prakticky oboznamujú so základnými technickými a technologickými postupmi dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania.

Počas odbornej prípravy majú žiaci zvládnuťsamostatnú manipuláciu so surovinami a materiálom potrebným na prípravu pokrmu, vykonávať výpočty a kalkulácie surovín a materiálov,dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.  Naučia sa používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať ju vo vlastnej životospráve.

Žiaci sa pravidelne oboznamujú so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci s novými prístrojmi, zariadeniami, strojmi a hygienickými predpismipotrebnými pri príprave pokrmov.

Úlohou predmetu v prvom ročníku je zvládnuť základné pracovné činnostivo výrobných strediskách, naučiť sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy potravín.Vedieť pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. Vedieť pripraviť polievky, prílohy omáčky a doplnky k hlavným jedlám.

V druhom ročníku  majú žiaci získať a upevniť si zručnosti pri príprave bezmäsitých jedál, múčnych jedál, múčnikov a jedál zo všetkých druhov jatočného mäsa.

V treťom ročníku zvládnuť prípravu jedál z rýb,  hydiny, zveriny a prípravu jedál studenej kuchyne.

V štvrtom ročníku zvládnuť prípravu diétnych jedál, jedál na objednávku a osvojiť si zásady pri príprave diferencovanej stravy.

Vhodné metódy, formy a prostriedkymajú viesť žiakov k využívaniu progresívnych spôsobov prípravy jedál, naučiť ich pripravovať zložité múčniky, cukrárenské výrobky a nápoje. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov sgastronómiou iných krajín sveta, stimulovať rozvojich tvorivých schopnosti, prvky estetiky a kultúry prípravy jedál a nápojov.

**2. Ciele učebného predmetu**

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je žiakom poskytnúť súbor praktických vedomostí,  zručností a kompetencií v danom odbore.Cieľom vzdelávacej oblasti je poskytnúť žiakom schopnosť vedieť aplikovať základné odborné vedomosti v praxi. Žiaci získajú základy pre svoje budúce povolanie, naučia sa uplatňovať teoretické vedomosti a praktické zručnosti v každodennej práci.

Poznávajú jednotlivé druhy strojov a zariadení, špeciálny a bežný inventár potrebný pre obsluhu, oboznamujú sa s jeho používaním a  ich bežnou údržbou.

**Kompetencie:**

* nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru a profilom absolventa
* uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke
* osvojiť si pracovné návyky, návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín a energií potrebných pri príprave pokrmov a na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky
* vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie
* 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
* ovládať správne používanie pracovného náradia, strojov, zariadení a inventáru
* preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy a vedieť ju používať
* poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok
* ovládať základné kalkulácie spotreby surovín a materiálov,používaním príslušných receptúr na prípravu jedál.

**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 odborný výcvik vyučujúci hodnotí:

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

Pri hodnotení vyučujúci dodržiavajú tieto pravidlá hodnotenia:

* Hodnotenie sa formuluje pozitívne.
* Známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
* Vyučujúci klasifikuje iba prebrané a precvičené učivo.
* Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, analýzou výsledkov činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi hlavne vyučujúcimi odborných predmetov.
* Pri klasifikácií používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
* Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
* Ak vo vyučovacom predmet odborný výcvik vyučujú viacerí učitelia, stupeň klasifikácie sa stanovuje po ich vzájomnej dohode.
* 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
* 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.

1. **Obsah školského programu predmetu odborný výcvik**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ročník** | **Prehľad tematických celkov** | **Počet hodín** |
| **1.** |  | **462/14** |
|  | Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska | 16 |
|  | Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách | 26 |
|  | Základné úpravy pri spracovaní potravín | 92 |
|  | Základné tepelné úpravy potravín | 80 |
|  | Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál | 28 |
|  | Príprava polievok | 120 |
|  | Príprava príloh a doplnkov k jedlám | 100 |
| **2.** |  | **495/15** |
|  | Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP | 7 |
|  | Príprava omáčok | 99 |
|  | Príprava bezmäsitých jedál | 90 |
|  | Príprava múčnych jedál a múčnikov | 102 |
|  | Príprava jedál z hovädzieho mäsa | 120 |
|  | Príprava jedál z teľacieho mäsa | 77 |
| **3.** |  | **594/18** |
|  | Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP | 7 |
|  | Príprava jedál z bravčového mäsa | 142 |
|  | Príprava jedál z baranieho mäsa | 59 |
|  | Príprava jedál z ostatných druhov jatočného mäsa | 55 |
|  | Príprava jedál z mletého mäsa | 58 |
|  | Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov | 94 |
|  | Príprava jedál z hydiny | 82 |
|  | Príprava jedál zo zveriny | 97 |
| **4.** |  | **570/19** |
|  | Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP | 7 |
|  | Príprava jedál studenej kuchyne | 105 |
|  | Príprava jedál na objednávku, minútkové pokrmy | 120 |
|  | Progresívne spôsoby prípravy jedál | 10 |
|  | Príprava múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov | 85 |
|  | Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta | 33 |
|  | Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava | 10 |
|  | Opakovanie tem. celkov na záverečné skúšky | 200 |

**5. Učebnicové zdroje**

**1. Technológia 1** - Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2008,

**2. Technológia 2** - Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2009,

**3. Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár** – K. Gara, D. Máziková, J. Gogová

**4. Technológia pre 2.a 3 ročník SOU** - Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk

**Doplnková literatúra:**

**1.Technológia prípravy pokrmov 2 -** Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2015

**2. Náuka o výžive –** I. Beňo: Osveta, spol. s. r. o., 2008

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

Každý žiak na konci 1. ročníka by mal:

**1. Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska**

* poznať druhy ohrozenia pri práci, bezpečnostné značenie
* charakterizovať HACPP
* poznať a dodržiavať základné hygienické požiadavky

**2. Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách**

* vymenovať povinnosti pracovníkov VS
* poznať a riadiť sa pracovnou etikou
* vymenovať zariadenie v jednotlivých  priestoroch VS
* rozlišovať nádoby, náradie

**3. Základné úpravy pri spracovaní potravín**

* charakterizovať kuchynskú úpravu, mechanické zmeny, fyzikálno-chemické zmeny potravín
* rozdeliť kuchynskú úpravu z tepelného a časového hľadiska
* definovať spôsoby opracovania zemiakov, zeleniny a ovocia
* opísať pracovné úkony predbežnej úpravy rýb, hydiny, zveriny a jatočného mäsa
* poznať určenie kuchynských strojov
* rozlišovať koreniny jednotlivých skupín

**4. Základné tepelné úpravy potravín**

* charakterizovať základné tepelné úpravy
* vymenovať zásady pri varení potravín
* vymenovať zásady pri dusení potravín
* vymenovať zásady pri pečení potravín
* vymenovať zásady pri vyprážaní potravín
* vymenovať a charakterizovať nové trendy v tepelnej úprave potravín

**5. Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál**

* vypočítať spotrebu surovín vybraných pokrmov
* zostaviť žiadanku na suroviny zo skladu
* vypočítať straty na surovinách podľa tabuliek
* vypočítať úbytky hmotnosti pri tep. úpravách

**6. Príprava polievok**

* charakterizovať polievky, vysvetliť ich význam vo výžive človeka
* poznať delenie a dávkovanie polievok
* povedať tech. postup prípravy zákl. vývarov
* charakterizovať hnedé polievky
* charakterizovať vložky a závarky
* charakterizovať biele polievky, poznať ich rozdelenie
* poznať spôsoby zahusťovania zjemňovania polievok
* charakterizovať špeciálne polievky, poznať ich rozdelenie
* vymenovať zásady prípravy diétnych polievok

**7. Príprava príloh a doplnkov k jedlám**

* charakterizovať prílohy, poznať ich význam
* ovládať rozdelenie a dávkovanie príloh
* charakterizovať jednoduché šaláty
* poznať význam šalátových omáčok

**7. Metódy a formy práce**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| **2. Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| **3. Základné úpravy pri spracovaní potravín** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| **4. Základné tepelné úpravy potravín** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| **5. Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| **6. Príprava polievok** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| **7. Príprava príloh a doplnkov k jedlám** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |

**8. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Odborný výcvik - 1.ročník 14/462 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy** |
| **1. Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska**  **(16)**  **2. Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách**  **(26)**  **3. Základné úpravy pri spracovaní potravín**  **(92)**  **4. Základné tepelné úpravy potravín**  **(80)**  **5. Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál**  **(28)**  **6. Príprava polievok**  **(120)**  **7. Príprava príloh a doplnkov k jedlám**  **(100)** | Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania, prevádzkový poriadok  Základné ustanovenia právnych noriem  o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  Hygienické predpisy, predpisy HACCP  Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  Povinnosti pracovníkov výrobných stredísk  Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany  Osobná a pracovná hygiena, hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami  Pracovné činnosti vo výrobných strediskách  Váženie potravín  Základné postupy pri opracovaní zeleniny  Základné postupy pri opracovaní zemiakov, strukovín a obilnín  Predbežná úprava hydiny a zveriny  Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat  Predbežná úprava rýb  Korenenie potravín  Rozoznávanie mäsa  Delenie mäsa  Pochutiny a ich rozdelenie  Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín  Tepelná úprava varením  Suroviny vhodné na varenie  Tepelná úprava dusením  Suroviny vhodné na dusenie  Tepelná úprava pečením  Suroviny vhodné na pečenie  Tepelná úprava vyprážaním  Suroviny vhodné na vyprážanie  Technologická úprava gratinovaním  Gratinovanie v konvektomate  Ostatné tepelné úpravy  Receptúry teplých jedál  Receptúry studených jedál  Orientácia v receptúrach a ich používanie  Normovanie a kalkulácia  Význam polievok vo výžive  Základné rozdelenie polievok  Vývar A  Hnedé polievky  Vývar B  Biele polievky  Závarky do polievok  Vložky do polievok  Zosilňovanie, čistenie  a zjemňovanie vývarov  Hnedé polievky  Druhy bielych polievok  Špeciálne polievky  Druhy špec. polievok  Polievky z rôznych druhov ovocia  Desiatové polievky  Diétne polievky  Charakteristika príloh a doplnkov  Prílohy zo zemiakov, predbežná úprava zemiakov  Jednotlivé druhy príloh zo zemiakov, postup prípravy  Prílohy zo zeleniny, predbežná úprava zeleniny  Jednotlivé druhy príloh zo zeleniny, postup prípravy  Jednotlivé druhy príloh z múky, postup prípravy  Prílohy z cestovín  Jednotlivé druhy príloh z cestovín, postup prípravy  Prílohy z ryže a obilnín, predbežná úprava surovín  Jednotlivé druhy príloh z ryže a obilnín, postup prípravy  Prílohy zo strukovín, predbežná úprava surovín  Jednotlivé druhy príloh zo strukovín, postup prípravy  Jednoduché šaláty, suroviny vhodné na prípravu  Marinády a nálevy, vhodnosť surovín  Jednoduché šaláty – šalát z viacerých druhov zeleniny  Jednoduché šaláty  Šaláty zo sterilizovanej zeleniny  Príprava doplnkov z ovocia  Dávkovanie príloh a doplnkov k jedlám | Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania  Základné zariadenie a vybavenie, priestorové rozmiestnenie pracoviska praktického vyučovania  Základné ustanovenia právnych noriem  o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  Bezpečnostné označenia  Povinnosti na úseku hygieny  HACCP  Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  Opakovanie  Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk  Pracovná etika  Pomôcky kuchára  Zariadenie a vybavenie VS  Druhy ohrozenia pri práci  Poskytnutie prvej pomoci  Osobná hygiena  Hygiena na pracovisku  Hygienické požiadavky na prípravu pokrmov  Odber vzoriek pokrmov  Vplyv technológie prípravy pokrmov na zdravotné nebezpečenstvo  Pracovné činnosti vo výrobných strediskách  Opakovanie  Váženie, meranie a normovanie potravín  Jednotky hmotnosti, jednotky objemu  Čistenie suchým spôsobom  Čistenie mokrým spôsobom  Opracovanie zemiakov  Opracovanie zeleniny  Opracovanie ovocia  Úprava hydiny  Drezírovanie hydiny  Skladovanie hydiny  Úprava zveriny  Vykosťovanie  Krájanie  Špikovanie  Mletie  Predbežná úprava rýb  Korenenie, druhy korenín  Rozoznávanie mäsa  Delenie mäsa  Pochutiny a ich rozdelenie  Opakovanie  Sporáky  Varné kotle  Pece  Konvektomat,  Parná komora  Varenia - charakteristika  Spôsoby varenia  Zásady pri varení živočíšnych potravín  Zásady pri varení rastlinných potravín  Dusenie - charakteristika  Spôsoby dusenia  Zásady pri dusení živočíšnych potravín  Zásady pri dusení rastlinných potravín  Pečenie - charakteristika  Spôsoby pečenia  Zásady pri pečení živočíšnych potravín  Zásady pri pečení rastlinných potravín  Vyprážanie - charakteristika  Zásady pri vyprážaní živočíšnych potravín  Zásady pri vyprážaní rastlinných potravín  Gratinovanie - charakteristika  Gratinovanie v konvektomate  Ostatné tepelné úpravy  Opakovanie  Receptúry teplých jedál  Receptúry studených jedál  Orientácia v receptúrach a ich používanie  Výpočet spotreby surovín  Cvičenia na výpočet spotreby surovín  Opakovanie  Význam polievok vo výžive  Zásady prípravy polievok, dávkovanie  Rozdelenie polievok  Technologický postup prípravy vývaru A  Charakteristika hnedých polievok  Technologický postup prípravy vývaru B  Ostatné vývary  Charakteristika bielych polievok  Úprava bielych polievok  Druhy zápražok  Závarky do polievok  Vložky do polievok  Zosilňovanie  Čistenie vývarov  Zjemňovanie vývarov  Druhy hnedých polievok  Zaprážané  Smotanovo-krémové  Kašovité  Hlienové  Charakteristika a delenie špec. polievok  Tech. postup prípravy špec. polievok  Druhy ovocných polievok  Desiatové polievky  Diétne polievky  Opakovanie  Delenie príloh  Delenie doplnkov  Predbežná úprava zemiakov  Úprava zemiakov varením  Úprava zemiakov dusením  Úprava zemiakov pečením  Úprava zemiakov vyprážaním  Technologické postupy prípravy jednotlivých príloh zo zemiakov  Predbežná úprava zeleniny  Úprava zeleniny varením  Úprava zeleniny zaprávaním  Úprava zeleniny dusením  Technologické postupy prípravy jednotlivých príloh zo zeleniny  Technologické postupy prípravy jednotlivých príloh z múky  Cestoviny  Technologické postupy prípravy jednotlivých príloh z cestovín  Predbežná úprava ryže a obilnín  Technologické postupy prípravy jednotlivých príloh z ryže a obilnín  Spôsoby a zásady úpravy strukovín  Technologické postupy prípravy jednotlivých príloh zo strukovín  Jednoduché šaláty – zásady prípravy  Predbežná úprava a opracovanie surovín na prípravu šalátov  Marinády  Drezingy  Technologické postupy prípravy šalátov z viacerých druhov zeleniny  Technologické postupy prípravy šalátov z jedného druhu zeleniny  Rajčinový šalát  Uhorkový šalát  Šalát z čínskej kapusty  Mrkvový šalát  Technologické postupy prípravy šalátov z varenej zeleniny  Cviklový šalát  Šaláty zo strukovín  Doplnky z ovocia  Dávkovanie príloh a doplnkov k jedlám  Opakovanie | •vysvetliť prevádzkový poriadok  •poznať základné zariadenie a priestorové rozmiestnenie pracoviska OV  •diskutovať o základných ustanoveniach právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  •rozlišovať bezpečnostné označenia  •poznať a dodržiavať základné hygienické požiadavky pri príprave a podávaní pokrmov  •riadiť sa zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  •upevniť prebrané učivo  •vymenovať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk  •vymenovať pravidlá pracovnej etiky  •vymenovať pomôcky kuchára  •poznať druhy nádob, definovať náradie  •vymenovať faktory ovplyvňujúce úrazovosť na pracovisku  •aplikovať prvky prvej pomoci v inscenačných situáciách  •vymenovať požiadavky na osobnú hygienu  •riadiť sa zásadami hygieny na pracovisku  •riadiť sa hygienickými požiadavky na prípravu pokrmov  •vymenovať zásady pri odbere vzoriek  •pozná vplyv technológie prípravy pokrmov na zdravotné nebezpečenstvo  •vymenovať pracovné činnosti vo výrobných strediskách  •upevniť prebrané učivo  •vie vážiť, namerať a vynormovať suroviny pred prípravou pokrmu  •premieňať jednotky hmotnosti a objemu  •definovať úkony čistenia zeleniny suchým spôsobom  • definovať úkony čistenia zeleniny mokrým spôsobom  •vymenovať spôsoby opracovania zemiakov  •vymenovať spôsoby opracovania zeleniny  •vymenovať spôsoby opracovania ovocia  •ovládať postupnosť pri predbežnej úprave hydiny  •opísať postup drezírovania hydiny  •vymenovať zásady skladovania hydiny  •opísať úpravu zveriny  •opísať vykosťovanie mäsa  •vymenovať a opísať spôsoby krájania mäsa  •opísať špikovanie mäsa  •charakterizovať mletie mäsa  •definovať jednotlivé úkony predbežnej úpravy rýb  •zaraďovať koreniny do jednotlivých skupín, ovládať zásady korenenia potravín  •rozlišovať jednotlivé druhy mäsa  •doplniť schému delenia mäsa  •rozdeliť pochutiny  •upevniť prebrané učivo  •charakterizovať sporáky  •charakterizovať varné kotle  •charakterizovať pece  •charakterizovať konvektomaty  •charakterizovať parnú komoru  •charakterizovať varenie  •vymenovať spôsoby varenia potravín  •vymenovať zásady pri varení živoč. potravín  •vymenovať zásady pri varení rastl. potravín  •charakterizovať dusenie  •vymenovať spôsoby dusenia  •ovládať zásady dusenia živočíšnych potravín  •ovládať zásady dusenia rastlinných potravín  •charakterizovať pečenie  •vymenovať spôsoby pečenia  •vymenovať zásady pečenia živočíšnych potravín  •vymenovať zásady pečenia rastlinných potravín  •charakterizovať vyprážanie, poznať spôsoby vyprážania  •vymenovať zásady pri vyprážaní živočíšnych potravín  •vymenovať zásady pri vyprážaní rastlinných potravín  •charakterizovať gratinovanie  •opísať gratinovanie v konvektomate  •opísať ostatné tepelné úpravy  •upevniť prebrané učivo  •vymenovať druhy receptúr teplých jedál  •vymenovať druhy receptúr studených jedál  •orientovať sa v receptúrach, vymenovať ich úlohy  •opísať vlastnými slovami postup pri výpočte spotreby surovín  •vypočítať spotrebu surovín daného pokrmu  •upevniť prebrané učivo  •objasniť význam polievok  •poznať zásady prípravy polievok, dávkovanie polievok  •rozdeliť polievky podľa rôznych kritérií  •opísať technologické postupy prípravy základného vývaru A  •charakterizovať hnedé polievky  •opísať technologické postupy prípravy základného vývaru B  •vymenovať ostatné vývary  •charakterizovať biele polievky  •opísať jednotlivé spôsoby úpravy bielych polievok  •ovládať prípravu zápražky, vymenovať jednotlivé druhy zápražok  •definovať závarky do polievok  •definovať vložky do polievok  •opísať zosilňovanie vývarov  •opísať čistenie vývarov  •opísať zjemňovanie vývarov  •opísť tech. postup prípravy vybraných hnedých polievok  •charakterizovať zaprážané polievky  •charakterizovať smotanovo-krémové pol.  •charakterizovať kašovité pol.  •charakterizovať hlienové pol.  •charakterizovať špeciálne polievky  •opísať tech. postup prípravy vybraných špec. polievok  •charakterizovať ovocné polievky  •charakterizovať desiatové polievky  •poznať zásady pri príprave diétnych polievok  •upevniť prebrané učivo  •rozdeliť prílohy podľa základnej suroviny, •rozdelenie doplnkov  •opísať predbežnú úpravu zemiakov, spôsoby opracovanie zemiakov  •vymenovať prílohy  •vymenovať prílohy  •vymenovať prílohy  •vymenovať prílohy  •opísať vybrané tech. postupy prípravy príloh zo zemiakov  •opísať predbežnú úpravu zeleniny, spôsoby opracovania  •vymenovať prílohy z varenej zeleniny  •opísať tech. postup prípravy zaprávanej zeleniny  •opísať tech. postup prípravy dusenej zeleniny  •opísať tech. postup prípravy vybraných príloh zo zeleniny  •opísať tech. postupy prípravy vybranýchpríloh z múky  •ovládať tech. postup prípravy domácich cestovín  •opísať tech. postup prípravy vybraných príloh z cestovín  •opísať predbežnú úprava ryže a obilnín  •ovládať tech. postupy prípravy jednotlivých príloh z ryže a obilnín  •vymenovať spôsoby a zásady úpravy strukovín  •ovládať tech. postupy vybraných príloh zo strukovín  •charakterizovať jednoduchá šaláty, vymenovať zásady prípravy  •opísať predbežnú úpravu a opracovanie surovín na prípravu šalátov  •charakterizovať marinády, vymenovať druhy  •charakterizovať drezingy, vymenovať druhy  •opísať technologické postupy prípravy šalátov z viacerých druhov zeleniny  •opísať technologické postupy prípravy šalátov z jedného druhu zeleniny  •opísať technologické postupy prípravy  •opísať technologické postupy prípravy  •opísať technologické postupy prípravy  •opísať technologické postupy prípravy  •opísať technologické postupy prípravy šalátov z varenej zeleniny  •opísať technologické postupy prípravy  •opísať technologické postupy prípravy  •opísať technologické postupy prípravy ovocných šalátov  •poznať dávkovanie príloh a doplnkov k jedlám  •upevniť prebrané učivo | Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť |

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

Každý žiak na konci 2. ročníka by mal:

**1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP**

* diskutovať o základných ustanoveniach právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci
* dodržiavať základné hygienické požiadavky pri príprave a podávaní pokrmov

**2. Príprava omáčok**

* charakterizovať omáčky, poznať ich význam vo výžive človeka
* vymenovať zásady pri príprave omáčok
* charakterizovať fond, popísať tech. postup prípravy fondov
* vysvetliť zásady pri zahusťovaní omáčok
* rozdeliť omáčky podľa druhu, charakterizovať ich

**3. Príprava bezmäsitých jedál**

* charakterizovať bezmäsité jedlá
* poznať význam bezmäsitých jedál z hľadiska zdravej výživya rozdelenie bezmäsitých jedál
* popísať technologické postupy bezmäsitých jedál
* vypracovať a prezentovať svoj projekt na tému bezmäsité jedlá

**4. Príprava múčnych jedál a múčnikov**

* charakterizovať a rozdeliť múčniky podľa zložitosti prípravy
* vyčleniť jednoduché múčniky a vymenovať suroviny na ich prípravu
* poznať technologický postup prípravy liateho cesta
* charakterizovať piškótové cesto, vymenovať spôsoby výroby piš. cesta
* opísať tech. postup prípravy zemiakového cesta
* opísať základný tech. postup kysnutého cesta
* opísať základné tech. postupy plniek
* charakterizovať lístkové cesto
* vymenovať suroviny na prípravu odpaľovaného cesta, poznať zásady pri príprave
* charakterizovať krémy a pudingy

**5. Príprava jedál z hovädzieho mäsa**

* charakterizovať hov. mäso z hľadiska výživy
* rozlišovať jednotlivé časti hovädzieho mäsa
* poznať využitie predného a zadného hov. mäsa v kuchyni
* vymenovať zásady pri varení hovädzieho mäsa
* vymenovať zásady pri dusení hovädzieho mäsa
* charakterizovať pečienky a roštenky
* definovať prípravu hov. mäsa na anglický spôsob
* definovať jednotlivé stupne prepečenia
* vymenovať zásady pri úprave hovädzích vnútorností

**6. Príprava jedál z teľacieho mäsa**

* charakterizovať teľacie mäso z hľadiska výživy
* rozpoznávať jednotlivé časti teľacieho mäsa
* poznať využitie jednotlivých častí teľacieho mäsa v kuchyni
* zvoliť správne časti teľ. mäsa pre jednotlivé tepelné úpravy
* poznať kuch. využitie teľacích vnútorností

**10. Metódy a formy práce**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| **2. Príprava omáčok** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| **3. Príprava bezmäsitých jedál** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| **4. Príprava múčnych jedál a múčnikov** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| **5. Príprava jedál z hovädzieho mäsa** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| **6. Príprava jedál z teľacieho mäsa** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |

**11.Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**Odborný výcvik - 2.ročník 15/495 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP**  **(7)**  **2. Príprava omáčok**  **(99)**  **3. Príprava bezmäsitých jedál**  **(90)**  **4. Príprava múčnych jedál a múčnikov**  **(102)**  **5. Príprava jedál z hovädzieho mäsa**  **(120)**  **6. Príprava jedál z teľacieho mäsa**  **(77)** | Základné ustanovenia právnych noriem  o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  Hygienické predpisy, predpisy HACCP  Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  Význam a charakteristika omáčok  Fondy  Rozdelenie a druhy omáčok  Príprava základných bielych omáčok  Príprava základných hnedých omáčok  Jemné maslové omáčky  Rajčiakové omáčky  Studené omáčky  Národné regionálne omáčky  Špeciálne omáčky  Zjemňovanie omáčok  Dochucovanie a zahusťovanie omáčok  Význam, rozdelenie, charakteristika  Jedlá zo zemiakov  Jedlá zo zeleniny a strukovín  Jedlá z ryže a cestovín  Jedlá z húb  Jedlá z vajec  Jedlá zo syrov  Múčne jedlá slané  Múčne jedlá sladké  Rozdelenie múčnikov  Charakteristika múčnikov  Jedlá z liateho cesta  Múčniky z piškótového a treného cesta  Jedlá zo zemiakového cesta  Múčniky z kysnutého cesta  Múčniky z lístkového cesta  Múčniky z odpaľovaného cesta  Pudingy a krémy  Ovocné šaláty  Zmrzliny  Charakteristika a delenie hovädzieho mäsa  Kuchynské rozdelenie hov. mäsa  Použitie jednotlivých častí  Delenie a porciovanie mäsa  Tepelná úprava hovädzieho mäsa varením  Základy  Tepelná úprava hovädzieho mäsa dusením  Tepelná úprava pečením na anglický spôsob  Príprava minútok z hov. mäsa  Príprava steakov  Príprava hovädzích vnútorností  Charakteristika teľacieho mäsa  Kuchynské rozdelenie teľacieho mäsa  Úprava teľacieho mäsa varením  Úprava teľacieho mäsa dusením  Úprava teľacieho mäsa pečením  Úprava teľacieho mäsa vyprážaním  Príprava teľacích vnútorností | Základné ustanovenia právnych noriem  o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  Bezpečnostné označenia  Povinnosti na úseku hygieny  HACCP  Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  Charakteristika, význam   omáčok  Zásady pri príprave omáčok.  Fond – charakteristika, druhy, tech. postup  Základy omáčok, výťažky z mäsa  Schéma prípravy omáčok  Rozdelenie a druhy omáčok  Teplé omáčky  Bešamel  Odvodené omáčky  Velouté  Odvodené omáčky  Španielska omáčka  Odvodené omáčky  Demi - glace  Holandské omáčka  Odvodené omáčky  Rajčiaková - základná  Majonézové omáčky  Základné majonéza  Odvodené omáčky  Bezmajonézové omáčky  Jablkový chren  Krycie omáčky  Prírodný rôsol  Omáčky k varenému hov. mäsu  Druhy omáčok  Ovocné omáčky  Druhy ovocných omáčok  Charakteristika, využitie špec. omáčok  Zjemňovanie omáčok  Dochucovanie omáčok  Vložky  Zahusťovanie omáčok  Charakteristika, význam a rozdelenie bezmäsitých jedál  Druhy pokrmov  Tepelná úpravajedál zo zeleniny varením  Druhy pokrmov  Úprava zeleniny gratinovaním  Druhy pokrmov  Plnená zelenina  Úprava zeleniny vyprážaním  Druhy pokrmov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál z ryže  Druhy pokrmov  Jedlá z cestovín  Druhy pokrmov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál z húb  Druhy pokrmov  Spôsoby tepelnej úpravy jedál z vajec  Druhy pokrmov  Tepelná úprava syrov  Zásady pri príprave vyprážaného syru  Druhy pokrmov  Charakteristika múčnych jedál slaných  Druhy ciest na prípravu múčnych jedál  Druhy pokrmov  Kaše  Jedlá z liateho cesta  Jedlá zo zemiakového cesta  Jedlá z kysnutého cesta  Rozdelenie a hmotnosť múčnikov  Charakteristika múčnikov  Charakteristika jednoduchých múčnikov  Suroviny na výrobu  Spracovanie ciest  Liate vaječné cesto  Druhy múčnikov z liateho cesta  Technologický postup, druhy palaciniek  Piškótové cesto, trené cesto - spôsoby výroby  Základný technologický postup prípravy rolády – piškótový závin  Technologický postup  Druhy pokrmov  Základný technologický postup kysnutého cesta  Druhy pokrmov  Základné technologické postupy plniek (orechová, tvarohová, lekvárová, ovocná, maková)  Charakteristika múčnikov z lístkového cesta  Tech. postup prípravy lístkového cesta  Druhy pokrmov  Suroviny na prípravu odpaľovaného cesta  Zásady pri príprave odp. cesta  Druhy pokrmov  Charakteristika pudingov  Druhy pudingov  Charakteristika, delenie krémov  Druhy krémov  Zásady pri príprave ovocných šalátov  Charakteristika, delenie zmrzlín  Základná smotanová zmrzlina  Charakteristika hov. mäsa  Kuchynské rozdelenie hov. mäsa  Schéma delenia mäsa  Sviečkovica  Roštenka  Stehno  Plece  Ostatné časti hov. mäsa  Spôsoby delenia a porciovania mäsa  Zásady pri varení hov. mäsa  Spôsoby varenia mäsa  Druhy základov  Zásady dusenia hovädzieho mäsa  Tepelná úprava dusením v celku - pečienky  Druhy pokrmov  Tepelná úprava dusením na porcie  Roštenky  Druhy pokrmov  Plnené roštenky a závitky  Druhy pokrmov  Guláše  Druhy gulášov  Príprava hov. mäsa na anglický spôsob  Stupne prepečenia  Jedlá na objednávku  Časti vhodné na prípravu jedál na objednávku  Charakteristika steakov  Zásady prípravy  Stupne prepečenia  Sekanie steakov  Druhy pokrmov  Hovädzie vnútornosti  Zásady pri príprave hovädzích vnútorností  Druhy pokrmov  Prílohy vhodné k vnútornostiam  Opakovanie  Akostné znaky teľacieho mäsa  Kuchynské rozdelenie teľacieho mäsa  Použitie jednotlivých častí teľacieho mäsa  Tepelná úprava teľacieho mäsa varením  Druhy pokrmov  Tepelná úprava teľ. mäsa zaprávaním  Druhy pokrmov  Tepelná úprava teľacieho mäsa dusením  Príprava mäsa pred dusením  Receptúry duseného teľacieho mäsa  Tepelná úprava teľacieho mäsa pečením  Príprava mäsa pred pečením  Receptúry pečeného teľacieho mäsa  Plnky, druhy plniek  Tepelná úprava teľacieho mäsa vyprážaním  Príprava teľacieho mäsa pred vyprážaním  Receptúry vyprážaného teľacieho mäsa  Druhy teľacích vnútorností  Druhy pokrmov  Opakovanie | •diskutovať o základných ustanoveniach právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  •rozlišovať bezpečnostné označenia  •poznať a dodržiavať základné hygienické požiadavky pri príprave a podávaní pokrmov  •riadiť sa zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  •charakterizovať omáčky, poznať ich význam  •vymenovať zásady pri príprave omáčok  •charakterizovať fond, popísať tech. postup prípravy  •charakterizovať základy, opísať postup prípravy základu  •vysvetliť schému prípravy omáčok  •rozdeliť omáčky podľa druhu, charakterizovať teplé om., poznať využitie, vymenovať ich názvy  •popísať tech. postup prípravy bešamelu  •vymenovať odvodené omáčky od bešamelu  •popísať tech. postup prípravy velouté  •vymenovať odvodené omáčky od velouté  • popísať tech. postup prípravy španielskej omáčky  •vymenovať odvodené omáčky od španielskej om.  •opísať tech. postup prípravy Demi - glace  •opísať tech. postup prípravy hol. omáčky  •vymenovať odvodené om. od holandskej om.  •opísať tech . postup prípravy rajčiakovej omáčky, poznať jej využitie  •charakterizovať majonézové om., poznať ich využitie vymenovať ich názvy  •opísať tech. postup prípravy majonézy  •vymenovať odvodené omáčky od zákl. majonézy  •vymenovať druhy omáčok  •opísať tech. postup prípravy  •charakterizovať krycie omáčky  • opísať tech. postup prípravy prírodného rôsolu  •charakterizovať národné a reg. omáčky, vymenovať ich názvy  •opísať tech. postup prípravy omáčok k varenému hov. mäsu  •vymenovať druhy  •opísať tech. postup prípravy vybraných ovocných om.  •charakterizovať špec. omáčky, vymenovať ich názvy,  poznať význam špec. omáčok  •vymenovať spôsoby zjemňovania om.  •vymenovať spôsoby dochucovania om.  •vymenovať vložky do om. a ich úpravu  •vymenovať zásady zahusťovania om.  •charakterizovať bezmäsité jedlá, poznať význam bezmäsitých jedál z hľadiska zdravej výživy  •popísať technologické postupy bezmäsitých jedál zo zemiakov  •opísať technologické postupy jednotlivých druhov bezmäsitých jedál zo zeleniny  •vymenovať druhy pokrmov z varenej zeleniny  •charakterizovať tepelnú úpravu gratinovanie zeleniny  •popísať technologické postupy jednotlivých druhov pokrmov  •vymenovať vhodné druhy zeleniny na plnenie, opísať prípravu plnky  •opísať úpravu zeleniny pred vyprážaním  •vymenovať druhy pokrmov  •vymenovať spôsoby tepelnej úpravy jedál z ryže  •opísať technologické postupy jednotlivých druhov bezmäsitých jedál z ryže  •vymenovať spôsoby tepelnej úpravy jedál z cestovín  •opísať technologické postupy jednotlivých druhov bezmäsitých jedál z cestovín  •vymenovať spôsoby tepelnej úpravy jedál z húb  •opísať technologické postupy jednotlivých druhov bezmäsitých jedál z húb  •vymenovať spôsoby tepelnej úpravy jedál z vajec  •opísať technologické postupy prípravy jednotlivých druhov jedál z vajec  •vymenovať spôsoby tepelnej úpravy jedál zo syrov, poznať využitie syrov v kuchyni  •vymenovať zásady pri príprave vyp. syru  •opísať technologické postupy prípravy jednotlivých druhov jedál zo syrov  •charakterizovať múčne jedlá slané  •vymenovať druhy ciest na ich prípravu  •vymenovať druhy pokrmov  •popísať technologické postupy prípravy jednotlivých druhov jedál  •vymenovať suroviny na prípravu kaší  •opísať tech. postup prípravy múčnych jedál sladkých z liateho cesta  •opísať tech. postup prípravy múčnych jedál sladkých zo zemiakového cesta  •opísať tech. postup prípravy múčnych jedál sladkých z kysnutého cesta  •rozdeliť múčniky podľa zložitosti prípravy, poznať hmotnosť podávaných múčnikov  •charakterizovať múčniky  •vyčleniť jednoduché múčniky  •vymenovať suroviny na ich prípravu jednoduchých múč.  •vymenovať spôsoby spracovania ciest  •poznať technologický postup prípravy liateho cesta, •vymenovať múčniky z liateho cesta  •opísať tech. postup prípravy palaciniek a lievancov  •charakterizovať piškótové cesto, vymenovať spôsoby výroby piš. cesta,  •poznať základný technologický postup prípravy rolády  •opísať tech. postup prípravy zemiakového cesta  •vymenovať druhy múčnikov zo zem. cesta  •opísať základný tech. postup kysnutého cesta  •vymenovať druhy pokrmov z kys. cesta, tech. postupy prípravy  •opísať základné tech. postupy plniek  •charakterizovať lístkové cesto, poznať suroviny na jeho prípravu  •opísať základný tech. postup lístkového cesta  •vymenovať druhy pokrmov z lístkového cesta, tech. postupy prípravy  •vymenovať suroviny na prípravu odpaľovaného cesta  •vymenovať zásady pri príprave  •opísať tech. postup prípravy vybraných múčnikov z odpaľ. cesta  •charakterizovať pudingy  •vymenovať druhy pudingov, tech. postupy prípravy  • charakterizovať a rozdeliť krémy  •vymenovať druhy, tech. postupy prípravy  •vymenovať zásady pri príprave ovocných šalátov  •charakterizovať zmrzliny, vymenovať druhy zmrzlín  •opísať postup prípravy  •vymenovať živiny a ich zastúpenie v hov. mäse  •rozlišovať jednotlivé časti hovädzieho mäsa, pomenovať ich a ukázať na schéme delenia hov. mäsa  •opísať využitie sviečkovice v kuch. úprave, charakterizovať jednotlivé časti  •opísať využitie roštenky v kuch. úprave  •opísať využitie stehna v kuch. úprave  •opísať využitie pleca v kuch. úprave  •opísať využitie ostaných častí v kuch. úprave  •vymenovať spôsoby delenia a porciovania mäsa  •vymenovať zásady pri varení hovädzieho mäsa  •opísať spôsoby varenia hov. mäsa  •rozlišovať rôzne druhy základov  •vymenovať zásady pri dusení hovädzieho mäsa  •charakterizovať pečienky  •opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  •popísať postupnosť pri dusení hov. mäsa  •charakterizovať roštenky  •opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  •vymenovať zásady  •opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  •opísať tech. postup prípravy gulášon  •opísať tech. postup prípravy vybraných gulášov  •definovať prípravu hov. mäsa na anglický spôsob, •definovať jednotlivé stupne prepečenia  •charakterizovať jedlá na objednávku, poznať vybavenie pracoviska  •vybrať vhodné časti na prípravu jedál na objednávku  •charakterizovať steak  •vysvetliť jednotlivé zásady pri príprave steakov  •zvoliť správny stupeň prepečenia k obrázku steaku  •vymenovať druhy steakov z hov. mäsa  •opísať tech. postup prípravy vybraných steakov  •vymenovať hov. vnútornosti vhodné na prípravu pokrmov  •vysvetliť zásady pri úprave hovädzích vnútorností  •opísať tech. postup prípravy vybraných jedál z hov. vnútorností  •zvoliť správne prílohy k pokrmom z hov. vnútorností  •upevniť prebraté učivo  •vymenovať akostné znaky teľacieho mäsa, rozpoznávať jednotlivé časti teľacieho mäsa  •pomenovať časti teľacieho mäsa na schéme delenia  •poznať využitie jednotlivých častí teľacieho mäsa v kuchyni  •zvoliť správne časti teľ. mäsa na varenie  • opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  • charakterizovať zaprávanie, zvoliť časti pre záprávanie  •opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  •zvoliť správne časti teľ. mäsa nadusenie  •popísať prípravu mäsa pred tep. úpravou  •opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  •zvoliť správne časti teľ. mäsa na pečenie  •popísať prípravu mäsa pred tep. úpravou  • opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  •popísať tech. postup prípravy vybraných plniek  • zvoliť správne časti teľ. mäsa na vyprážanie  •charakterizovať spôsoby vypr., popísať prípravu mäsa pred vyprážaním  • opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  •poznať kuch. využitie teľacích vnútorností  •opísať tech. postup prípravy vybraných pokrmov  •upevniť prebraté učivo | Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť  Finančná gramotnosť |

**12. Učebnicové zdroje**

**1. Technológia 1** - Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2008,

**2. Technológia 2** - Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2009,

**3. Technológia 3 -** Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2011

**4. Technológia pre 2. ročník učebného odboru Kuchár** – K. Gara, D. Máziková, Ľ. Verčimáková, J. Motola

**5.Technlógia pre 3. ročník učebného odboru kuchár –** D. Máziková, K. Gara, A. Brandšteterová: Expol Pedagogika, s. r. o. 2014

**6. Technológia pre 2.a 3 ročník SOU** - Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk

**Doplnková literatúra:**

**1.Technológia prípravy pokrmov 2 -** Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2015

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

Absolvent :

* charakterizuje bravčové mäso z hľadiska výživy
* rozpoznáva jednotlivé časti bravčového mäsa a správne ich zadeľuje do akostných tried
* pozná využitie jednotlivých častí bravčového mäsa v kuchynskej úprave
* zvládne technologické postupy prípravy hotových pokrmov z bravčového mäsa a bravčových vnútorností
* charakterizuje baranie mäso z hľadiska výživy, pozná využitie jeho jednotlivých častí v kuchynskej úprave
* ovláda technologické postupy prípravy hotových pokrmov z baranieho mäsa a baraních vnútorností
* ovláda charakteristiku mäsa ostatných jatočných zvierat (jahňacie, kozľacie, králičie) z hľadiska výživy a pozná využitie jednotlivých mias pri príprave pokrmov
* ovláda predbežnú úpravu rýb, hydiny a zveriny
* dodržiava zásady pri základných tepelných úpravách potravín živočíšneho pôvodu
* zvládne prípravu pokrmov studenej kuchyne s veľmi dobrým estetickým prevedením
* 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
* ovláda odbornú terminológiu
* zvládne využívať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok
* ovláda bežnú údržbu pracovných prostriedkov a priestorov
* uplatňuje estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na pracovisku
* 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** |
| **1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivos | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach. |
| **2. Príprava jedál z bravčového mäsa** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach. |
| **3. Príprava jedál z baranieho mäsa** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca  Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov Výučba v učebných dielňach |
| **4. Príprava jedál z ostatných druhov jatočných zvierat** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis Motivačné: motivačný rozhovor, opis, demonštrácia, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivostiMetóda kladenia otázok | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach. |
| **5. Príprava jedál z mletého mäsa** | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, popis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, opis, demonštrácia, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach. |
| **6. Príprava jedál z rýb vodných živoč. slimákov a obojživelníkov** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti  Metóda kladenia otázok | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach. |
| **7. Príprava jedál z hydiny** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti  Metóda kladenia otázok | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach |
|  |  |  |
| **8. Príprava jedál zo zveriny** | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti  Metóda kladenia otázok | Frontálna výučba žiakov  Skupinová práca žiakov  Výučba v učebných dielňach |
|  |  |  |

**15. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**ODBORNÝ VÝCVIK - 3.ročník 18/594 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP**  **(7)**  **2. Príprava jedál z bravčového mäsa (142)**  **3. Príprava jedál z baranieho mäsa (59)**  **4. Príprava jedál z ostatných druhov jatočných zvierat**  **(55)**  **5. Príprava jedál z mletého mäsa**  **(58)**  **6. Príprava jedál z rýb vodných živoč. slimákov a obojživelníkov**  **(94)**  **7. Príprava jedál z hydiny**  **(82)**  **8. Príprava jedál zo zveriny**  **(97)** | Základné ustanovenia právnych noriem  o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  Hygienické predpisy, predpisy HACCP  Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  Bravčové mäso  Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa  Úprava bravčového mäsa varením  Úprava bravčového mäsa dusením  Úprava bravčového mäsa pečením  Úprava bravčového mäsa vyprážaním  Bravčové vnútornosti  Príprava pokrmov z údeného mäsa  Baranie mäso  Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa  Príprava baranieho mäsa varením  Príprava baranieho mäsa dusením  Príprava baranieho mäsa pečením  Príprava baraních vnútorností  Jahňacie mäso  Kozľacie mäso  Mäso zajaca a králika  Príprava jedál z jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa  Charakteristika a kuchynská predpríprava  Príprava jedál z tepelne upravovaného mletého mäsa  Príprava jedál zo surového mletého mäsa  Ryby  Príprava jedál zo sladkovodných a morských rýb  Jedlá z plodov mora  Príprava špecialít zo slimákov  Hydina  Tepelná úprava hydiny  Príprava jedál z drobkov  Zverina  Pokrmy z vysokej zveriny  Pokrmy z nízkej srstnatej  zveriny  Pokrmy z pernatej zveriny  Pokrmy čiernej zveriny | Základné ustanovenia právnych noriem  o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  Bezpečnostné označenia  Povinnosti na úseku hygieny  HACCP  Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  Charakteristika a delenie bravčového mäsa do jednotlivých akostných tried  Použitie jednotlivých častí br. mäsa v kuchynskej úprave  Zásady pri varení bravčového mäsa  Druhy pokrmov  Zásady pri dusení bravčového mäsa  Druhy pokrmov  Zásady pri pečení bravčového mäsa  Druhy pokrmov  Zásady pri vyprážaní bravčového mäsa  Druhy pokrmov  Využitie bravčových vnútorností pri príprave pokrmov  Druhy pokrmov  Charakteristika a kuchynské rozdelenie baranieho mäsa  Využitie jednotlivých častí br. mäsa v kuchynskej úprave  Druhy pokrmov z baranieho mäsa pripravených varením  Druhy pokrmov z baranieho mäsa pripravených dusením  Druhy pokrmov z baranieho mäsa pripravených pečením  Využitie baraních vnútorností pri príprave pokrmov  Charakteristika a kuchynské využitie jahňacieho mäsa. Delenie jahňacieho mäsa.  Charakteristika a kuchynské využitie kozľacieho mäsa. Delenie kozľacieho mäsa.  Charakteristika a kuchynské využitie mäsa zajaca a králika. Delenie mäsa  Druhy hotových pokrmov z jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa a mäsa zo zajaca.  Charakteristika a kuchynská predpríprava  Druhy pokrmov  Druhy pokrmov  Predbežná úprava rýb  Varenie rýb  Druhy pokrmov  Dusenie rýb  Druhy pokrmov  Pečenie rýb  Druhy pokrmov  Vyprážanie rýb  Druhy pokrmov  Delenie morských živočíchov  Druhy pokrmov z plodov mora  Predbežná úprava slimákov  Druhy pokrmov  Charakteristika hydinového mäsa z hľadiska výživy  Rozdelenie hydiny  Delenie kurčaťa na porcie  Drezírovanie hydiny  Úprava hydiny varením  Druhy pokrmov  Úprava hydiny dusením  Druhy pokrmov  Úprava hydiny pečením  Druhy pokrmov  Úprava hydiny vyprážaním  Druhy pokrmov  Hydinové droby  Druhy pokrmov  Charakteristika zverinového mäsa  Rozdelenie zveriny  Predbežná úprava zveriny  Mäso vysokej zveriny  Druhy pokrmov  Mäso nízkej srstnatej zveriny  Druhy pokrmov  Mäso pernatej zveriny  Druhy pokrmov  Mäso čiernej zveriny  Druhy pokrmov | •diskutovať o základných ustanoveniach právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  •rozlišovať bezpečnostné označenia  •poznať a dodržiavať základné hygienické požiadavky pri príprave a podávaní pokrmov  •riadiť sa zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  •ovládať schému rozdelenia bravčového mäsa  •poznať použitie jednotlivých častí br. mäsa v kuchynskej úprave  •ovládať zásady pri varení bravčového mäsa  •pripraviť pokrmy podľa vlastného výberu  •ovládať zásady pri dusení bravčového mäsa  •pripraviť pokrmy podľa vlastného výberu  •ovládať zásady a spôsoby pri pečení bravčového mäsa  •pripraviť pokrmy podľa vlastného výberu  •ovládať zásady a spôsoby pri vyprážaní br. Mäsa  •pripraviť pokrmy podľa vlastného výberu  •vie navrhnúť spôsoby využitia jednotlivých bravčových vnútorností v kuch. úprave  •pripraviť pokrmy z údeného mäsa podľa receptúr  •ovládať rozdelenie baranieho mäsa  •poznať využitie jednotlivých častí baranieho mäsa v kuchynskej úprave  •pripraviť pokrmy z baranieho mäsa varením  • pripraviť pokrmy z baranieho mäsa dusením  • pripraviť pokrmy z baranieho mäsa pečením  •vie navrhnúť spôsoby využitia jednotlivých baraních vnútorností v kuch. úprave  •charakterizovať jahňacie mäso,  poznať delenie a využitie jednotlivých častí pri príprave pokrmov  •charakterizovať kozľacie mäso,  poznať delenie a využitie pri príprave pokrmov  •charakterizovať mäso zajaca a králika, poznať delenie a využitie pri príprave pokrmov  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •opísať kuchynskú predprípravu mletého mäsa, dodržiavať zásady pri príprave pokrmov z mletého mäsa  •pripraviť pokrmy z tepelne upravovaného mletého mäsa podľa receptúr  •pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa podľa receptúr  •charakterizovať rybie mäso z hľadiska výživy, vymenovať a opísať úkony predbežnej úpravy rýb  •pripraviť  •dodržiavať zásady pri varení rýb, vymenovať druhy vývarov  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •opísať spôsoby dusenia rýb  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •dodržiavať zásady pri pečení rýb  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •opísať predbežnú úpravu rýb pred vyprážaním  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •vymenovať zástupcov jednotlivých skupín morských živočíchov  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •opísať predbežnú úpravu slimákov  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •charakterizovať hydinové mäso z hľadiska výživy  •charakterizovať mäso jednotlivých druhov hydiny vymenovať ich zástupcov  •vie rozdeliť kurča na porcie  •opísať postup drezírovania hydiny  •opísať spôsoby varenia hydiny, popísať využitie hydinového vareného mäsa  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •popísať postupnosť pri dusení hydiny  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •vysvetliť jednotlivé zásady prípravy hydiny pečením  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •opísať postupnosť úkonov pri vyprážaní hydiny  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •popísať využitie hydinových drobov z hľadiska kuch. úpravy  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •charakterizovať mäso zveriny z hľadiska výživy  •vymenovať zástupcov jednotlivých druhov zveriny  •opísať jednotlivé úkony predbežnej úpravy zveriny  •popísať časti mäsa vysokej zveriny a ich využitie v kuch. úprave, roztriediť časti mäsa na predné a zadné  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •charakterizovať mäso nízkej srstnatej zveriny  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •charakterizovať mäso pernatej zveriny  •pripraviť pokrmy podľa receptúr  •charakterizovať mäso čiernej zveriny  •pripraviť pokrmy podľa receptúr |  |

**16. Učebnicové zdroje**

**1. Technológia 1** - Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2008,

**2. Technológia 2** - Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2009,

**3. Technológia 3 -** Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2011

**4. Technológia pre 2. ročník učebného odboru Kuchár** – K. Gara, D. Máziková, Ľ. Verčimáková, J. Motola

**5.Technlógia pre 3. ročník učebného odboru kuchár –** D. Máziková, K. Gara, A. Brandšteterová: Expol Pedagogika, s. r. o. 2014

**6. Technológia pre 2.a 3 ročník SOU** - Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk

**Doplnková literatúra:**

**1.Technológia prípravy pokrmov 2 -** Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2015

**17. Požiadavky na výstup zo 4. ročníka**

Absolvent :

* charakterizuje jedlá na objednávku
* ovláda spôsoby tepelnej úpravy a techniku prípravy jedál na objednávku
* charakterizuje jednotlivé časti bravčového, teľacieho a hovädzieho mäsa na prípravu minútok
* ovláda predbežnú prípravu jednotlivých častí mäsa pred samotnou tepelnou úpravou minútok
* ovláda upotrebenie jednotlivých častí sviečkovice na prípravu minútok
* ovláda základnú charakteristiku steakov
* charakterizuje a volí správne časti mäsa na prípravu minútok z hydiny a zveriny
* charakterizuje múčniky
* ovláda prípravu jednoduchých múčnikov z kysnutého cesta
* ovláda technologické postupy prípravy plniek do múčnikov z kysnutého cesta
* zvládne prípravu jednoduchých aj zložitých múčnikov podľa predloženej receptúry
* dodržiava zásady pri príprave jednotlivých múčnikov
* upevňuje si získané vedomosti, zručnosti a návyky z predošlých ročníkov
* ovláda odbornú terminológiu
* zvládne využívať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok
* ovláda bežnú údržbu pracovných prostriedkov a priestorov
* uplatňuje estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na pracovisku
* nakladá s materiálom, energiou, odpadom, vodou a inými látkami ekonomicky a s ohľadom na životné prostredie

**18. Metódy a formy práce**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| 1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| 2. Príprava jedál studenej kuchyne | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| 3. Príprava jedál na objednávku minútkové pokrmy | Informačnoreceptívne: výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie. Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. Metóda kladenia otázok. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Hodnotenie produktivity a kvality práce. Výučba v učebných dielňach. |
| 4. Progresívne spôsoby prípravy jedál | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| 5. Príprava múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| 6. Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| 7. Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |
| 8. Opakovanie tem. celkov na záverečné skúšky | Informačnoreceptívne:  výklad, vysvetľovanie, rozprávanie, opis. Názorné metódy: predvádzanie, pozorovanie Činnostno-praktické: precvičovanie, ukážky, demonštrácia, nácvik, produktívna práca. Motivačné: motivačný rozhovor, motivácia k pracovitosti, usilovnosti, tvorivosti. | Frontálna výučba žiakov. Skupinová práca žiakov. Frontálna a individuálna práca žiakov. Demonštrácia a názorné ukážky. Výučba v učebných dielňach. |

**19. Rozpis osnov 6445 H kuchár**

**ODBORNÝ VÝCVIK - 4.ročník 19/570 hodín**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok** | **Téma** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Prierezové témy/ medzipredmetové vzťahy** |
| **1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP**  **(7)**  **2. Príprava jedál studenej kuchyne**  **(105)**  **3. Príprava jedál na objednávku minútkové pokrmy (120)**  **4. Progresívne spôsoby prípravy jedál**  **(10)**  **5. Príprava múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov**  **(85)**  **6. Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta**  **(33)**  **7. Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava**  **(10)**  **8. Opakovanie tem. celkov na záverečné skúšky**  **(200)** | Základné ustanovenia právnych noriem o bezpeč. a ochrane zdravia pri práci  Hygienické predpisy, predpisy HACCP  Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  Zásady prípravy jedál studenej kuchyne  Charakteristika studenej kuchyne  Príprava majonéz  Príprava zložitých šalátov  Príprava paštét a pien  Príprava mäsovej galantíny a rôsolov  Príprava huspeniny  Príprava pochúťkového masla  Príprava studených jedál z vajec  Príprava studených jedál zo syrov  Príprava obložených chlebíkov  Príprava chuťoviek a kanapiek  Chlebíčky so syrovou a rybacou zložkou  Paštétky, lodičky, tortičky  Príprava jedál a predjedál studenej kuchyne z rôznych surovín  Príprava nárezov a obložených mís  Plnená zelenina  Príprava ovocných šalátov  Studené mäsá  Gastronomické uplatnenie, význam podávania jedál na objednávku  Vhodné druhy mäsa na minútkovú úpravu  Vhodné tepelné úpravy minútok    Príprava minútok z hovädzieho mäsa  Príprava minútok z teľacieho mäsa  Príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa  Príprava jedál na objednávku z hydiny  Príprava jedál na objednávku zo zveriny  Steaky  Minútková úprava rýb  Dokončovanie jedál pred hosťom  Prílohy vhodné k pokrmom na objednávku  Spôsoby dekorovania a estetickej úpravy jedál na tanier  Jedlá na objednávku z vnútorností  Význam a uplatnenie convenience pri príprave pokrmov  Príprava a použitie polovýrobkov  Rozdelenie múčnikov  Kysnuté cestá  Liate cesto  Lístkové cesto  Odpaľované cestá  Piškótové cesto  Linecké cesto  Teplé a studené pudingy a nápoje  Všeobecná charakteristika jednotlivých kuchýň sveta  Jedlá francúzskej kuchyne  Jedlá čínskej kuchyne  Gastronómia balkánskych krajín  Ruská gastronómia  Talianska gastronómia  Jedlá arabskej kuchyne  Gastronómia severských štátov  Jedlá stredoeurópskych štátov  Jedlá slovenskej, moravskej a českej kuchyne  Španielska gastronómia  Anglická gastronómia  Požiadavky na úpravu diétnych jedál  Príprava jedál pre základné diéty  Príprava jedál pre individuálne diéty - bezgluténová  Zásady prípravy diferencovanej stravy  Príprava stravy pre alternatívne stravovanie – vegetariánska, makrobiotická  Hygienické a bezpečnostné požiadavky pri príprave jedál v prírode  Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci  Predbežná úprava zeleniny  a ovocia  Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat, rýb hydiny a zveriny  Základné tepelné úpravy  Polievky  Závarky a vložky  Omáčky  Prílohy k hlavným jedlám  Doplnky k hl. jedlám – jednoduché šaláty  Bezmäsité jedlá  Bezmäsité jedlá zo zemiakov - Francúzske zemiaky  Halušky s bryndzou  Bezmäsité jedlá zo zeleniny - Plnená paprika  Bezmäsité jedlá z ryže a cestovín - Rizoto  Šunkové fliačky zapekané  Bezmäsité jedlá z húb – Vyprážané hríby  Múčne jedlá slané – Pizza  Múčne jedlá sladké – Slivkové knedle  Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom  Bezmäsité jedlá z vajec – Sedliacka omeleta  Bezmäsité jedlá zo syrov – Vyprážaný syr so šunkou  Hovädzieho mäso  Tepelná úprava hovädzieho mäsa varením  Tepelná úprava hovädzieho mäsa dusením  Dusené hovädzie mäso  Teľacie mäso  Dusené teľacie mäso  Bravčové mäso  Tepelná úprava bravčového mäsa varením  Dusené bravčové mäso v celku  Dusené bravčové mäso nakrájané na drobno  Pečené bravčové mäso  Vyprážané bravčové mäso  Bravčové vnútornosti  Hydinové mäso  Dusenie hydiny  Pečenie hydiny  Vyprážanie hydiny | Základné ustanovenia právnych noriem  o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  Bezpečnostné označenia  Povinnosti na úseku hygieny  HACCP  Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  Zásady prípravy jedál studenej kuchyne  Charakteristika studenej kuchyne  Rozdelenie výrobkov studenej kuchyne  Suroviny na prípravu majonézy  Technologický postup prípravy majonézy  Druhy majonézových omáčok  Charakteristika zložitých šalátov  Zemiakové šaláty  Šaláty s údeninou  Mäsové šaláty  Ryžové šaláty  Zeleninové šaláty  Vajcové šaláty  Rybie šaláty  Cestovinové šaláty  Ovocné šaláty  Peny z mäsa  Šunková pena, lososová pena  Paštéty – zásady pri príprave  Paštéta z teľacej pečene  Galantína – zásady pri príprave  Rôsol  Domáca huspenina  Pochúťkové maslo – príprava, využitie  Druhy pochúťkových masiel  Plnené vajcia  Obložené vajcia  Slané pečivo  Syrové krémy, peny a nátierky  Chuťovky  Kanapky  Chlebíčky syrové  Chlebíčky s rybacou zložkou  Lodičky, tortičky, paštétky  Studené predjedlá  Druhy obložených mís  Zásady prípravy studených mís  Rajčiaky, papriky, uhorky  Ovocný šalát, ovocný šalát s ovsenými vločkami  Misy z mäsa jatočného dobytka  Misy z kombinovaných studených mias  Misy z hydiny a pernatej zveriny  Misy zo zveriny  Jemná rybacia misa  Misa z br. Medailónikmi  Charakteristika minútok, vybavenie pracoviska  Akostné znaky, druhy a časti mäsa  Technika prípravy, druhy tepelných úprav  Minútky zo sviečkovice, roštenky  Teľacie mäso - vhodné časti, predbežná príprava, tepelná úprava  Bravčové mäso – vhodné časti, predbežná príprava, tepelná úprava  Charakteristika mäsa z hľadiska výživy, delenie hydiny  Zverinové mäso - vhodné časti na prípravu minútok  Charakteristika steakov, zásady pri ich príprave, tech. postupy prípravy steakov podľa výberu  Predbežná úprava čerstvých, mrazených rýb a porciovanie rýb  Spôsoby dokončovania jedál na objednávku pred hosťom  Druhy príloh  Spôsoby dekorovania a estetickej úpravy jedál na tanier  Vhodnosť jednotlivých vnútorností na prípravu minútok, technologické postupy  Pojem convenience  Stupne convenience  Mäsové polotovary  Bezmäsové polotovary  Cestové polotovary  Sterilizované potraviny  Dehydrované polievky  Mrazené potraviny  Charakteristika, rozdelenie a hmotnosť múčnikov  Charakteristika jednoduchých múčnikov, suroviny na výrobu, spracovanie ciest  Základný technologický postup kysnutého cesta  Základné technologické postupy plniek (orechová, tvarohová, lekvárová, ovocná, maková)  Technologický postup  Charakteristika, druhy múčnikov z liateho cesta  Technologický postup, druhy palaciniek  Technologický postup  Charakteristika, výroba lístkového cesta  Technologický postup  Suroviny na prípravu odpaľovaného cesta, zásady pri príprave  Technologický postup  Základný technologický postup prípravy rolády  Technologický postup prípravy plnky do rolády  Charakteristika, výroba múčnikov z lineckého cesta  Základné charakteristiky jednotlivých nápojov  Charakteristika teplých a st. pudingov technologické postupy podľa výberu  Rozdelenie medzinárodnej gastronómie  Charakteristika francúzskej gastronómie  Francúzske menu  Špeciality francúzskej kuchyne  Králičie ragú po sedliacky  Cibuľová polievka  Čínska gastronómia  Známe čínske jedlá  Kura Kung-Pao  Ostro kyslá polievka  Gastronómia balkánskych krajín  Musaka  Ruská gastronómia  Talianska gastronómia  Za čo vďačíme talianskej kuchyni  Šafránové rizoto  Charakteristika arabskej kuchyne  Gastronómia severských štátov  Odlišnosti škandinávskych kuchýň  Gastronómia v strednej Európe  Nemecká, rakúska, poľská, maďarská kuchyňa  Charakteristické znaky slovenskej, moravskej a českej kuchyne  Sviečková na smotane  Halušky  Perkelt  Španielska gastronómia  Polievka gaspacho  Anglická gastronómia  Špeciality anglickej kuchyne:  Roastbeef  Sviečkovica Wellington  Požiadavky na úpravu diétnych jedál  Diétny systém  Diéty č. 0, 1, 2  Diéty č. 3, 4, 5  Diéty č. 6, 7, 8  Diéty č. 9, 10, 11  Diéta bezgluténová  Diferenciácia stravy  Vegetariánska strava  Makrobiotická strava  Osobná hygiena, hygiena na pracovisku, hygienické požiadavky na prípravu pokrmov  Čistenie suchým a mokrým spôsobom, opracovanie zemiakov, zeleniny a ovocia  Charakteristika jednotlivých úkonov pri predbežnej úprave mäsa  Charakteristika jednotlivých tepelných úprav  Význam polievok vo výžive, dávkovanie, rozdelenie – hnedé, biele, špeciálne, diétne  Základná charakteristika, jednotlivé druhy závariek a vložiek  Charakteristika a význam omáčok, rozdelenie  Charakteristika, význam, druhy a dávkovanie príloh k hl. jedlám  Význam vo výžive a rozdelenie šalátov  Charakteristika, význam a rozdelenie bezmäsitých jedál  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Technologický postup  Charakteristika hovädzieho mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave  Zásady pri varení hovädzieho mäsa  Druhy a príprava základov, zásady pri dusení hovädzieho mäsa  Technologický postup podľa vlastného výberu  Charakteristika teľacieho mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave  Technologický postup podľa vlastného výberu  Charakteristika bravčového mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí v kuchynskej úprave  Zásady varenia bravčového mäsa, jednotlivé druhy pokrmov  Zásady dusenia bravčového mäsa.  Technologický postup podľa vlastného výberu  Technologický postup podľa vlastného výberu  Technologický postup podľa vlastného výberu  Technologický postup podľa vlastného výberu  Charakteristika hydinového mäsa z hľadiska výživy, rozdelenie hydiny  Technologický postup podľa vlastného výberu  Technologický postup podľa vlastného výberu  Technologický postup podľa vlastného výberu | •diskutovať o základných ustanoveniach právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci  •rozlišovať bezpečnostné označenia  •poznať a dodržiavať základné hygienické požiadavky pri príprave a podávaní pokrmov  •riadiť sa zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci  •vysvetliť jednotlivé zásady pri príprave jedál studenej kuchyne  •charakterizovať výrobky studenej kuchyne  •vymenovať výrobky studenej kuchyne  •vybrať suroviny na prípravu majonézy  •pripraviť základnú majonézu  •vymenovať druhy majonézových omáčok  •vysvetliť prípravu, viazanie a význam zložitých šalátov  •pripraviť zemiakový šalát podľa receptúry  •pripraviť šalát s údeninou podľa receptúry  •pripraviť mäsový šalát podľa receptúry  •pripraviť ryžový šalát podľa receptúry  •pripraviť zeleninový šalát podľa receptúry  •pripraviť vajcový šalát podľa receptúry  •pripraviť šalát z rýb podľa receptúry  •pripraviť cestovinový šalát podľa receptúry  •pripraviť ovocný šalát podľa receptúry  •charakterizovať peny  •pripraviť peny podľa receptúry  •charakterizovať paštéty, objasniť technologický postup prípravy  •pripraviť paštétu z teľacej pečene podľa receptúry  •charakterizovať galantíny, objasniť technologický postup prípravy  •charakterizovať rôsol, vymenovať suroviny na prípravu rôsolu, objasniť jeho využitie  •pripraviť domácu huspeninu podľa receptúry  •poznať technologický postup prípravy poch. masiel, vysvetliť využitie poch. masiel v kuchyni  •vymenovať druhy pochúťkových masiel  •pripraviť vajcia plnené plnkami podľa receptúr  •pripraviť obložené vajcia podľa receptúr  •pripraviť slané syrové tyčinky podľa receptúry  •pripraviť syrový krém bryndzový a balkánsku penu  •objasniť rozdiel medzi chuťovkami a kanapkami  •pripraviť syrové chlebíčky podľa receptúr  • pripraviť chlebíčky s rybacou zložkou podľa receptúr  •pripraviť drobné pochúťky podľa receptúr  •pripraviť studené predjedlá z rôznych surovín podľa receptúr  •rozoznávať jednotlivé druhy obložených mís  •vymenovať a vysvetliť zásady prípravy studených mís  •navrhnúť plnku a spôsob naplnenia vybranej zeleniny  •pripraviť ovocné šaláty podľa vlastných receptúr  •rozpoznať misu podľa uložených mias  •rozpoznať misu podľa uložených mias  •rozpoznať misu podľa uložených mias  •rozpoznať misu podľa uložených mias  •rozpoznať misu podľa uložených mias  •rozpoznať misu podľa uložených mias  •charakterizovať jedlá na objednávku, poznať vybavenie pracoviska  •poznať akostné znaky jednotlivých častí mäsa  •poznať a správne zvoliť jednotlivé tepelné úpravy pri príprave jedál na objednávku podľa druhu a časti mäsa  •poznať rozdelenie sviečkovice a roštenky, charakterizovať ich, pripraviť minútky zo sviečkovice a roštenky podľa vlastného výberu  •vybrať vhodné časti teľacieho mäsa na prípravu minútok, pripraviť minútky z teľacieho mäsa podľa vlastného výberu  •vybrať vhodné časti br. mäsa na prípravu minútok, zvoliť vhodnú predbežnú prípravu a tepelnú úpravu, pripraviť minútky podľa vlastného výberu  •charakterizovať hydinové mäso, poznať delenie hydiny, pripraviť minútky podľa vlastného výberu  •vybrať vhodné časti zverinového mäsa na prípravu minútok, pripraviť minútky podľa vlastného výberu  •charakterizovať steaky, poznať zásady pri ich príprave, pripraviť steak podľa vlastného výberu  •opísať predbežnú úpravu čerstvých a mrazených rýb, porciovanie rýb, pripraviť minútky podľa vlastného výberu  •opísať jednotlivé spôsoby dokončovania jedál pred hosťom, predviesť flambovanie múčnika  •zvoliť vhodnú prílohu k určeným jedlám na objednávku, pripraviť rôzne druhy príloh  •dekorovať jedlá na tanier  •vybrať vhodné vnútornosti na prípravu minútok, pripraviť pokrmy podľa vlastného výberu  •vysvetliť pojem convenience  •priradiť k vybraným potravinám stupeň convenience  •vymenovať mäsové polotovary, popísať ich prípravu  •vymenovať bezmäsové polotovary, popísať ich prípravu  •vymenovaťcestové polotovary, popísať ich prípravu  •vymenovať sterilizované potraviny, popísať ich využitie pri príprave pokrmov  •popísať prípravu dehydrovaných polievok  •vymenovať mrazené potraviny, popísať ich prípravu  •charakterizovať a rozdeliť múčniky podľa zložitosti prípravy, poznať hmotnosť podávaných múčnikov  •vyčleniť jednoduché múčniky a vymenovať suroviny na ich prípravu  •poznať základný tech. postup kysnutého cesta  •poznať základné tech. postupy plniek  •pripraviť závin z kysnutého cesta  •poznať technologický postup prípravy liateho cesta, vymenovať múčniky z liateho cesta  •pripraviť rôzne druhy palaciniek, pripraviť lievance s lekvárom  •charakterizovať lístkové cesto, poznať suroviny na jeho prípravu  •pripraviť lístkové trubičky so šľahačkou  •pripraviť štrúdlu podľa vlastného výberu  •vymenovať suroviny na prípravu odpaľovaného cesta, poznať zásady pri príprave  •pripraviť venčeky  •charakterizovať piškótové cesto, vymenovať spôsoby výroby piš. cesta, poznať spôsoby krájania múčnikov  •poznať základný technologický postup prípravy rolády, pripraviť plnku do rolády podľa vlastného výberu  •pripraviť múčnikov z lineckého cesta  •charakterizovať jednotlivé nápoje, pripraviť nápoje podľa vlastného výberu  •charakterizovať teplé pudingy  •pripraviť vanilkový puding – základná hmota  •poznať rozdelenie medzinárodnej gastronómie  •charakterizovať francúzsku gastronómiu  •identifikovať znaky francúzskeho menu  •poznať špeciality francúzskej kuchyne  • pripraviť pokrm podľa receptúry  • pripraviť pokrm podľa receptúry  •charakterizovať čínsku gastronómiu  •vymenovať známe čínske jedlá  • pripraviť pokrm podľa receptúry  • pripraviť pokrm podľa receptúry  •charakterizovať gastronómiu balkánskych krajín  • pripraviť pokrm podľa receptúry  •charakterizovať ruskú gastronómiu  •charakterizovať taliansku gastronómiu  •opísať jednotlivé talianske špeciality, vymenovať špecifické suroviny používané v talianskej gastronómii  • pripraviť pokrm podľa receptúry  • charakterizovať arabskú kuchyňu  •charakterizovať gastronómiu severských štátov  •vymenovať špecifiká gastronómie severských štátov  • charakterizovať gastronómiu v strednej Európe  •vybrať a vymenovať charakteristické znaky jednotlivých kuchýň  •vybrať a vymenovať charakteristické znaky jednotlivých kuchýň  • pripraviť pokrm podľa receptúry  • pripraviť pokrm podľa receptúry  • pripraviť pokrm podľa receptúry  • charakterizovať španielsku gastronómiu  • pripraviť pokrm podľa receptúry  • charakterizovať anglickú gastronómiu  • pripraviť pokrm podľa receptúry  • pripraviť pokrm podľa receptúry  •vymenovať požiadavky na úpravu diétnych jedál  •vymenovať jednotlivé druhy diét  •charakterizovať diéty č. 0, 1, 2  •charakterizovať diéty č. 3, 4, 5  •charakterizovať diéty č. 6, 7, 8  •charakterizovať diéty č. 9, 10, 11  •charakterizovať bezgluténovú diétu,  •poznať kritériá diferenciácie stravy  •poznať hlavné znaky vegetariánskej stravy  •poznať hlavné znaky makrobiotickej stravy  •poznať kritériá osobnej hygieny, hygieny na pracovisku a pri príprave pokrmov  •vymenovať spôsoby čistenia suchým a mokrým spôsobom, opracovania zemiakov, zeleniny a ovocia  •vymenovať jednotlivé úkony pri predbežnej úprave mäsa  •vysvetliť jednotlivé tepelné úpravy  •poznať význam polievok z hľadiska výživy, dávkovanie, vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými druhmi polievok  •vysvetliť rozdiel medzi závarkou a vložkou  •poznať charakteristiku a význam omáčok, ich rozdelenie  •poznať charakteristiku, dávkovanie a význam príloh k hl. jedlám, vymenovať jednotlivé druhy príloh  •vysvetliť význam šalátov z hľadiska výživy, poznať ich rozdelenie  •poznať charakteristiku, význam a rozdelenie bezmäsitých jedál  •pripraviť francúzske zemiaky  •pripraviť halušky s bryndzou  •pripraviť plnenú papriku  •pripraviť rizoto  •pripraviť šunkové fliačky zapekané  •pripraviť vyprážané hríby podľa vlastného výberu  •pripraviť pizzu  •pripraviť slivkové knedle  •pripraviť dukátové buchtičky s vanilkovým krémom  •pripraviť sedliacku omeletu  •pripraviť vyprážaný syr so šunkou  •poznať charakteristiku hovädzieho mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí  •vymenovať zásady pri varení hovädzieho mäsa  •vymenovať druhy základov a zásady pri dusení hovädzieho mäsa  •pripraviť dusené hovädzie mäso podľa vlastného výberu  •poznať charakteristiku teľacieho mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí  •pripraviť dusené teľacie mäso podľa vlastného výberu  •poznať charakteristiku bravčového mäsa, delenie a použitie jednotlivých častí  •vymenovať zásady pri varení bravčového mäsa, vymenovať jednotlivé druhy pokrmov  •vymenovať zásady pri dusení bravčového mäsa, pripraviť dusené br. mäso podľa vlastného výberu  •pripraviť dusené bravčové mäso nakrájané na drobno podľa vlastného výberu  •pripraviť pečené bravčové mäso podľa vlastného výberu  •pripraviť vyprážané bravčové mäso podľa vlastného výberu  •pripraviť bravčové vnútornosti podľa vlastného výberu  •poznať charakteristiku hydinového mäsa z hľadiska výživy, delenie hydiny  •pripraviť dusené hydinové mäso podľa vlastného  výberu  •pripraviť pečené hydinové mäso podľa vlastného výberu  •pripraviť vyprážané hydinové mäso podľa vlastného výberu |  |

**20. Učebnicové zdroje**

**1. Technológia 1** - Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2008

**2. Technológia 2** - Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2009

**3. Technológia 3 -** Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2011

**4.** **Technológia 4 -** Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2013

**5. Technológia pre 1. ročník učebného odboru Kuchár** – K. Gara, D. Máziková, J. Gogová

**6. Technológia pre 2. ročník učebného odboru Kuchár** – K. Gara, D. Máziková, Ľ. Verčimáková, J. Motola

**7.Technlógia pre 3. ročník učebného odboru kuchár –** D. Máziková, K. Gara, A. Brandšteterová: Expol Pedagogika, s. r. o. 2014

**8. Technológia pre 2.a 3 ročník SOU** - Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk

**Doplnková literatúra:**

**1.Technológia prípravy pokrmov 2 -** Ľ.Verčimáková: SPN Bratislava 2015