**SPOJENÁ ŠKOLA**

Ž I L I N S K Ý

samosprávny kraj

zriaďovateľ

Scota Viatora 8

034 01 Ružomberok

**Spojená škola**

Organizačná zložka

**Odborné učilište**

**Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok**

**ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM**

**Pomocný kuchár**

# OBSAH

[OBSAH 2](#_Toc38612294)

[1 ÚVODNÉIDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE 3](#_Toc38612295)

[2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA 5](#_Toc38612296)

[3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY 6](#_Toc38612297)

[3.1 Charakteristika školy 6](#_Toc38612298)

[3.2 Plánované aktivity školy 6](#_Toc38612299)

[3.3 Charakteristika pedagogického zboru 7](#_Toc38612300)

[3.4 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy 7](#_Toc38612301)

[3.5 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy 8](#_Toc38612302)

[3.6 Dlhodobé projekty 8](#_Toc38612303)

[3.7 Medzinárodná spolupráca 8](#_Toc38612304)

[3.8 Spolupráca so sociálnymi partnermi 8](#_Toc38612305)

[4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6491 G 01 OBCHODNÁ PREVÁDZKA, pRÁCA PRI PRÍPRAVA JEDÁL 10](#_Toc38612306)

[4.1 Popis školského vzdelávacieho programu 10](#_Toc38612307)

[4.2 Základné údaje o štúdiu 11](#_Toc38612308)

[4.3 Organizácia výučby 11](#_Toc38612309)

[4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka 12](#_Toc38612310)

[4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 12](#_Toc38612311)

[5 PROFIL ABSOLVENTA 14](#_Toc38612312)

[6 UČEBNÉ PLÁNY UČEBNÉHO ODBORU 6491 G 01 OBCHODNÁ PREVÁDZKA, PRÁCA PRI PRÍPRAVE JEDÁL 23](#_Toc38612313)

[7 UČEBNÉ OSNOVY 26](#_Toc38612314)

[7.1 Slovenský jazyk a literatúra 27](#_Toc38612315)

[7.2 Etická výchova 40](#_Toc38612316)

[7.3 Náboženská výchova 55](#_Toc38612317)

[7.5 Matematika 84](#_Toc38612318)

[7.6 Telesná a športová výchova 90](#_Toc38612319)

[7.9 Potraviny 50](#_Toc38612320)

[7.10 Zariadenie závodov 47](#_Toc38612321)

[7.11 Stolovanie 45](#_Toc38612322)

[7.13 Odborný výcvik 54](#_Toc38612323)

[8 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOMODBORE 6491 G 01 OBCHODNÁ PREVÁDZKA, PRÍPRAVA JEDÁL 111](#_Toc38612324)

[8.1 Materiálne podmienky 111](#_Toc38612325)

[8.2 Personálne podmienky 112](#_Toc38612326)

[8.3 Organizačné podmienky 113](#_Toc38612327)

[8.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 114](#_Toc38612328)

[9 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV V UČEBNOM ODBORE 6491 G, OBCHODNÁ PREVÁDZKA,01 PRÁCA PRI PRÍPRAVE JEDÁL 115](#_Toc38612329)

[9.1 Pravidlá hodnotenia žiakov 115](#_Toc38612330)

[9. 2 Klasifikácia v predmetoch všeobecného vzdelávania a odborných vyučovacích predmetov teoretického vzdelávania 118](#_Toc38612335)

[9.3 Klasifikácia správania 121](#_Toc38612337)

[9.4 Celkové hodnotenie 122](#_Toc38612339)

[9.5 Spôsob ukončovania prípravy 124](#_Toc38612342)

[Písomnej +teoretickej časti 127](#_Toc38612346)

# 1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Pomocný kuchár |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** |
| **Stupeň vzdelania** | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |
| **Druh školy** | štátna |
| **Dátum schválenia ŠkVP** | 25. august 2009 |
| **Miesto vydania** | Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok |
| **Platnosť ŠkVP** | 01. september 2009 začínajúc prvým ročníkom |

**Kontakty pre komunikáciu so školou:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titul, meno, priezvisko** | **Pracovná pozícia** | **Telefón** | **Fax** | **e-mail** | **Iné** |
| **Ing. Jaroslav Keyzlar** | Riaditeľ | 044/4313410  0911 805 687 |  | keyzlar@zssos.sk |  |
| **Ing. Stanislav Faga** | Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie | 044/4313413  0908 192 497 |  | faga@zssos.sk |  |
| **Mgr. Klára Vargová** | Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie | 044/4313413  0907 829 608 |  | vargova@zssos.sk |  |
| **Bc. Jozef Jantoš** | Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie | 044/4313414  0908 423 16 |  | jantos@zssos.sk |  |
| **Mgr. Elena Bellová** | Výchovný poradca | 044/4313451  0908 949 195 |  | bellova@zssos.sk |  |
| **www.zssos.sk** |  |  |  |  |  |

**Zriaďovateľ**:

Žilinský samosprávny kraj

Odbor školstva

ul. Komenského 48

01109 Žilina

Tel.: 041/ 5032 209

e-mail: dweichselgartner@zask.sk

V Ružomberku 30. 08. 2008 Ing. Jaroslav Keyzlar

riaditeľ školy

(podpis a pečiatka školy)

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Pomocný kuchár |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491 2 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál |
| **Stupeň vzdelania** | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Platnosť ŠkVP**  **Dátum** | **Revidovanie ŠkVP**  **Dátum** | **Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.** |
| 01. 09. 2008 | 13.01.2009 | Výchovný poradca Mgr. Rudolf Laco do 31.12.2009. Od 01. 01. 2009 menovaná Mgr. Elena Bellová. |
|  | 24. 08. 2009 | Od 01. 09. 2009 zmena názvov predmetu „Náuka o spoločnosti“ na „Občianska náuka“, názov kurzu „Ochrana človeka a prírody“ na „Ochrana života a zdravia“. |
|  | 01. 09.2009 | Od 01. 09.2009 zástupkyňa riaditeľa pre teoretické vyučovanie Mgr. Klára Vargová. |
|  | 01. 09. 2010 | Zmena názvu predmetu Telesná výchova na Telesná a športová výchova. |
|  | 01. 09. 2012 | Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Jozef Jantoš do 31. 08. 2012. Od 01. 09. 2012 zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Mgr. Július Bruncko. |
|  | 01. 02. 2013 | Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie Ing. Stanislav Faga do 31. 01. 2013. Od 01. 02. 2013 zástupkyňa riaditeľa pre teoretické vyučovanie Mgr. Klára Vargová |
|  | 01.09.2013 | Zmena poznámok pre telesnú a športovú prípravu. |
|  | 01.01.2014 | Riaditeľ školy Ing. Jaroslav Keyzlar do 31.12.2013. Od 01.01.2014 riaditeľ školy Mgr. Július Bruncko |
|  | 01.01.2014 | Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Mgr. Július Bruncko do 31. 12. 2013. Od 01. 01. 2014 zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Ing. Katarína Švidroňová |
|  | 01. 09. 2017 | Zmena čísla odboru 6491 2 01 práca pri príprave jedál na 6491G 01 |
|  | 01. 07, 2018 | Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Ing. Katarína Švidroňová do 30. 06. 2018. Od 01. 07. 2018 zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie Mgr. Gabriela Maceková |
|  | 01. 07, 2018 | Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie Mgr. Klára Vargová do 30. 06. 2018. Od 01. 07. 2018 zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie Ing. Katarína Švidroňová |
|  |  |  |

# CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby a program je určený pre žiakov s mentálnym postihnutím alebo pre žiakov s mentálnym postihnutím v kombinácii s iným zdravotným postihnutím. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

**Cieľom výchovy a vzdelávania v odbornom učilišti je umožniť žiakovi:**

**a)** získať primerané kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom jazyku, materinskom jazyku a matematickej gramotnosti, získať tiež primerané sociálne, občianske a kultúrne kompetencie,

**b)** rozvíjať manuálne zručnosti, adekvátne tvorivé schopnosti a aktuálne poznatky potrebné na výkon povolania na trhu práce,

**c)** posilňovať úctu k človeku, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,

**d)** získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,

**e)** pripraviť sa na zodpovedný plnohodnotný život v spoločnosti v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami a náboženskej tolerancie,

**f)** naučiť sa kultivovať svoju osobnosť, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosti,

**g)** naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, chrániť svoje zdravie a životné prostredie a rešpektovať všeľudské etické hodnoty,

**h)** získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Pomocný kuchár |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6491 2 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** |
| **Stupeň vzdelania** | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

# VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Odborné učilište sa nachádza v centre Ružomberka**.** Ružomberok centrum dolného Liptova, leží na sútoku Váhu a Revúcej v západnej časti Liptovskej kotliny na rozhraní významných slovenských pohorí - Veľkej Fatry, [Chočských vrchov](http://ubytovanie.ruzomberok.eu/priroda/#Chocske-vrchy) a [Nízkych Tatier](http://ubytovanie.ruzomberok.eu/priroda/#narodny-park-nizke-tatry). Prvá písomná zmienka o osídlení je z roku 1233, mestské výsady Ružomberku udelil z poverenia Magistra rytiera Donča, zvolenského župana, ostrihomský arcibiskup Tomáš v roku 1318.  
V roku 1340 kráľ Karol Róbert výsady mestu potvrdil a rozšíril. Súčasťou výsad bolo aj vymedzenie hraníc mestského chotára, v ktorom sa vytvorili sady, tzv. ulice mesta [Biely Potok](http://www.ruzomberok.eu/Mestske-casti/Biely-Potok/), [Černová](http://www.ruzomberok.eu/Mestske-casti/Cernova/), [Vlkolínec](http://ubytovanie.ruzomberok.eu/vlkolinec-unesco/) a [Villa Ludrová](http://www.ruzomberok.eu/Okolie/Ludrova/).  
Sľubný rozvoj kráľovského mesta zastavil v roku 1390 kráľ Žigmund, ktorý dal Ružomberok do majetku Likavskému panstvu. Tu sa začínajú stáročiami sa tiahnuce spory medzi mestom Ružomberok a Likavským panstvom.  
I napriek tomu sa mesto hlavne vďaka významnej križovatke, na ktorej leží, vyvíjalo v prirodzené obchodno – trhovo - remeselnícke centrum. Naša škola svojimi vzdelávacími programami pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti služieb, má preto v tomto meste svoje opodstatnenie a preto aj žiaci OU tu majú možnosť nájsť uplatnenie.

## Charakteristika školy

Na škole, ktorá je 5 podlažná, býva každoročne iný počet tried, z toho sú 3 triedy žiakov v OU. Pre praktickú prípravu máme zriadenú v tomto odbore 2 odborné učebne /kuchyňa a jedáleň/. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, aulu, telocvičňu a športový areál. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety. V aule je nainštalovaná audiovizuálna technika s dataprojektorom a ďalším vybavením pre realizáciu pracovných stretnutí žiakov, učiteľov a širokej verejnosti. Škola má pomerne dobre vybavenú knižnicu, ktorá slúži ako informačné centrum. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. V suteréne školy sú žiacke šatne, sklad, a  dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy.

Na škole vyvíja činnosť Rada školy. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Ku kvalite výchovnovzdelávacieho procesu sa vyjadruje aj Rada rodičov. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi.

## Plánované aktivity školy

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

* **Záujmové aktivity**:
  + Stolnotenisový krúžok.
  + Anglický jazyk.
  + Nemecký jazyk.
  + Plávanie.
  + Turistický krúžok.
  + Posilňovňa.
  + Volejbalový krúžok.
  + Informatika + internet.
  + Turistika.
* **Súťaže**:
  + Celoslovenská súťaž v prednese poézie a prózy.
  + Celoslovenská súťaž zručnosti pri príprave jedál.
* **Športové akcie**
  + Celoslovenské súťaže OU.
* **Exkurzie**
  + Gastronomické zariadenia.
  + Návšteva ubytovacích zariadení – hotely, penzióny, chaty a pod.
* **Spoločenské a kultúrne podujatia**
  + Návšteva divadelných predstavení.
  + Návšteva filmových predstavení.
  + Návšteva Liptovského múzea.
* **Gastronomické akcie**
  + Pomoc pri zabezpečovaní slávnostných akcií v našich jedálňach.
  + Slávnostná tabuľa pri rôznych príležitostiach.

**Mediálna propagácia**

* + Výstava Slnko v duši.
  + Schránka dôvery.
  + Aktualizácia www stránky školy.
* **Besedy a pracovné stretnutia**
  + Ako na trh práce (Úrad práce).
  + Vydieranie a šikana ( zástupca polície).
  + Moje skúseností s drogou.
  + Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkoholu.
  + Kto je gambler?

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom. Vítame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

## Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odbornej výchovy tvorí tohto času 11 učiteľov. Škola má okolo 8 externých učiteľov predovšetkým v oblasti odborného a jazykového vzdelávania.

Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov školy aj  aktivisti mesta Ružomberok (príslušníci policajného zboru, zástupcovia zamestnávateľov, a pod.).

## Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

* Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
* Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií, hlavne schopností efektívne pracovať s IKT.
* Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu.
* Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
* Zdokonaľovanie osobnostných vlastnosti pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
* Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
* Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ 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.
* Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
* Sprostredkúvanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.

## Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútorný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov metodickej komisie (MK).

Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovného poradcu, činnosť ekonomického a personálneho úseku, upratovačiek a údržbárov. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijeme tieto metódy:

* Pozorovanie (hospitácie).
* Rozhovor.
* Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadané naraz vo všetkých paralelných triedach, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod).
* Hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.
* Hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov manažmentom školy.
* Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)
* Hodnotenie učiteľov žiakmi.

## Dlhodobé projekty

Projekčná činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaraďovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Naša škola využíva možnosti rozvojových projektov MŠ SR.

Výstupy z týchto projektov prispejú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania počítačovej gramotnosti žiakov a učiteľov.

Škola bola zapojená aj do projektov financovaných z ESF „Národný projekt ďalšieho vzdelávania učiteľov odborných predmetov v oblasti ukončovania štúdia na stredných školách“, ktorého cieľom bola príprava učiteľov na tvorbu tém a kritérií hodnotenia sumatívneho hodnotenia žiakov.

## Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s OU podobného zamerania v Žamberku v Českej republike. Spolupráca je ukončená.

## 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.

Spolupráca s rodičmi

Rodičia majú zástupcov v Rade školy a Rade rodičov. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole prostredníctvom www stránky školy. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti.

Zamestnávatelia

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: s policajným zborom v Ružomberku pri organizovaní besied, prednášok a zriaďovateľom pri napĺňaní vízie školy, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení a pod.

# CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6491 G 01 OBCHODNÁ PREVÁDZKA, pRÁCA PRI PRÍPRAVA JEDÁL

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Spojená škola  Organizačná zložka:  Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Pomocný kuchár |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6491 2 01 obchodná prevádzka, práca pri príprava jedál** |
| **Stupeň vzdelania** | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

## Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe **Pomocný kuchár 6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole a  na pracoviskách zamestnávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek pomocných prác.

Do učebného odboru je môže byť prijatý žiak s mentálnym postihnutím alebo žiak s mentálnym postihnutím v kombinácií s iným zdravotným postihnutím, ktorý ukončil vzdelávanie v poslednom ročníku základnej špeciálnej školy, základnej školy alebo ukončil povinnú školskú dochádzku.

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.

Cieľom všeobecného vzdelávania je rozšíriť základné všeobecné vedomosti žiakov, ich osobnostné a sociálne kvality a pripraviť ich tak, aby boli schopní začleniť sa do spoločnosti. Vzdelávací program zahŕňa základné teoretické poznatky a ich aplikáciu v praktických činnostiach. Obsahová náplň vzdelávacieho programu je zameraná na prípravu budúcej pracovnej sily, schopnej vykonávať samostatne alebo pod dozorom jednoduché a pomocné pracovné činnosti. Táto oblasť vzdelávania je zameraná na uplatnenie tvorivosti, rozvíjanie schopnosti žiakov správne vyjadrovanie v materinskom jazyku a ovládanie základov učiva z matematiky. Vzdelávací program sprístupňuje žiakom základné princípy etickej/náboženskej výchovy, základné vedomosti o zdravom spôsobe života a vývoji ľudskej spoločnosti.

Tieto všeobecné vzdelávacie ciele sú vo vzdelávacom programe rozpracované ako kompetencie absolventa, obsahy vzdelávacích oblastí a im zodpovedajúce čiastkové kompetencie.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na ulici Scota Viatora 8 v Ružomberku. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku na pracoviskách odborného vyučovania v budove školy, v 2. a 3. ročníku na pracoviskách odborného vyučovania v budove školy a v organizáciách v Ružomberku a blízkom okolí.

**Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie** sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne (umiestnime na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

**Vzdelávacie oblasti odbornej zložky** vzdelávania vymedzujú učivo spoločné pre všetky odbory tejto skupiny vzdelávania bez ohľadu na ich profiláciu a zameranie. Predstavujú povinný základ odborného vzdelávania danej skupiny. Sú zvolené tak, aby tvorili ucelený súbor, ktorý vytvára predpoklady pre kvalitnú prípravu absolventov.

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

Vo vzdelávacej oblasti praktická príprava, ktorá je najdôležitejšou časťou prípravy na povolanie, si žiaci osvojujú zručnosti a pracovné návyky potrebné pre výkon pracovných činností.

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, školského psychológa a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

## Základné údaje o štúdiu

**Kód a názov učebného odboru:6491 2 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 3 roky |
| **Forma štúdia:** | denná |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | môže byť prijatý žiak s mentálnym postihnutím alebo žiak s mentálnym postihnutím v kombinácií s iným zdravotným postihnutím, ktorý ukončil vzdelávanie v poslednom ročníku špeciálnej základnej školy, základnej školy alebo ukončil povinnú školskú dochádzku |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | záverečná skúška alebo odborné zhodnotenie |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | Vysvedčenie a Osvedčenie o absolvovaní časti vzdelávacieho programu  Osvedčenie o zaškolení  Osvedčenie o zaučení  Vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | odborná príprava pre výkon jednoduchých a pomocnýchprác pri príprave jedál v stravovacích zariadeniach |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):** | rekvalifikačné kurzy a poradenstvo pre dospelých |

## Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Pomocný kuchár v učebnom odbore 6491 G 01obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na ulici Scota Viatora 8 v Ružomberku. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú komunikáciu a správne vyjadrovanie v materinskom jazyku a ovládanie základov učiva z matematiky, princípy ETV / NBV, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku a o zdravom spôsobe života a vývoji ľudskej spoločnosti. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole na pracoviskách praktického vyučovania a na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku na pracoviskách praktického vyučovania v škole, v 2. a 3. ročníku na pracoviskách praktického vyučovania v škole a na pracoviskách zamestnávateľov.

Záverečná skúška 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.

## Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebného odboru 6491G01 obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál možno prijať chlapcov a dievčatá s primeraným zdravotným stavom, ktorý posúdil a na prihláške potvrdil lekár. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti uchádzačov sa vyžaduje posúdenie ich zdravotnej spôsobilosti príslušným lekárom. Mentálne postihnutie preukážu závery psychologického vyšetrenia z Centra špeciálno-pedagogického poradenstva. Prijatý uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Okuliare nie sú prekážkou, ich zaroseniu sa dá zabrániť.

Najčastejšie choroby a ohrozenia zdravia v dôsledku výkonu povolania: možné choroby chrbtice z namáhania, kŕčové žily, úrazy pri nedodržiavaní BOZP.

## Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

* dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
* používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným 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 majster odbornej výchovy v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

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

* + - 1. **Pracovné oblečenie**

*Dievčatá*

* + - * + Biele tričko.
        + Biela blúza.
        + Biele nohavice.
        + Biela zásterka.
        + Zdravotné topánky (nie vsuvky).
        + Pokrývka hlavy.

*Chlapci*

* + - * + Biele tričko.
        + Biela blúza.
        + Biele nohavice.
        + Biela zásterka.
        + Zdravotné topánky (nie vsuvky).
        + Pokrývka hlavy.
      1. **Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami**

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných).

# PROFIL ABSOLVENTA

**5.1 Celková charakteristika absolventa**

Učebný odbor pripravuje pracovníkov s kvalifikáciou robotníckeho povolania v odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál. Tento odbor sa zameriava na prípravu a ošetrenie základných druhov surovín určených na výrobu jedál, výrobu a expedíciu jedál teplej a studenej kuchyne, jednoduchých múčnikov, teplých a studených nápojov, príloh a doplnkov, umývanie riadu, upratovanie kuchyne a pomocných prevádzok.

Absolventa charakterizuje kladný vzťah k práci a povolaniu, pracovná disciplína a svedomitosť pri plnení úloh. Absolvent našej školy je pripravený na vstup do života, adekvátne sa zapojiť nielen do pracovného, ale i spoločenského diania. To predpokladá vypestovanie a upevnenie patričných pracovných, mravných návykov a morálnych vlastností.

Absolvent trojročného učebného odboru po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni nižšieho stredného odborného vzdelania. Vykonaním záverečnej skúšky získa na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolaní a na druhej strane má možnosť získať kvalifikáciu v rekvalifikačných kurzoch. Získaný výučný list, vysvedčenie o záverečnej skúške a dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu jeho dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

**5.2 Kľúčové kompetencie**

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

**Absolvent má:**

-vyjadriť svoje názory, zdôvodniť svoje konania a rozhodnutia,

-vymenovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,

-vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,

-vyjadriť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,

-popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby.

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

**Absolvent má:**

-vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,

-riešiť ľahšie matematické príklady a rôzne situácie využívajúce matematiku,

-identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať jednoduché informácie,

**c)Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

**Absolvent má:**

-prejaviť empatiu a sebareflexiu,

-vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívne sklony,

-pozitívne motivovať seba a druhých,

-ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),

-stanoviť priority cieľov,

-prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,

-diskutovať a pozorne počúvať druhých,

-spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,

-určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,

-predkladať vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,

-prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom

**5.3 Všeobecné kompetencie**

**Absolvent má:**

- riešiť jednoduché situácie, používať vhodné výrazové prostriedky, vhodne reagovať na vopred nenacvičenú jednoduchú situáciu,

- vhodným jednoduchým spôsobom vyjadrovať svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne jednoduchú požadovanú informáciu všeobecného charakteru, hovoriť krátko a súvislo na danú tému,

- používať jednoduché postupy a jazykové prostriedky v hovorovom štýle, ovládať základy jednoduchého a nenáročného administratívneho a odborného štýlu,

- chápať význam jazykovej kultúry, rozdiely medzi spisovným jazykom a ostatnými útvarmi národného jazyka,

- oboznámiť sa s nevyhnutnosťou zapojiť sa do spoločenskej praxe a mať prospech zo získavania vedomostí a zručností po celý život,

- primerane ovládať základné schopnosti potrebné na sebapoznávanie a sebaovládanie,

- mať základné schopnosti potrebné pre styk s ľuďmi, ovládať a uplatňovať základy spoločenského správania,

- hodnotiť celospoločenské javy ako je chudoba, gamblerstvo, drogy, terorizmus, globalizácia sveta, novodobé choroby

- osvojiť si potrebu zodpovedného, mravného rozhodovania a riadiť sa všeobecne uznávanými mravnými a právnymi zásadami a normami,

- vedieť, ako a kam sa obrátiť pri vymáhaní si svojich práv, rozvíjať úroveň svojho právneho vedomia,

- rozvíjať morálne a vôľové vlastnosti, akými sú kritickosť, húževnatosť, samostatnosť a primerané sebavedomie,

- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a podieľať sa na ich ochrane,

- rozumieť základným matematickým pojmom, poznať základné vzťahy medzi nimi a obsah najjednoduchších matematických operácií,

- vyhľadávať, triediť a používať jednoduché matematické informácie potrebné pre bežnú profesijnú situáciu,

- poznať a používať základné jednoduché postupy pri riešení úloh budúcej praxe,

- mať základné poznatky o číslach,

- vytvoriť si jednoduchú predstavu o ľudskom organizme ako celku z hľadiska stavby a funkcie,

- poznať zásady správnej životosprávy, v zmysle aktívneho zdravia a zdravého životného štýlu,

- splniť požiadavky všeobecnej pohybovej výkonnosti a ovládať cvičenia zodpovedajúce jeho psychomotorickým predpokladom,

- uvedomovať si význam telesného a pohybového zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia, ľudských vzťahov,

- prejavovať zmysel pre fair-play, kolektívnu spoluprácu a vzájomnú pomoc, najmä postihnutým jednotlivcom, či menej pohybovo nadaným, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze.

**5.4 Odborné kompetencie**

**a) Požadované vedomosti**

**Absolvent má:**

- poznať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,

- vedomosti o príprave pracoviska a vytvorení podmienok pre prácu,

- vedomosti o potrebe dodržania a záväznosti technologického postupu,

- poznať normy a normalizáciu v svojom odbore,

- vyhodnotiť kvalitu práce, vykonať záverečnú kontrolu práce a jej správnosti,

- poznať základné pravidlá správania k životnému prostrediu a zásady jeho ochrany pred

možnými negatívnymi vplyvmi,

- poznať druhy a použitie inventáru, strojov a zariadení používaných vo svojom odbore,

- poznať základné spôsoby ochrany materiálov vo svojom odbore,

- poznať zásady čistoty a hygieny na pracovisku,

- pomenovať a uviesť spôsoby aktívnej sociálnej komunikácie,

- pochopiť úlohu čítania a literatúry v spoločnosti, kultúre a vzdelávaní.

**b) Požadované zručnosti**

**Absolvent vie:**

- citlivo a taktne komunikovať s ľuďmi,

- jednoduché spôsoby spracovania materiálov vo svojom odbore,

- pracovať so štandardným ručným náradím používanom vo svojom odbore,

- pracovať s mechanickým náradím používanom vo svojom odbore,

- aplikovať zásady čistoty a hygieny na pracovisku,

- poznať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci,

- uplatňovať etické princípy profesie v správaní a konaní,

- aplikovať získané teoretické poznatky a využívať ich pri riešení pracovných problémov,

- využívať informačné médiá pri vyhľadávaní pracovných príležitostí,

- zosúladiť vlastné priority s požiadavkami pre výkon povolania a možnosťami rozširovania

kvalifikácie absolvovaním rekvalifikačných kurzov.

1. **Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

**Absolvent sa vyznačuje:**

-snaživosťou samostatne pracovať v skupine pracovníkov,

-zodpovednosťou, dôstojnosťou a iniciatívou vykonávať pracovné úkony,

-adaptabilnosťou na nové prostriedky, podmienky a pracovné činnosti.

**5.5 Profil absolventa**

**Názov a adresa školy:** Odborné učilište, Scota Viatora 8, Ružomberok

**Názov školského vzdelávacieho programu:** Pomocný kuchár

**Kód a názov ŠVP:** 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby

**Kód a názov učebného odboru:** 6491 G 01 obchodná prevádzka - práca pri príprave jedál

**Stupeň dosiahnutého vzdelania**: nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C

**Dĺžka štúdia:** 3 roky

**Forma štúdia**: denná

Absolvent s výučným listom má prehĺbené základné vedomosti a zručnosti v oblasti prípravy jedál. Vie vykonávať odborné práce súvisiace s používaním pracovných prostriedkov a ovládaním strojovej mechanizácie (nárezový stroj, stroje na mletie, škrabku na zemiaky a zeleninu, umývačku riadu, elektrické spotrebiče a pod.). Vie samostatne obsluhovať elektrické a plynové spotrebiče, naporciovať mäso, naklepať, obaliť v trojobale. Dokáže samostatne pripraviť prílohy a doplnky k hlavným jedlám, uvariť zemiaky, cestoviny, udusiť ryžu, pripraviť jednoduché šaláty studenej a teplej kuchyne. Zvládne jednoduché technologické prípravy jedál. Vie samostatne pripraviť jednoduché druhy múčnikov a bezmäsitých jedál. Absolvent pozná svoje miesto a pracovné zaradenie pri organizovanom spôsobe práce v kuchyni. Všetky pracovné operácie vykonáva samostatne vzhľadom na mentálne schopnosti. Ovláda základné predpisy o ošetrovaní a skladovaní potravín. Pri práci dodržiava zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady požiarnej ochrany a zásady systému HACCP. Dbá na zásady osobnej hygieny a stolovania.

**Skrátené ku dodatku k vysvedčeniu o záverečnej skúške**

**PROFIL ABSOLVENTA OU**

Po ukončení trojročnej prípravy a po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky absolvent (ka) odboru 6491 G obchodná prevádzka so zameraním 01 práca pri príprave jedál sa dokáže orientovať v prevádzke kuchyne. Dokáže všetky pomocné práce v kuchyni vykonávať samostatne. Vie samostatne obsluhovať kuchynský robot, umývačku riadu, vie naporciovať mäso, naklepať, obaliť v trojobale. Dokáže samostatne pripraviť prílohy a doplnky k hlavným jedlám. Vie uvariť zemiaky, uvariť cestoviny, uvariť ryžu, pripraviť jednoduché šaláty studenej a teplej kuchyne. Ovláda základné predpisy o ošetrovaní a skladovaní potravín. Vie samostatne pripravovať jednoduché druhy múčnikov. V rámci plnenia pracovných úloh dokáže svoju pracovnú činnosť vykonávať tak, aby nenarúšal životné prostredie. Absolvent (ka) pozná svoje miesto a pracovné zaradenie pri organizovanom spôsobe práce v kuchyni. Pri práci dodržiava zásady BOZP, PO, hygieny práce. Dbá na zásady osobnej hygieny.

***Profil absolventa „zaškolený“ (30% osvojených manuálnych zručností ...)***

Zaškolený žiak ovláda najjednoduchšie pomocné práce v kuchyni. Vie umývať riad, upratovať a umyť podlahu, čistiť zeleninu, zemiaky a ostatné práce vykonáva len pod dohľadom skúseného zamestnanca. Pozná základné druhy čistiacich prostriedkov a vie ich aj používať pri upratovaní stravovacej prevádzky. Pri práci dodržiava BOZP, PO, osobnú a pracovnú hygienu. Vie ovládať škrabku zemiakov a zeleniny a umývačku riadu.

***Profil absolventa „zaučený“ (60% osvojených manuálnych zručností ...)***

Zaučený žiak ovláda pomocné práce v kuchyni. Vie umyť riad, upratať a umyť podlahu, nakrájať chlieb, pripraviť a nakrájať zeleninu na ďalšiu prípravu. Samostatne obsluhuje elektrické a plynové spotrebiče, elektrickú škrabku na zemiaky a zeleninu, kuchynský robot, umývačku riadu. Náročné pracovné operácie vykonáva pod dohľadom zodpovedného zamestnanca. Pri práci dodržiava BOZP, PO, zásady hygieny práce v potravinárstve.

***5.6 Výkonové kritéria na dosiahnutie vzdelania***

Vymedzujú úroveň vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré má žiak podľa očakávania preukázať po ukončení vzdelávania.

***Kritériá výkonov a ich hodnotenie:***

**0 bodov:**

Žiak

- nie je schopný splniť pracovnú úlohu,

- má veľké nedostatky v praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch,

- neprejavuje o prácu záujem,

- pracovný postup nezvládne ani s pomocou majstra OV,

- jeho práce sú nedokončené, nepresné a neúplné,

- prekážky v práci neprekonáva ani s pomocou majstra OV,

- má závažné nedostatky pri obsluhe strojov,

- neovláda predpisy BOZP a PO, neriadi sa nimi.

**1 bod:**

Žiak

- je schopný plniť pracovné úlohy,

- pracovný vzťah k práci je kladný,

- v praktických činnostiach potrebuje častejšiu pomoc majstra OV,

- prekážky v práci prekonáva s pomocou majstra OV,

- svoje teoretické poznatky vie využiť v praktickej činnosti,

- pracovný postup zvláda s menšími nepresnosťami,

- jeho práce sú dokončené, aj keď tempo zhotovenia výrobku a výkonu práce je pomalšie,

- dodržiava predpisy BOZP a PO, riadi sa nimi.

**2 body:**

Žiak

- má osvojené pracovné postupy, ktoré zodpovedajú predpísanému spôsobu činnosti, dopúšťa sa len menších chýb,

- praktické činnosti vykonáva pohotovo, samostatne uplatňuje získané zručnosti a návyky,

- jeho stupeň automatizácie vykonávaných operácií je primeraný,

- hospodárne využíva pracovný čas a materiál,

- žiak prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam,

- dodržiava predpisy BOZP a PO, riadi sa nimi.

**KRITÉRIÁ VÝKONOV A  ICH HODNOTENIE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BOZP, PO a hygiena práce:** | | | |
| žiak pozná základné ustanovenia o BOZP, PO | 0 | 1 | 2 |
| používa pracovné pomôcky a náradie pri príprave pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| ovláda hygienu práce, HCCP | 0 | 1 | 2 |
| **Ovláda základné technologické úpravy, spracovanie potravín:** | | | |
| varenie | 0 | 1 | 2 |
| dusenie | 0 | 1 | 2 |
| zaprávanie | 0 | 1 | 2 |
| pečenie | 0 | 1 | 2 |
| vyprážanie | 0 | 1 | 2 |
| zapekanie | 0 | 1 | 2 |
| iné technologické úpravy (trenie, mletie, šľahanie, filtrovanie) | 0 | 1 | 2 |
| **Predbežná úprava potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu:** | | | |
| zemiaky, zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| strukoviny | 0 | 1 | 2 |
| ovocie | 0 | 1 | 2 |
| mäso, hydina | 0 | 1 | 2 |
| zverina, ryby | 0 | 1 | 2 |
| využitie pracovných pomôcok pri predbežnej úprave potravín | 0 | 1 | 2 |
| použitie požívatín pri príprave pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| použitie korenín pri príprave pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| použitie pochutín pri príprave pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| dochucovanie pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| **Polievky príprava:** | | | |
| rozdelenie a podávanie | 0 | 1 | 2 |
| biele polievky | 0 | 1 | 2 |
| hnedé polievky | 0 | 1 | 2 |
| **Omáčky príprava:** | | | |
| podávanie | 0 | 1 | 2 |
| teplé omáčky k mäsu | 0 | 1 | 2 |
| základná biela omáčka | 0 | 1 | 2 |
| **Prílohy – príprava a podávanie:** | | | |
| podávanie príloh | 0 | 1 | 2 |
| prílohy zo zemiakov | 0 | 1 | 2 |
| prílohy zo zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| prílohy z obilnín | 0 | 1 | 2 |
| prílohy zo strukovín | 0 | 1 | 2 |
| prílohy z cestovín | 0 | 1 | 2 |
| jednoduché šaláty k hlavným jedlám | 0 | 1 | 2 |
| doplnky k hlavným jedlám | 0 | 1 | 2 |
| **Bezmäsité pokrmy – príprava:** | | | |
| bezmäsité jedlá zo zeleniny | 0 | 1 | 2 |
| bezmäsité jedlá zo zemiakov | 0 | 1 | 2 |
| bezmäsité jedlá z cestovín | 0 | 1 | 2 |
| bezmäsité jedlá z ryže | 0 | 1 | 2 |
| **Jednoduché múčniky – príprava:** | | | |
| múčniky z liateho cesta | 0 | 1 | 2 |
| kaše a pudingy | 0 | 1 | 2 |
| múčniky zo zemiakového cesta | 0 | 1 | 2 |
| múčniky z kysnutého cesta | 0 | 1 | 2 |
| **Ovládanie zásad osobnej a prevádzkovej hygieny:** | | | |
| používanie pracovných pomôcok a náradia pri príprave pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| **Jatočné mäsá (delenie, porciovanie):** | | | |
| poznať druhy jatočného výsekového mäsa | 0 | 1 | 2 |
| využitie mäsa v kuchyni | 0 | 1 | 2 |
| hovädzie mäso | 0 | 1 | 2 |
| bravčové mäso | 0 | 1 | 2 |
| teľacie mäso | 0 | 1 | 2 |
| baranie mäso | 0 | 1 | 2 |
| kozľacie a jahňacie mäso | 0 | 1 | 2 |
| hydina | 0 | 1 | 2 |
| zverina | 0 | 1 | 2 |
| ostatné druhy mäsa (vnútornosti, kosti, črevá, krv) | 0 | 1 | 2 |
| **Hovädzie mäso, príprava:** | | | |
| varením | 0 | 1 | 2 |
| dusením | 0 | 1 | 2 |
| pečením | 0 | 1 | 2 |
| úprava vnútorností | 0 | 1 | 2 |
| **Bravčové mäso, príprava:** | | | |
| varením | 0 | 1 | 2 |
| dusením | 0 | 1 | 2 |
| pečením | 0 | 1 | 2 |
| vyprážaním | 0 | 1 | 2 |
| úprava vnútorností | 0 | 1 | 2 |
| **Teľacie mäso, príprava:** | | | |
| varením | 0 | 1 | 2 |
| dusením | 0 | 1 | 2 |
| pečením | 0 | 1 | 2 |
| vyprážaním | 0 | 1 | 2 |
| úprava vnútorností | 0 | 1 | 2 |
| **Baranie a kozľacie mäso, príprava:** | | | |
| dusením a pečením | 0 | 1 | 2 |
| **Hydina, príprava:** | | | |
| varením | 0 | 1 | 2 |
| dusením | 0 | 1 | 2 |
| pečením | 0 | 1 | 2 |
| úprava vnútorností | 0 | 1 | 2 |
| **Zverina, príprava:** | | | |
| pečením | 0 | 1 | 2 |
| dusením | 0 | 1 | 2 |
| **Ryby, príprava:** | | | |
| varením | 0 | 1 | 2 |
| dusením | 0 | 1 | 2 |
| pečením | 0 | 1 | 2 |
| vyprážaním | 0 | 1 | 2 |
| príprava výrobkov z rýb | 0 | 1 | 2 |
| správny výber druhov mäsa na prípravu minútkových pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| príprava minútkového pokrmu z hovädzieho mäsa | 0 | 1 | 2 |
| manipulácia so strojmi | 0 | 1 | 2 |
| používanie pracovných pomôcok a náradia pri príprave pokrmov | 0 | 1 | 2 |
| **Príprava výrobkov studenej kuchyne:** | | | |
| príprava obložených chlebíkov | 0 | 1 | 2 |
| príprava chuťoviek, kanapiek | 0 | 1 | 2 |
| príprava obložených mís | 0 | 1 | 2 |
| príprava plnených a zdobených vajec | 0 | 1 | 2 |
| príprava plnenej zeleniny a ovocia | 0 | 1 | 2 |
| príprava aspiku | 0 | 1 | 2 |
| príprava rôsolu | 0 | 1 | 2 |
| príprava majonézy | 0 | 1 | 2 |
| príprava marinády | 0 | 1 | 2 |
| príprava vajíčkového šalátu | 0 | 1 | 2 |
| príprava jednoduchej peny | 0 | 1 | 2 |
| príprava pochúťkového masla | 0 | 1 | 2 |
| príprava studeného predjedla | 0 | 1 | 2 |
| príprava teplého predjedla | 0 | 1 | 2 |
| príprava zložitého múčnika z kysnutého cesta | 0 | 1 | 2 |
| príprava múčnika z lístkového cesta | 0 | 1 | 2 |
| príprava múčnika z lineckého cesta | 0 | 1 | 2 |
| príprava múčnika z odpaľovaného cesta | 0 | 1 | 2 |
| príprava jablkovej žemľovky | 0 | 1 | 2 |
| príprava nákypu | 0 | 1 | 2 |
| príprava dukátových buchtičiek s vanilkovým krémom | 0 | 1 | 2 |
| príprava korpusu | 0 | 1 | 2 |
| príprava základného žĺtkového krému | 0 | 1 | 2 |
| príprava ovocnej drene | 0 | 1 | 2 |
| príprava rôznych druhov káv | 0 | 1 | 2 |
| príprava čaju a kakaa | 0 | 1 | 2 |
| príprava studených nápojov | 0 | 1 | 2 |
| príprava jedál niektorých cudzích kuchýň | 0 | 1 | 2 |
| príprava diétnych jedál | 0 | 1 | 2 |
| **Body celkom: 224** | | | |

**Celkové hodnotenie MP č.33/2011**

Ak si žiak v poslednom ročníku odborného učilišťa osvojil viac ako **60 %** manuálnych zručností v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže konať záverečnú skúšku, preukázať primerané praktické zručnosti a odborné vedomosti a **získať výučný list**,

ak si žiak osvojil **60 %** manuálnych zručností v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže získať **osvedčenie o zaučení,** záverečnú skúšku nekoná,

ak si žiak osvojil **30 %** manuálnych zručností v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže získať **osvedčenie o zaškolení**, záverečnú skúšku nekoná.

**0 - 30 %= 0 - 68 bodov zaškolený**

**31 - 60 % = 69 - 135 bodov zaučený   
61 - 100 % = 136 - 224 bodov výučný list**

Získaný výučný list, vysvedčenie o záverečnej skúške a dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

# UČEBNÉ PLÁNY UČEBNÉHO ODBORU 6491 G 01 OBCHODNÁ PREVÁDZKA, PRÁCA PRI PRÍPRAVE JEDÁL

**6.1 Rámcový učebný plán pre 3 - ročné učebné odbory odborných učilíšť:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cie**ľ**ové zložky vzdelávania** | **Po**č**et týždenných** | **Celkový** |
|  | **vyu**č**ovacích hodín vo** | **po**č**et hodín** |
|  | **vzdelávacom programe2** | **za štúdium** |
| **Všeobecné vzdelávanie** | **12** | **384** |
| **Odborné vzdelávanie** | **66** | **2112** |
| **Disponibilné hodiny** | **15** | **480** |
| **CELKOM** | **93** | **2976** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí** | **Minimálny po**č**et** | **Celkový** |
|  | **týždenných vyu**č**ovacích** | **po**č**et hodín** |
|  | **hodín vo vzdelávacom** | **za štúdium** |
|  | **programe** |  |
| **VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE** | **12** | **384** |
| **Jazyk a komunikácia** • *slovenský jazyk a literatúra* | 3 | 96 |
| Č**lovek, hodnoty a spolo**č**nos**ť• *etická výchova/náboženská výchova* • *občianska náuka* | 3 | 96 |
| **Matematika a práca s informáciami** • *matematika* | 3 | 96 |
| **Zdravie a pohyb** • *telesná a športová výchova* | 3 | 96 |
| **ODBORNÉ VZDELÁVANIE** | **66** | **2112** |
| Teoretické vzdelávanie | 6 | 192 |
| Praktická príprava | 60 | 1920 |
| **Disponibilné hodiny** | **15** | **480** |
| **SPOLU** | **93** | **2976** |
| **Ú**č**elové kurzy/u**č**ivo** |  |  |
| Ochrana života a zdravia |  |  |
| Telovýchovný- výcvikový kurz |  |  |
| Záverečná skúška |  |  |

Minimálny počet týždenných hodín je 31 (rozpätie 31 – 34 hodín).

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

a) Rámcový učebný plán pre trojročné učebné odbory odborných učilíšť pre žiakov s mentálnym postihnutím vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.

b) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 31 hodín a maximálne 34 hodín, za celé štúdium minimálne 93 hodín, maximálne 102 hodín. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy atď. a v poslednom ročníku aj na absolvovanie záverečnej skúšky.

c) Trieda sa môže deliťna skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.

d) Súčasťou vzdelávacej oblasti **Človek, hodnoty a spoločnosť** sú predmety etická/náboženská výchova a občianska náuka. Predmety etická výchova a náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách s počtom žiakov v súlade s vyhláškou Ministerstva školstva Slovenskej republiky (ďalej MŠ SR) č. 322/2008 Z.z. o špeciálnych školách. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“. Predmet občianska náuka je klasifikovaný.

e)Súčasťou vzdelávacej oblasti **Matematika a práca s informáciami** je predmet matematika, ktorý sa vyučuje podľa jeho účelu v danom odbore štúdia.

f) 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 ho do viachodinových celkov.

g) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou odborného výcviku. Na 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 učiteľa sa riadi platnou legislatívou.

h) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia v odbornom učilišti. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil mentálne postihnutých žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na vzdelávanie. 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 sa môžu využiť na všeobecné vzdelávanie alebo na odborné vzdelávanie.

ch) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov odborných učilíšť v SR je učivo Ochrana života a zdravia. Obsah učiva sa realizuje dvoma účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v1.a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Účelové cvičenia sa vykonávajú po triedach, výnimočne po ročníkoch. Telovýchovno – výcvikový kurz na ochranu života a zdravia sa organizuje v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku. Je súčasťou plánu práce školy.

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

**6.2 Učebný plán pre 3-ročné učebné odbory odborných učilíšť:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola** (názov, adresa) | | | Spojená škola  Organizačná zložka:  Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok | | |
| **Názov ŠkVP** | | | **POMOCNÝ KUCHÁR** | | |
| **Kód a názov ŠVP** | | | **64 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY** | | |
| **Kód a názov učebného odboru** | | | **6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** | | |
| **Stupeň vzdelania** | | | **nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C** | | |
| **Dĺžka štúdia** | | | **3 roky** | | |
| **Forma štúdia** | | | **denná** | | |
| **Druh školy** | | | **štátna** | | |
| **Vyučovací jazyk** | | | **slovenský jazyk** | | |
| **Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí** | **Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku** | | | | |
| **1.** | **2.** | | **3.** | **Spolu** |
| **Všeobecné vzdelávanie** | **5** | **5** | | **5** | **15** |
| **Jazyk a komunikácia**   * slovenský jazyk a literatúra a) | 1 | 1 | | 1 | 3 |
| **Človek, hodnoty a spoločnosť**   * etická výchova/náboženská výchova * občianska náuka | 1  1 | 1  1 | | 1  1 | 6 |
| **Matematika a práca s informáciami**   * matematika | 1 | 1 | | 1 | 3 |
| **Zdravie a pohyb**   * telesná a športová výchova | 1 | 1 | | 1 | 3 |
| **Odborné vzdelávanie** | **27** | **27** | | **27** | **81** |
| **Teoretické vzdelávanie** | **6** | **6** | | **6** | **18** |
| Technológia | 3 | 3 | | 4 | 10 |
| Potraviny | 2 | 1 | | – | 3 |
| Zariadenie závodov | 1 | 1 | | – | 2 |
| Stolovanie | – | 1 | | – | 1 |
| Výživa | – | – | | 1 | 1 |
| Ekonomika a organizácia | – | – | | 1 | 1 |
| **Praktická príprava** | **21** | **21** | | **21** | **63** |
| Odborný výcvik | 21 | 21 | | 21 | 63 |
| **Dispomibilné hodiny** |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
| **Spolu** | **32** | **32** | | **32** | **96** |
| **Účelové kurzy** |  |  | |  |  |
| Ochrana života a zdravia (h) |  |  | |  |  |
| Telovýchovno – výcvikový kurz (i) |  |  | |  |  |
| Záverečná skúška |  |  | |  |  |

# UČEBNÉ OSNOVY

Všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov

|  |  |
| --- | --- |
| Názov a adresa školy | Spojená škola  Organizačná zložka:  Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Pomocný kuchár |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| Kód a názov učebného odboru | **6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** |
| Stupeň vzdelania | Nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |

## Slovenský jazyk a literatúra

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **slovenský jazyk a literatúra** |
| **Časový rozsah výučby** | 1/1/1/1 hodiny týždenne, spolu 96 vyučovacích hodín |
| **Ročník** | prvý, druhý, tretí |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu**

Rozvíjanie poznatkov a rečových komunikatívnych schopností žiakov nadväzuje na špeciálnu základnú školu. Didaktický systém učiva pre OU berie do úvahy, že žiaci učivo zo slovenského jazyka v špeciálnej základnej škole zvládli na rozličnej úrovni. Preto sa v OU venuje pozornosť upevňovaniu vedomostí a poznatkov, ktoré sú dôležité pre budúci život žiakov. Základom učiva v OU je slohová výchova, gramatická a pravopisná zložka má iba doplňujúcu funkciu.

V popredí je komunikatívna funkcia jazyka, z čoho vyplýva požiadavka priblížiť vyučovací proces konkrétnym životným situáciám a orientovať ho na najbežnejšie a najfrekventovanejšie spoločenské jazykové komunikatívne činnosti.

Podstatnú časť slohovej výchovy tvorí ústny výcvik. V spojení teórie s praxou sa žiaci cvičia v kratších a dlhších ústnych prejavoch v konkrétnych životných situáciách. Didaktický systém slohových žánrov je založený na praktickom používaní rozličných komunikatívnych útvarov v najčastejších životných situáciách. Učiteľ sa musí usilovať, aby sa žiaci v primeranej miere naučili prakticky využívať gramatickú teóriu, aby sa vedeli jednoducho, jasne a výstižne ústne aj písomne vyjadrovať a venovali náležitú pozornosť hovorovej stránke reči.

Obsah cvičení čerpá zo zážitkov, skúseností i záujmovej činnosti žiakov a poskytuje priestor na vyjadrenie vlastného názoru. Štylizácia opisu pracovného postupu súvisí s odbornými predmetmi a s výrobnou praxou žiakov. S ohľadom na spoločenské požiadavky a potreby zahŕňa obsah výchovy aj otázky ochrany životného prostredia i otázky k výchove k manželstvu a rodičovstvu.

V literárnej výchove, ako zložke predmetu, nerozhodujú pri voľbe ukážok literárno-historické a literárno-teoretické hľadiská, ale rozhodujúce sú momenty prispievajúce k výchovnému pôsobeniu a k rozvoju osobnosti žiakov.

Literárna výchova v OU je osnovaná tematicky. Jej hlavnou úlohou je vychovávať zo žiakov vnímavých čitateľov, ktorí budú literatúru hlboko prežívať a budú mať k nej pozitívny vzťah.

Umeleckým charakterom, zobrazovaním života ľudí a ich vzťahu k prírode je literatúra pôsobivým nástrojom výchovy. Účinne sa ňou utvára a formuje charakter človeka, správne vzťahy medzi ľuďmi, upevňuje sa vlastenectvo, humanizmus a estetické názory.

Umeleckú, náučnú i dobrodružnú literatúru poznávajú žiaci čítaním (čítankovým, mimo čítankovým, individuálnym), počúvaním, návštevou divadelných predstavení a sledovaním televíznych, rozhlasových dramatických a literárnych programov.

Literárna výchova je úzko spojená so slohovou výchovou. Obsah literárnych ukážok sa využíva ako zdroj rečovej aktivity žiakov, na ústne a písomné slohové cvičenia – reprodukciu, rozprávanie, opis a charakteristiku.

V literárnej výchove treba dbať na rozvoj praktických a estetických zručností, ktoré súvisia s literatúrou. Dôležitou súčasťou vyučovania sú rozhovory o estetických zážitkoch žiakova. Hovoreným prejavom venujeme pozornosť na hodinách literatúry, ale aj pri všetkých vhodných príležitostiach (besiedky, slávnosti a pod). Rozvíja sa tým myslenie a postoje žiakov, rozširuje a obohacuje sa ich slovná zásoba i komunikačné schopnosti. Učiteľ sleduje a následne usmerňuje individuálne čítanie žiakov a ich kultúrne aktivity.

**Ciele vyučovacieho predmetu**

Vyučovanie slovenského jazyka a literatúry v odborných učilištiach významnou mierou prispieva k všestrannej príprave žiakov pre život v spoločnosti. Žiaci sa zdokonaľujú v rečovej komunikácii spojenej s ich spoločenským a pracovným prostredím. Prakticky poznávajú funkciu reči ako nástroja myslenia informácie a vzájomného dorozumievania.

Literatúra nadväzuje na vedomosti žiakov, ktoré získali v rámci vyučovania na špeciálnej základnej škole. Rozširuje ich a prehlbuje špecifickými formami práce v súlade s osobitosťami a potrebami ich psychického a sociálneho vývinu, a to so zreteľom na utváranie správneho vzťahu k ľuďom v spoločnosti.

Cieľom vyučovania slovenského jazyka a literatúry v OU je:

1. naučiť žiakov vhodne, výstižne a správne sa vyjadrovať v konkrétnych spoločenských i pracovných komunikačných situáciách, a to ústne aj písomne
2. ústne aj písomne tvoriť základné slohové útvary informačné, rozprávacie, opisné a výkladovo-úvahové
3. skvalitniť rečovú kultúru žiakov a pravopisnú správnosť ich písomných prejavov, vypestovať zručnosť a návyk v používaní výkladových a synonymických slovníkov, jazykových príručiek a rozličných encyklopédií
4. skvalitniť výrazné čítanie a čítanie s porozumením a upevniť kladný vzťah žiakov k literatúre
5. estetickým a výchovným pôsobením literatúry formovať charakter žiakov
6. rozširovať vedomosti a poznatky žiakov o živote, o ľuďoch, prírode a spoločnosti.

Vyučovanie slovenského jazyka a literatúry sa podieľa na rozvoji osobnosti tým, že:

1. rozvíja logické a tvorivé myslenie žiakov pri tvorení samostatných rečových prejavov, ktorými sa v podstate riešia problémové životné situácie, poznávaním súvislosti medzi vývojom spoločnosti a jazykom, medzi rečovou komunikáciou a výrobným procesom
2. prehlbuje identifikáciu k svojmu národu poznávaním histórie svojho národa a bohatstva materinského jazyka
3. pôsobením umeleckej literatúry rozvíja myslenie a estetické cítenie žiakov, ako aj dodržiavanie estetiky (úpravy a kultivovanosti) vlastného prejavu
4. prehlbuje ostatné zložky výchovy obsahom textov, s ktorými žiaci receptívne, reprodukčne aj produkčne pracujú.

**Stratégia vyučovania – učebné odbory – ročník prvý**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Verbálne vyjadrovanie | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Inscenačná metóda | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Tvorivá dramatika – rolová hra  Modelové situácie |
| Písomné vyjadrovanie | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Problémové a tvorivé metódy | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s tlačou |
| Jazykové a štylistické prostriedky | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Inscenačná metóda  Sokratovská metóda riadených otázok | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a slovníkmi  Tvorivá dramatika – rolová hra  Modelové situácie |
| Práca s textom (získavanie informácií a čítanie s porozumením) | Problémové a tvorivé metódy  Inscenačná metóda  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Modelové situácie  Práca s knihou  TV |

**Učebné zdroje – učebné odbory - pre 1. ročník**

Na podporou a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje** |
| Výcvik v hovorenom prejave | Holovič M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 1. ročník osobitných odborných učilíšť. SPN. Bratislava 1985 | Tabuľa  Magnetická tabuľa | Pravidlá slovenského pravopisu  Slovníky | Internet  Knižnica |
| Z klenotnice slovenského ľudu | Holovič M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 1. ročník osobitných odborných učilíšť. SPN. Bratislava 1985 | Tabuľa  Magnetická tabuľa | Pravidlá slovenského pravopisu  Slovníky | Internet  Knižnica |
| Praktické písomnosti | Holovič M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 1. ročník osobitných odborných učilíšť. SPN. Bratislava 1985 | Tabuľa  Magnetická tabuľa | Pravidlá slovenského pravopisu  Slovníky | Internet  Knižnica |
| Za krásne vzťahy medzi ľuďmi | Holovič M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 1. ročník osobitných odborných učilíšť. SPN. Bratislava 1985 | Tabuľa  Magnetická tabuľa | Pravidlá slovenského pravopisu  Slovníky | Internet  Knižnica |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA**  **Ročník: prvý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Verbálne vyjadrovanie** | **8** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Základné komunikačné situácie | 2 | Etická výchova | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností | Vyjadril vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizoval poznatky a vychádzal zo skúsenosti a záujmových činností | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| Komunikácia a dialóg | 1 | Etická výchova | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností | Vyjadril vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizoval poznatky a vychádzal zo skúsenosti a záujmových činností | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| Rozprávanie a úvaha | 1 | Etická výchova | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností | Vyjadril vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizoval poznatky a vychádzal zo skúsenosti a záujmových činností | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| Opis | 2 | Etická výchova, odborný výcvik | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností | Vyjadril vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizoval poznatky a vychádzal zo skúsenosti a záujmových činností | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| Mediálna komunikácia | 2 | Etická výchova | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností | Vyjadril vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizoval poznatky a vychádzal zo skúsenosti a záujmových činností | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| **Písomný vyjadrovanie** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úradná a pracovná komunikácia | 2 | Etická výchova | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností, kolektívne zlepšiť písomné riešenia úloh | Vyjadril vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizoval poznatky a vychádzal zo skúsenosti a záujmových činností, zlepšil písomné riešenia úloh | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| Osobná komunikácia | 2 | Etická výchova | Samostatne zoštylizovať precvičované slohové útvary, zlepšiť písomné riešenia úloh | Samostatne zoštylizoval precvičované slohové útvary, zlepšil písomné riešenia úloh | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| Opis | 3 | Etická výchova, odborný výcvik | Samostatne zoštylizovať precvičované slohové útvary, zlepšiť písomné riešenia úloh | Samostatne zoštylizoval precvičované slohové útvary, zlepšil písomné riešenia úloh | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| **Jazykové a štylistické prostriedky** | 7 |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Reč – prostriedok dorozumievania  Písomný prejav  Rozprávanie príhody, zážitku  Reklama  List | 1  2  1  1  2 | Etická výchova | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností | Vyjadril vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizoval poznatky a vychádzal zo skúsenosti a záujmových činností, zlepšil písomné riešenia úloh | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |
| **Práca s textom (získanie informácií a čítanie s porozumením)** | 10 |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Ľudová pieseň  Báj  Balada  Povesť  Rozprávka  Divadelná hra  Poviedka  Novela | 1  1  1  1  2  2  1  1 | Etická výchova | Využiť estetický účinok ukážok na formovanie rozumovej, citovej a vôľovej stránky žiakov, priblížiť ideovú a umeleckú krásu literárneho diela, odhaliť zmysel literárnych diel, pozorovať rozdiely medzi vecným a umeleckým textom, ľudovým, prozaickou a poetickou formou, medzi epikou, lyrikou a drámou, rozlišovať nárečové a slangové vyjadrovanie, uplatňovať používanie spisovného jazyka | Využil estetický účinok ukážok na formovanie rozumovej, citovej a vôľovej stránky žiakov, priblížil ideovú a umeleckú krásu literárneho diela, odhalil zmysel literárnych diel, pozoroval rozdiely medzi vecným a umeleckým textom, ľudovým, prozaickou a poetickou formou, medzi epikou, lyrikou a drámou, rozlišoval nárečové a slangové vyjadrovanie, uplatňoval používanie spisovného jazyka | Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Práca vo dvojici |

**Stratégia vyučovania – učebné odbory – ročník druhý**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Výcvik v hovorenom prejave | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Inscenačná metóda | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Tvorivá dramatika – rolová hra  Modelové situácie |
| Človek poznáva prírodu a ďaleké krajiny | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Problémové a tvorivé metódy | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s tlačou |
| Praktické písomnosti | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Inscenačná metóda  Sokratovská metóda riadených otázok | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a slovníkmi  Modelové situácie |
| Literatúra ako zdroj zábavy a poučenia | Problémové a tvorivé metódy  Inscenačná metóda | Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Modelové situácie |

**Učebné zdroje – učebné odbory – ročník druhý**

Na podporou a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje** |
| Výcvik v hovorenom prejave | Brestenská, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 2. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |
| Človek poznáva prírodu a ďaleké krajiny | Brestenská, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 2. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |
| Praktické písomnosti | Brestenská, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 2. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |
| Literatúra ako zdroj zábavy a poučenia | Brestenská, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 2. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA**  **Ročník : druhý** | | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| Mesiac | Hodiny | **Názov tematického celku**  **Témy** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodno-tenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
|  | **22** | **SLOVENSKÝ JAZYK** | | | **spolu 22 vyučovacích hodín** | | |
|  | **11** | **LITERATÚRA** | | | **spolu 11 vyučovacích hodín** | | |
|  | **10** | **Výcvik v hovorenom prejave** |  |  |  |  |  |
|  | 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | Požiadanie o informáciu, poskytnutie informácie  Ospravedlnenie, vykanie  Podmieňovací spôsob – opakovanie  Uvítanie návštevy, rozlúčenie sa  Predstavenie sa, predstavenie inej osoby  Blahoželanie (rôzny obsah)  Vyslovenie sústrasti  Rozprávanie podľa osnovy  Spájanie viet do súvetia  Ústna správa; spojky a predložky | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách  Využ. poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností  Vyjadrovať sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách | Vyjadruje vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizuje poznatky a vychádza zo skúsenosti a záujmových činností  Vyjadruje sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách | Písomné skúšanie  Ústne frontálne skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede |
|  | **8** | **Človek poznáva prírodu a ďaleké krajiny** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
|  | 11.  12.  13.  14.  15.  16.  17.  18. | Jules Verne – V krajine kožušín  Ľudo Ondrejov – Horami Sumatry  Ernest Hemingway – Starec a more; novela  František Běhounek – Stroskotanci polárneho mora; román  Thor Heyerdahl – Kon-Tiki  Rudo Moric – Pri zakliatej rieke; cestopis  Ľudo Zúbek – Zlato a slovo; historický román  Vojtech Zamarovský – výber z tvorby | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách  Využ. poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Využiť estetický účinok ukážok na formovanie rozumovej, citovej a vôľovej stránky žiakov, priblížiť ideovú a umeleckú krásu literárneho diela, odhaliť zmysel literatúry | Využíva estetický účinok ukážok na formovanie rozumovej, citovej a vôľovej stránky, spozná ideovú a umeleckú krásu literárneho diela, odhaľuje zmysel literárnych diel, odhaľuje zmysel literatúry | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
|  | **12** | **Praktické písomnosti** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
|  | 19.  20.  21.  22.  23.  24.  25.  26.  27.  28.  29.  30. | Telegramy (pokyny, obsah)  Písanie vlastných podstatných mien  Poštová poukážka; pravopis čísloviek  List – súkromný; pravopis zámen  Súkromný list – slohový výcvik  Písomná práca – súkromný list  Oprava písomnej práce  Vypĺňanie tlačív – prihláška, dotazník  Žiadanka a výdajka; spojky a predložky  Skratky a značky; pravopis  Opis pracovného postupu; pravopis a výslovnosť dvojhlások  Opakovanie | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách  Využ. poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Samostatne zoštylizovať a pravopisne správne zvládnuť praktické písomnosti každodenného života | Samostatne zoštylizuje a pravopisne správne zvláda praktické písomnosti každodenného života | Písomné skúšanie  Ústne frontálne skúšanie | Skupinová práca  Ústne odpovede  Didaktický test |
|  | **3** | **Literatúra ako zdroj zábavy a poučenia** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
|  | 31.  32.  33. | Encyklopédia zdravia pre deti a mládež  L. Švihran - Výpravy do budúcnosti  Ukážky z diel podľa vlastného výberu | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách  Využ. poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Využiť estetický účinok ukážok na formovanie rozumovej, citovej a vôľovej stránky žiakov, priblížiť ideovú a umeleckú krásu literárneho diela, odhaliť zmysel literatúry | Využíva estetický účinok ukážok na formovanie rozumovej, citovej a vôľovej stránky, spozná ideovú a umeleckú krásu literárneho diela, odhaľuje zmysel literárnych diel, odhaľuje zmysel literatúry | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Skupinová práca |

**Stratégia vyučovania – učebné odbory – ročník tretí**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Výcvik v hovorenom prejave | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Inscenačná metóda | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Tvorivá dramatika – rolová hra  Modelové situácie |
| Poznávanie minulosti národa a života ľudu | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Problémové a tvorivé metódy | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Práca s tlačou |
| Praktické písomnosti | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Inscenačná metóda  Sokratovská metóda riadených otázok | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a slovníkmi  Modelové situácie |
| Smiech- korenie života | Problémové a tvorivé metódy  Inscenačná metóda | Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Modelové situácie |
| Na návšteve v divadle | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Inscenačná metóda  Sokratovská metóda riadených otázok | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a slovníkmi  Modelové situácie |

**Učebné zdroje – učebné odbory – ročník tretí**

Na podporou a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje** |
| Výcvik v hovorenom prejave | Holovič, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 3. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |
| Poznávanie minulosti národa a života ľudu | Holovič, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 3. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |
| Praktické písomnosti | Holovič, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 3. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |
| Smiech- korenie života | Holovič, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 3. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |
| Na návšteve v divadle | Holovič, M. a kol.: Slovenský jazyk a literatúra pre 3. ročník OOU | Tabuľa  Magnetická tabuľa |  | Internet  Knižnica |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk**  **ROČNÍK: tretí** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Výcvik v hovorenom prejave** | **9** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úvod do predmetu- opakovanie poznatkov  Rozprávanie príbehu  Krátka úvaha na aktuálnu tému  Čítanie novín, časopisov- analýza útvarov  Spojky, predložky- ich použitie  Opisný slohový postup- opakovanie  Opis a charakteristika osoby  Slohový výcvik  Základné štylistické a pravopisné javy | 1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách.  Využitie poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností.  Vyjadrovať sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Vyjadruje vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizuje poznatky a vychádza zo skúsenosti a záujmových činností.  Vyjadruje sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Ústne skúšanie  Frontálne skúšanie  Písomné skúšanie | Didaktický test  Skupinová práca  Ústne odpovede |
| **Poznávanie minulosti národa a života ľudu** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| S. Chalupka, J. Kráľ  M. Kukučín, J.G. Tajovský a ďalší predstavitelia  Čítanie a analýza ukážok | 1  1  1 | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách.  Využitie poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností.  Vyjadrovať sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Vyjadruje vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizuje poznatky a vychádza zo skúsenosti a záujmových činností.  Vyjadruje sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Frontálne skúšanie  Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Skupinová práca  Ústne odpovede |
| **Praktické písomnosti** | **12** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Vypĺňanie tlačív, pravopis použitých slov  Inzerát, osnova, správa  Interpunkcia- cvičenia  Pracovný príkaz, hlásenie  Hláska „l“- cvičenia  Žiadosť- kompozícia  Slohový výcvik  Životopis- pravopis použitých slov  Slohový výcvik  Príprava na písomnú prácu- zhrnutie poznatkov  Životopis- písomná práca  Oprava | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách.  Využitie poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností.  Vyjadrovať sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Vyjadruje vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizuje poznatky a vychádza zo skúsenosti a záujmových činností.  Vyjadruje sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Frontálne skúšanie  Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Skupinová práca  Ústne odpovede |
| **Smiech- korenie života** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| J. Jesenský- Slnečný kúpeľ  J. Jesenský- Pani Rafiková  Ľ. Zelienka- ukážka  Z. Zguriška- Fialová parochňa  Ďalší autori | 1  1  1  1  1 | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách.  Využitie poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností.  Vyjadrovať sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Vyjadruje vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizuje poznatky a vychádza zo skúsenosti a záujmových činností.  Vyjadruje sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Frontálne skúšanie  Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Skupinová práca  Ústne odpovede |
| **Na návšteve v divadle** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| J. G. Tajovský- Ženský zákon  J. Palárik- Zmierenie alebo dobrodružstvo pri obžinkoch  I. Stodola- výber z tvorby  M. Lasica, J. Satinský  Záverečné zhrnutie učiva | 1  1  1  1  1 | Vyhľadávanie informácií v elektronických médiách.  Využitie poznatkov z ostatných predmetov – dejepis, občianska náuka, etika, prírodovedné predmety. | Vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizovať poznatky, vychádzať zo skúseností a záujmových činností.  Vyjadrovať sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Vyjadruje vlastné myšlienky, názory a stanoviská, aktivizuje poznatky a vychádza zo skúsenosti a záujmových činností.  Vyjadruje sa kultivovane, spisovne, gramaticky správne v štandardných komunikačných situáciách. | Frontálne skúšanie  Písomné skúšanie  Ústne skúšanie | Didaktický test  Skupinová práca  Ústne odpovede |

**Hodnotenie predmetu**

Hodnotenie podľa Metodického pokynu č. 33/2011–R na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť podľa úrovne dosiahnutých výsledkov klasifikáciou. Prospech žiaka sa klasifikuje týmito stupňami: 1 – výborný 2 – chválitebný 3 – dobrý 4 – dostatočný 5 – nedostatočný

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení.

## 

## Etická výchova

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Etická výchova** |
| **Časový rozsah výučby** | 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín |
| **Ročník** | prvý |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu**

Predmet etická výchova je súčasťou všestrannej prípravy žiakov pre spoločenský život. Poslaním etickej výchovy je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej úcta k človeku a k prírode, spolupráca, prosociálnosť a národné hodnoty interiorizáciu 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 sa zameriava na výchovu k prosociálnosti, ktorá sa odráža v morálnych postojoch a v regulácii správania žiakov. Súčasťou etickej výchovy je aj rozvoj sociálnych zručností, ako je komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných a pod.

**Stratégia vyučovania**

**Ciele**

Cieľom etickej výchovy je formovanie mravne zrelého človeka, ktorý sa riadi určitými spoločensky uznanými morálnymi pravidlami – morálkou. Vyučovacie ciele sú zamerané na: • vytváranie hodnotového a orientačného systému poznatkov žiakov, ľudí,

• prehlbovanie úrovne vlastnej identity a identity druhých

• rozvíjanie a zdokonaľovanie základných etických postojov a spôsobilostí, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba a druhých, komunikačné zručnosti a pod.,

• rozvíjanie schopnosti empatie a zvládanie agresivity,

• negatívny vplyv nežiaducich návykov a závislostí,

• zdravý životný štýl,

• prehlbovanie chápania zmyslu rodinného života,

• rešpektovanie a uplatňovanie mravných princípov a pravidiel spoločenského spolunažívania a znášanie zodpovednosti za vlastné názory, správanie a konanie,

• pozitívny, ochranársky vzťah k životnému prostrediu a všetkému živému okolo nás.

**Obsah**

Obsah etickej výchovy je zameraný na vytváranie hodnotového a orientačného systému poznatkov žiakov. V popredí je cieľavedomé ovplyvňovanie poznania a konania žiakov v duchu morálky a humanizmu. Učí ich schopnosti prejavovať svojimi postojmi a skutkami pozitívny vzťah k ľuďom, práci, prírode a spoločenským normám a hodnotám. Pozornosť je venovaná aj rozvoju citovej a vôľovej sféry žiakovej osobnosti. Orientuje žiakov v otázkach ich budúcnosti v rodine, pracovnej skupine a spoločnosti.

**I. ročník**

**1. Sebapoznávanie**

Poznanie seba, sebahodnotenie, sebakritika. Sebaovládanie a sebavýchova. Egoizmus a altruizmus. Svedomie.

**2. Komunikácia**

Verbálna a neverbálna komunikácia. Spôsobilosť viesť dialóg, počúvanie iných. Konflikty a ich riešenie. Prosociálnosť.

**3. Vyjadrovanie citov**

Empatia – vyjadrovanie citov a pochopenie iných. Vplyv citov na správanie. Úcta k iným. Pomoc a spolupráca. Darovanie a delenie sa. Priateľstvo.

**4. Prosociálne hodnoty a vzory**

Televízia, literatúra, internet – ich vplyv na mládež. Efektívne využívanie voľného času.

**5. Životný štýl**

Povedomie vlastnej hodnoty. Skromnosť vo vystupovaní, dobroprajnosť, cieľavedomosť, veselosť, sebaovládanie. Kultivované vyjadrovanie citov.

**6. Závislosti ohrozujúce náš život**

Fajčenie, alkohol, omamné látky, konzumný a nezodpovedný sex, gamblerstvo, nadmerné sledovanie televízie, skupiny orientované na rasovú neznášanlivosť a pod.

**7. Etika v ekológii**

Ochrana a tvorba životného prostredia.

**II.ročník**

**1.Etika života – zmysel života**

Život, telesné a duševné zdravie ako etická hodnota, duševná hygiena, autoregulácia, prosociálnosť a spolupráca - etické hodnoty

**2. Etické aspekty vzťahu k vlastnej rodine**

Hlbšie poznanie vlastnej rodiny, práva a povinnosti členov rodiny, pochopenie rodičov a súrodencov, dobré vzťahy v rodine.

**3.Etické aspekty rodinného života**

Vzťah medzi chlapcami a dievčatami, Priateľstvo, zamilovanosť, láska, rozvíjanie sexuálnej identity- sebaovládanie, utváranie predstáv o budúcom partnerovi, vhodnosť výberu partneta, zázrak života – počatie, prenatálny vývoj, predčasný sexuálny – dôsledky, pohlavné choroby – AIDS, plánované rodičovstvo, manželstvo, typy rodín, antikoncepcia, interrupcia,

**4. Hodnotová orientácia dnešnej mládeže**

Životný štýl, konzumný spôsob života, etika práce, medziľudské vzťahy v práci, vlastníctvo a peniaze ako prostriedok, ekonomické cnosti- šetrnosť, umenie hospodáriť, ekonomické minimum, poctivosť podnikavosť, ochrana spotrebiteľa.

**5.Etika civilizácie**

Pozitívny vzťah k ľuďom, globálne ekonomické problémy – enviromentálne minimum, výchova k rasovej znášanlivosti, boj proti antiseminizmu, xenpfóbii, budúcnosť nášho mesta, celospoločenské etické problémy.

**Poznámky k vyučovaciemu procesu**

Etická výchova vychováva k mravnej zrelosti pomocou techník, ktoré napomáhajú prežitie a pochopenie hodnôt najmä vnímaním situácií, prírody, seba a druhých (senzibilizácia), uľahčujú porozumenie a interiorizáciu súvisiacich hodnôt a noriem (hodnotová reflexia), umožňujú nácvik odpovedajúceho správania (nácvik v podmienkach triedy), vedú k uplatneniu skúseností, osvojených v škole, v každodennom živote (zovšeobecnenie a prenos). Tieto body predstavujú postupnosť metodických krokov etickej výchovy.

Dôležitá je vhodná motivácia a činnosti žiakov, aby žiaci pracovali radi. Učiteľ má uprednostňovať samostatnú a skupinovú prácu žiakov (s didaktickými prostriedkami, časopismi, novinami, nahrávkami, IKT), riešenie problémových úloh, rozhovor, písomné riešenie úloh, spoločné návrhy riešenia, a ďalšie aktivizačné, hlavne inscenačné metódy postupy.

Vo vyučovaní etickej výchovy sa využívajú všetky formy a metódy vyučovania, zvlášť špeciálno-pedagogické, z nich najmä špecifické. Vhodnými špeciálno-pedagogickými metódami a formami práce má učiteľ aktivizovať poznatky a skúsenosti žiakov, podnecovať rozličné možnosti riešenia úloh naznačením algoritmu postupu, využívať súťaženie, pochvalu a odmenu. Etická výchova však neznamená len osobitné metódy, ale aj určitý osobitý prístup k žiakom. Dáva im možnosť vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská. Úlohou učiteľa je vytvoriť v skupine atmosféru otvorenosti, srdečnosti a dobroprajnosti. Účastníci sa potom budú cítiť bezpeční a budú mať dôveru v seba, aj k ostatným. Cieľom etickej výchovy je nielen informovať žiaka o etických zásadách, ale pomáhať mu, aby si vytvoril na ne vlastný názor, osvojil si primerané postoje a správanie – stal sa prosociálnym.

Nevyhnutnými podmienkami účinnosti etickej výchovy sú:

- bezpodmienečné prijatie každého žiaka, vytváranie priateľských vzťahov v skupine,

kvalifikované používanie aktívnych zážitkových metód, pozitívne očakávania (atribúcia),

induktívna disciplína,

- zdôrazňovanie prosociálnych hodnôt, ako sú spolupráca a pomoc,

- kontakty učiteľa so žiakmi aj mimo hodín etickej výchovy.

V etape nácviku žiaduceho správania v triede možno uplatniť najmä hranie rolí, v ktorých postavy realizujú želané formy správania.

V etape prepojenia so životom zadávame úlohy skúmajúce, ako sa žiakom darí uskutočňovať nacvičované spôsobilosti mimo triedy.

Etická výchova súvisí aj s vyučovaním ďalších učebných predmetov, ktoré dávajú veľa príležitostí na rozhovor o etických problémoch, na prezentáciu pozitívnych vzorov správania a pod., sústreďujú sa na etický aspekt učiva. Etická výchova využíva úryvky z literárnych diel, ale so zameraním na senzibilizáciu pre etické problémy a vyzdvihnutím pozitívnych vzorov správania. Tak ako občianska náuka, aj etická výchova rozvíja mladého človeka v rámci cieľavedomej prípravy na rodinný, občiansky, profesijný a kultúrny život. Účinná etická výchova vyžaduje systematické a dlhodobé pôsobenie. Pritom postoje a správanie žiaka ovplyvňujú aj ostatné učebné predmety.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| ***1. Etické aspekty rodinného života*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| ***2.Sociálno – výchovná podstata rodičovstva*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| ***3. Rodinná výchova*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| ***4. Ekonomické hodnoty a etika*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| ***5. Etické hodnoty – dobré meno*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| ***6. Sociálna situácia – empatia , asertivita*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| ***1. Etické aspekty rodinného života*** | Zelina, M. – Zelinová., M.: Psychológia 1,2,4. SPN. Bratislava 2008  Krížová, O.: Aktivity na hodiny etickej výchovy. MPC. Bratislava 2005  Rozinajová, H.: Základy rodinnej výchovy. SPN. Bratislava 1992 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Plagáty  Časopisy  Fotografie  Nákresy  Literárny text  Predtlačené hárky  Slovníky  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | DVD  Príležitostná výchova – dom soc. služieb |
| ***2. Sociálno – výchovná podstata rodičovstva*** | Škvareninová, O.: Rečová komunikácia. SPN. Bratislava 1995  Krížová, O.: Aktivity na hodiny etickej výchovy. MPC. Bratislava 2005  Miedzgová, J.: Základy etiky. SPN. Bratislava 1994  Prevendárová, J. – Kubíčková, G.: Základy rodinnej a sexuálnej výchovy. SPN. Bratislava 1996 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Plagáty  Časopisy  Fotografie  Nákresy  Literárny text  Predtlačené hárky  Slovníky  Výtvarné práce  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | DVD  Príležitostná výchova – detské centrum  Spolupráca s neziskovými organizáciami:  Úsmev ako dar |
| ***3. Rodinná výchova*** | Rozinajová, H.: Základy rodinnej výchovy. SPN. Bratislava 1992  Bocková, A. a kol.: Náuka o spoločnosti. SPN. Bratislava 2004  Miedzgová, J.: Základy etiky. SPN. Bratislava 1994 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Časopisy  Fotografie  Nákresy  Predtlačené hárky  Slovníky  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | DVD |
| ***4. Ekonomické hodnoty a etika*** | Bocková, A. a kol.: Náuka o spoločnosti. SPN. Bratislava 2004  Miedzgová, J.: Základy etiky. SPN. Bratislava 1994 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Časopisy  Fotografie  Nákresy  Predtlačené hárky  Slovníky  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | Spolupráca s neziskovými organizáciami:  Úsmev ako dar  Unicef |
| ***5. Etické hodnoty – dobré meno*** | Hovorme o právach i zodpovednosti. UNICEF. Bratislava 2001  Brander, P. a kol.: Kompas. Minsterstvo školstva SR. Bratislava 2008  Zelina, M. – Uhereková, M.: Ako byť sám sebou. Vydavateľstvo Poľana. Bratislava 2002  Krížová, O.: Aktivity na hodiny etickej výchovy. MPC. Bratislava 2005  Beňadiková, J. a kol.: Estetická výchova pre stredné školy. SPN. Bratislava 2001 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Časopisy  Fotografie  Nákresy  Predtlačené hárky  Slovníky  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | Príležitostná výchova – galérie, múzeum  DVD  Prednáška |
| ***6. Sociálna situácia – empatia , asertivita*** | Rozinajová, H.: Základy rodinnej výchovy. SPN. Bratislava 1992  Riman, J. – Brtek, Ľ.: Základy ekológie. LITERA. Bratislava  1995  Krsková, A. – Krátka, D.: Základy práva a ochrana  spotrebiteľa. SPN. Bratislava 1997 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Časopisy  Fotografie  Nákresy  Predtlačené hárky  Slovníky  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | DVD |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Etická výchova**  **Ročník: prvý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| ***1. Sebaspoznávanie*** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úvodná hodina  Poznanie seba, sebahodnotenie, sebakritika  Sebaovládanie a sebavýchova  Egoizmus a altruizmus  Svedomie | 1  2  1  2  1 | Psychológia osobnosti  Sociálna psychológia  Morálna etika | * naučiť sa pozitívne, ale i kriticky hodnotiť seba * vhodnou sebamotiváciou sa naučiť ovládať egoizmus * byť prosociálny voči ostatným, nebyť egoistický * vedieť analyzovať svoje skutky | * vie pozitívne, ale i kriticky hodnotiť seba * uvedomuje si, že egoizmus je negatívna vlastnosť voči okoliu * naučiť sa ovládať svoje pocity vedúce k negatívnemu konaniu | sebareflexia  sebaspoznávanie  sebaoceňovanie  modelová situácia | dialóg  dialóg  diskusia |
| ***. Komunikácia*** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Verbálna a neverbálna komunikácia  Spôsobilosť viesť dialóg, počúvanie iných  Konflikty a ich riešenie | 2  1  2 | Psychológia a spoločenská výchova  Spoločenská komunikácia  Sociálna komunikácia  Náuka o spoločnosti  Slov. jazyk a literatúra  Právo | * vedieť vyjadriť svoje požiadavky a city neverbálnymi technikami * schopnosť počúvať a pochopiť iných ľudí, schopnosť autoregulácie pri rozhovore a počúvaní * tvorivo riešiť medziľudské vzťahy bez negatívnych emócií | * vie vyjadriť svoje city neverbálnymi technikami * získal schopnosti pri počúvaní a pochopení iných ľudí * ovláda schopnosť autoregulácie pri rozhovore * uvedomuje si, že vzťahy s ľuďmi sa udržujú bez negatívnych emócií | sebareflexia  skupinová práca  heuristická metóda | dialóg  vzájomné počúvanie  diskusia  situačné metóda |
| ***3. Vyjadrovanie citov*** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Empatia – vyjadrovanie citov a pochopenie iných  Vplyv citov na správanie  Úcta k iným  Pomoc a spolupráca  Darovanie a delenie sa  Priateľstvo | 1  1  2  1  1  1 | Psychológia osobnosti  Psychológia a spoločenská výchova  Spoločenská komunikácia | * získať schopnosť vcítiť sa do situácie a prežívania iných ľudí vo svojom okolí * vedieť si obhájiť svoj názor * vedieť sa podeliť s inými ľuďmi a nemať egoistické postoje | * naučil sa vcítiť do situácie a prežívania iných ľudí * dokáže obhájiť vlastný názor * naučil sa deliť sa | modelová situácia  heuristická metóda  sebareflexia | situačné metódy  dialóg  dialóg |
| ***4. Prosociálne hodnoty a vzory*** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Televízia, literatúra, internet a ich vplyvy na mládež  Efektívne využívanie voľného času | 2  1 | Sociálna komunikácia  Spoločenská komunikácia  Náuka o spoločnosti  Zdravoveda | * možnosť získať široké spektrum informácií * vedieť posúdiť pozitíva a negatíva v masmédiách * vedieť sa orientovať vo voľnom čase a efektívne ho využívať | * získal široké spektrum poznatkov * vie odsúdiť prejavy násilia, agresivity, kriminality a pod. * efektívne využíva voľný čas | heuristická metóda  reproduktívna metóda | dialóg  dotazník  projekt |
| ***5. Životný štýl*** | **3** | Zdravoveda  Biológia | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Povedomie vlastnej hodnoty  Skromnosť vo vystupovaní, dobroprajnosť, cieľavedomosť, veselosť, sebaovládanie  Kultivované vyjadrovanie citov | 1  1  1 | Spoločenská etiketa | * uvedomovať si svoju cenu * byť cieľavedomý, optimistický * ovládať svoje správanie, city, emócie | * vie sebaoceňoval * naučil sa byť optimistický * poznal výraz asertívnych techník | heuristická metóda  sebareflexia | dialóg  výtvarný prejav |
| ***6. Závislosti ohrozujúce náš život*** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Fajčenie, alkohol, omamné látky, gamblerstvo  Konzumný a nezodpovedný sex  Nadmerné sledovanie televízie  Skupiny orientované na rasovú neznášanlivosť a pod. | 2  1  1  2 | Zdravoveda  Náuka o spoločnosti  Spoločenská komunikácia  Chémia | * pochopiť škodlivosť fajčenia, alkoholu a omamných látok * vedieť odmietnuť drogu * akceptovať iných ľudí – odsúdiť rasizmus, fašizmus, xenofóbiu | * pochopil škodlivosť látok spôsobujúcich závislosť * pochopil poslanie muža a ženy * dokáže prijať ľudí bez predsudkov | test  sebareflexia  heuristická metóda | výtvarný prejav  projekt  dialóg  dotazník  situačné metódy |
| ***7. Etika v ekológii*** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Ochrana a tvorba životného prostredia | 2 | Základy ekológie  Biológia  Geografia | * získať vedomosti pre praktický život a vytvoriť si vlastnú filozofiu vo vzťahu k prírode a hodnotám života | * nadobudol vzťah k prírode a životným hodnotám | test  informačno-receptívna metóda | výtvarný prejav  projekt |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Etická výchova**  **Ročník:druhý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| ***1. Etika života-zmysel života*** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úvodná hodina  Život, telesné a duševné zdravie ako etická hodnota  Duševná hygiena – autoregulácia  Prosociálnosť a spolupráca- etické hodnoty  Aktuálne etické problémy | 1  1  1  1  1 | Psychológia osobnosti  Sociálna psychológia  Morálna etika | * naučiť sa pozitívne, ale i kriticky hodnotiť seba a uvedomovať si svoju cenu * byť prosociálny voči ostatným, nebyť egoistický * vedieť analyzovať svoje skutky, prežívať pocit   šťastia, vedieť, že nie je darom ale odmenou | * vie pozitívne, ale i kriticky hodnotiť seba   a uvedomuje si svoju cenu   * je prosociálny voči ostatným, snaží sa potláčať egoizmus * prežíva pocit šťastia, vie,   že nie je darom  ale odmenou | sebareflexia  sebaspoznávanie  sebaoceňovanie  modelová situácia | dialóg  dialóg  diskusia |
| ***2. Etické aspekty vzťahu k vlastnej rodine*** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Hlbšie spoznanie vlastnej rodiny  Práva a povinnosti vlastnej rodiny  Pochopenie rodičov a súrodencov  Dobré vzťahy v rodine | 1  1  1  1 | Psychológia a spoločenská výchova  Spoločenská komunikácia  Sociálna komunikácia  Sociológia  Psychológia | * vedieť, že manželstvo je model, ktorého prvky si prenášajú deti do svojich nových rodín * schopnosť počúvať a pochopiť iných ľudí, schopnosť autoregulácie * tvorivo riešiť medziľudské vzťahy bez negatívnych emócií | * pochopil, že manželstvo je model, ktorého prvky si prenášajú deti do svojich nových rodín * získal schopnosti pri počúvaní a pochopení iných ľudí   ovláda  schopnosť  autoregulácie   * uvedomuje si, že vzťahy s ľuďmi sa udržujú bez negatívnych emócií | sebareflexia  skupinová práca  heuristická metóda | dialóg  vzájomné počúvanie  diskusia  situačné metóda |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***3. Etické aspekty rodinného života*** | **13** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Vzťah medzi chlapcami a dievčatami  Priateľstvo, zamilovanosť, láska  Rozvíjanie sexuálnej identity-   * sebaovládanie   Utváranie predstáv o budúcom partnerovi  Vhodnosť výberu partnera  Zázrak života- počatie, prenatálny vývoj  Predčasný sexuálny život, dôsledky  Pohlavné choroby AIDS  Plánované rodičovstvo  Manželstvo – typy rodín  Antikoncepcia – interrupcia  Aktuálne etické problémy | 1  1  2  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Psychológia osobnosti  Psychológia a spoločenská výchova  Spoločenská komunikácia  Zdravoveda  Biológia | * získať schopnosť vcítiť sa do situácie a prežívania iných ľudí vo svojom okolí * vedieť si obhájiť svoj názor * nadobudnúť zodpovednosť za úlohu otca a matky v plnohodnotnom vzťahu * nemá mať egoistické postoje. Vedieť, že vzťah dieťaťa a matky sa nadobúda už v prenatálnom období * uvedomovať si fyzické i psychické následky nežiadúceho tehotenstva | * naučil sa vcítiť do situácie a prežívania iných ľudí vo svojom okolí * dokáže obhájiť vlastný názor * pochopilzodpovednosť za úlohu otca a matky v plnohodnotnom vzťahu * snaží sa čeliť egoistickým pohnútkam a vie, že vzťah dieťaťa a matky sa nadobúda už v prenatálnom období * uvedomovať si fyzické i psychické následky nežiadúceho tehotenstva | modelová situácia  heuristická metóda  sebareflexia | situačné metódy  dialóg  dialóg  projekt |
| ***4. Hodnotová orientácia dnešnej mládeže*** | **8** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Konzumný spôsob života  Životný štýl  Etika práce- medziľudské vzťahy v práci  Vlastníctvo a peniaze ako prostriedok  Ekonomické cnosti – šetrnosť, umenie hospodáriť,  Poctivosť, podnikavosť  Ochrana spotrebiteľa  Aktuálne etické problémy | 1  1  1  1  1  1  1  1 | Sociálna komunikácia  Spoločenská komunikácia  Náuka o spoločnosti  Ekonomika | * možnosť získať široké spektrum informácií na prehlbovanie vôľových i činnostných stránok osobnosti * vedieť sa orientovať vo voľnom čase a efektívne ho využívať | * získal široké spektrum poznatkov a snaží sa žiť podľa spoločensko – mravných noriem * efektívne využíva voľný čas | heuristická metóda  reproduktívna metóda  sebareflexia | dialóg  dotazník  projekt |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***5. Etika civilizácie*** | **5** | Zdravoveda  Biológia | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Pozitívny vzťah k ľuďom  Globálne ekologické problémy  Výchova k rasovej znášanlivosti  Boj proti antiseminizmu, xenpfóbii  Budúcnosť nášho mesta  Aktuálne etické celospoločenské problémy | 1  1  1  1  1 | Ekológia  Dejepis  Spoločenská etiketa Chémia | * mať kultúrne i mravné požiadavky vo vzťahu k ľuďom, veciam, prírode * nadobudnúť demokratický postoj voči každému bez rozdielu rasy, pohlavia, vierovyznania * poznať dôsledky ekologickej nevzdelanosti a ľahostajnosti | * nadobudol kultúrne i mravné požiadavky vo vzťahu k ľuďom, veciam, prírode * utvára demokratický postoj voči každému bez rozdielu rasy, pohlavia, vierovyznania * prehlbuje svoje vedomosti z oblasti ekológie a nadobúda pozitívny vzťah k vytváraniu a ochrane zdravého životného prostredia | heuristická metóda  sebareflexia  test | dialóg  výtvarný prejav  projekt  situačná metóda |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Etická výchova**  **Ročník: tretí** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmeto-vé vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| ***1.Etické aspekty rodinného života*** | **12** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úvodná hodina  Význam rodiny  Zmysel života a šťastie  Priateľstvo  Zamilovanosť, láska  Voľba životného partnera  Rizikové faktory pri voľbe životného partnera  Manželstvo a jeho význam  Podmienky uzavretia manželstva  Reprodukčná úloha manželstva  Sebaovládanie  Mravný aspekt vzájomnej pomoci  Manželstvo a voľný čas  Majetkoprávna a ekonomická oblasť manželstva  Spoločné hospodárenie  Problémy partnerského /manželského/ spolužitia  Konflikty v manželstve  Ukončenie manželstva  Príčiny a dôsledky rozvodu | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Psychológia osobnosti  Sociálna psychológia  Morálna etika Psychológia a spoločenská výchova  Biológia  Spoločenská komunikácia  Sociálna komunikácia  Náuka o spoločnosti  Ekonomika  Právo | pochopiť, že manželstvo je najhlbším medziľudským vzťahom  vedieť analyzovať svoje skutky  vedieť vyjadriť svoje požiadavky a city neverbálnymi technikami  má schopnosť počúvať a pochopiť iných ľudí bez negatívnych emócií  byť prosociálny voči ostatným, nebyť egoistický  naučiť sa ovládať svoje pocity vedúce k negatívnemu konaniu | žiak pochopil,že manželstvo je najhlbším medziľudským vzťahom  vie analyzovať svoje skutky  vie vyjadriť svoje city neverbálnymi technikami  získal schopnosti pri počúvaní a pochopeníiných ľudí  je prosociálny voči ostatným, nie je egoistický  vzťahy s ľuďmi sa udržujú bez negatívnych emócií | sebareflexia  sebaspoznávanie  sebaoceňovanie  modelová situácia  sebareflexia  vzájomné počúvanie  skupinová práca  heuristická metóda | dialóg  dialóg  diskusia  dialóg  diskusia  situačné metóda |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Sociálno – výchovná podstata rodičovstva** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Pojem rodičovstvo, rodič, dieťa  Úloha matky, otca  Slobodný rodič  Genetické aspekty  Plánované rodičovstvo  Umelá a prirodzená regulácia počatia  Interupcia a jej možné dôsledky | 1  1  1  1 | Psychológia dieťaťa  Biológia  Etika  Zdravoveda | naučiť sa pozitívne, ale i kriticky hodnotiť seba  vhodnou sebamotiváciou sa naučiť ovládať egoizmus  viesť žiakov k zodpovednosti v oblasti sexuálneho života | vie pozitívne, ale i kriticky hodnotiť seba  uvedomuje si, že egoizmus je negatívna vlastnosť voči sebe i okoliu  cíti zodpovednosť v oblasti sexuálneho života | sebaeflexia  heuristická metóda | dialóg  test  dotazník |
| **3. Rodinná výchova** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Rodina ako výchovná inštitúcia  Cieľ, úlohy a obsah rodinnej výchovy  Citové väzby  Model správania  Vonkajšie a vnútorné podmienky rodinnej výchovy  Priebeh výchovného procesu  Návyky, zvyky, mravné konanie  Rozumová výchova v rodine  Pracovná a telesná výchova v rodine  Estetická výchova v rodine  Nevhodné výchovné metódy | 1  1  1  1  1  1  1 | Psychológia osobnosti  Psychológia a spoločenská výchova  Spoločenská komunikácia  Estetika | získať schopnosť vcítiť sa do situácie a prežívania iných ľudí vo svojom okolí  vedieť sa podeliť s inými ľuďmi a nemať egoistické postoje, neučiť sa  počúvať iných ľudí  pochopiť dôležitosť športovej aktivity v živote človeka  schopnosť tvorivo riešiť  medziľudské vzťahy | naučil sa vcítiť do situácie a prežívania iných ľudí  naučil sa deliť sa s inými a ovláda svoje egoistické sklony  pochopiť dôležitosť športovej aktivity v živote človeka  ovláda sa pri riešení problémov v mediľudských vzťahoch | heuristická metóda  sebareflexia  modelová situácia | situačné metódy  dialóg  tedt  dotazník  projektová práca |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. Ekonomické hodnoty a etika** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Peniaze ako prostriedok dobra  Ekonomické cnosti: šetrnosť, umenie hospodáriť  Podnikavosť, svojpomoc, solidarita  Ochrana spotrebiteľa  Reklama | 1  1  1  1 | Ekonomika  Náuka o spoločnosti  Spoločenská komunikácia | vedieť sa orientovať vo finančnej sfére  možnosť získať široké spektrum informácií  vedieť posúdiť pozitíva a negatíva v masmédiách a v oblasti agresívnej reklamy | získal široké spektrum poznatkov v oblasti financií  dokázal odolávať agresívnej reklame a naučil sa nepodľahnúť lákavým ponukám | heuristická metóda  reproduktívna metóda  sebareflexia  rozhovor | dialóg  dotazník  projekt  výtvarný prejav |
| **5. Etické hodnoty – dobré meno** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Pravda a lož ako etická hodnota, milosrdná lož  Tajomstvo –tolerancia  Česť – ublíženie na cti  Charakterové vlastnosti – opis osobnosti | 1  1  1 | Etika  Psychológia osobnosti | uvedomovať si svoju cenu  byť cieľavedomý, optimistický  ovládať svoje správanie, city, emócie. Naučiť sa byť tolerantný k iným a neubližovať im na cti | uvedomuje si svoju cenu  je cieľavedomý, optimistický  ovládať svoje správanie, city, emócie. Naučil sa byť tolerantný k iným a neubližovať im na cti | heuristická metóda  sebareflexia | dialóg  dotazník |
| **6. Sociálna situácia – empatia, asertivita** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Konflikty – nepredvídateľné následky  Globálne problémy spoločnosti  Aktuálne etické problémy – ekológia  Záverečné opakovanie | 1  1  1 | Náuka o spoločnosti  Chémia  Ekológia  Geografia | pochopiť a získať vedomosti pre praktický život a vytvoriť si vlastnú filozofiu vo vzťahu k prírode a hodnotám života | nadobudol vzťah k prírode a životným hodnotám | test  sebareflexia  informačno-receptívna metóda | výtvarný prejav  projekt  dialóg  dotazník  situačné metódy |

Na hodine etickej 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.

## Náboženská výchova

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Náboženská výchova** |
| **Časový rozsah výučby** | 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín |
| **Ročník** | prvý |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6491G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **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 nadväzuje 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 žiakov, ktoré zároveň rozvíja. Vyučovací predmet náboženská výchova sa podieľa na rozvoji kľúčových kompetencií najmä rozvíjaním týchto predmetových kompetencií:

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

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

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

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

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

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

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

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

**Výchovné a vzdelávacie stratégie**

Vo 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.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Náboženská výchova**  **Ročník: prvý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzi-pred-metové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostried-ky hodnote-nia** |
| **1. Hľadanie cesty** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * 1. **Naše cesty sa spojili** | **1** |  | -Zdôvodniť význam komunikácie a modlitby v živote človeka.  -Definovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka. | -chápe význam komunikácie pre tvorivé budovanie pozitívnych medziľudských vzťahov vo svojom živote ako naplnenie zmyslu života | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **1.2. Cesta k druhým – komunikácia** | **2** | Sloven. jazyk – konverz. | *-*Spoznať sa navzájom a prejaviť záujem o spoluprácu v skupine. | -je pripravený vnímať hĺbku osobného dialógu s Bohom | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede, projekt |
| **1.3. Trojrozmernosť človeka** | **1** |  | -Precvičiť a osvojiť si základné prvky verbálnej a neverbálnej komunikácie | -je otvorený pre náboženskú rôznorodosť | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **1.4. Zmysel života** | **2** |  | -Zdôvodniť význam komunikácie a modlitby v živote človeka. Definovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka. | -chápe vyjadrovanie pravdy o svete pomocou rôznych literárnych a myšlienkových foriem | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **1.5. Človek, bytosť náboženská** | **1** |  | Spoznať sa navzájom a prejaviť záujem o spoluprácu v skupine. Objavovať v sebe túžbu po spozn. | -využíva možnosti na vytváranie medziľudských vzťahov, uvedomuje si význam sebazdieľ | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **2. BOH VĽUDSKOM SVETE** | **8** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| **2.1. Reč viery, Božieho slova** | **2** | Liter. výchova - metafora | -Uviesť príklad metaforického vyjadrenia vo Svätom písme. | -vníma Dekalóg ako spoločnosťou overenú a Bohom garantovanú normumedziľudskýchvzťahov | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Skup. práca |
| **2.2. Povolanie Abraháma** | **1** |  | - Vnímať hodnotu ticha, objavovať hĺbku svojho vnútra. Vnímať metaforickú reč slov. | **-** účinne spolupracuje v skupine | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **2.3. Počúvať Boha - Samuel** | **2** |  | -Precvičiť pozorné počúvanie a poukázať na komunikačné chyby. | -volí správne komunikačné stratégie | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **2.4. Ísť vlastnou cestou** | **1** |  | -Vysvetliť význam morálneho svedomia pre život človeka na podklade učenia KKC. | -uplatňuje aktívne techniky počúvania s dôrazom na vypočutie si druhých  -dokáže preskúmať rôzne druhy prameňov informácií a vie ich využívať | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede  -projekt |
| **2.5. Dekalóg – Magna charta ľudských práv** | **1** |  | -Určiť prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu. | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **2.6. Boh čaká na ľudské ÁNO** | **1** |  | -Oceniť hodnotu dôvery a zodpovednosti v medziľudských vzťahoch a vo vzťahu k Bohu. | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **3. BYŤČLOVEKOM** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| **3.1. Môj počiatok** | **1** |  | - Vysvetliť tajomstvo svojho počiatku na vedeckom podklade a v kontexte Svätého písma. | **-** účinne spolupracuje v skupine  - má pozitívny vzťah k druhým ľuďom | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **3.2. Spravodajské hodnoty** | **1** |  | - Vysvetliť tajomstvo svojho počiatku na vedec. podklade a v kontexte Sv. písma.  -Vysvetliť pojmy: podstata, prirodzenosť, bytie | -účinne sa zapája do diskusie, vhodne argumentuje, na základe prameňov  - obháji historickosť Ježiša | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **3.3. Ježiš – Boží Syn a Syn človeka** | **1** |  | - Zostaviť charakteristiku ľudskej osoby. Vyhľadať v rôznych vyjadrovacích prostriedkoch, médiách,  tendencie spochybňujúce kresťanské učenie o JK. | -uznáva ľudskú osobu ako nositeľa ľudských práv | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **4. NA CESTE K OSOBNOSTI – ŠANCE A RIZIKÁ** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| **4.1 Na ceste k osobnosti,** | 1 | Dejepis | - Charakterizovať vývoj osobnosti. Uviesť predpoklady k úspešnému utváraniu vlastnej osobnosti. | - cení si vlastnú jedinečnosť a rešpektuje jedinečnosť ostatných | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **4.2.** Osobnosť Ježiša Krista | 1 | Kultúra a umenie | - Zdôvodniť negatívne vplyvy (závislosti) na dozrievanie osobnosti. | - chápe svoj život nielen ako dar, ale aj ako úlohu vnútorne rásť | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **4.3. Deformácia osobnosti** | 2 | Občian. výchova | - Charakterizovať legendu ako literárny útvar, rozlíšiť ju od historickej správy. | -osvojí si kritický a diferencovaný prístup k vlastnej osobe, prijíma seba | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede  -projekt |
| **4.4. Legenda o Krištofovi** | 1 | Dejepis | -Uvedomiť si dôležitosť vnútorného rastu a zrelosti osobnosti. | - rozumie znakom a pravdivosti kresťanských stredovekých legiend | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **5. Boh a človek** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| **1.1 Boh vzťahov** | 1 |  | - Vysvetliť schopnosť vytvárať vzťahy na základe spätného pohľadu na svoj počiatok. | -je pripravený byť v interakcii s inými ľuďmi v rôznych kontextoch | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 1.2 Konflikty vo vzťahoch | 1 | Občian. výchova | - Oceniť hodnotu osobných vzťahov.Uvedomiť si prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach | - sviatosti vníma ako symbolické znaky sprítomňujúce aktuálne Božie pôsobenie vo svojom živote | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **1.3 S tebou na ceste** | 1 |  | - znázorniť dôležité udalosti a priradiť k nim sviatosti sprevádzajúce tieto udalosti. | - Božiu trojjedinosť chápe ako symbol kvality Božieho bytia a kvality medziľudských vzťahov | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **1.4 O Synovi, ktorý šiel vlastnou cestou** | 1 |  | - Nájsť analógiu medzi vzťahmi Najsv. Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy. | - nachádza si svoje miesto v spoločnosti iných ľudí | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **VI. ČLOVEK V SPOLOČENSTVE** | **6** |  | Žiak má: | Žiak: |  |  |
| **6.1 Muž a žena** | 1 | Kultúra a umenie | - Vysvetliť úlohu a význam sexuality človeka. | - prispieva k diskusii v pracovnej skupine, chápe potrebu efektívne spolupracovať pri riešení úlohy, | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **6.2 Rizikové sexuálne správanie** | 2 |  | - Vysvetliť črty a význam pohlavnosti človeka v manželstve a rodine. | - uvedomuje si možnosť zneužitia človeka | Ústne front. skúšanie | Ústne odpovede, projekt |
| 6.3 Kto je môj brat, moja sestra | 1 |  | - Vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní, ich prínos | - v medziľudských vzťahoch vníma túžbu človeka po prekročení samého seba | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **6.4 Povolanie** | 1 |  | - Oceniť hodnotu otcovstva a materstva. | - rozumie kresťanskému pohľadu na ľudskú sexualitu | Ústne front.skúš. | Ústne odpovede |
| **6.5 Slávnosť ako hodnota** | 1 |  | - Upevniť vedomie zodpovednosti za vlastné správanie a budúcnosť. | - oceňuje skúsenosti druhých ľudí | Ústne front. skúš | Ústne odpovede |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Náboženská výchova**  **Ročník: druhý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzi-predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnote-nia** |
| **1. Moje hodnoty** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| 1.1 Hodnoty | 2 |  | * Vysvetliť pojem hodnota. * Posúdiť podiel výberu hodnôt na tvorbu životného štýlu. * Zostaviť rebríček hodnôt. | * je pripravený zamerať sa na pozitívne hodnoty | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 1.2 Životný štýl | 2 | Občianska výchova | * Posúdiť podiel výberu hodnôt na tvorbu životného štýlu. | * na základe poznania a skúsenosti vníma ako dôležité rozhodnutie pre vlastný svetonázorový postoj | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Hodnoty života** | **8** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| 2.1. Obraz sveta v mýtuse a logu | 2 | Mdiálna výchova | * Položiť si základné existenciálne otázky | * rozumie mýtickosti mýtu – teda jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu, | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 2.2. Človek správcom Zeme | 1 |  | * Vysvetliť chápanie mýtickosti mýtu, t.j. jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu o stvorení sveta a človeka*.* | * integruje náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 2.3. Človek ako spoločenstvo osôb | 1 | Literatúra | * Na podklade biblického textu vyvodiť závery pre život človeka ako muža a ženy v  spoločenstve. | * získava informačné zdroje a informácie, vie vyberať a triediť informácie | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 2.4. Manželstvo –áno alebo nie | 1 | Dejepis | * Posúdiť hodnotu rodiny a pomenovať jej ohrozenia  v súčasnosti. | * dokáže integrovať náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho vzťahu k svetu | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede  projekt |
| 2.5. Plodnosť – dar alebo ohrozenie? | 1 |  | * Uvedomiť si dôstojnosť ľudského života ako prvej hodnoty, za ktorú sme zodpovední. | * kladie si otázky, porovnáva, oponuje, argumentuje | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 2.6. Nechať žiť je správna voľba | 2 |  | * Obhájiť právo človeka na život od počatia, na vedeckom podklade a na učení KKC. | * kladie si otázky, porovnáva, oponuje, argumentuje | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **3. Šírenie kresťanských hodnôt v Európe** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| 3.1. Je potrebná autorita? | 1 | Občianska výchova | * Položiť si otázky o vonkajšej povahe cirkvi | * chápe úlohu autority a osvojí si kritický prístup k autoritám | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 3.2. Obraz a skutočnosť | 1 |  | * Prostredníctvom biblických obrazov cirkvi vyjadriť vnútornú povahu cirkvi. | * vie vyberať a triediť informácie z rôznych informačných prameňov | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 3. 3 Neúnavný atlét | 1 | Dejepis | * Opísať šírenie kresťanstva v prvých storočiach a vznik mníšstva. | * posúdi dôležité pozitívne a negatívne udalosti | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 3.4. Dejiny a legenda | 1 | Literatúra | * Ohraničiť pravdivosť kresťanskej legendy voči historickým faktom | * zhodnotí interpretáciu udalostí od cirkvi a vyvodí závery pre svoj krit. postoj | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 3.5.Syntéza života a viery | 1 |  | * Formovať návyk kritického myslenia a hodnotenia pozitívnych aj negatívnych javov v spoločnosti a v cirkvi. | * kultivuje vlastný vzťah ku kultúre v jej historickom a kultúrnom kontexte | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 3.6. Requiem aeternam deo | 1 |  | * Prejaviť záujem o dianie v cirkvi. | * oceňuje životné vzory, prijíma ich morálne postoje pre svoj ďalší rozvoj a reálny život | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **4. Kresťanské hodnoty v spoločenstve** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| 4.1. Človek a jeho vzťah k spoločnosti | 1 | mediálna výchova | * Zdôvodniť spoločenskosť človeka. * Uvedomiť si slobodu ale aj zodpovednosť jedinca voči ostatným. | * vedel vysvetliť dejinný vznik a poslanie Cirkvi * aktívne sa podieľal na živote spoločenstva Cirkvi | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 4.2. Vzťah Cirkev - štát | 2 | dejepis | * Posúdiť vzťah cirkvi a štátu v dejinách * Rozlíšiť úlohu cirkvi a úlohu politiky. | * uvedomuje si základné humanistické hodnoty, uplatňuje a ochraňuje princípy demokracie | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **5. Pramene plnohodnotného života** | 8 |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| 5.1. Studňa alebo pravda o mne samom | 2 |  | * Položiť si kritické otázkyo svojej vlastnej viere v Boha a vzťahu k nemu. | * dokáže preskúmať rôzne druhy prameňov informácii * rozvíja symbolické vnímanie sveta, | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 5.2. Otčenáš a môj život | 1 |  | * Opísať jednotlivé formy modlitby. Pomenovať podmienky dobrej modlitby a ťažkosti v modlitbe. | * reflektuje svoje životné situácie v kontexte hodnôt formulovaných v modlitbe Otče náš | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 5.3. Stojím pred Tebou | 1 |  | * Rozvíjať schopnosť stíšenia a načúvania | * je pripravený vnímať hĺbku osobného dialógu s Bohom | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 5.4. Zázrak, kúzlo alebo trik? | 1 | Dejepis  Literatúra | * Opísať zázraky vyliečenia v príbehoch prírodných a antických národov, zázraky v kresťanstve a vysvetliť biblické chápanie zázraku. | * aplikuje vo svojom živote jednotlivé prvky spirituality | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 5.5. V zajatí temných síl | 2 |  | * Analyzovať negatívne vplyvy okultizmu. | * osvojí si kritéria pre rozlíšenie negat.javov okultizmu, špiritiz., mágie | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 5.6. Zo smrti do života | 1 |  | * Oceniť hodnotu stretnutia sa s Bohom v modlitbe.Vnímať sviatosti ako dotyk Ježišovej prítomnosti v dnešnej dobe. | * chápe vyjadrovanie pravdy o svete pomocou rôznych literárnych foriem | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **6. Plnosť života** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| 6.1. Právo na smrť alebo práva na dôstojné umieranie? | 1 | Občianska výchova | * Posúdiť mravný aspekt eutanázie * Položiť si otázky o živote a smrti. | * samostatne rieši problém s dôrazom na etický princíp k chorým a starým ľuďom | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 6.2. Brána len pre mňa | 2 |  | * Vyvodiť závery pre svoj život z apokalyptického rozmeru sveta z pohľadu kresťanstva. | * je schopný vyjadriť svoj postoj k utrpeniu druhého čl. potešiť ho a pomôcť mu | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| 6.3. Posmrtný život | 1 |  | * Interpretovať učenie cirkvi o smrti a posmrtnom živote. Vysvetliť sv. pomazania chorých | * je pripravený klásť si otázky o zmysle utrpenia vo svete |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Náboženská výchova**  **Ročník: tretí** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipred-metové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostried-ky hodnote-nia** |
| **1. Poznávať seba a Boha** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
|  |  | Občianska výchova | * Osvojiť si realistický pohľad na seba. * Vnímať dôležitosť porozumenia sebe a potrebu sebakorekcie pre osobný rast * vysvetliť kresťanské dôvody pre racionálne poznávanie Boha a analyzovať ich * Posúdiť podiel výberu hodnôt na tvorbu životného štýlu. | * je pripravený zamerať sa na pozitívne hodnoty * rozvíja zdravú sebadôveru a sebavedomie v pozitívnom svetle * chápe svoje silné a slabé stránky * rešpektuje presvedčenie iných ľudí a váži si ich vnútorné hodnoty * je otvorený kultúrnej, etnickej a náboženskej rôznorodosti | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **2. ROZHODNÚŤ SA PRE ŽIVOT S BOHOM** | **8** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
|  |  |  | * vysvetliť pojem viera * rozlíšiť rôzne poňatia viery v Boha v myslení súčasného človeka * pomenovať dôvody pre vieru v Boha * zosúladiť vonkajšie a vnútorné prejavy viery * vysvetliť možné príčiny ateizmu a jeho stručný dejinný vývoj * vysvetliť pojem agnosticizmus * uviesť príklady modernej modloslužby súčasného človeka * pomenovať možné chyby a omyly na ceste k novému poznaniu | * chápaním postojov inak svetonázorovo zmýšľajúcich ľudí predchádza konfliktom * oceňuje potrebu životných vzorov * cez umelecké diela rozvíja chápanie biblického textu a jeho posolstva * je schopný reflexie vlastných predstáv o Bohu * analyzuje dôležité faktory ovplyvňujúce myslenie a životný štýl súčasného človeka | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **3. IDENTITA ČLOVEKA Z POHĽADU ARCHETYPOV STAROZÁKONNÝCH POSTÁV** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
|  |  | Dejepis | * opísať vývoj Biblie a vznik kánonu svätého Písma * vysvetliť a zdôvodniť nadčasovosť biblickej reči * vysvetliť chápanie inšpirácie svätopiscov Duchom Svätým v dejinách kresťanskej tradície * rozdeliť jednotlivé knihy Biblie podľa typológie * vysvetliť obsah a rozsah pojmu identita * objasniť pojmy - budovanie a kríza identity * zdôvodniť potrebu neustáleho hľadania a obnovovania identity | * kriticky hodnotí výsledky svojho učenia a diskutuje o nich * rozumie symbolickému spôsobu vyjadrovania biblického jazyka a jazyka cirkvi * chápe zmysel symbolického a metaforického vyjadrovania v Biblii * hľadanie identity chápe ako proces sebarozvoja * ovláda a riadi svoje konanie a správanie tak, aby bol so sebou spokojný a vážil si sám seba | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **4. IDENTITA ČLOVEKA Z POHĽADU ARCHETYPOV NOVOZÁKONNÝCH POSTÁV** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
|  |  | Dejepis | * charakterizovať evanjelium a jeho literárny žáner * z pohľadu historicko-kritickej metódy vysvetliť teóriu dvoch prameňov * opísať a vymenovať etapy zostavenia evanjelií * špecifikovať postavenie evanjelií vo Svätom písme * predstaviť Ježiša Krista ako centrum evanjelia prostredníctvom jeho titulov * vysvetliť tituly Ježiša Krista v evanjeliách | * podporuje spoluprácu a aktívne pracuje v skupine * hľadaním identity podporuje proces rozvoja ľudskosti * vytvára si pozitívny obraz o životnom poslaní kresťana v pluralitnej spoločnosti * osvojí si kritický a diferencovaný prístup k sebaurčeniu * osvojuje si postoj pokánia na ceste k ľudskému rastu * dokáže aktualizovať evanjeliové posolstvo pre vlastný život | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |

**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
* Environmentálna výchova

3. téma: Byť človekom

Žiak

* vníma život ako najvyššiu hodnotu

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.

1. **4 Občianska náuka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Občianská náuka** |
| **Časový rozsah výučby** | 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín |
| **Ročník** | Prvý |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6491G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu**

Predmet občianska náuka je neoddeliteľnou súčasťou všestrannej prípravy žiakov pre spoločenský život. Otvára cestu k realistickému sebapoznávaniu a poznávaniu osobnosti druhých ľudí a k pochopeniu vlastného konania i konania druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií. Svojím obsahom pomáha žiakom orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaniu do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb. Vyučovacie ciele sú zamerané na vytváranie takého hodnotového a orientačného systému poznatkov žiakov, ktorý im uľahčí orientáciu v budúcom každodennom smerovaní občianskeho života.

**Stratégia vyučovania**

**Ciele**

Poznávacie zameranie predmetu je orientované na:

• kvalitu, normy a zásady života v rodine a rôznych spoločenských skupinách,

• základné občianske práva a povinnosti,

• osobnosť žiaka, jeho individualitu, charakter a schopnosť podriadiť sa spoločenským

normám, zásadám a požiadavkám,

• tvorbu svetonázorových a všeľudských hodnôt, toleranciu k rôznym náboženským,

filozofickým a etickým názorom a problémom,

• význam dobrých medziľudských vzťahov so spolupracovníkmi, spoluobčanmi, najmä

ľuďmi, slabšími a starými

• pochopenie významu kultúry, estetiky a vkusu všeobecne,

• pozitívny, ochranársky vzťah k životnému prostrediu a všetkému živému okolo nás,

• zdravý životný štýl,

• schopnosť vyjadriť svoje názory a potreby, učiť sa samostatnosti a schopnosti

osamostatniť sa v bežných socializačných situáciách.

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

• rozvíja tvorivosť myslenia, realistického sebapoznávania a sebahodnotenia,

• rozširuje obsah a rozsah vedomostí a schopností žiakov,

• prehlbuje úroveň vlastnej identity a identity druhých ľudí,

• u čí ako získať názor a schopnosť riešiť socializačné situácie a problémy každodenného

života, akceptovať vlastnú osobnosť a osobnosť druhých ľudí,

• formuje jednotlivé prvky občianskych postojov, zákonných a mravných noriem,

• učí rešpektovať a uplatňovať mravné princípy a pravidlá spoločenského spolunažívania

a niesť zodpovednosť za vlastné názory, správanie a konanie,

• prehlbuje chápanie zmyslu rodinného života,

• vedie k uplatňovaniu vhodných komunikačných prostriedkov na vyjadrovanie vlastných

myšlienok, citov, názorov a postojov k primeranému obhajovaniu vlastných práv,

• prehlbuje základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce

s cieľom orientovať sa a uplatniť sa na pracovnom trhu, aj v medzinárodnom meradle,

• prehlbuje všetky zložky výchovy vo vzájomnom prepojení vyučovania a výchovy.

**Obsah**

Obsah predmetu občianskej náuky nadväzuje na učivo špeciálnej základnej školy. Rozvíjanie poznatkov, vedomostí a schopností žiakov nadväzuje najmä na spoločenskovedné poznatky zo základného stupňa vzdelávania v predmetoch vlastiveda, slovenský jazyk, literárna výchova a prírodopis.

Prvkom rozšírenia obsahu učiva je výber základných poznatkov niektorých spoločenskovedných disciplín, ako sú etika, filozofia, ekonómia, právo, politológia – sociológia, ekológia, medicína.

V odbornom učilišti sa venuje mimoriadna pozornosť upevňovaniu poznatkov, vedomostí, schopností a zručností žiakov, pretože didaktický systém učiva berie do úvahy skutočnosť, že žiaci v špeciálnej základnej škole zvládnu učivo občianskej výchovy na rôznej úrovni. V popredí je cieľavedomé ovplyvňovanie poznania a konania žiakov v duchu morálky, humanizmu a demokracie. Učí ich schopnosti prejavovať svojimi postojmi a skutkami občiansku aktivitu, pozitívny vzťah k ľuďom, práci, prírode a spoločenským normám a hodnotám. Pozornosť je venovaná aj rozvoju citovej a vôľovej sféry žiakovej osobnosti. Orientuje každého žiaka v spletitých otázkach jeho budúcnosti v rodine, pracovnej skupine a občianskej spoločnosti demokratického štátu.

**1. Základy spoločenského správania**

Zásady spoločenského správania. Pozdrav, predstavovanie, oslovovanie, rozhovor. Správanie v rodine, v škole, na pracovisku, na verejnosti.

**2. Morálka**

Morálne hodnoty. Vznik a potreba morálky. Etiketa. Morálna sloboda a zodpovednosť. Etika práce. Svedomie a mienka iných. Environmentálna etika. Princíp spravodlivosti a ľudskosti.

**3. Zdravie a život**

Kultúra tela. Prevencia a ochrana vlastného zdravia, hygiena. Význam telesného pohybu a športu, aktívne trávenie voľného času. Životospráva. Prekonávanie nežiaducich návykov a závislostí.

**Poznámky k vyučovaciemu procesu**

Dôležitou zložkou vzdelávacieho procesu v OU je vhodná motivácia činnosti žiakov, aby žiaci pracovali radi. Monologické výklady učiteľa by mala nahradiť samostatná a skupinová práca (s didaktickými prostriedkami, časopismi, novinami, nahrávkami, IKT), riešenie problémových úloh, rozhovor, písomné riešenie úloh, spoločné návrhy riešenia, a ďalšie aktivizačné, hlavne inscenačné metódy a postupy.

Vo vyučovaní občianskej náuky sa využívajú všetky formy a metódy vyučovania, zvlášť špeciálno-pedagogické, z nich najmä špecifické. Okrem vyučovacej hodiny v triede je možné využiť aj iné organizačné formy ako návštevy spoločenských a kultúrnych podujatí, vychádzky s environmentálnou tematikou, besedy s odborníkom z praxe, práca s IKT a informáciami.

Vhodnými špeciálno-pedagogickými metódami a formami práce má učiteľ aktivizovať poznatky a skúsenosti žiakov, podnecovať rozličné možnosti riešenia úloh naznačením algoritmu postupu, využívať súťaženie, pochvalu a odmenu známkou, ako aj rozličné metódy hodnotenia (ústne odpovede, písomné riešenie úlohy, testy...). Dávajú im možnosť vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská. Učiteľ ich kontroluje a výberovo aj klasifikuje.

Na prehlbovaní vzdelávacej a výchovnej funkcie sa významne zúčastňuje mimoškolská práca žiakov. Je jedným z najdôležitejších prostriedkov na realizáciu zásady spojenia školy so životom. Práca v záujmových krúžkoch pozitívne pôsobí na záujmy žiakov a učí ich kultúrne prežívať voľný čas. Podľa miestnych podmienok sa môže rozvinúť spolupráca školy s knižnicou, centrom voľného času...).

Výsledky výchovno-vzdelávacieho procesu v značnej miere závisia od kvality a organizácie práce učiteľa v triede. Vyučujúci by mal poznať novú odbornú literatúru, sledovať odborné i metodické časopisy a zúčastňovať sa na metodických podujatiach, ktoré organizujú príslušné organizácie. Tvorivý učiteľ si sám dopĺňa a rozširuje inventár vhodných učebných pomôcok v odbornej učebni alebo kabinete. Výchovno-vzdelávací program vytvára dostatok priestoru pre vlastnú iniciatívu vyučujúceho, a to z hľadiska obsahového, ale aj časového rozvrhnutia učiva, po schválení riaditeľom školy.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| ***1. Základy spoločenského správania*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| ***2. Morálka*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| ***3. Zdravie a život*** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| ***1. Základy spoločenského správania*** | Bázdová, D.: Pravidlá spoločenského správania. IRIS. Bratislava 1992  Škvareninová, O.: Rečová komunikácia. SPN. Bratislava 1995  Ječný, D.: Spoločenský styk. SPN. Bratislava 1998 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Plagáty  Časopisy  Fotografie  Nákresy  Literárny text  Predtlačené hárky  Slovníky  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | DVD  Príležitostná výchova - galéria |
| ***2. Morálka*** | Rozinajová, H.: Základy rodinnej výchovy. SPN. Bratislava 1992  Miedzgová, J.: Základy etiky. SPN. Bratislava 1994  Prevendárová, J. – Kubíčková, G.: Základy rodinnej a sexuálnej výchovy. SPN. Bratislava 1996  Škvareninová, O.: Rečová komunikácia. SPN. Bratislava 1995  Bocková, A. a kol.: Náuka o spoločnosti. SPN. Bratislava 2004  Zelina, M.: Psychológia 4. SPN. Bratislava 2008 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Plagáty  Časopisy  Fotografie  Nákresy  Literárny text  Predtlačené hárky  Slovníky  Výtvarné práce  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | DVD  Príležitostná výchova  Prednáška s lekárom |
| ***7. Zdravie a život*** | Zelina, M. – Zelinová, M.: Psychológia 2. SPN. Bratislava 2006  Zelina, M.: Psychológia 4. SPN. Bratislava 2008  Miedzgová, J.: Základy etiky. SPN. Bratislava 1994 | Tabuľa  Dataprojektor  Videotechnika  Flipchard | Časopisy  Fotografie  Nákresy  Predtlačené hárky  Slovníky  Iný informačný, propagačný a obrazový materiál | Príležitostná výchova – galérie, múzeum, športové podujatie  DVD |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Občianska náuka**  **Ročník: prvý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| ***1. Základy spoločenského správania*** | **10** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úvodná hodina  Zásady spoločenského správania  Pozdrav, predstavovanie, oslovovanie, rozhovor  Správanie sa v rodine  Správanie sa v škole, na pracovisku  Správanie sa na verejnosti  Opakovanie 1. tem. celku | 1  2  2  2  1  1  1 | Psychológia osobnosti  Vývinová psychológia  Psychológia a spoločenská výchova | * naučiť sa rešpektovať základné normy slušného správania sa * ovládať svoje telo i svoje zlozvyky | * rešpektuje základy spoločenských noriem * v praxi aplikuje získané vedomosti z etikety spoločenského správania | sebareflexia  sebaspoznávanie  improvizácia  modelová situácia | dialóg  monológ  heuristická metóda  diskusia  situačná metóda |
| ***2. Morálka*** | **12** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Morálne hodnoty  Vznik a potreba morálky  Etiketa  Morálna sloboda a zodpovednosť  Etika práce  Svedomie a mienka iných  Enviromentálna etika  Princíp spravodlivosti a ľudskosti  Opakovanie 2. tem. celku | 2  1  1  2  1  1  2  1  1 | Psychológia a spoločenská výchova  Spoločenská komunikácia  Sociálna komunikácia  Náuka o spoločnosti  Slov. jazyk a literatúra | * pochopiť význam mravnej osobnosti, ktorá ja spätá s pojmom česť, zodpovednosť, sebaovládanie, sebavýchova, zmysel pre povinnosť * vedieť hodnotiť svoje činy * získať pozitívny vzťah k prírode a ľudským hodnotám | * nadobudol zmysel pre zodpovednosť, sebavýchovu i povinnosť * svoje činy a skutky dokáže zhodnotiť * k svojim povinnostiam sa stavia zodpovedne * cíti zodpovednosť pred sebou samým * získal pozitívny vzťah k svojmu okoliu | sebareflexia  skupinová práca  heuristická metóda  dialóg  inscenačná metóda | dialóg  vzájomné počúvanie  situačné metódy  projekt |
| ***3. Zdravie a život*** | **11** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Kultúra tela  Prevencia a ochrana vlastného zdravia, hygiena  Význam telesného pobytu a športu, aktívne trávenie voľného času  Životospráva  Prekonávanie nežiaducich návykov a závislostí  Opakovanie 3. tem. celku  Záverečné zhrnutie učiva a hodnotenie | 1  2  2  2  2  1  1 | Zdravoveda  Biológia  Chémia  Ekológia | * vhodne určiť domáce tradície a spoločenské správanie * byť zodpovedný za svoje psychické i fyzické zdravie * poznať základy životosprávy | * nadobudol pozitívny vzťah k prírode a životným hodnotám * pozná význam k športovým aktivitám * dokáže eliminovať nežiaduce návyky a dodržuje správnu životosprávu | test  dialóg  heuristická metóda  reproduktívna metóda | projekt  výtvarný prejav |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Občianska náuka**  **Ročník: druhý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| ***1. Základy psychológie*** | **22** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úvodná hodina  Úvod do psychológie ako predmetu  Osobnosť človeka  Osobnosť, individualita  Spoločenské skupiny  Veľké sociálne skupiny  Psychológia davu  Rasizmus, nacionalizmus, intolerancia  Regulácia osobnostných čŕt  Životné etapy, vývinová psychológia  Náročné životné situácie  Konflikty – príčiny, druhy, riešenie  Dialóg a komunikácia  Rodina ako sociálna skupina  Priateľstvo a láska  Výber životného partnera  Manželstvo a rodičovstvo  Úplná a neúplná rodina  Rozvodovosť – prevencia, príčiny, následky  Funkcie rodiny  Rovnosť rodičovských práv a povinností  Opakovanie I. tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Psychológia osobnosti  Vývinová psychológia  Psychológia a spoločenská výchova  Spoločenská komunikácia | * vnímať, poznávať seba i druhých ľudí * získať schopnosť vcítiť sa do situácie a prežívania iných ľudí vo svojom okolí, schopnosť počúvať iných ľudí * poznať príčiny stresu a jeho dôsledky, vedieť * zvládať svoje emócie verbálnymi i neverbálnymi technikami, bez agresie * uplatňovať zásadu duševnej hygieny * získať orientáciu v odbornom poradenstve | * získa základné zručnosti v spoznávaní seba a druhých ľudí * analyzuje správanie sa druhých ľudí na základe dedičnosti a prostredia * dokáže identifikovať spôsob zvládania stresu bez emócie * dokáže rozpoznať vhodnosť svojho konania v konkrétnej situácii * vie uviesť vhodné spôsoby s vyrovnávaním sa s náročnými životnými situáciami * dokáže sa orientovať a vyhľadať odborné poradenstvo | sebareflexia  sebaspoznávanie  improvizácia  modelová situácia | Dialóg  Monológ  Heuristická metóda  Diskusia  Situačná metóda |
| ***2. Základy estetiky*** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Estetika – náuka o kráse (význam umenia v živote)  Základné formy a druhy umenia  Človek, umenie a dnešok  Estetika v každodennom živote  - odievanie, bývanie, práca, životné prostr.  Masovokomunikačné prostriedky  Opakovanie II. tematického celku | 1  1  1  2  1  1 | Psychológia a spoločenská výchova  Základy ekológie | * rozlíšiť vkus a nevkus * definovať ľudovú kultúru svojho regiónu | * dokáže odhadnúť hranice vkusu a nevkusu * pozná ľudový prejav vo svojom regióne | sebareflexia  skupinová práca  heuristická met.  dialóg | Dialóg  Vzájomné počúvanie  Situačné metódy  Projekt |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***3. Inštitúcie a úrady*** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Praktické zručnosti na polícii, v banke  Praktické zručnosti na úrade práce  Reflexie na II. tému  Opakovanie učiva III. tematický celok | 1  1  1  1 | Právna náuka  Ekológia | * ovládať základnú orientáciu vo verejných inštitúciách a úradoch | * ovláda základnú orientáciu vo verejných inštitúciách a úradoch | test  dialóg  inscenačná metóda | Projekt  Výtvarný prejav |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Občianska náuka 3. ročník** | | | | | | | | **1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín** | | |
| Mesiac | | Hodiny | **Názov tematického celku**  **Témy** | | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
|  | | **24** | **I. Charakteristika štátneho zriadenia** | |  | **Žiak má:** | | **Žiak:** |  |  |
|  | | 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13.  14.  15.  16.  17.  18.  19.  20.  21.  22.  23.  24. | Úvodná hodina  Štátne zriadenie SR  Funkcia a úlohy štátu, demokratické základy  Ústava- základný zákon štátu  Najvyššie orgány štátnej moci- štátu  Prezident SR- jeho postavenie, právomoci  Národná rada SR  Orgány miestnej správy  Politické strany  Právo a zákonnosť  Druhy práva: občianske právo  Rodinné právo  Pracovné právo  Trestné právo  Zhrnutie a zovšeobecnenie učiva  Ochrana zákonnosti- úloha súdov a prokuratúry  Úloha notárstva a advokácie  Úloha petície  Práva a povinnosti občanov. Volebný systém  Demokratické a slobodné voľby  Základné dokumenty ľudských práv  UNESCO, UNICEF  Práva dieťaťa  Zhrnutie a zovšeobecnenie učiva | | Právo  Politológia  Medzinárodné organizácie  Etická výchova | * vedieť čo je štát, jeho funkcie * vedieť kto je prezident a jeho funkcie a právomoci * poznať orgány štátnej moci * uplatniť ľudské práva v osobnom živote * poznať jednotlivé práva * vedieť čo sú organizácie Unesco, Unicef * poznať petíciu a jej uplatnenie * dokázať sa orientovať vo volebnom systéme | | * vie čo je štát, jeho funkcie * vie kto je prezident a jeho funkcie a právomoci * pozná orgány štátnej moci * uplatňuje ľudské práva v osobnom živote * pozná jednotlivé práva * vie čo sú organizácie Unesco, Unicef * pozná petíciu a jej uplatnenie * dokáže sa orientovať vo volebnom systéme | sebareflexia  sebapoznávanie  improvizácia  modelová situácia  dialóg | Skupinová práca  Ústne odpovede  Diskusia  Projekt |
|  | | **5** | **II. Svetonázor a náboženstvo** | |  | **Žiak má:** | | **Žiak:** |  |  |
|  | | 25.  26.  27.  28.  29. | Svetonázor- tvorba, idealizmus  Svetové náboženstvá  Prehľad a charakteristika náboženstiev  Ekumenizmus- hnutie kresťanských cirkví  Náboženská tolerancia | | Náboženská výchova  Etická výchova  Filozofia | * rozlíšiť svoj a iný svetonázor * vedieť rozlíšiť náboženstvá a ich odlišné znaky | | * rozlišuje svoj a iný svetonázor * vie rozlíšiť náboženstvá a ich odlišné znaky | skupinová práca  dialóg | Skupinová práca  Ústne odpovede  Projekt  Situačné metódy |
|  | | **5** | **III. Príprava na samostatný život** | |  | **Žiak má:** | | **Žiak:** |  |  |
|  | | 30.  31.  32.  33.  34. | Narábanie s peniazmi  Hľadanie bytu, ubytovania  Ako správne nakupovať  Ako hľadať prácu, orientácia v banke, u lekára  Zhrnutie a zovšeobecnenie učiva | | Sociológia  Ekonomika | ovládať základnú orientáciu vo verejných inštitúciách a úradoch  orientovať sa v obchode, u lekára, v banke  správne hľadať zamestnanie, ubytovanie | | ovláda základnú orientáciu vo verejných inštitúciách a úradoch  orientuje sa v obchode, u lekára, v banke  správne hľadá zamestnanie, ubytovanie | Písomné skúšanie  dialóg  inscenačná metóda | Skupinová práca  Projekt  Výtvarný prejav |
|  | | |  | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
| **Všeobecné pokyny hodnotenia:**  Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodických pokynov č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.  Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh  a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,  jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne  usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |

## 

**Matematika**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **matematika** |
| **Časový rozsah výučby** | 1 hodina týždenne, spolu 33/33/30 hodín |
| **Ročník** | prvý, druhý, tretí |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6491 G 01 obchodná prevádzka práca,  pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu**

Matematické vzdelávanie v odbornom školstve má svoje významné miesto, nakoľko plní popri funkcii všeobecného vzdelávania aj prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania Obsah učiva nadväzuje na vzdelávanie získané v špeciálnej základnej škole. Prihliada sa hlavne na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopnosti žiakov.

V tematickom celku: „Aritmetika“ sa kladie dôraz na zopakovanie vlastností prirodzených, celých a racionálnych čísel. Prehlbujú sa počtové operácie s prirodzenými číslami, desatinnými číslami a zlomkami. Rozširuje sa aplikovanie učiva vo vhodných úlohách súvisiacich s odborným výcvikom.

V tematickom celku: „Geometria“ sa predovšetkým budujú a rozvíjajú poznatky o základných rovinných útvaroch, ich obvode, obsahu a o správnom používaní jednotiek merania. Upevňuje sa predstavivosť žiakov a zručnosti v zostrojovaní geometrických nákresov.

Štúdium matematiky umožňuje žiakom rozvíjať logické a abstraktné myslenie, učí ich spájať poznatky do ucelených obrazov, vytvárať komplexný pohľad na problémy vyplývajúce z odborných predmetov a odbornej praxe. Nabáda ich používať príslušnú terminológiu, symboliku, efektívne metódy práce a algoritmy riešenia problémov. Logické, kritické a tvorivé myslenie prispieva k celkovému rozvoju mladých ľudí tak, aby sa z každého stala tvorivá osobnosť.

**Ciele vyučovacieho predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu matematika v učebnom odbore 6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál, je získať pozitívny vzťah k matematike, získať matematický základ do života a do praxe, teda vedomosti a zručnosti potrebné pre zvolený učebný odbor. Absolvent má nadobudnúť vedomosti z oblasti: aritmetika, geometria a práca s údajmi a informáciami. Má sa oboznámiť a naučiť narábať s dostupnými údajmi a informáciami. Tematickým zameraním jednotlivých úloh, problémov a projektov má získať pozitívny vzťah k prírode a k ľudom. Má vedieť logicky myslieť, správne argumentovať a tvorivo prezentovať svoje názory, úvahy a postupy.

Všeobecným cieľommatematického vzdelávania je výchova človeka, ktorý bude vedieť používať matematiku a IKT v rôznych životných situáciách.

Špecifické ciele: absolvent má na primeranej úrovni

* mať základné poznatky o racionálnych číslach,
* rozumieť základným matematickým pojmom a symbolike,
* ovládať základné matematické operácie,
* orientovať sa v jednotkách dĺžky, obsahu, objemu, hmotnosti a času,
* ovládať výpočty obvodov a obsahov jednoduchých rovinných útvarov,
* poznať a používať základné jednoduché postupy pri riešení úloh,
* mať zručnosti v zostrojovaní jednoduchých geometrických nákresov,
* získať základné kompetencie v oblasti využívania informačno – komunikačných technológií (IKT),
* pracovať na užívateľskej úrovni s počítačom,
* vyhľadávať, triediť a používať jednoduché informácie potrebné pre bežnú profesijnú informáciu.

**Výchovné a vzdelávacie stratégie**

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

*Schopnosť tvorivo riešiť problémy*

* rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
* 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.

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| 1.Aritmetika  2.Geometria | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná  Praktické | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou, grafmi a tabuľkami  Práca s edukačnými programami |

**Učebné zdroje**

Na podporou a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica, ... |
| 1.Aritmetika  2.Geometria | * Melišková. L.: Matematika pre 1.-3. ročník odborných učilíšť.SPN Mladé letá 2011. * Melišková. L.: Pracovný zošit matematika pre 1. ročník odborných učilíšť. SPN Mladé letá 2013. * Melišková. L.: Pracovný zošit matematika pre 2. ročník odborných učilíšť. SPN Mladé letá 2013. * Melišková. L.: Pracovný zošit matematika pre 3. ročník odborných učilíšť. SPN Mladé letá 2013. | Tabuľa  Kalkulačka | Grafy  Tabuľky  Pomôcky na rysovanie | Internet  PC  časopisy |

**Obsah vzdelávania**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Matematika**  **Ročník**: **prvý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **1. Aritmetika** | **25** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * počtové výkony s prirodzenými číslami a nulou * desatinné čísla a poštové výkony s nimi * jednotky merania: jednotky dĺžky, obsahu, objemu, hmotnosti, času a ich prevod * zlomky a počtové výkony s nimi | 6  6  7  6 | * odborný výcvik * odborné predmety * technológia * slovenský jazyk | * poznať základné vlastnosti prirodzených čísel a nuly * ovládať operácie: sčítanie, odčítanie, násobenie a delenie * žiak má poznať desatinné čísla * ovládať sčítanie, odčítanie, násobenie, delenie jednociferným deliteľom, násobenie a delenie desať, sto, tisíc * poznať jednotky dĺžky, obsahu, objemu, hmotnosti a času * poznať význam predpony: kilo, deci, centi, mili, hekto * premieňať jednotky podľa predpony * poznať zlomok, ako časť z celku * ovládať jednoduché operácie so zlomkami, sčítanie, odčítanie a násobenie | * poznal základné vlastnosti prirodzených čísel a nuly * ovládal operácie: sčítanie, odčítanie, násobenie a delenie * žiak poznal desatinné čísla * ovládal sčítanie, odčítanie, násobenie, delenie jednociferným deliteľom, násobenie a delenie desať, sto, tisíc * poznal jednotky dĺžky, obsahu, objemu, hmotnosti a času * poznal význam predpony: kilo, deci, centi, mili, hekto * premieňal jednotky podľa predpony * poznal zlomok, ako časť z celku * ovládal jednoduché operácie so zlomkami, sčítanie, odčítanie a násobenie | * ústne skúšanie * písomné skúšanie * sebareflexia | * ústna odpoveď * písomná práca * vzájomné počúvanie |
| **2. Geometria** | **8** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * rovinné útvary: štvorec, obdĺžnik, trojuholník, obvod a obsah * matematika hrou | 6  2 | * odborný výcvik * odborné predmety * slovenský jazyk | * poznať štvorec, obdĺžnik, trojuholník a ich označovanie * riešiť úlohy na obvod a obsah * vedieť hravou formou pracovať s jednotlivými matematickými operáciami | * poznal štvorec, obdĺžnik, trojuholník a ich označovanie * riešil úlohy na obvod a obsah * vedel hravou formou pracovať s jednotlivými matematickými operáciami | * ústne skúšanie * písomné skúšanie * sebareflexia | * ústna odpoveď * písomná práca * vzájomné počúvanie |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Matematika**  **Ročník: druhý** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **1. Aritmetika** | **18** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * opakovanie a precvičovanie učiva, počtové výkony s celými číslami, počtové výkony s desatinnými číslami * algebraické výrazy, písmená vo význame čísel, dosadzovanie do výrazov * pomer, úmera, rozdelenie čísla v danom pomere, priama úmera, trojčlenka * praktické príklady z odboru | 6  3  7  2 | * odborný výcvik * odborné predmety * technológia * slovenský jazyk | * ovládať operácie sčítanie, odčítanie a násobenie s celými a desatinnými číslami * poznať algebraické výrazy * ovládať dosadenie čísel do výrazov * poznať pojmy pomer, úmera, priama úmera, trojčlenka * riešiť jednoduché úlohy trojčlenkou * uvedomiť si domáci rozpočet, dôležitosť priorít, rebríček hodnôt | * ovládal operácie sčítanie, odčítanie a násobenie s celými a desatinnými číslami * poznal algebraické výrazy * ovládal dosadenie čísel do výrazov * poznal pojmy pomer, úmera, priama úmera, trojčlenka * riešil jednoduché úlohy trojčlenkou * uvedomil si domáci rozpočet, dôležitosť priorít, rebríček hodnôt | * ústne skúšanie * písomné skúšanie * sebareflexia | * ústna odpoveď * písomná práca * vzájomné počúvanie |
| **2. Geometria** | **15** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * opakovanie učiva, štvorec, obdĺžnik * kruh, kružnica * telesá – kocka, kváder, hranol * matematika hrou | 2  4  7  2 | * odborný výcvik * odborné predmety * slovenský jazyk | * poznať štvorec, obdĺžnik * poznať kruh, kružnicu * mať zručnosti v zostrojovaní geometrických telies * riešiť úlohy na určenie objemu a povrchu * priradiť správne jednotky dĺžky, obsahu a objemu * vedieť hravou formou pracovať s jednotlivými matematickými operáciami | * poznal štvorec, obdĺžnik * poznal kruh, kružnicu * mal zručnosti v zostrojovaní geometrických telies * riešil úlohy na určenie objemu a povrchu * priradil správne jednotky dĺžky, obsahu a objemu * vedel hravou formou pracovať s jednotlivými matematickými operáciami | * ústne skúšanie * písomné skúšanie * sebareflexia | * ústna odpoveď * písomná práca * vzájomné počúvanie |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Matematika**  **Ročník: tretí** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **1. Aritmetika** | **17** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * opakovanie a precvičovanie učiva, počtové výkony s celými číslami, počtové výkony s desatinnými číslami * percentá-základné pojmy, výpočet 1%, výpočet percentovej časti, slovné úlohy * praktické príklady z odboru * jednotky merania: jednotky dĺžky, obsahu, objemu, hmotnosti, času a ich prevod * praktické príklady z odboru | 4  6  2  4  1 | * odborný výcvik * odborné predmety * technológia * slovenský jazyk | * ovládať operácie sčítanie, odčítanie a násobenie s celými a desatinnými číslami * poznať jednotky dĺžky, obsahu, objemu, hmotnosti a času * poznať význam predpony: kilo, deci, centi, mili, hekto * premieňať jednotky podľa predpony * uvedomiť si domáci rozpočet, dôležitosť priorít, rebríček hodnôt | * ovládal operácie sčítanie, odčítanie a násobenie s celými a desatinnými číslami * poznal jednotky dĺžky, obsahu, objemu, hmotnosti a času * poznal význam predpony: kilo, deci, centi, mili, hekto * premieňal jednotky podľa predpony * uvedomil si domáci rozpočet, dôležitosť priorít, rebríček hodnôt | * ústne skúšanie * písomné skúšanie * sebareflexia | * ústna odpoveď * písomná práca * vzájomné počúvanie |
| **2. Geometria** | **13** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * opakovanie učiva, štvorec, obdĺžnik * kruh, kružnica * telesá – kocka, kváder, hranol * matematika hrou | 2  3  6  2 | * odborný výcvik * odborné predmety * slovenský jazyk | * poznať štvorec, obdĺžnik * poznať kruh, kružnicu * mať zručnosti v zostrojovaní geometrických telies * riešiť úlohy na určenie objemu a povrchu * priradiť správne jednotky dĺžky, obsahu a objemu * vedieť hravou formou pracovať s jednotlivými matematickými operáciami | * poznal štvorec, obdĺžnik * poznal kruh, kružnicu * mal zručnosti v zostrojovaní geometrických telies * riešil úlohy na určenie objemu a povrchu * priradil správne jednotky dĺžky, obsahu a objemu * vedel hravou formou pracovať s jednotlivými matematickými operáciami | * ústne skúšanie * písomné skúšanie * sebareflexia | * ústna odpoveď * písomná práca * vzájomné počúvanie |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava testov, cieľových otázok pre skupinové práce, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických celkov.

## 7.5 Matematika

## 

## 7.6 Telesná a športová výchova

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Telesná a športová výchova** |
| **Časový rozsah výučby** | 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín |
| **Ročník** | prvý |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6491G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu.**

Predmet telesná a športová výchova poskytuje základné informácie o biologických, fyzických

a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiak si v ňom rozvíja schopnosti a osvojuje vedomosti, zručnosti a návyky, ktoré sú súčasťou zdravého životného štýlu nielen počas

školskej dochádzky, ale i v dospelosti. Osvojí si zručnosti a návyky na efektívne využitie

voľného času a zároveň vedomosti o zdravotnom účinku osvojených zručností a návykov.

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.

**Ciele vyučovacieho predmetu.**

Všeobecným cieľom telesnej a športovej výchovy ako vyučovacieho predmetu je umožniť

žiakom rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti na primeranej úrovni, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať pohybové návyky a zručnosti, zvyšovať svoju pohybovú

gramotnosť, zvyšovať všeobecnú pohybovú výkonnosť a zdatnosť, prostredníctvom vykonávanej pohybovej aktivity pôsobiť a dbať o zdravie, utvárať trvalý vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu s ohľadom na ich záujmy a individuálne potreby ako súčasťzdravého životného štýlu a predpokladu schopnosti k celoživotnej starostlivosti o vlastné zdravie.

Špecifické ciele telesnej výchovy

- vytvoriť si jednoduchú predstavu o ľudskom organizme ako celku z hľadiska stavby a funkcie,

- poznať zásady správnej životosprávy, aktívneho zdravia a zdravého životného štýlu,

- splniť požiadavky všeobecnej pohybovej výkonnosti a ovládať cvičenia zodpovedajúce jeho

psychomotorickým predpokladom,

- uvedomovať si význam telesného a pohybového zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu,

-prejavovať zmysel pre fair – play, kolektívnu spoluprácu a vzájomnú pomoc, najmä postihnutým

jednotlivcom, či menej pohybovo nadaným,

- poskytnúť prvú pomoc pri úraze.

Absolvent má:

- mať prehľad o právnych normách upravujúcich povinnosti prípravy občanov Slovenskej

republiky na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti,

- mať prehľad o orgánoch a organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej

a humanitárnej výchove občanov,

- mať schopnosť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch,

- mať základné schopnosti pri riešení mimoriadnych situácií alebo udalostí, chrániťprírodu a životné

prostredie,

- mať záujem o športové aktivity podporujúce jeho telesný a zdravotný rozvoj.

**Obsah vzdelávacej oblasti zdravie a pohyb**

1. Ľudský organizmus ako celok z hľadiska stavby a funkcie.

2. Kondičná príprava a všestranne rozvíjajúce cvičenia a pohybové hry.

3. Hygiena a bezpečnosť pri telesnej výchove a športe, základy prvej pomoci.

4. Šport a pobyt v prírode.

**Ľudský organizmus ako celok z hľadiska stavby a funkcie**

Učivo poskytuje základné poznatky z biológie človeka získané na ZŠ alebo na ŠZŠ a prispieva

k vytvoreniu komplexu poznatkov v oblasti starostlivosti o zdravie. Objasňuje pojem aktívne

zdravie v zmysle zdravej výživy, otužovania, nefajčenia, abstinencie, sexuálnej výchovy,

naplňovania voľného času pohybom a predchádzanie chorobám.

**Kondičná príprava a všestranne rozvíjajúce cvičenia a pohybové hry**

Okruh zahŕňa súbor praktických zručností a poznatkov zameraných na rozvoj obratnosti, sily,

rýchlosti a vytrvalosti. Učivo zahŕňa rôzne cvičenia zamerané na prípravu organizmu pred

pohybovou činnosťou, rýchlostné silové a vytrvalostné cvičenia napomáhajúce rozvoj pohyblivosti kĺbov, správne držanie tela v rôznych polohách, cvičenia motivačné, tvorivé psychomotorické, cvičenia na každý deň s náradím aj bez náradia, v štandardných podmienkach športových zariadení v prírode. Žiaci si osvojujú potrebnú terminológiu a prostriedky komunikácie, zásady rozvoja aerobickej a svalovej zdatnosti, pohybových zručností.

**Hygiena a bezpečnosť pri telesnej výchove a športe, základy prvej pomoci**

Téma spája hygienické otázky so zabránením úrazua spoločne významne ovplyvňujú

bezpečnosť a účinok telesného cvičenia. Hygienické zásady sa týkajú osobnej hygieny žiaka aj hygieny cvičenia telovýchovného prostredia. V osobnej hygiene je treba zdôrazniť miesto telovýchovných aktivít v životospráve človeka z hľadiska rytmu práce a odpočinku (biologické

rytmy). Žiaci si osvoja prostriedky aktívneho a pasívneho odpočinku aj v súvislosti

s najvýznamnejšími faktormi príčin úrazov, učia sa poskytovať prvú pomoc.

**Šport a pobyt v prírode**

Téma zoznamuje žiakov nielen so základnými pravidlami správania pri športe a pobyte

v prírode, ale aj s prístupmi k plánovaniu a organizovaniu týchto činností. Zahŕňa rôzne

pohybové činnosti a aktivity vykonávané v prírode (napr. chôdza, beh, turistika, táborenie,

cyklistika, zimné športy), poznatky a návyky týkajúce sa orientácie v prírode, ochrany flóry a fauny a zdrojov pitnej vody, zásady bezpečnosti a dodržiavania právnych noriem.

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| I. Diagnostika VPV | Kontrola výkonnosti  Merania | Frontálna, skupinová činnosť žiakov |
| II. Teoretické vedomosti | Informačno - receptívna  Výklad, riadený rozhovor | Premietanie CD, videokaziet Frontálna výučba |
| III. Gymnastika | Metóda praktickej ukážky, | Cvičenia na stanovištiach |
| IV. Atletika | Metóda striedavého zaťaženia  Kvantitatívna metóda  Kvalitatívna metóda | Skupinové plnenie úloh |
| V. Športové hry | Nácvik HČJ  Prípravná hra  Hra družstiev | Skupinové plnenie úloh |
| VI. Plávanie | Plavecký výcvik | Skupinová  Samostatná (problémové vyučovanie) |
| VIII. Turistika | Pobyt a pohyb v teréne | Kurz ochrany človeka a prírody |
| IX. Lyžovanie | Slovné  Názorné  Praktické | Lyžiarsko-výcvikový kurz |
| X. Kondičná príprava | Slovné  Názorné  Praktické | Skupinová  Samostatná (problémové vyučovanie) |

**Učebné zdroje**

Na podporou a aktiváciu vyučovania a prípravy žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica, ... |
| I. Diagnostika VPV | Sýkora – Kostková  Didaktika TV 1983  Sýkora – Fraňo – Stráňai  Didaktika škol.TV | DVDa projekcia  Dataprojektor | Štatistické  Tabuľky  VÚŠ,R.Moravec | Internet |
| II. Teoretické vedomosti | Encyklopédia športu  Perútka, Obzor 1980  Grexa, Dejiny OH | Videorekordér DVD | Videokazety CD | Internet |
| III. Gymnastika | Rovná – Varga  Teória a didaktika  Šport.gymnastiky | Videotechnika  KP-8 | Gymnastické náčinie a náradie | TV, CD, Internet |
| IV. Atletika | Varga a kol. 1977  Behy, skoky a vrhy | Videotechnika | Atletická dráha,  Náčinie | Internet CD |
| V. Športové hry | Encyklopédia  Športu | Videorekordér | Šport. Hala | TV, CD, I |
| VI. Plávanie | Jursík 1983  Plávanie v škol.TV | Obrazový materiál  Kinogramy plavec. Štýlov | Plaváreň | Internet |
| VIII. Turistika | Žiškay 1984  Turistika pre každého |  |  | Internet |
| IX. Lyžovanie | Pospíšil 1988  Teória a didaktika  lyžovania | Videotechnika | DVD filmy  videokazety | TV, Internet |
| X. Kondičná príprava | Odborná literatúra | Videotechnika | Telocvičňa Posilňovňa | TV, CD, I |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ROZPIS UČIVA PREDMETU: **TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA**  *ROČNÍK:* ***PRVÝ*** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzi predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **I. Diagnostika** | **2** |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Motorické testy | 2 | Biomechanika  Fyzika | Absolvovať testy VPV aby mal vyučujúci obraz o jeho pohybových schopnostiach | Absolvoval testy pohybovej výkonnosti | Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodickej príručky | Známkovanie podľa výkonov |
| **II. Teoretické vedomosti** | **1** |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Hygiena a bezpečnosť | 1 | Dejepis  Etická výchova | Pochopiť význam celoživotných pohybových aktivít a hygieny  Bezpečnosť a záchrana pri cvičení, osobitosti TV u dievčat | Absolvoval zákl. informácie o olympizme a pravidlách jednotlivých športov | Ústne, frontálne skúšanie  Písomné skúšanie | Verbálne hodnotenie  Neštandardný didaktický test |
| **III. Gymnastika** | **6** |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Akrobatické cvičenia  Preskoky  Rytmická gymnastika  Poradové cvičenia | 2  1  1  1 | Biomechanika  Fyzika | Pochopiť základy silovej prípravy, rozvíjať silové a koordinačné schopnosti, držanie tela estetické a rytmické cítenie | Absolvoval na hodinách gymnastiky aj poradové cvičenia, rytmické cvičenia a vybrané tvary športovej gymnastiky | Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine | Kontrolné cvičenie |
| **IV. Atletika** | **6** |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Rýchly beh  Vytrvalostný beh  Skok do diaľky  Hod granátom  Vrh guľou | 1  2  1  1  1 | Biomechanika  Fyzika | Zvýšiť úroveň základných pohybových a koordinačných schopností | Absolvoval atletické činnosti, beh na krátke a dlhé vzdialenosti. Skok do diaľky, hod granátom, vrh guľou | Porovnávanie so štatistickými tabuľkami z metodickej príručky | Meranie výkonnosti |
| **V. Športové hry** | **16** |  | **žiak má :** | **žiak:** |  |  |
| Basketbal  Volejbal  Futbal  **Netradičné športy**  Stolný tenis  Florbal | 5  5  2  2  2 | Biomechanika  Fyzika | Rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, disciplínu, cit pre kolektív oboznámiť sa s pravidlami športových hier | Absolvoval pohybové činnosti z basketbalu, futbalu, volejbalu, stolného tenisu a florbalu | Vizuálne hodnotenie úrovne zvládnutia herných činností jednotlivca | Testy výkonnosti |
| **VI. Plávanie** | **2** |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Technika plaveckých spôsobov  Skok do vody a 50/100 m ľubovoľný spôsob | 1  1 | Biomechanika | Zvýšiť úroveň základných pohybových a koordinačných schopností vo vode | Zvládnuť odplávať 100 m ľubovolným spôsobom | Vizuálne hodnotenie úrovne zvládnutia plaveckých schopností | Kontrolné cvičenie |
| **Ochrana života a zdravia** |  |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Účelové cvičenie |  | Zemepis, Topografia, Ekológia, Zdravoveda | Orientácia v teréne, ochrana prírody, základy prvej pomoci | Zoznámiť sa s orientáciou v teréne, s poskytnutím prvej pomoci a zásadami ochrany prírody | Ústne frontálne a praktické skúšanie | Verbálne hodnotenie |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA**  ***ROČNÍK: DRUHÝ*** | | | | | **2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | | **Medzi predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **I. Diagnostika** | **2** | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Motorické testy | 2 | | Biomechanika  Fyzika | Absolvovať testy VPV aby mal vyučujúci obraz o jeho pohybových schopnostiach | Absolvoval testy pohybovej výkonnosti | Porovnávanie so štatistickými ukazovateľmi podľa metodickej príručky | Známkovanie podľa výkonov |
| **II. Teoretické vedomosti** | **2** | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Hygiena a bezpečnosť  Didaktické základy TV a športu | 1  1 | | Dejepis  Etická výchova | Pochopiť význam celoživotných pohybových aktivít a hygieny  Bezpečnosť a záchrana pri cvičení, osobitosti TV u dievčat | Absolvoval zákl. informácie o olympizme a pravidlách jednotlivých športov | Ústne, frontálne skúšanie  Písomné skúšanie | Verbálne hodnotenie  Neštandardný didaktický test |
| **III. Gymnastika** | **8** | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Akrobatické cvičenia  Preskoky  Cvičenia na náradí  Rytmická gymnastika  Poradové cvičenia | 3  1  1  2  1 | | Biomechanika  Fyzika | Pochopiť základy silovej prípravy, rozvíjať silové a koordinačné schopnosti, držanie tela estetické a rytmické cítenie | Absolvoval na hodinách gymnastiky aj poradové cvičenia, rytmické cvičenia a vybrané tvary športovej gymnastiky | Verbálne hodnotiť podľa výkonnosti, zdôrazniť presnosť pohybu a držanie tela, hodnotiť formou komunikácie na hodine | Kontrolné cvičenie |
| **IV. Atletika** | **14** | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Rýchly beh  Vytrvalostný beh  Skok do diaľky  Hod granátom  Vrh guľou | 3  4  3  2  2 | | Biomechanika | Zvýšiť úroveň základných pohybových a koordinačných schopností | Absolvoval atletické činnosti, beh na krátke a dlhé vzdialenosti. Skok do diaľky, hod granátom, vrh guľou | Porovnávanie so štatistickými tabuľkami z metodickej príručky | Meranie výkonnosti |
| **V. Športové hry** | **34** |  | | **žiak:** |  |  |  |
| Basketbal  Volejbal  Futbal  **Netradičné športy**  Stolný tenis  Florbal | 10  10  4  6  4 | | Biomechanika  Fyzika | Rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, disciplínu, cit pre kolektív oboznámiť sa s pravidlami športových hier | Absolvoval pohybové činnosti z basketbalu, futbalu, volejbalu, stolného tenisu a florbalu | Vizuálne hodnotenie úrovne zvládnutia herných činností jednotlivca | Testy výkonnosti |
| **VI. Plávanie** | **2** | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Technika plaveckých spôsobov  Skok do vody a 200 m ľubovoľný spôsob | 1  1 | | Biomechanika | Zvýšiť úroveň základných pohybových a koordinačných schopností vo vode | Zvládnuť odplávať 200 m ľubovolným spôsobom | Vizuálne hodnotenie úrovne zvládnutia plaveckých schopností | Kontrolné cvičenie |
| **VII. Úpoly** | **2** | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Základné úpoly | 2 | | Biomechanika, Fyzika | Zlepšiť riešenie nepredvídaných situácií na sebaobranu | Osvojiť si základné úpoly | Vizuálne hodnotenie osvojenia základných úpolov | Verbálne hodnotenie |
| **X. Kondičná príprava** | **2** | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Kondičné a koordinačné cvičenia | 2 | | Biomechanika, Fyzika | Zvýšiť úroveň kondičných schopností posilňovacími prostriedkami | Absolvoval kondičné cvičenia | Vizuálne hodnotenie pohybových schopností | Meranie výkonnosti |
| **Ochrana života a zdravia** |  | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Účelové cvičenie |  | | Zemepis, Topografia, Ekológia, Zdravoveda | Orientácia v teréne, ochrana prírody, základy prvej pomoci | Zvládnuť orientáciu v teréne, poskytnúť prvú pomoc a zásady života a zdravia | Ústne frontálne a praktické skúšanie | Verbálne hodnotenie |
| **Telovýchovno – výcvikový kurz** |  | |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Lyžiarsky výcvikový kurz |  | | Biomechanika | Lyžiarsky výcvik v teréne | Zvládnutie lyžiarskych pohybových zručnosti | Preteky v slalomových bránkach | Verbálne hodnotenie |
|  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: TELESNÁ VÝCHOVA** | | | | **2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzi predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **V. Športové hry** | **28** |  | **žiak má :** | **žiak:** |  |  |
| Basketbal  Volejbal  Futbal  **Netradičné športy**  Stolný tenis  Florbal | 8  8  3  5  4 | Biomechanika  Fyzika | Rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, disciplínu, cit pre kolektív oboznámiť sa s pravidlami športových hier | Absolvoval pohybové činnosti z basketbalu, futbalu, volejbalu, stolného tenisu a florbalu | Vizuálne hodnotenie úrovne zvládnutia herných činností jednotlivca | Testy výkonnosti |
| **VI. Plávanie** | **2** |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Technika plaveckých spôsobov  Skok do vody a 200 m ľubovolný spôsob | 1  1 | Biomechanika | Zvýšiť úroveň základných pohybových a koordinačných schopností vo vode | Zvládnuť odplávať 200 m ľubovolným spôsobom | Vizuálne hodnotenie úrovne zvládnutia plaveckých schopností | Kontrolné cvičenie |
| **VII. Úpoly** | **2** |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Základné úpoly | 2 | Biomechanika, Fyzika | Zlepšiť riešenie nepredvídaných situácií na sebaobranu | Osvojiť si základné úpoly | Vizuálne hodnotenie osvojenia základných úpolov | Verbálne hodnotenie |
| **X. Kondičná príprava** | **2** |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Kondičné a koordinačné cvičenia | 2 | Biomechanika, Fyzika | Zvýšiť úroveň kondičných schopností posilňovacími prostriedkami | Absolvoval kondičné cvičenia | Vizuálne hodnotenie pohybových schopností | Meranie výkonnosti |
| **Ochrana života**  **a zdravia** |  |  | **žiak má:** | **žiak:** |  |  |
| Kurz na ochranu života a zdravia |  | Zemepis, Topografia, Ekológia, Zdravoveda, Právne normy | Riešenie mimoriadnych situácií a udalostí, orientácia v teréne, ochrana prírody, základy prvej pomoci | Zvládnuť riešenie MÚ, orientáciu v teréne, poskytnúť prvú pomoc a zásady ochrany prírody | Ústne frontálne a praktické skúšanie | Verbálne hodnotenie |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Predpokladom spravodlivého hodnotenia žiakov je ich čo najlepšie poznanie. Hodnotenie žiakov je integrujúcou súčasťou výchovno-vzdelávacej práce v telesnej a športovej výchove. Je jedným z prostriedkov získavania pre ich vlastné telesné, pohybové, psychické intelektuálne zdokonaľovanie, pre utváranie trvalého vzťahu k telesnej výchove a športu a starostlivosti o svoje zdravie.

V telesnej a športovej výchove sa hodnotí nielen zlepšenie jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania ale aj mimo neho, či pociťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Dôležitosť pri hodnotení sa kladie na žiakove možnosti a jeho zdravotný stav.

**Základné ukazovatele hodnotenia žiaka sú:**

* posúdenie prístupu a postojov žiaka, najmä jeho vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu 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 zostavených učiteľom a realizovaný v škole.

Po ukončení každého tematického celku nasleduje hodnotenie na základe priebežného sledovania prejavov žiaka na vyučovaní - aktivita, snaha, samostatnosť, tvorivosť ale aj aktivita a angažovanosť v školskej a mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Kritériá hodnotenia sú pre žiakov známe pred hodnotením. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci a pridržiava sa hodnotiacich štandardov. Žiak má nárok na opravu. Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti sa použijú batérie somatometrických a motorických testov.

Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení.

**Organizačné formy povinného vyučovania telesnej výchovy a športovej výchovy**

**Vyučovacia hodina:**

Základnou organizačnou formou je 45 minútová vyučovacia hodina telesnej a športovej výchovy. Zúčastňujú sa jej všetci žiaci zaradení do I. a II. zdravotnej skupiny. Pre žiakov zo zdravotným oslabením ( III. Zdravotná skupina ) sa vytvorí podľa možnosti skupinka zdravotnej telesnej výchovy. Ak sa nevytvorí skupinka zdravotnej telesnej výchovy, ponecháme žiaka na vyučovacej hodine a realizujeme sním zdravotné cvičenie podľa jeho zdravotného stavu. Žiak môže byť oslobodený od cvičenia iba na návrh lekára, ktoré schvaľuje riaditeľ školy na základe žiadosti žiaka, alebo zákonného zástupcu. Žiaci používajú na hodinách zodpovedajúci cvičebný úbor, ktorý zodpovedá zásadám bezpečnosti a hygieny telovýchovnej činnosti.

**Účelové kurzy**

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov odborného vzdelávania a prípravy sú účelové kurzy,

ktoré predstavujú integrujúcu zložku vedomostí, zručností a postojov. V nadväznosti na získané

poznatky v oblasti teoretického a praktického vzdelávania účelové učivo poskytuje žiakom

doplňujúce, rozširujúce, upevňovacie a overovacie vedomosti, zručnosti a kompetencie

potrebné na **zvládnutie situácií a aktivít, ktoré môžu nastať vznikom nepredvídaných**

**skutočností.**

**Prehľad účelových kurzov:**

1) Ochrana života a zdravia

2) Telovýchovno-výcvikový kurz

**Ochrana života a zdravia**

***Charakteristika vzdelávacej oblasti***

**Účelový kurz** Ochrana života a zdravia je povinnou organizačnou formou vyučovania. Jeho

zameranie musí byť štruktúrované tak, aby sa ním rozšírili vedomosti žiakov, precvičili

požadované zručnosti a prehĺbili osvojené postoje a návyky. Obsah kurzu nadväzuje na účelové

cvičenia a tvorí ho teoretická príprava, praktický výcvik a mimovyučovacia záujmová činnosť

žiakov. Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbálnym a hodnotenie žiakov je slovné.

Navrhované obsahové zameranie kurzu je zhodné pre všetky tri formy jeho realizácie – denné

dochádzka, internátna forma alebo kombinácia predchádzajúcich foriem. Počas kurzu sa kladie

dôraz na overenie poskytovanie zdravotníckej prvej pomoci a ich reagovania na situáciu

ohrozenia materiálnych hodnôt a prírody.

**Účelové cvičenia** pre trojročné učebné odbory sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom

čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku každého školského roka raz. Účelové cvičenia sa

vykonávajú po triedach, výnimočne po ročníkoch. Presný termín určí riaditeľ školy. Účasť

žiakov je na cvičeniach povinná. Žiaci so zmenenou pracovnou schopnosťou plnia primerané

úlohy podľa lekárskeho nálezu. Plán cvičenia určuje ciele a obsah cvičenia, priestory na

činnosť, zaradenie učiteľov školy do výkonových funkcií. Stanoví spôsob ich prípravy, ako aj

prípravu žiakov, materiálno, hygienicko-zdravotnícke a bezpečnostné opatrenia, prípadnú

spoluprácu so spoločenskými organizáciami regiónu a orgánmi štátnej správy. Program

cvičenia sa realizuje spravidla v dvojhodinových jednotkách. Presun na miesto konania sa

nezapočíta do času cvičenia, ak nie je jeho súčasťou. Účasť učiteľov na účelových cvičeniach je

započítaná do ich vyučovacej povinnosti. Vyhodnotenie cvičenia vykoná riaditeľ školy na

najbližšej pedagogickej porade.

**Kurz na ochranu** života a zdravia sa organizuje v treťom ročníku v trvaní 3 dni po 7 hodín

výcviku. Kurz je súčasťou plánu práce školy. Riaditeľ školy určí vedúceho, termíny, spôsob

realizácie a miesto konania, triedy, personálne zabezpečenie, spôsob prípravy učiteľov

a účastníkov kurzu, materiálne, finančné, technické a zdravotnícke zabezpečenie. Účasť žiakov

na kurze je povinná. Žiaci s oslabeným zdravím sa na kurze zúčastňujú len so súhlasom lekára

a plnia úlohy primerané zdravotnému stavu. Kurz sa organizuje v spolupráci s Radou školy,

zdravotníckymi, ochranárskymi a inými spoločenskými organizáciami, s orgánmi štátnej správy

(miestnou vojenskou správou, policajným zborom, útvarmi civilnej ochrany apod.). Realizuje sa

internátnym spôsobom pobytu alebo dennou dochádzkou na zamestnanie. Odporúča sa podľa

možnosti využívať internátny spôsob pobytu na kurze. Kurz organizovaný dennou dochádzkou

sa uskutočňuje v teréne mimo priestorov školy. Podľa podmienok je možné uvedené spôsoby

realizácie kurzu aj kombinovať. Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí mať zvládnuté špecifické ciele a ovládať predpísaný obsah učiva.

**Obsah vzdelávacej oblasti ochrana života a zdravia**

1) Teoretická príprava

2) Praktický výcvik

3) Mimovyučovacie aktivity

**Teoretická príprava**

Teoretická príprava nadväzuje na vedomosti a zručnosti žiakov získaných v účelových

cvičeniach. Žiaci sa oboznamujú s právnymi normami, ktoré upravujú povinnosti občanov na

ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti ako aj o organizáciách podieľajúcich sa na

brannej, ekologickej a humanitárnej výchove. Získajú informácie o poslaní a funkcii ozbrojených síl, armády a civilnej ochrany v SR, o najnovších poznatkoch z dopravnej výchovy, zdravovedy a ekológie, o technických športoch, sebaobrane. Teoretická príprava trvá 3 hodiny.

**Praktický výcvik**

Praktický výcvik sa zameriava na komplex týchto tematických celkov:

Zdravotnícka príprava (5 hodín) dopĺňa učivo účelového cvičenia. Žiaci sa zdokonaľujú

v poskytovaní prvej pomoci pri úpaloch, uštipnutiach hadom, popáleninách a priestreloch.Vedia zhotoviť improvizované nosidlá a určiť poradie naliehavosti ošetrenia zranených osôb ako je umelé dýchanie, kriesenie, stabilizovaná poloha, poleptania chemickými látkami, otravy a omrzliny.

Mimoriadne udalosti – civilná ochrana (5 hodín) môže byť modelovaný na používanie

signálov v priebehu činností. Žiaci sa naučia správne reagovať na požiar, výbuch plynu,

zával alebo zosuv pôdy, letecké nešťastie, radiačnú haváriu, otravu potravinami a vodou a na záplavy.

Pobyt v prírode (5 hodín) obsahuje komplex činností, ako sú orientácia v teréne, práca s mapou, kompasom a pod.. Žiaci sa naučia pripravovať stravu v improvizovaných

podmienkach a na provizórnych prostriedkoch, vybudovať a označiť trať pre orientačný

beh, zrealizovať preteky podľa pravidiel. Sú vedení k ochrane, úprave a čistote prírodného prostredia, k poznávaniu prírodných úkazov, liečivých a chránených rastlín.

Technické činnosti a športy (3 hodiny) sú zamerané na rôzne aktivity ako sú exkurzie do športových zariadení, kde majú možnosť sledovať ukážky rádioamatérskej a spojovacej činnosti, športového potápania a vodáctva, modelárstva, leteckých športov a parašutizmu, horolezectva a týmto sa motivovať k aktívnejšej športovej činnosti. Zároveň získavajú prehľad o náročnosti športových výkonov, výkonovej obtiažnosti, pravidlách a zásadách športovej činnosti.

**Mimo vyučovacie aktivity**

Teoretická príprava a praktický výcvik sa odporúčajú spojiť s mimo vyučovacími aktivitami.

Odporúča sa organizovať podľa podmienok aj zdokonaľovací plavecký výcvik, rôzne športové

súťaže podľa osobitných predpisov.

**Telovýchovno-výcvikový kurz**

***Charakteristika vzdelávacej oblasti***

Účelový kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje v prvom, druhom alebo treťom ročníku

štúdia v rozsahu 5 dní po 7 hodín. Môže sa organizovať ako turistický kurz, plavecký kurz

a lyžiarsky kurz. Kurz nadväzuje na výučbu plávania a lyžovania základnej školy, ak boli

realizované Žiaci si osvojujú športové a úžitkové spôsoby plávania, lyžovania a pobytu

v prírode, zvyšuje sa úroveň ich pohybových schopností, upevňuje sa ich zdravie, zvyšuje

telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť. Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbálnym

a hodnotenie žiakov je slovné. Presný termín určí riaditeľ školy.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti

musí mať zvládnuté špecifické ciele a ovládať predpísaný obsah učiva.

**Prehľad špecifických cieľov**

Absolvent má:

- si osvojiť činnosti spojené s pobytom v prírode s ochranou prírody,

- zvládnuť techniku plaveckých spôsobov – kraul, znak, prsia, ľubovoľný spôsob, skoky do vody, podľa

fyzických predpokladov,

- zvládnuť základy lyžiarskej techniky, podľa fyzických predpokladov,

- poznať základné zásady prvej pomoci pri záchrane topiaceho sa a pri úrazoch na lyžiarskych

svahoch a v prírode.

**Obsah vzdelávacej oblasti telovýchovno-výcvikový kurz**

1. Turistika a cvičenie v prírode

2. Plávanie

3. Lyžovanie

**Turistika a cvičenia v prírode**

Turistika zahŕňa komplex činností spojených s pobytom v prírode – značkované chodníky, kompas, mapa. Žiaci sa naučia pripravovať stravu v improvizovaných podmienkach a na provizórnych prostriedkoch, vybudovať a označiť trať pre orientačný beh, zrealizovať preteky podľa pravidiel. Sú vedení k ochrane, úprave a čistote prírodného prostredia, k poznávaniu prírodných úkazov, liečivých a chránených rastlín.

**Plávanie**

Plávanie zvyšuje úroveň pohybových schopností žiakov, najmä vytrvalosti. Žiaci si osvojujú základné

poznatky z teórie plávania, jeho špecifiká z hľadiska biomechaniky a fyziológie.

Pôsobenie plávania na organizmus človeka je mimoriadne významné. Žiaci takto získavajú poznatky aj o využití svojho voľného času, informácie o kondičných cvičeniach, rehabilitačného a rekreačného plávania. Osvojujú si tiež pravidlá plávania a správneho dýchania. Hodnotia sa technika plávania, uzlové body v technike a zručnosti pri záchrane topiaceho sa.

**Lyžovanie**

Lyžovanie má nezastupiteľné miesto vo funkčnom a pohybovom zdokonaľovaní každého

jednotlivca. Prispieva k upevneniu zdravia, zvýšeniu telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti,

pomáha odstraňovať nedostatky zdravotne oslabeným žiakom, prispieva k psychickému,

sociálnemu a morálnemu vývinu mládeže. Žiaci by mali zvládnuť bezpečné ovládanie lyží

v primeranom lyžiarskom teréne optimálnou lyžiarskou technikou. Výcvik by sa mal zamerať

na zvládnutie znožného oblúka prestúpením v širšej stope, vyvážený dynamický postoj po

spádnici a jazde šikmo svahom, správne rozloženie hmotnosti, postavenie a vytočenie trupu,

prenášanie váhy z jednej lyže na druhú, pre pokročilých lyžiarov sa odporúča zvládnuť

striedavý beh dvojkročnej a súpažnej techniky. Kurz poskytuje aj informácie o lyžiarskom

výstroji a nebezpečenstvách zimného pobytu v horách.

**7.7 Ekonomika a organizácia**

## 

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Ekonomika a organizácia** |
| **Časový rozsah výučby** | **1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín** |
| **Ročník** | **tretí** |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6491G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** |
| **Vyučovací jazyk** | **slovenský jazyk** |

**Charakteristika predmetu**

Predmet umožňuje, aby si žiaci teoreticky a prakticky overili a osvojili metódy organizácie práce na svojom pracovisku a vedeli si vysvetliť príslušné súvislosti, aby žiaci považovali za potrebné a prospešné zvyšovanie produktivity práce , znižovanie vlastných nákladov , zabezpečovanie a zvyšovanie rentability podniku a poznali spôsoby , ktorými je možné tieto ciele dosiahnuť. Pri výklade vyučujúci prihliada k ekonomickým a technickým osobitnostiam daného učebného odboru, výklad dopĺňa vhodnými názornými pomôckami a ilustruje jednoduchými výpočtami niektoré ekonomické javy. Žiakov vedie k pohotovosti k úsudku , k používanie vhodných pracovných postupov a k samostatnému riešeniu úloh. Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania ekonómie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom.

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným vyučovacím predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Odborný predmet ekonomika a organizácia v učebnom odbore 6491G obchodná prevádzka rozvíja, rozširuje učivo občianskej náuky. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy).

V 3. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, formách vlastníctva, spoločnom stravovaní , organizácii a prevádzky závodov spoločného stravovania, vzniku pracovného pomeru a pracovnom poriadku, bezpečnosti a ochrane životného prostredia..

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.

**Ciele vyučovacieho predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika a organizácia v učebnom odbore 6491G obchodná prevádzka je poskytnúť žiakom základné vedomosti z ekonomiky a organizácie podnikov a stredísk spoločného stravovania.

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

*Spôsobilosti využívať informačné technológie*

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

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Základné ekonomické pojmy | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Formy vlastníctva | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Spoločné stravovanie | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Organizácia a prevádzka závodov spoločného stravovania | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Pracovný pomer a pracovný poriadok | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci , ochrana životného prostredia | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |

**Učebné zdroje**

Na podporou a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  **(internet, knižnica, ...** |
| Základné ekonomické pojmy | Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006  Ekonomická tlač. | Tabuľa | Bankovky a mince  Platobné a kreditné karty | Internet |
| Formy vlastníctva | Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania.  Ekonomická tlač. | PC  Tabuľa | Schémy a grafy | Internet |
| Spoločné stravovanie | Gustav salač a Mária Šimková Stolovanie I, SPN .Bratislava 2008.  Konrád Kendík ,Nové receptúry a technológia pokrmov hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach. Nová Práca, Bratislava 2003 | Tabuľa |  | Internet |
| Organizácia a prevádzka závodov spoločného stravovania | Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006  Ekonomická tlač | PC  Tabuľa | Schémy | Internet |
| Pracovný pomer a pracovný poriadok | Živnostenský zákon, Obchodný zákonník, Občiansky zákonník. | PC  Tabuľa |  | Internet |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci , ochrana životného prostredia | Zákon NR SR číslo 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov. | PC  Tabuľa |  | Internet |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Ekonomikaa organizácia**  ROČNÍK: TRETÍ | | | | **1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Základné ekonomické pojmy** | **8** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Ekonómia, ekonomika | 1 |  | * definovať základné ekonomické pojmy * vysvetliť rozdiel medzi ekonómiou a ekonomikou | * správne definoval základné ekonomické pojmy * správne vysvetlil rozdiel medzi ekonómiou a ekonomikou | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Potreby, členenie potrieb, uspokojovanie potrieb, statky, služby | 3 |  | * definovať potreby, statky, služby * vedieť členiť potreby, statky a služby * vedieť uviesť príklady | * definoval potreby, statky, služby * vedel členiť potreby, statky a služby * vedel uviesť príklady | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Výroba, výrobné faktory | 2 |  | * definovať výrobu, výrobné vstupy a výrobné výstupy * vedieť nakresliť schému výroby * vedieť popísať výrobné faktory | * definoval výrobu, výrobné vstupy a výrobné výstupy * vedel nakresliť schému výroby * vedel popísať výrobné faktory | Písomné skúšanie | Písomná práca |
| Tovar, peniaze, funkcie a formy peňazí | 1 |  | * vedieť popísať vývoj peňazí * vedieť charakterizovať funkcie a formy peňazí * vedieť definovať tovar * vedieť vysvetliť rozdiel medzi výrobkom a tovarom | * vedel popísať vývoj peňazí * vedel charakterizovať funkcie a formy peňazí * vedel definovať tovar * vedel vysvetliť rozdiel medzi výrobkom a tovarom | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Trhový mechanizmus a jeho pôsobenie | 1 |  | * vedieť vymenovať spôsoby trhového mechanizmu | * vedel vymenovať trhového mechanizmu a jeho pôsobenie | Písomné skúšanie | Písomná práca |
| **Formy vlastníctva** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika podniku | 1 |  | * vedieť charakterizovať podniky | * vedel charakterizovať podniky | Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| Členenie podnikov a ich organizácia | 1 |  | * Vedieť rozčleniť podniky a ich organizáciu | * vedel rozčleniť podniky a popísať ich organizáciu | Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| Obchodné spoločnosti a ich členenie | 1 | * vedieť stručne charakterizovať obchodné spoločnosti | * vedel stručne charakterizovať obchodné spoločnosti a ich členenie | Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| Tvorba cien , cieľ podnikateľskej činnosti | 2 |  | * poznať tvorbu cien v podnikateľskej činnosti | * poznal informatívne tvorbu cien v podnikateľskej činnosti | Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| **Spoločné stravovanie** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úlohy spoločného stravovania | 1 |  | * vedieť definovať úlohy spoločného stravovania | * vedel definovať úlohy spoločného stravovania | Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| Rozdelenie závodov | 1 |  | * vedieť popísať rozdelenie závodov | * vedel popísať rozdelenie závodov | Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| Kategorizácia zariadení reštauračného stravovania | 1 |  | * vedieť vymenovať kategorizácie reštauračných zariadení | * vedel vymenovať dôvody kategorizácie reštauračných zariadení | Ústne a písomné skúšanie | Ústna a písomná odpoveď |
| **Organizácia a prevádzka závodov spoločného stravovania** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Schéma organizácia spoločného stravovania | 1 |  | * vedieť popísať organizáciu spoločného stravovania | * vedel popísať organizáciu spoločného stravovania | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Normovanie jedál | 1 |  | * vedieť normovať jedlá podľa receptúr | * vedel vynormovať jedlá podľa receptúr pokrmov | Písomné skúšania | Ústne a písomné odpovede |
| Jedálne lístky | 1 |  | * vedieť popísať rôzne druhy jedálnych lístkov | * vedel popísať rôzne druhy jedálnych lístkov | Písomné skúšanie | Písomná práca |
| Skladovacie listy | 1 |  | * poznať skladové listy a ich použitie | * poznal typy skladových listov a vedel ich použiť | Písomné skúšanie | Písomná práca |
| Inventár , evidencia , odpisovanie tovaru | 1 | * vedieť rozlíšiť inventár a poznať účel inventarizácie | * vedel rozlíšiť inventár a poznal účel inventarizácie | Ústne a písomné skúšanie | Ústne odpovede |
| Peňažné prostriedky , hotovostný a bezhotovostný platový styk | 2 |  | * vedieť definovať cenu, vymenovať metódy platenia a tvorby cien | * vedel definovať cenu, vymenovať metódy platenia a tvorby cien | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Pracovný pomer a pracovný poriadok** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Pracovnoprávne vzťahy Zákonníka práce | 2 |  | * vedieť definovať pojem pracovnoprávne vzťahy Zákonníka práce | * vedel definovať pojem pracovnoprávne vzťahy Zákonník práce | Ústne a písomné skúšanie | Ústne a písomné odpovede |
| Vznik a zánik pracovného pomeru | 1 |  | * vedieť  popísať pracovný pomer , jeho vznik a zánik | * vedel a popísať pracovný pomer , vznik a zánik pracovného pomeru | Písomné skúšanie | Písomná práca |
| Pracovná zmluva a náplň práce | 1 |  | * poznať náplň pracovnej zmluvy | * poznal náplň pracovnej zmluvy | Ústne a písomné skúšanie | Ústne a písomné odpovede |
| Minimálna mzda a riešenia v hmotnej núdzi | 2 |  | * poznať finančnú čiastku minimálnej mzdy a poznať podmienky pri vybavovaní záležitostí v hmotnej núdzi | * poznal finančnú čiastku minimálnej mzdy a podmienky pri vybavovaní záležitostí v hmotnej núdzi | Ústne a písomné skúšanie | Ústne a písomné odpovede |
| **Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Povinnosti zamestnávateľov v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci | 1 |  | * Vedieť charakterizovať povinnosti zamestnávateľa v oblasti bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci | * Vedel charakterizovať povinnosti zamestnávateľa v oblasti bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci | Ústne a písomné skúšanie | Ústne a písomné odpovede |
| Ochrana životného prostredia | 1 |  | * Vedieť chrániť životné prostredie | * Vedel chrániť životné prostredie | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Chránené územia Slovenska a ich členenie | 2 |  | * Poznať chránené územia na Slovensku | * Poznal chránené územia na Slovensku | Písomné skúšanie | Písomná práca |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinové práce, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických listov.Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch.

**7.8 Technológia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Technológia** |
| **Časový rozsah výučby** | 3/3/4 hodiny týždenne, spolu 318 hodín |
| **Ročník** | prvý, druhý, tretí |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491 G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu**

Pre odborný predmet technológia v učebnom odbore 6491G 01 obchodná prevádzka so zameraním na prácu pri príprave jedál sú v prvom, druhom ročníku vyčlenené 3 hodiny týždenne a v treťom ročníky 4 hodiny týždenne. Je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním racionálnej výživy. Učivo sa skladá z poznatkov o základných technologických úpravách potravín pri príprave jedál, predbežnej úprave základných druhov potravín a o hlavnej úprave pri spracovaní potravín, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. Okrem klasických technologických postupov sa dôraz kladie aj na inovačné trendy v odbore. Pri výbere učiva sme prihliadali na jeho aplikáciu v odbornom výcviku. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Postupujeme od jednoduchého k zložitejšiemu. Pri výklade učiva učiteľ nadväzuje na poznatky žiakov z predmetu potraviny, výživa, zariadenie závodov a stolovanie.

Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka aj k zvýšenému záujmu o učebný odbor. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, odbornou literatúrou a počítačom. 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.

**Ciele vyučovacieho predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o technológii spracovania potravín, o technológii prípravy jedál teplej a studenej kuchyne, teplých a studených múčnikov a nápojov, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Technológia Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Predbežná úprava základných potravín | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Základné tepelné úpravy | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Polievky | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Omáčky | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Prílohy a doplnky k hlavným jedlám | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Šaláty | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Bezmäsité jedlá | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |

**Učebné zdroje**

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| Úvod | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Zásady hygiena a bezpečnosť pri práci | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | internet |
| Predbežná úprava základných potravín | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Základné tepelné úpravy | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Polievky | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Omáčky | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Prílohy a doplnky k hlavným jedlám | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Šaláty | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Bezmäsité jedlá | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Gastro časopisy  Technológia  pre 2.a 3.ročník Brhlík,Romaňuk SPN 2003  Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 1 pre 1.ročník študijných odborov kuchár, 2008, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01437-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Technológia Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Opakovanie učiva z 1. ročníka | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Jedlá z hovädzieho mäsa | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Jedlá z teľacieho mäsa | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Jedlá z bravčového mäsa | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Jedlá z baranieho mäsa | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Jedlá z hydiny | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Jedlá z rýb | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Jedlá na objednávku | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |

**Učebné zdroje**

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| Úvod | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka,  Gastro, Dobré jedlo  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Opakovanie učiva z 1. ročníka | Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka ,Balagová SPN Bratislava 1993  Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka,  Gastro, Dobré jedlo Pochutiny a nápoje SOU,Jurgova,Uradníčková SPN 2005  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | internet |
| Jedlá z hovädzieho mäsa | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka, Minútkové pokrmy  Gastro, Dobré jedlo  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Jedlá z teľacieho mäsa | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka, Minútkové pokrmy  Gastro, Dobré jedlo  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Jedlá z bravčového mäsa | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka, Minútkové pokrmy  Gastro, Dobré jedlo  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Jedlá z baranieho mäsa | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka, Minútkové pokrmy  Gastro, Dobré jedlo  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Jedlá z hydiny | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka, Minútkové pokrmy  Gastro, Dobré jed Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Jedlá z rýb | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka, Minútkové pokrmy  Gastro, Dobré jedlo  Technológia prípravy jedál, Hučíkovál , Alfa plus 1995  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka, Minútkové pokrmy  Gastro, Dobré jedlo  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10—02650-0 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Jedlá na objednávku | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Práca 2003  Kuchárske knihy, Slovenská kuchárka, Obrazová kuchárka, Minútkové pokrmy  Gastro, Dobré jedlo  Technológia 2 pre 2.ročník študijných odborov kuchár, 2009, SPN Ľudmila Verčimáková, ISBN 978-80-10-01664-8 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |

**Učebné zdroje**

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| Úvod do predmetu | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Opakovanie učiva z 2. ročníka | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Úprava pokrmov studenej kuchyne | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo | Tabuľa | Obrázkový materiál | internet |
| Príprava predjedál | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Príprava teplých a studených nápojov | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Príprava zložitých múčnikov | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Cudzie kuchyne | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Diétne stravovanie | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo  Výživa pre SOU 3. A 4. ročník študijného odboru čašník, servírka 1. ročník učebného odboru kuchár- čašník MUDr. Róbert Šimončič, CSc., Doc. Ing. Peter kružliak, CSc., SPN Bratislava 1991, ISBN 80-08-01432-6 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Príprava na záverečné skúšky | Technológia pre 2. a 3.ročník SOU, Brhlík, Romaňuk, SPN 2003  Jedlá a predjedlá studenej kuchyne Sandy, Tichý, Aktuell 2002, Šaláty a studené jedlá Marienková, Ikar 1998, Gastro, Dobré jedlo  Technológia pre 3. ročník učebného odboru kuchár Daniela Máziková, Karol Gare, alena Brandšteterová ISBN 978-80-8091-379-3 Vydavateľské spracovanie EXPOL Pedagogika, s.r.o 2014 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Technológiu Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod do predmetu | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Opakovanie učiva 2. ročníka | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Úprava pokrmov studenej kuchyne | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Príprava predjedál | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Príprava teplých a studených nápojov | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Príprava zložitých múčnikov | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Cudzie kuchyne | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Diétne stravovanie | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |
| Príprava na záverečné skúšky | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Motivačná demonštrácia | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou a odbornými časopismi  Internet |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia prvý ročník** | | | | **3 hodiny týždenne, spolu 99 hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzi predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod** | **3** |  | **žiak má** | **žiak** |  |  |
| Význam odborného predmetu  Vývoj gastronómie vo svete  Vývoj gastronómie na Slovensku | 1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník | vysvetliť, čo znamená pojem gastronómia  vedieť popísať históriou vývoja gastronómie vo svete a aj na Slovensku | vysvetlil pojem gastronómia  vedel  stručne opísať vývoj histórie gastronómie vo svete a na Slovensku. | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Písomná odpoveď na zadané otázky |
| **Zásady hygieny a bezpečnosť pri práci** | **4** |  | **žiak má** | **žiak** |  |  |
| Osobná hygiena, hygiena na pracovisku  Hygiena pri príprave jedál, HACCP  Základné ustanovenia bezpečnosti práce a ochrany  Opakovanie tematických celkov | 1  1  1  1 | Zariadenie závodov 1.ročník  Odborný výcvik 1.ročník  Potraviny 1.ročník | definovať zásady hygieny a bezpečnosti pri práci  vymenovať druhy ohrozovania svojho zdravia a zdravia druhých pri práci. | definoval zásady hygieny a bezpečnosti pri práci  porozprával v čom spočíva podstata hygieny  vymenoval druhy ohrozenia pri práci a hygienické požiadavky na výrobu pokrmov | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Písomná odpoveď na zadané otázky |
| **Predbežná úprava základných potravín** | **20** |  | **žiak má** | **žiak** |  |  |
| Účel a charakter technologických úprav surovín   |  | | --- | | Rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov | | Čistenie surovín suchým spôsobom | | Čistenie surovín suchým spôsobom | | Opakovanie prebratého učiva | | Čistenie surovín mokrým spôsobom | | Čistenie surovín mokrým spôsobom | | Opakovanie prebratého učiva | | Opracovanie zemiakov | | Opracovanie zeleniny | | Opracovanie ovocia | | Opakovanie prebratej témy | | Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat | | Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat | | Opakovanie prebratého učiva | | Predbežná úprava čerstvých rýb | | Predbežná úprava hydiny | | Korenenie, druhy korenín, koreninové zmesi | | Mletie a šľahanie, hygiena a bezpečnosť pri práci | | Opakovanie tematického celku | |  | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 1.ročník  Odborný výcvik 1.ročník  Zariadenie závodov 1. ročník | vedieť vysvetliť účel a charakter technologických úprav surovín na pokrmy  vedieť vymenovať potrebný inventár kuchára pri niektorých predbežných úpravách potravín  vedieť členiť spôsoby čistenia surovín suchým spôsobom a mokrým spôsobom  vedieť opísať predbežnú úpravu mäsa jatočných zvierat  vedieť vysvetliť používanie vhodných korenín  vedieť zhodnotiť ich nadmerné používanie  definovať hygienu a bezpečnosť pri šľahaní a mletí potravín | vedel, v čom spočíva podstata kuchynskej úpravy pokrmov  vedel popísať spôsoby čistenia suchým a mokrým spôsobom  poznal postupy pri predbežnej úprave mäsa jatočných zvierat  vedel vymenovať potrebné pomôcky kuchára pri práci  ovládal druhy korenín  zhodnotil nadmerné množstvo používania korenín  vedel definovať požiadavky pri dodržiavaní hygieny a bezpečnosť pri práci. | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Písomná odpoveď na zadané otázky |
| **Základné tepelné úpravy** | **23** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| |  | | --- | | Varenie - charakteristika, spôsoby varenia | | Zásady pri varení živočíšnych potravín | | Zásady pri varení živočíšnych potravín | | Opakovanie prebratého učiva | | Zásady pri varení  potravín rastlinného pôvodu | | Zásady pri varení  potravín rastlinného pôvodu | | Opakovanie prebratého učiva | | Dusenie - charakteristika, spôsoby dusenia | | Zásady dusenia živočíšnych potravín | | Zásady dusenia živočíšnych potravín | | Opakovanie prebratého učiva | | Pečenie - charakteristika, spôsoby pečenia | | Zásady pečenia živočíšnych potravín | | Zásady pečenia živočíšnych potravín | | Zásady pečenia rastlinných potravín | | Opakovanie prebratého učiva | | Vyprážanie - charakteristika, spôsoby | | Zásady vyprážania živočíšnych potravín | | Zásady vyprážania živočíšnych potravín | | Zásady vyprážania rastlinných potravín | | Opakovanie prebratého učiva | | Zapekanie - gratinovanie, charakteristika | | Opakovanie tematického celku | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Potraviny 1. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník | vedieť definovať základné tepelné úpravy pokrmov  vedieť vysvetliť ako pôsobí teplo prostredníctvom pary, vody, tuku a vzduchu na potraviny  vedieť opísať, čo znamená pojem tepelná úprava potravín  vedieť rozdiely v tepelných úpravách potravín  poznať zásady pri tepelných úpravách potravín  vymenovať vhodné moderné zariadenia na tepelné spracovanie pokrmov  definovať zásady a dodržiavanie hygieny a bezpečnosti pri práci | vedel definovať základné tepelné úpravy pokrmov  vedel vysvetliť ako pôsobí teplo prostredníctvom pary, vody, tuku a vzduchu na potraviny  rozoznal rozdielnosť v technologických postupoch prípravy  vedel popísať rozdiely v tepelných úpravách potravín  poznal zásady pri tepelných úpravách potravín  vymenoval moderné zariadenia, ktoré sú vhodné na tepelné spracovanie potravín  definoval požiadavky na hygienu a bezpečnosť pri práci | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Písomná odpoveď na zadané otázky |
| **Polievky** | **12** |  | **žiak má** | **žiak** |  |  |
| Význam polievok, rozdelenie, dávkovanie  Vývary – základné, ostatné, TP prípravy  Hnedé polievky – charakteristika, TP prípravy  Úprava hnedých polievok  Opakovanie prebratého učiva  Biele polievky – charakteristika, rozdelenie  Úprava bielych polievok – zahusťovanie  Opakovanie prebratého učiva  Špeciálne polievky – charakteristika, národné polievky  Diétne polievky  Závarky a vložky do polievok  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik, 1.ročník  Potraviny 1.ročník  Zariadenie závodov 1. ročník | vysvetliť význam polievok vo výžive  vedieť rozdelenie polievok  poznať správne  dávkovanie polievok  charakterizovať spôsoby úpravy polievok  vedieť porozprávať prípravu vývarov, druhy  vedieť vymenovať druhy závariek a vložiek do polievok  vymenovať suroviny na zjemňovanie a ochucovanie polievok | poznal a vysvetlil význam polievok z hľadiska výživy  vedel rozdelenie polievok z rôznych hľadísk  určil správne dávkovanie polievok  vedel opísať technologický postup prípravy vývarov a polievok  poznal rozdiely prípravy závariek a vložiek do polievok  vymenoval suroviny, ktoré sú vhodné na zjemňovanie a ochucovanie polievok | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Písomná odpoveď na zadané otázky  Projekt |
| **Omáčky** | **6** |  | **žiak má** | **žiak** |  |  |
| Charakteristika a význam omáčok  Biele omáčky – charakteristika, rozdelenie  Hnedé omáčky – charakteristika, rozdelenie  Omáčky k varenému hovädziemu mäsu  Úprava omáčok – zjemňovanie, ochucovanie  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik, 1.ročník  Potraviny 1. ročník  Zariadenia závodov 1. ročník | vysvetliť význam omáčok vo výžive človeka  charakterizovať a poznať rozdelenie omáčok charakterizovať spôsoby úpravy omáčok  vedieť vymenovať suroviny na zjemňovanie a ochucovanie omáčok | vedel vymenovať druhy omáčok  poznal spôsoby úpravy omáčok  vedel opísať rozdiely v príprave omáčok  vedel vysvetliť, akými surovinami sa zjemňujú a ochucujú omáčky | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Test |
| **Prílohy a doplnky k hlavným jedlám** | **12** |  | **žiak má** | **žiak** |  |  |
| Charakteristika, význam  Druhy a dávkovanie príloh  Prílohy zo zemiakov – TP prípravy, druhy  Prílohy zo zeleniny – TP prípravy, druhy  Opakovanie prebratého učiva  Prílohy z obilnín a strukovín – TP prípravy, druhy  Prílohy z cestovín – TP prípravy, druhy  Prílohy z múky – TP prípravy, druhy  Zeleninové obloženia – spôsoby ukladania  Doplnky k hlavným jedlám z ovocia  Doplnky k hlavným jedlám zo zeleniny  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik, 1.ročník  Potraviny 1. ročník  Zariadenia závodov 1. ročník | vedieť charakterizovať prílohy  poznať význam, druhy  porozprávať technologické postupy prípravy príloh a ich správne dávkovanie  charakterizovať BOZP a hygienu pri práci  vysvetliť, čo sú to doplnky k hlavným jedlám | charakterizoval prílohy  poznal ich význam   vedel vymenoval rôzne druhy príloh  vedel porozprávať TP prípravy  ovládal teoreticky dávkovanie príloh  charakterizoval BOZP a hygienu pri práci  poznal význam doplnkov k hlavným jedlám | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Samostatná práca žiakov  Test |
| **Šaláty** | **4** |  | **žiak má** | **žiak** |  |  |
| Význam, rozdelenie a podávanie šalátov  Šaláty zo zeleniny , TP prípravy, druhy  Šaláty z ovocia –TP prípravy, druhy  Marinády , majonézy, dressingy, TP prípravy | 1  1  1  1 | Odborný výcvik,1.ročník  Potraviny,1.ročník  Zariadenie závodov 1. ročník | poznať význam šalátov v stravovaní, ich rozdelenie a podávanie  vedieť popísať technologické postupy prípravy rôznych druhov šalátov a prípravu marinád, majonéz, dressingov  rozoznať kalorickú hodnotu šalátov | poznal význam šalátov vo výžive, rozdelenie a spôsoby podávania  vedel popísať technologické postupy prípravy rôznych druhov šalátov a prípravy marinády, majonézy a dressingu  vedel rozoznať kalorickú hodnotu šalátov | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Test |
| **Bezmäsité jedlá** | **15** |  | **žiak má** | **žiak** |  |  |
| Význam a druhy bezmäsitých jedál  Jedlá zo surových zemiakov TP prípravy, druhy  Jedlá z varených zemiakov TP prípravy, druhy  Jedlá zo zeleniny TP prípravy, druhy  Jedlá zo syrov a tvarohu TP prípravy, druhy  Opakovanie prebratého učiva  Jedlá z cestovín TP prípravy, druhy  Jedlá z obilnín a strukovín TP prípravy, druhy  Jedlá z húb – spôsoby tepelnej úpravy, druhy  Jedlá z vajec, spôsoby prípravy, druhy  Múčne jedlá slané ,druhy  Múčne jedlá sladké, druhy  Plnky do múčnikov, druhy  Varené múčniky, príprava kaší  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik,1.ročník  Potraviny,1.ročník  Zariadenie závodov 1. ročník | poznať význam  bezmäsitých jedlami, ich prípravou  samostatne reprodukovať niektoré technologické postupy prípravy jedál  vysvetliť prípravu slaných a sladkých jedál  vedieť v praxi upozorniť na ich kalorickú hodnotu  vysvetliť rozdiely gramáže v podávaní múčnych jedál a múčnikov  charakterizovať druhy múčnikov a vysvetliť rozdiely v príprave  poukázať na kalorickú hodnotu a nesprávnu konzumáciu múčnych jedál | poznal význam bezmäsitých jedál  vymenoval druhy bezmäsitých jedál ovládal niektoré technologické postupy prípravy jedál  vysvetlil rozdiel medzi múčnym jedlom a múčnikom  vymenoval suroviny na prípravu rôznych ciest  poznal kalorickú hodnotu múčnych jedál  popísal význam kysnutia cesta  poznal význam múčnych pokrmov v racionálnej výžive  poukázal na kalorickú hodnotu a nesprávnu konzumáciu múčnych jedál | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Test |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia druhý ročník** | | | | **3 hodiny týždenne, spolu 99 hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzi predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod** | **1** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Oboznámenie žiakov s obsahom učiva | 1 |  | poznať obsah učiva z technológie  pre 2.ročník | nadobudol vedomosti o predmete technológie pre 2. ročník |  |  |
| **Opakovanie učiva z 1.ročníka** | **9** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Základné technologické úpravy, varenie, dusenie  Pečenie, vyprážanie, zapekanie  Vývary  Polievky – biele, hnedé, špeciálne, diétne  Základné biele a hnedé omáčky  Prílohy k hlavným jedlám  Doplnky k hlavným jedlám  Bezmäsité pokrmy  Slané a sladké múčniky | 1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Zariadenie závodov 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník  Potraviny 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | vedieť definovať základné technologické úpravy  vedieť vysvetliť rozdiely v technologických úpravách  vymenovať druhy polievok  porozprávať rozdiely v príprave polievok  poznať ingrediencie na prípravu základných  vymenovať druhy príloh k hlavným jedlám  vymenovať doplnky  poznať rozdiely príloh a doplnkov  vymenovať bezmäsité pokrmy  vymenovať slané a sladké múčniky  porozprávať, čo spôsobuje človeku nadmerné množstvo múčnych jedál | vedel definovať základné technologické úpravy  vedel vysvetliť rozdiely v technologických úpravách  vymenoval druhy polievok  porozprávať rozdiely v príprave polievok  poznal ingrediencie na prípravu základných  vymenoval druhy príloh k hlavným jedlám  vymenoval doplnky  poznal rozdiely príloh a doplnkov  vymenoval bezmäsité pokrmy  vymenoval slané a sladké múčniky  porozprával, čo spôsobuje človeku nadmerné množstvo múčnych jedál | Ústne skúšanie  Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Test |
| **Jedlá z hovädzieho mäsa** | **13** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika hovädzieho mäsa  Delenie hovädzieho mäsa  Použitie jednotlivých častí mäsa  Opakovanie prebratého učiva  Úprava hov. mäsa varením  Úprava hov. mäsa dusením  Príprava závitkov a rolád  Príprava základov pod dusené mäsá  Úprava hov. mäsa pečením(anglický spôsob)  Úprava hov. mäsa špikovaním a plnením  Príprava štiav a omáčok k hov. mäsu  Úprava hov. vnútorností  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik, 2.ročník  Zariadenie závodov 2. ročník  Stolovanie 2. ročník | definovať charakteristiku hov. mäsa  teoreticky vedie rozdeliť mäso na časti  vedieť určiť jednotlivé časti mäsa na prípravu pokrmov  porozprávať úpravu mäsa varením  poznal spôsoby úpravy  porozprávať úpravu mäsa dusením  poznať technologický postup prípravu závitkov a rolád  vymenovať druhy základov  poznať rozdiely v príprave základov  porozprávať, aký je to anglický spôsob pri pečení mäsa  vymenovať ingrediencie na špikovanie a plnenie mäsa  porozprávať technologický postup prípravy štiav a omáčok  vymenovať vnútornosti a vedieť porozprávať ich použitie na prípravu pokrmov | definoval charakteristiku hov. mäsa  teoreticky vedel rozdeliť mäso na časti  vedel určiť jednotlivé časti mäsa na prípravu pokrmov  porozprával úpravu mäsa varením  poznal spôsoby úpravy  porozprával úpravu mäsa dusením  poznal technologický postup prípravu závitkov a rolád  vymenoval druhy základov  poznal rozdiely v príprave základov  porozprával, aký je to anglický spôsob pri pečení mäsa  vymenoval ingrediencie na špikovanie a plnenie mäsa  porozprával technologický postup prípravy štiav a omáčok  vymenoval vnútornosti a vedel porozprávať ich použitie na prípravu pokrmov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústne odpovede  Test |
| **Jedlá z teľacieho mäsa** | **8** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika a delenie teľacieho mäsa  Použitie jednotlivých častí mäsa  Tepelná úprava pokrmov z mäsa (varením, dusením)  Tepelná úprava pokrmov z mäsa (pečením, vyprážaním)  Príprava plniek  Úprava jedál z teľacích vnútorností  Vhodné doplnky a prílohy k jedlám  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | vedieť charakterizovať teľacie mäso  vymenovať časti mäsa  vedieť popísať vhodnosť jednotlivých častí na prípravu pokrmov varením, dusením  vymenovať vhodné časti na prípravu pokrmov pečením, vyprážaním  poznať spôsoby prípravy plniek  vymenovať vnútornosti a určiť na aký pokrm sa dajú použiť  vedieť navrhnúť vhodné prílohy a doplnky k jedlám z teľacieho mäsa | .  vedel charakterizovať teľacie mäso  vymenoval časti mäsa  vedel popísať vhodnosť jednotlivých častí na prípravu pokrmov varením, dusením  vymenoval vhodné časti na prípravu pokrmov pečením, vyprážaním  poznal spôsoby prípravy plniek  vymenoval vnútornosti a určiť na aký pokrm sa dajú použiť  vedel navrhnúť vhodné prílohy a doplnky k jedlám z teľacieho mäsa | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Testy |
| **Jedlá z bravčového mäsa** | **17** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika a delenie bravčového mäsa  Použitie jednotlivých predných častí mäsa  Použitie jednotlivých zadných častí mäsa  Úprava mäsa varením  Úprava mäsa dusením  Príprava základov pod guláše  Príprava štiav k  jedlám  Opakovanie prebratého učiva  Úprava mäsa pečením  Úprava mäsa grilovaním  Úprava mäsa vyprážaním  Pokrmy z mletého mäsa  Opakovanie prebratého učiva  Zabíjačkové špeciality, ich príprava  Výrobky z bravčového mäsa  Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z bravčového mäsa  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | vedieť charakterizovať bravčové mäsa  vedieť vymenovať členenie mäsa  (zadné a predné časti)  vedieť vysvetliť vhodné použitie jednotlivých časí mäsa na prípravu pokrmov varením , dusením  poznať postup prípravy štiav k jedlám  Poznať prípravu základov pod guláše  vedieť popísať úpravu mäsa, pečením, grilovaním a vyprážaním  vedieť vysvetliť výber vhodnej úpravy na prípravu pokrmov  zdôvodniť, prečo sú vyprážané jedlá zdraviu škodlivé  porozprávať o zabíjačkových špecialitách  poznať niektoré technologické postupy prípravy zabíjačkových špecialít  vymenovať výrobky z bravčového mäsa a porozprávať vhodnosť ich použitia pri príprave jedál z bravčového mäsa  vedieť navrhnúť vhodné prílohy a doplnky k jedlám z bravčového mäsa | vedel charakterizovať bravčové mäsa  vedel vymenovať členenie mäsa  (zadné a predné časti)  Vedel vysvetliť vhodné použitie jednotlivých časí mäsa na prípravu pokrmov varením, dusením  poznal postup prípravy štiav k jedlám  Poznal prípravu základov pod guláše  vedel popísať úpravu mäsa varením, pečením, grilovaním a vyprážaním  vedel vysvetliť výber vhodnej úpravy na prípravu pokrmy  zdôvodnil, prečo sú vyprážané jedlá zdraviu škodlivé  porozprával o zabíjačkových špecialitách  poznal niektoré technologické postupy prípravy zabíjačkových špecialít  vymenoval výrobky z bravčového mäsa a porozprával vhodnosť ich použitia pri príprave jedál z bravčového mäsa  vedel navrhnúť vhodné prílohy a doplnky k jedlám z bravčového mäsa | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Test |
| **Jedlá z baranieho mäsa** | **7** |  | **Žiak má** | **Žiak** |  |  |
| Charakteristika a delenie mäsa  Úprava baranieho mäsa varením  Úprava baranieho mäsa dusením  Úprava baranieho mäsa pečením  Zásady pri podávaní jedál z baranieho mäsa  Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z baranieho mäsa  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | vedieť charakterizovať baranie mäso  poznať delenie baranieho mäsa  ovládať technologický postup prípravy varením, dusením a pečením baranieho mäsa  vymenovať zásady pri podávaní jedál z baranieho mäsa  vedieť navrhnú správne prílohy a doplnky k jedlám z baranieho mäsa | vedel charakterizovať baranie mäso  poznal delenie baranieho mäsa  ovládal technologický postup prípravy varením, dusením a pečením baranieho mäsa  vymenoval zásady pri podávaní jedál z baranieho mäsa  vedel navrhnúť správne prílohy a doplnky k jedlám z baranieho mäsa | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Jedlá z hydiny** | **17** |  |  |  |  |  |
| Charakteristika a význam hydinového mäsa vo výžive  Rozdelenie hydiny  Úprava hrabavej hydiny – varením  Úprava vodnej hydiny – varením  Úprava hrabavej hydiny – dusením  Úprava vodnej hydiny – dusením  Úprava hrabavej hydiny pečením  Úprava vodnej hydiny - pečením  Úprava hydinového mäsa vyprážaním  Opakovanie prebratého učiva  Úprava hydiny grilovaním  Úprava hydinových vnútorností a drobkov  Technologické postupy prípravy plniek  Špeciality z hydinového mäsa  Výrobky z hydinového mäsa  Vhodné prílohy a doplnky k jedlám hydiny  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | vedieť charakterizovať hydinové mäso a poznať jeho význam vo výžive  pomenovať druhy hydiny  vedieť popísať úpravu hrabavej hydiny varením  vedieť popísať úpravu vodnej hydiny varením  vedieť popísať úpravu hrabavej hydiny dusením  vedieť popísať úpravu vodnej hydiny dusením  vedieť popísať úpravu hrabavej hydiny pečením  vedieť popísať úpravu vodnej hydiny pečením  vedieť popísať úpravu hydinového mäsa vyprážaním  vedieť vysvetliť spôsoby vyprážania  vymenovať hydinové vnútornosti  poznať využitie drobkov  porozprávať postupy prípravy plniek  vymenovať špeciality z hydinového mäsa  vymenovať výrobky z hydinového mäsa  poznať niektoré postupy výroby hydinových výrobkov  vedieť navrhnúť vhodené doplnky k jedlám hydiny | vedel charakterizovať hydinové mäso a poznal jeho význam vo výžive  pomenoval druhy hydiny  vedel popísať úpravu hrabavej hydiny varením  vedel popísať úpravu vodnej hydiny varením  vedel popísať úpravu hrabavej hydiny dusením  vedel popísať úpravu vodnej hydiny dusením  vedel popísať úpravu hrabavej hydiny pečením  vedel popísať úpravu vodnej hydiny pečením  vedel popísať úpravu hydinového mäsa vyprážaním  vedel vysvetliť spôsoby vyprážania  vymenoval hydinové vnútornosti  poznal využitie drobkov  porozprával postupy prípravy plniek  vymenoval špeciality z hydinového mäsa  vymenoval výrobky z hydinového mäsa  poznal niektoré postupy výroby hydinových výrobkov  vedel navrhnúť vhodené doplnky k jedlám hydiny | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie  Samostatná práca | Ústne odpovede |
| **Jedlá z rýb** | **11** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika a význam rybieho mäsa vo výžive  Druhy sladkovodných a morských rýb  Úprava rybieho mäsa varením  Úprava rybieho mäsa dusením  Opakovanie prebratého učiva  Úprava rybieho mäsa pečením  Úprava rybieho mäsa vyprážaním  Úprava rýb grilovaním  Špeciality z rýb  Vhodné prílohy a doplnky k jedlám z rýb  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | vedieť charakterizovať rybie mäsa  poznať význam mäsa vo výžive  vymenovať druhy sladkých rýb  vymenovať druhy morských rýb  porozprávať úpravu mäsa varením  porozprávať úpravu mäsa  dusením  porozprávať úpravu mäsa pečením  porozprávať úpravu mäsa vyprážaním  poznať postup pri grilovaní  navrhnúť vhodné prílohy a doplnky k jedlám z rybieho mäsa | vedel charakterizovať rybie mäsa  poznal význam mäsa vo výžive  vymenoval druhy sladkých rýb  vymenoval druhy morských rýb  porozprával úpravu mäsa varením  porozprával úpravu mäsa  dusením  porozprával úpravu mäsa pečením  porozprával úpravu mäsa vyprážaním  poznal postup pri grilovaní  navrhol vhodné prílohy a doplnky k jedlám z rybieho mäsa | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Test |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Jahňacie a kozľacie mäso  Králičie mäso  Zverina, príprava marinád  Tepelné úpravy pokrmov  Vhodné prílohy a doplnky k jedlám  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | vedieť charakterizovať jahňacie, kozľacie a králičie mäsa  poznať prípravu marinády  vymenovať druhy tepelných úprav, vhodných na prípravu pokrmov zo zveriny  navrhnúť vhodné prílohy a doplnky k jedlám z o zveriny | vedel charakterizovať jahňacie, kozľacie a králičie mäsa  poznal prípravu marinády  vymenoval druhy tepelných úprav, vhodných na prípravu pokrmov zo zveriny  navrhol vhodné prílohy a doplnky k jedlám z o zveriny | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Test |
| **Jedlá na objednávku** | **10** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Význam a podávanie jedál na objednávku  Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa  Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa  Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa  Technologický postup prípravy jedál z hydiny  Technologický postup prípravy jedál z rýb  Technika prípravy jedál  Príprava štiav k jedlám  Vhodné prílohy a doplnky  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | vedieť porozprávať význam a podávanie jedál na objednávku  vedieť porozprávať niektorú prípravu jedál z hovädzieho mäsa  vedieť porozprávať niektorú prípravu jedál z teľacieho mäsa  vedieť porozprávať niektorú prípravu jedál z bravčového mäsa  vedieť porozprávať niektorú prípravu jedál z  hydiny  vedieť porozprávať niektorú prípravu jedál z rýb  vedieť popísať techniku prípravy jedál na objednávku  vedieť vymenovať ingrediencie na prípravu štiav  navrhnúť vhodné prílohy a doplnky k jedlám na objednávku | vedel porozprávať význam a podávanie jedál na objednávku  vedel porozprávať niektorú prípravu jedál z hovädzieho mäsa  vedel porozprávať niektorú prípravu jedál z teľacieho mäsa  vedel porozprávať niektorú prípravu jedál z bravčového mäsa  vedel porozprávať niektorú prípravu jedál z  hydiny  vedel porozprávať niektorú prípravu jedál z rýb  vedel popísať techniku prípravy jedál na objednávku  vedel vymenovať ingrediencie na prípravu štiav  navrhol vhodné prílohy a doplnky k jedlám na objednávku | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Test |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodických pokynov č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia tretí ročník** | | | | **4 hodiny týždenne, spolu 120 hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzi predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod do predmetu** | **1** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Oboznámenie s obsahom učiva | 1 |  | Poznať a pochopiť stručný obsah učiva | Nadobudol vedomosti o predmete technológie pre 3. ročník |  |  |
| **Opakovanie učiva z  2.ročníka** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika a úprava pokrmov z hovädzieho mäsa  Charakteristika a úprava pokrmov z teľacieho mäsa  Charakteristika a úprava pokrmov z bravčového mäsa  Úprava jedál z hrabavej hydiny  Úprava jedál z vodnej hydiny  Úprava jedál z rýb  Ostatné druhy jatočného mäsa a jeho využitie v gastronómii | 1  1  1  1  1  1  1 | Zariadenie závodov, 2.ročník  Odborný výcvik, 2.ročník  Potraviny,2.ročník  Stolovanie,2.ročník | Poznať charakteristiku hov. mäsa a niektoré úpravy pokrmov  Poznať charakteristiku teľacieho. mäsa a niektoré úpravy pokrmov  Poznať charakteristiku bravč.mäsa a niektoré úpravy pokrmov  Vedieť vymenovať hrabavú hydinu, poznať význam hydinového mäsa vo výžive  Porozprávať technologické postupy prípravy pokrmov z hrabavej a vodnej  hydiny  Charakterizovať rybie mäso a poznať jeho význam vo výžive  Vedieť popísať niektoré prípravy pokrmov z rýb | Poznal charakteristiku hov. mäsa a niektoré úpravy pokrmov  Poznal charakteristiku teľacieho. mäsa a niektoré úpravy pokrmov  Poznal charakteristiku bravč.mäsa a niektoré úpravy pokrmov  Vedel vymenovať hrabavú hydinu, poznal význam hydinového mäsa vo výžive  Porozprával technologické postupy prípravy pokrmov z hrabavej a vodnej  hydiny  Charakterizoval rybie mäso a poznať jeho význam vo výžive  Vedel popísať niektoré prípravy pokrmov z rýb | Ústne skúšanie  Frontálne skúšanie | Ústna odpoveď |
| **Úprava pokrmov studenej kuchyne** | **23** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika a význam studenej kuchyne  Význam výrobkov studenej kuchyne  Zásady pri výrobe, spôsob uskladnenia  Suroviny a potraviny studenej kuchyne  Opakovanie prebratých tém  Úprava jednoduchých šalátov  Úprava zložitých šalátov  Príprava majonéz  Opakovanie prebratých tém  Príprava obložených chlebíčkov  Príprava chuťoviek – kanapiek  Príprava plnených a zdobených vajec  Príprava plnenej zeleniny  Príprava plneného ovocia, príprava aspiku  Príprava plneného mäsa  Opakovanie prebratých tém  Charakteristika a úprava mäsitých pien  Obložené misy - mäsové  Obložené misy – syrové  Obložené misy – ovocné  Obložené misy – nárezové  Použitie ovocia a zeleniny pri zdobení mís  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik, 3.ročník  Zariadenie závodov 2. ročník  Stolovanie 2. ročník | Charakterizovať studenú kuchyňu  Poznať význam prípravy pokrmov studenej kuchyne  Vymenovať zásady pri výrobe výrobkov studenej kuchyne  Poznať technologický postup prípravy majonézy  Vedieť popísať úpravu jednoduchých šalátov  Vedieť popísať postup prípravy niektorých zložitých šalátov  Vedie ť vymenovať ingrediencie na prípravu obložených chlebíčkov a popísať postup prípravy  Vedieť vysvetliť význam podávania chuťoviek  Poznať postup prípravy plnených vajec  Navrhnúť zdobenie varených vajíčok na studenú kuchyňu  Správne vybrať druhy ovocia na plnenie  Popísať postup prípravy aspiku  Poznať postup prípravy mäsových pien  Vedieť porozprávať gramáž a vhodné suroviny na prípravu obložených mís  Vymenovať ingrediencie na prípravu mäsovej, syrovej a nárezovej misy  Vedieť popísať správnosť uloženia surovín  Vysvetliť pojem etiketa pri príprave obložených mís  Vedieť navrhnúť vhodné druhy ovocia na prípravu ovocnej obloženej misy  Vedieť správne navrhnúť vhodné druhy zeleniny na prípravu obložených zeleninových mís | Charakterizoval studenú kuchyňu  Poznal význam prípravy pokrmov studenej kuchyne  Vymenoval zásady pri výrobe výrobkov studenej kuchyne  Poznal technologický postup prípravy majonézy  Vedel popísať úpravu jednoduchých šalátov  Vedel popísať postup prípravy niektorých zložitých šalátov  Vedel vymenovať ingrediencie na prípravu obložených chlebíčkov a popísal postup prípravy  Vedel vysvetliť význam podávania chuťoviek  Poznal postup prípravy plnených vajec  Navrhol zdobenie varených vajíčok na studenú kuchyňu  Správne vybral druhy ovocia na plnenie  Popísal postup prípravy aspiku  Poznal postup prípravy mäsových pien  Vedel porozprávať gramáž a vhodné suroviny na prípravu obložených mís  Vymenoval ingrediencie na prípravu mäsovej, syrovej a nárezovej misy  Vedel popísať správnosť uloženia surovín  Vysvetlil pojem etiketa pri príprave obložených mís  Vedel navrhnúť vhodné druhy ovocia na prípravu ovocnej obloženej misy  Vedel správne navrhnúť vhodné druhy zeleniny na prípravu obložených zeleninových mís | Frontálne skúšanie  Písomná odpoveď | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Príprava predjedál** | **14** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika a význam predjedál  Čas a spôsob podávania predjedál  Zásady pri úprave predjedál  Predjedlá na slávnostné príležitosti  Studené predjedlá – charakteristika  Úprava studených predjedál – príprava rolád, šalátov  Predjedlá zo syrov  Zdobenie predjedál  Opakovanie prebratých tém  Teplé predjedlá – charakteristika  Teplé predjedlá z vajec  Teplé predjedlá z cestovín  Predjedlá z rýb  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 3.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | Charakterizovať predjedlá a poznať ich význam vo výžive  Vedieť popísať čas podávania predjedál  Vymenovať zásady pri príprave predjedál  Poznať zloženie slávnostných predjedál  Charakterizovať studené predjedlá  Vymenovať niektoré druhy studených predjedál  Poznať ingrediencie prípravy niektorých druhov rolád a šalátov  Vybrať vhodné syry na prípravu predjedál  Navrhnúť zdobenie predjedál  Charakterizovať teplé predjedlá  Poznať čas podávania teplých predjedál  Popísať postup prípravy predjedál z cestovín  Určiť vhodné cestoviny na prípravu predjedál  Vymenovať druhy rýb vhodných na prípravu predjedál  Poznať niektoré postupy prípravy predjedál z rýb | Charakterizoval predjedlá a poznal ich význam vo výžive  Vedel popísať čas podávania predjedál  Vymenoval zásady pri príprave predjedál  Poznal zloženie slávnostných predjedál  Charakterizoval studené predjedlá  Vymenoval niektoré druhy studených predjedál  Poznal ingrediencie prípravy niektorých druhov rolád a šalátov  Vybral vhodné syry na prípravu predjedál  Navrhol zdobenie predjedál  Charakterizoval teplé predjedlá  Poznal čas podávania teplých predjedál  Popísal postup prípravy predjedál z cestovín  Určil vhodné cestoviny na prípravu predjedál  Vymenoval druhy rýb vhodných na prípravu predjedál  Poznal niektoré postupy prípravy predjedál z rýb | Ústne skúšanie.  Frontálne skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Príprava teplých a studených nápojov** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika a význam nápojov vo výžive  Druhy teplých nápojov  Vhodný inventár na nápoje  Príprava a podávanie kávy  Príprava kakaa, čokolády, podávanie  Druhy studených nápojov, príprava, podávanie  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 3.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | Charakterizovať nápoje a vysvetliť ich význam vo výžive  Vymenovať druhy teplých nápojov  Správne uviesť vhodný inventár na podávanie nápojov  Poznať postup prípravy viacero druhov káv  Poznať postup prípravy kakaa a čokolády  Vymenovať druhy studených nápojov  Vedieť popísať techniku prípravy niektorých studených nápojov a ich podávanie | Charakterizoval nápoje a vysvetliť ich význam vo výžive  Vymenoval druhy teplých nápojov  Správne uviedol vhodný inventár na podávanie nápojov  Poznal postup prípravy viacero druhov káv  Poznal postup prípravy kakaa a čokolády  Vymenoval druhy studených nápojov  Vedel popísať techniku prípravy niektorých studených nápojov a ich podávanie | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie  Písomná odpoveď | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Príprava zložitých múčnikov** | **20** |  | **Žiak má** | **Žiak** |  |  |
| Význam a charakteristika múčnikov  Druhy zložitých múčnikov  Príprava múčnikov z tekutého cesta  Príprava múčnikov z piškótového cesta  Príprava múčnikov z o zemiakového cesta  Opakovanie prebratých tém  Príprava múčnikov z ovocia a tvarohu  Príprava múčnikov z kysnutého cesta  Príprava múčnikov z pudingov a kaší  Príprava teplých a studených krémov  Príprava odpaľovaného cesta, druhy výrobkov  Príprava lineckého cesta  Príprava lístkového cesta, druhy výrobkov  Tortové korpusy – rôzne druhy  Plnky do korpusov  Polevy na torty  Slávnostné múčniky, využitie  Suroviny na zdobenie múčnikov  Dokončovanie a krájanie múčnikov  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 3.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | Charakterizovať múčniky, poznať ich význam vo výžive, ich nutričnú hodnotu  Vymenovať druhy múčnikov  Popísať prípravu múčnikov z tekutého cesta  Vedieť vymenovať pokrmy z tekutých ciest  Popísať prípravu múčnikov z piškótového cesta  Vedieť vymenovať múčniky z piškótového cesta  Popísať prípravu múčnikov zo zemiakového cesta  Vedieť vymenovať múčniky zo zemiakového cesta  Vymenovať ingrediencie na prípravu múčnikov z ovocia a tvarohu  Správne určiť vhodné ovocie na prípravu múčnikov  Poznať rozdiely v príprave šľahaných a miesených ciest  Vedieť vysvetliť kysnutie cesta s použitím droždia  Popísať prípravu teplých a studených krémov  Vedieť popísať ingrediencie na prípravu odpaľovaného cesta  Poznať výrobky z odpaľovaného cesta  Popísať výrobu lístkového cesta  Poznať rozdiely pri príprave odpaľovaného a lístkového cesta  Popísať prípravu korpusov  vedel vymenovať inventár na výrobu korpusov  Popísať prípravu plniek do  korpusov  Poznať druhy poliev na torty a ich prípravu  Poznať rozdiely medzi jednoduchými a zložitými múčnikmi  Popísať postup pri krájaní múčnikov  Vedieť správne popísať inventár na krájanie múčnikov | Charakterizoval múčniky, poznal ich význam vo výžive, ich nutričnú hodnotu  Vymenoval druhy múčnikov  Popísal prípravu múčnikov z tekutého cesta  Vedel vymenovať pokrmy z tekutých ciest  Popísal prípravu múčnikov z piškótového cesta  Vedel vymenovať múčniky z piškótového cesta  Popísal prípravu múčnikov zo zemiakového cesta  Vedel vymenovať múčniky zo zemiakového cesta  Vymenoval ingrediencie na prípravu múčnikov z ovocia a tvarohu  Správne určil vhodné ovocie na prípravu múčnikov  Poznal rozdiely v príprave šľahaných a miesených ciest  Vedel vysvetliť kysnutie cesta s použitím droždia  Popísal prípravu teplých a studených krémov  Vedel popísať ingrediencie na prípravu odpaľovaného cesta  Poznal výrobky z odpaľovaného cesta  Popísal výrobu lístkového cesta  Poznal rozdiely pri príprave odpaľovaného a lístkového cesta  Popísal prípravu korpusov  vedel vymenovať inventár na výrobu korpusov  Popísal prípravu plniek do korpusov  Poznal druhy poliev na torty a ich prípravu  Poznal rozdiely medzi jednoduchými a zložitými múčnikmi  Popísal postup pri krájaní múčnikov  Vedel správne popísať inventár na krájanie múčnikov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Cudzie kuchyne** | **9** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika cudzích kuchýň  Česká kuchyňa  Francúzska kuchyňa  Maďarská kuchyňa  Opakovanie prebratých tém  Talianska kuchyňa  Ruská kuchyňa  Čínska a ázijská kuchyňa  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 3.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | Charakterizovať cudzie kuchyne, ich spôsoby a zvláštnosti pri príprave jedál  Vedieť vymenovať niektoré druhy jedál českej kuchyne a spôsoby prípravy niektorých pokrmov  Vedieť vymenovať niektoré jedlá francúzskej kuchyne  Vedieť vymenovať niektoré jedlá talianskej kuchyne  Vedieť vymenovať niektoré jedlá ruskej kuchyne a spôsoby prípravy niektorých pokrmov  Popísať spôsoby prípravy niektorých jedál čínskej a ázijskej kuchyne | Charakterizoval cudzie kuchyne, ich spôsoby a zvláštnosti pri príprave jedál  Vedel vymenovať niektoré druhy jedál českej kuchyne a spôsoby prípravy niektorých pokrmov  Vedel vymenovať niektoré jedlá francúzskej kuchyne  Vedel vymenovať niektoré jedlá talianskej kuchyne  Vedel vymenovať niektoré jedlá ruskej kuchyne a spôsoby prípravy niektorých pokrmov  Popísal spôsoby prípravy niektorých jedál čínskej a ázijskej kuchyne | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Diétne stravovanie** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Charakteristika prípravy diétnych pokrmov  Druhy diét – rozdelenie  Vegetariánska strava  Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov a múčnikov  Príprava diétnych pokrmov  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 3.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | Charakterizovať prípravu diétnych pokrmov  Vymenovať druhy diét  Popísať vegetariánsku stravu  Vymenovať požiadavky na úpravu diétnych pokrmov a múčnikov  Popísať postup prípravy diétnych pokrmov | Charakterizoval prípravu diétnych pokrmov  Vymenoval druhy diét  Popísal vegetariánsku stravu  Vymenoval požiadavky na úpravu diétnych pokrmov a múčnikov  Popísal postup prípravy diétnych pokrmov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Príprava na záverečné skúšky** | **33** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Zásady hygieny pri príprave jedál, HAACP  Čistenie surovín suchým spôsobom  Čistenie surovín mokrým spôsobom  Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat  Predbežná úprava mäsa čerstvých , mrazených rýb, hygiena pri práci, BOZP  Predbežná úprava hydiny, hygiena, BOZP  Korenenie, druhy korenín, koreninové zmesi  Mletie a šľahanie potravín, hygiena a BOZP  Základné tepelné úpravy – varenie, zaprávanie  Základné tepelné úpravy – dusenie, základy  Základné tepelné úpravy – pečenie, vyprážanie  Druhy polievok, príprava  Druhy omáčok, príprava  Omáčky k hov. mäsu  Prílohy zo zemiakov, zeleniny  Prílohy z obilnín a cestovín  Prílohy z cestovín, múky  Doplnky k hlavným jedlám  Druhy šalátov, príprava, marinád  Druhy sladkých bezmäsitých jedál  Druhy sladkých bezmäsitých jedál  Príprava jedál z hov. mäsa  Príprava jedál z teľ. mäsa  Príprava jedál bravčového mäsa  Príprava jedál z hydiny, rýb  Príprava jedál z rýb  Vhodné prílohy a doplnky k jedlám  Príprava jedál z vnútorností jatočných zvierat  Vhodné prílohy a doplnky k vnútornostiam  Príprava jedál na objednávk   |  | | --- | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1. 2.  3. ročníka,  Potraviny 1. 2. ročník  Stolovanie 2. ročník  Výživa 3. roč.  Technológia 1. 2. ročník | Vedieť vymenovať zásady hygieny pri príprave jedál  Porozumieť HAACP  Vedieť porozprávať spôsoby čistenia surovín suchým spôsobom  Vedieť porozprávať spôsoby čistenia surovín mokrým spôsobom  Popísať predbežnú úpravu mäsa jatočných zvierat  Popísať predbežnú úprava mäsa z čerstvých a mrazených rýb  Charakterizovať hygienu práce a vymenovať zásady pri práci a dodržiavaní bezpečnosti  Popísať predbežnú úpravu hydiny  Vymenovať vhodné koreniny a zmesi, vedieť správne navrhnúť koreniny pri príprave pokrmov  Popísať postup práce pri mletí a šľahaní potravín  Charakterizovať hygienu a BOZP  Vymenovať tepelné úpravy základných potravín  Popísať postup prípravy varenia potravín  Vysvetliť, čo je zaprávanie  Popísať postup dusenia potravín  Vymenovať druhy základov, popísať postup prípravy  Vedieť vymenovať ingrediencie na príprave základov  Popísať postup prípravy potravín pečením a vyprážaním  Vymenovať druhy polievok, poznať ich prípravu  Vysvetliť rozdiely v príprave polievok  Vymenovať druhy omáčok,  Vymenovať postup prípravy biele omáčky Bešamel  Popísať postup prípravy príloh zo zemiakov a zeleniny  Popísať postup prípravy príloh z obilnín , múky cestovín  Poznať podávanie a gramáž rôznych príloh  Vymenovať druhy šalátov, popísať postup prípravy marinády  Vymenovať druhy bezmäsitých jedál sladkých, slaných, popísať  ich prípravu | Vedel vymenovať zásady hygieny pri príprave jedál  Porozumel HAACP  Vedel porozprávať spôsoby čistenia surovín suchým spôsobom  Vedel porozprávať spôsoby čistenia surovín mokrým spôsobom  Popísal predbežnú úpravu mäsa jatočných zvierat  Popísal predbežnú úprava mäsa z čerstvých a mrazených rýb  Charakterizoval hygienu práce a vymenoval zásady pri práci a dodržiavaní bezpečnosti  Popísal predbežnú úpravu hydiny  Vymenoval vhodné koreniny a zmesi, vedel správne navrhnúť koreniny pri príprave pokrmov  Popísal postup práce pri mletí a šľahaní potravín  Charakterizoval hygienu a BOZP  Vymenoval tepelné úpravy základných potravín  Popísal postup prípravy varenia potravín  Vysvetlil, čo je zaprávanie  Popísal postup dusenia potravín  Vymenoval druhy základov, popísať postup prípravy  Vedel vymenovať ingrediencie na príprave základov  Popísal postup prípravy potravín pečením a vyprážaním  Vymenoval druhy polievok, poznať ich prípravu  Vysvetlil rozdiely v príprave polievok  Vymenoval druhy omáčok,  Vymenoval postup prípravy biele omáčky Bešamel  Popísal postup prípravy príloh zo zemiakov a zeleniny  Popísal postup prípravy príloh z obilnín , múky cestovín  Poznal podávanie a gramáž rôznych príloh  Vymenoval druhy šalátov, popísať postup prípravy marinády  Vymenoval druhy bezmäsitých jedál sladkých a slaných, popísal ich prípravu | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vhodné prílohy a doplnky k jedlám jatočného mäsa, hydiny a rýb  Príprava jedál z vnútorností jatočných zvierat a hydiny  Úprava pokrmov studenej kuchyne, zásady pri príprave  Príprava predjedál, obložených mís čas podávania  Príprava teplých a studených nápojov  Príprava rôznych druhov ciest na múčniky  Príprava plniek do múčnikov  Druhy diét, diferencovaná strava | 1  1  1  1  1  1  1  1 | Potraviny 2.ročník  Odborný výcvik 3.ročník  Zariadenie závodov 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | Ich prípravu  Vedieť zvoliť vhodné prílohy a doplnky j jedlá z mäsa jatočných zvierat, hydiny a rýb  Vymenovať jedlá z vnútorností, poznať niektoré prípravu pokrmu  Charakterizovať studenú kuchyňu, poznať jej význam vo výžive  Vymenovať ingrediencie na prípravu predjedál a obložených mís, poznať gramáž obloženej misy  Charakterizovať nápoje a vysvetliť ich význam vo výžive  Vymenovať druhy teplých nápojov  Správne uviesť vhodný inventár na podávanie nápojov  Poznať postup prípravy viacero druhov káv  Poznať postup prípravy kakaa a čokolády  Vymenovať druhy múčnikov a ich prípravu niektorých ciest  Poznať prípravu plniek do múčnikov  Vymenovať druhy diét a zásady diferencovanej stravy | Vedel zvoliť vhodné prílohy a doplnky j jedlá z mäsa jatočných zvierat, hydiny a rýb  Vymenoval jedlá z vnútorností, poznal niektoré prípravu pokrmu  Charakterizoval studenú kuchyňu, poznať jej význam vo výžive  Vymenoval ingrediencie na prípravu predjedál a obložených mís, poznal gramáž obloženej misy  Charakterizoval nápoje a vysvetliť ich význam vo výžive  Vymenoval druhy teplých nápojov  Správne uviedol vhodný inventár na podávanie nápojov  Poznal postup prípravy viacero druhov káv  Poznal postup prípravy kakaa a čokolády  Vymenoval druhy studených nápojov  Vedel popísať techniku prípravy niektorých studených nápojov a ich podávanie  Vymenoval druhy múčnikov a ich prípravu niektorých ciest  Poznal prípravu plniek do múčnikov  Vymenoval druhy diét a zásady diferencovanej stravy | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie  Písomná odpoveď | Ústna odpoveď  Didaktický test |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

## Potraviny

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Potraviny** |
| **Časový rozsah výučby** | 2/1 hodín týždenne, spolu 99 hodín |
| **Ročník** | prvý , druhý |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu**

Odborný predmet potraviny v učebnom odbore 6491G 01 obchodná prevádzka so zameraním na prácu pri príprave jedál rozširuje a prehlbuje učivo predmetu technológia.Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním racionálnej výživy, zložením potravín. Učivo poskytne žiakom základné vedomosti z oblasti potravinárskeho tovaroznalectva a získať prehľad o charakteristike a vlastnostiach, skladovaní a použití surovín.Obsah učiva je zameraný aj osobnena potravinovú hygienu a HACCP.

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. Žiakov budeme viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín. Metódy, formy a prostriedky vyučovania potravín majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a niekedy počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastrotematikou.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny 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 predstavuje

možnosti simulácie experimentov.

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

**Ciele vyučovacieho predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny je poskytnúť žiakom súbor vedomostí 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, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Prehľad špecifických cieľov

Absolvent má:

- používať základné odborné pojmy vo svojom odbore,

- poznať zásady hospodárenia a správneho používania surovín,

- poznať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Vo vyučovacom predmete potraviny využívame pre utváranie a rozvíjanie zvolených kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré

žiakom umožňujú:

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

. chápať problémy ochrany životného prostredia v súvislosti s chovom zvierat,

. chápať problémy civilizačných chorôb,

. navrhnúť problémy ich riešenia.

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Potraviny Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod do predmetu | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Zloženie potravín  Mlieko a mliečne výrobky | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh  Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou  Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Vajcia | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Zelenina a ovocie | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Zemiaky | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Obilniny a mlynské výrobky | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Strukoviny | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Sladidlá a pochutiny | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |

**Učebné zdroje**

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok**  **Témy** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| Úvod do predmetu | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Zloženie potravín | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica |  |
| Mlieko a mliečne výrobky | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Vajcia | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka, Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0  alfa plus,2OO1 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Zelenina a ovocie | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Zemiaky | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Obilniny a mlynské výrobky | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Strukoviny | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Sladidlá a pochutiny | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné  texty pre odbor obchodná  prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Potraviny Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod do predmetu | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Mäso jatočných zvierat | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Mäsové výrobky, konzervy a polovýrobky | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Hydinové mäso | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Zverina | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Ryby | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Tuky | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Nápoje | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |

**Učebné zdroje**

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematický celok**  **Témy** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| Úvod do predmetu | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Mäso jatočných zvierat | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica |  |
| Mäsové výrobky, konzervy, polovýrobky | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Hydinové mäso | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Zverina | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Ryby | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Tuky | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |
| Nápoje | Otília Jurgová,Jarmila Úradníčková, Náuka o potravinách, SPN 1996  Potraviny a nápoje, Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak, SPN 1995  Potraviny,Izabela Esztergályosová,Učebné texty pre odbor obchodná prevádzka,alfa plus,2OO1  Potraviny a výživa 1 Jarmila Úradníčková, Jana Morenčáková, Otília Jurgová, SPN 978-80-10-01657-0 | PC  Tabuľa  Videotechnika  Dataprojektor  Notebook | Obrázkový materiál  Odborná literatúra  Učebnica | Internet |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Potraviny prvý ročník** | | | | **2 hodina týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod do predmetu** | **3** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Oboznámenie s predmetom a obsahom učiva  Zákon o potravinách  Potravinový kódex | 1  1  1 | Technológia 1.ročník  Odborný výcvik 1.ročník | charakterizovať premet potraviny  vysvetliť pojmy, zákony o potravinovom kódexe  porozprávať význam potravín vo výžive  poznať správne ošetrovanie a skladovanie potravín  charakterizovať základné ustanovenia a ochrany zdravia pri práci  poznať hygienické zásady pri manipulácii s potravinami | charakterizoval potraviny  vysvetlil, čo sú to pojmy, zákony a aké sú požiadavky v potravinovom kódexe  porozprával význam potravín vo výžive  poznal ošetrovanie a skladovanie potravín  charakterizoval základné ustanovenia a ochrany zdravia pri práci  poznal hygienické zásady pri manipulácii s potravinami | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Zloženie potravín** | **15** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Zdroje bielkovín  Význam bielkovín  Sacharidy, rozdelenie  Význam cukrov  Tuky, rozdelenie  Význam tukov  Význam rozdelenie  Význam, využitie  Opakovanie prebratých tém  Minerálne látky, rozdelenie  Využitie minerálov v potravinách  Enzýmy  Voda  Obsah vody v potravinách  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | vysvetliť základné zloženie potravín  charakterizovať základné živiny, poznať ich význam a zdroje bielkovín, sacharidov, tukov, vitamínov, minerálnych látok  vysvetliť, čo sú enzýmy  poznať dôležitosť vody vo výžive | vysvetlil základné zloženie potravín  charakterizoval základné živiny, poznal ich význam a zdroje bielkovín, sacharidov, tukov, vitamínov, minerálnych látok  vysvetlil, čo sú enzýmy  poznal dôležitosť vody vo výžive | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Písomný test |
| **Mlieko a mliečne výrobky** | **14** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Mlieko, zloženie  Použitie mlieka  Smotana  Rozdelenie smotany  Tvaroh, bryndza  Význam a výrobe  Opakovanie prebratých tém  Syry  Význam a rozdelenie syrov  Maslo  Zloženie, skladovanie, výživová hodnota masla  Mliečne výrobky získané kvasením  Druhy a význam vo výžive  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | vysvetliť jednotlivé druhy mlieka, jeho zloženie a využitie vo výžive človeka  vymenovať druhy smotany, porozprávať o jej využití vo výžive  popísal výrobu tvarohu  vymenovať druhy syrov a ich využitie vo výžive  vymenovať druhy syrov  poznať zloženie, výrobu syrov  a ich  využitie vo výžive  vysvetliť zloženie masla  poznal druhy masla  porozprávať ako sa balí maslo a jeho správne skladovanie  vedieť porozprávať ako sa vyrábajú mliečne výrobky získané kvasením, ich význam vo výžive  poznať zásady BOZP pri práci a hygienu práce | vysvetlil jednotlivé druhy mlieka, jeho zloženie a využitie vo výžive človeka  vymenoval druhy smotany, porozprával o jej využití vo výžive  popísať výrobu tvarohu  vymenoval druhy syrov a ich využitie vo výžive  poznal zloženie, výrobu syrov a ich využitie vo výžive  vysvetlil zloženie masla  poznal druhy masla  vedel porozprávať ako sa balí maslo a jeho správne skladovanie  vedel porozprávať výrobu mliečnych výrobkov kvasením, význam vo výžive  poznal zásady bezpečnosti pri  práci, hygienu práce | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Písomná práca na zadanú tému (projekt) |
| **Vajcia** | **6** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Zloženie vajec  Biologická a kalorická hodnota  Triedenie vajec, chyby a nákazy  Výživnosť a stráviteľnosť vajec  Použitie a skladovanie  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | vysvetliť zloženie vajec a ich biologickú hodnotu  porozprávať, podľa čoho sa triedia vajcia a určujú chyby a nákazy  vedieť popísať správne skladovanie vajec | vedel vysvetliť a popísať zloženie, biologickú a kalorickú hodnotu vajec  porozprával aké je správne  triedenie vajec podľa akosti správne zhodnotiť chyby a nákazy vajec  popísal ako sa správne skladajú vajcia | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústne odpovede  Písomná práca na zadanú tému |
| **Zelenina a ovocie** | **8** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Druh zeleniny, využitie  Skladovanie a konzervovanie zeleniny  Rozdelenie ovocia  Využitie a skladovanie ovocia  Domáce ovocie  Južné ovocie  Opakovanie tematického plánu  Tvorba projektov zeleniny a ovocia | 1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | vymenovať druhy zeleniny  poznať jej význam vo výžive  vedieť správne rozdeliť ovocie  popísať jeho využitie  a skladovanie  vysvetliť rozdiely medzi domácim a južným ovocím  vytvoriť projekt zameraný na druhy zeleniny a ovocia | vymenoval druhy zeleniny  poznal jej význam vo výžive  vedel správne rozdeliť ovocie  popísať jeho využitie  a skladovanie  vysvetlil rozdiely medzi domácim a južným ovocím  vytvoril projekt zameraný na druhy zeleniny a ovocia | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Projekt |
| **Zemiaky** | **5** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Význam, využitie vo výžive  Rozdelenie zemiakov  Zloženie zemiakov  Skladovanie a hygiena zemiakov  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | poznať význam zemiakov z hľadiska výživy a ich využitie  poznať druhy zemiakov a ich zloženie  správne vedieť porozprávať o skladovaní zemiakov  definovať hygienické požiadavky pri skladovaní zemiakov | poznal význam zemiakov z hľadiska výživy a ich využitie  poznal druhy zemiakov a ich zloženie  správne vedel porozprávať o skladovaní zemiakov  definoval hygienické požiadavky pri skladovaní zemiakov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústne odpovede  Písomná práca na zadanú tému |
| **Obilniny a mlynské výrobky** | **8** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Význam obilnín vo výžive človeka, druhy  Pšeničná a žitná múka, druhy  Označovanie, skladovanie múky  Opakovanie prebratých tém  Ryža, krúpy, ovsené vločky  Cestoviny, druhy  Chlieb, pečivo a kypriace prášky  Opakovanie tematického celku – tvorba projektov | 1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | poznať význam obilnín vo výžive  vymenovať druhy obilnín  porovnať rozdiely v pšeničnej a žitnej múky  poznať označovanie a správne skladovanie múky  vymenovať druhy obilnín  poznať výrobu ovsených vločiek  vymenovať druhy chleba  poznať účinok kypriacich práškov | poznal význam obilnín vo výžive  vymenoval druhy obilnín  porovnal rozdiely v pšeničnej a žitnej múky  poznal označovanie a správne skladovanie múky  vymenoval druhy obilnín  poznal výrobu ovsených vločiek  vymenoval druhy chleba  poznal účinok kypriacich práškov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústne odpovede  Písomná práca na zadanú tému |
| **Strukoviny** | **4** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Význam strukovín vo výžive človeka, druhy  Využitie a skladovanie strukovín  Mak  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | poznať význam strukovín vo výžive človeka  vedieť porozprávať využitie strukovín pri príprave pokrmov  porozprávať, čo obsahuje mak, jeho účinky  vymenovať druhy maku | poznal význam strukovín vo výžive človeka  vedel porozprávať správne využitie strukovín pri príprave pokrmov  porozprával, čo obsahuje mak, jeho účinky  vymenovať druhy maku | Frontálne skúšanie  Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Sladidlá a pochutiny** | **3** |  | **Žiak vie:** | **Žiak:** |  |  |
| Prírodné a náhradné sladidlá  Koreniny a povzbudivé látky  Opakovanie tematického celku | 1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | definovať, čo sú to sladidlá  vymenovať prírodné sladidlá  poznať rozdiely v náhradných sladidlách  definovať, čo sú to koreniny  poznať ich využitie vo výžive  vedieť popísať účinky povzbudivých látok | definoval, čo sú to sladidlá  vymenoval prírodné sladidlá  poznal rozdiely v náhradných sladidlách  definoval, čo sú to koreniny  poznať ich využitie vo výžive  vedel popísať účinky povzbudivých látok | Frontálne skúšanie  Ústne skupinové skúšanie | Ústne odpovede |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Potraviny druhý ročník** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Obsahový štandard** | **Výkonový štandard** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod do predmetu** | **4** |  | **Žiak má :** | **Žiak:** |  |  |
| Význam predmetu, oboznámenie s obsahom učiva  Zloženie, akosť a zrenie mäsa  Zdravotná bezchybnosť, označovanie mäsa  Skladovanie a chyby mäsa | 1  1  1  1 | Technológia 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník | Vedieť stručne povedať, čo je obsahom učiva v 2. ročníka  Popísať zloženie, akosť a zrenie mäsa  Poznať správne skladovanie a konzervovanie mäsa | Vedel stručne povedať, čo je obsahom učiva v 2. ročníka  Popísal zloženie, akosť a zrenie mäsa  Poznal správne skladovanie a konzervovanie mäsa | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| **Mäso jatočných zvierat** | **10** |  | **Žiak má :** | **Žiak :** |  |  |
| **Hovädzie mäso,** charakteristika  Delenie a použitie  **Teľacie mäso**, charakteristika  Delenie a použitie  Opakovanie prebratých tém  **Bravčové mäso,** charakteristika  Delenie a použitie  **Ostatné druhy jatočnéhomäsa**  Vnútornosti, kosti, krv, črevá  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Technológia 2.ročník  Odborný výcvik 2.ročník | Charakterizovať hov. mäso, teľacie a bravčové mäso.  Vedieť vymenovať jednotlivé časti a vnútornosti jatočných zvierat, stručne popísať využitie kosí, krvi a čriev pri príprave mäsitých výrobkov. | Charakterizoval hov. mäso, teľacie a bravčové mäsa.  Vedel vymenovať jednotlivé časti a vnútornosti jatočných zvierat, stručne popísal využitie kosí, krvi a čriev pri príprave mäsitých výrobkov. | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Mäsové výrobky, konzervy a polovýrobky** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Rozdelenie mäsových výrobkov  Konzervy  Mäsové prípravky – polovýrobky a polotovary  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Vymenovať mäsové výrobky, spôsoby solenia a význam solenia mäsa, vysvetliť,  prečo sú výrobky údené studeným dymom trvanlivejšie ako výrobky údené teplým dymom, porozprávať ako sa dosiahne sfarbenie niektorých výrobkov, napr. šunky. | Vymenoval mäsové výrobky, spôsoby solenia a význam solenia mäsa, vysvetlil,  prečo sú výrobky údené studeným dymom trvanlivejšie ako výrobky údené teplým dymom, porozprával ako sa dosiahne sfarbenie niektorých výrobkov, napr. šunky. | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Hydinové mäso** | **4** |  | **Žiak má :** | **Žiak :** |  |  |
| Charakteristika, význam vo výžive  Triedenie hydiny  Skladovanie a konzervovaniehydinového mäsa  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Charakterizovať hydinové mäso, poznať jeho význam  z výživového hľadiska, porozprávať ako sa triedy hydina podľa farby mäsa, opísať metódy konzervovania a skladovania hydin. mäsa. | Charakterizoval hydinové mäso, poznal jeho význam  z výživového hľadiska, porozprával ako sa triedy hydina podľa farby mäsa, opísal metódy konzervovania a skladovania hydin. mäsa. | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Zverina** | **3** |  | **Žiak má :** | **Žiak :** |  |  |
| Charakteristika, rozlišovanie zveriny  Zrenie a uskladňovanie zveriny  Opakovanie tematického celku | 1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Charakterizovať mäso zo zveriny  Vedieť rozlíšiť vysokú, nízku a čiernu zverinu  Správne popísať zrenie a uskladňovanie mäsa zo zveriny | Charakterizoval mäso zo zveriny  Vedel rozlíšiť vysokú, nízku a čiernu zverinu  Správne popísal zrenie a uskladňovanie mäsa zo zveriny | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| **Ryby** | **4** |  | **Žiak má :** | **Žiak :** |  |  |
| Charakteristika, druhy rýb  Skladovanie rybieho mäsa  Rybie výrobky  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Charakterizovať mäso rýb, vymenovať druhy sladkovodných a morských rýb, uviesťzloženie a vlastnosti rybieho mäsa. Porozprávať spôsoby prípravy výrobkov z rýb a opísať skladovanie rybieho mäsa a výrobkov z rýb. | Charakterizoval mäso rýb, vymenoval druhy sladkovodných a morských rýb,uviedol zloženie a vlastnosti rybieho mäsa. Porozprával spôsoby prípravy výrobkov z rýb a opísal skladovanie rybieho mäsa a výrobkov z rýb. | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| **Tuky** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Živočíšne, rastlinné tuky  Výrobky zo živočíšnych, rastlinných tukov a olejov | 1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Charakterizovať živočíšne a rastlinné tuky, opísať postup výroby olejov z rastlinných surovín. Vymenovať výrobky zo živočíšnych a rastlinných tukov, popísať rozdiely medzi pokrmovými tukmi a margarínmi. | Charakterizoval živočíšne a rastlinné tuky, opísal postup výroby olejov z rastlinných surovín. Vymenoval výrobky zo živočíšnych a rastlinných tukov, popísal rozdiely medzi pokrmovými tukmi a margarínmi. | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| **Nápoje** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Teplé nápoje  Studené nápoje | 1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Charakterizovať teplé a studené nápoje. Vymenovať druhy teplých a studených nápojov. Poznať pitný režim človeka. | Charakterizoval teplé a studené nápoje. Vymenoval druhy teplých a studených nápojov. Poznal pitný režim človeka. | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

## Zariadenie závodov

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Zariadenie závodov** |
| **Časový rozsah výučby** | 1/1 hodina týždenne, spolu 66 hodín |
| **Ročník** | prvý , druhý |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491 G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu**

Odborný predmet zariadenie závodov v učebnom odbore 6491G obchodná prevádzka 01 práca pri príprave jedál je zameraný na nadobudnutie vedomostí o jednotlivých druhoch zariadení a strojov, ktoré sa používajú v odbornej učebni – cvičnej kuchynke a v závodoch spoločného stravovania na prípravu jedál. Terajšie požiadavky na prípravu pokrmov jednoznačne smerujú k používaniu nerezových materiálov, využívajú sa v podstate moderné konštrukčné riešenia pri ich obsluhe, vrátane riadiacich programov činnosti stroja. Odborný predmet sa vyučuje dva roky, v prvom ročníku sa žiaci oboznamujú s výrobným strediskom a jeho vybavením, s bežným kuchynským inventárom, so zariadením na prípravu pokrmov a zariadeniami na udržanie teploty pokrmov a s elektrickými spotrebičmi, s manipuláciou a ošetrovaním inventáru. Údržba a čistota týchtozariadení vyžaduje určité vedomosti, ktoré žiaci v predmete nadobúdajú, dopĺňajú si poznatky o strojoch a zariadeniach používaných v priestoroch prípravy pokrmov ako pokračovanie rozširovania vedomostí z 1. ročníka, oboznamujú sa so skladmi, chladiacimi a mraziacimi zariadeniami, prepravnými vozíkmi a hygienickými a pracovnými požiadavkami v zariadeniach spoločného stravovania.

**Cieľ predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým zariadením a vybavením závodov spoločného stravovania z hľadiska celkového vnútorného vybavenia a usporiadania. Žiaci sa učia zorientovať v priestoroch spoločného stravovania, informujú sa o výrobných zariadeniach a nástrojoch, najmä pri príprave teplých pokrmov, o skladovaní, hygienických a pracovných požiadavkách v zariadeniach spoločného stravovania. Žiaci sú vedení k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu majetkom a strojmi. Predmet zariadenie závodov odborne nadväzuje na odborný výcvik a technológiu. Otázkami bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci sa vyučujúci zaoberá pri vysvetľovaní každého stroja a zariadenia.

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Zariadenie závodov Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Výrobné stredisko a jeho základné zariadenie a vybavenie | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Nádoby a náradie na prípravu pokrmov | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Elektrické šľahače a mixéry | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |

**Učebné zdroje**

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematické celky**  **Témy** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| Úvod | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Výrobné stredisko a jeho základné zariadenie a vybavenie | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Nádoby a náradie na prípravu pokrmov | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Elektrické šľahače a mixéry | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematický celok**   1. **ročník** | **Zariadenie závodov Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Opakovanie učiva z 1. ročníka | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Sklady | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Chladiace a mraziace zariadenia | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Prepravné zariadenia vo výrobných strediskách | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Hygienické a pracovné požiadavky v stravovacích strediskách | Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická –rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |

**Učebné zdroje**

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tematické celky**  **Témy** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| Úvod | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Opakovanie učiva z 1. ročníka | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Sklady | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Chladiace a mraziace zariadenia | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Prepravné zariadenia vo výrobných strediskách | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. Ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1 pre 1. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Hygienické a pracovné požiadavky v stravovacích strediskách | Zariadenie prevádzok 3 pre 3. ročník SHŠ SNP Bratislava 1990  Karel Štepánek – Jozef Petrásek  Ottova rodinná kuchárka,  Hana Sedláčková a kol.  2008  Technológia 1pre 1. ročník študijných predmetov odbor kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-01437-8 2008  Technológia 2 pre 2. ročník študijných odborov kuchár  Ľudmila Verčimáková  ISBN 978-80-10-016648 2009 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Zariadenie závodov prvý ročník** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod** | **1** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Oboznámenie s predmetom a obsahom učiva | 1 | Technológia 1.ročník  Odborný výcvik 1.ročník | Poznať obsah učiva predmetu | Poznal obsah učiva v predmete | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Výrobné stredisko a jeho základné zariadenie a vybavenie** | **15** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Rozdelenie výrobného strediska  Vybavenie prípravovne – stroje na čistenie zemiakov, zeleniny  Vybavenie teplej kuchyne - druhy sporákov  Vyprážacie panvy, ponorné vyprážače  Konvektomaty – univerzálne zariadenie na tepelnú úpravu pokrmov  Opakovanie prebratých tém  Varné kotly  Kuchynský univerzálny stroj  Mikrovlnné rúry  Opakovanie prebratých tém  Vybavenie umyvárne bieleho riadu  Vybavenie umyvárne čierneho riadu  Druhy drezov  Hygiena, bezpečnosť a údržba zariadení  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | Vedieť rozdeliť výrobné stredisko z hľadiska priestorov  Popísať stroje na čistenie zemiakov, zeleniny  Popísať a vymenovať druhy sporákov, vedieť rozdiely v úspore elektriny  Popísať vyprážacie panvy, zloženie, techniku pri práci  Vedieť vysvetliť význam ponorných vyprážačov pri príprave pokrmov  Popísať zloženie, druhy a využitie konvektomatov pri príprave pokrmov  Vedieť rozdiely medzi sporákmi a konvektomatmi  Popísať zloženie kotlov, využitie pri príprave pokrmov  Popísať univerzálny kuchynský stroj, poznať prídavné zariadenia ku robotu  Popísať mikrovlnné rúry, ich využitie na prevádzke spoločného stravovania  Popísať vybavenie umyvárne bieleho riadu  Popísať hygienu a bezpečnosť pri používaní umyvárne bieleho riadu  Popísať vybavenie čierneho riadu, poznať druhy drezov  Porozprávať o dodržiavaní hygieny a bezpečnosti pri umývaní čierneho riadu  Vedieť popísať správne udržiavanie a čistotu drezov | Vedel rozdeliť výrobné stredisko z hľadiska priestorov  Popísal stroje na čistenie zemiakov, zeleniny  Popísal a vymenoval druhy sporákov, vedel povedať aké sú rozdiely v úspore spotreby elektriny  Popísal vyprážacie panvy, zloženie, techniku pri práci  Vedel vysvetliť význam ponorných vyprážačov pri príprave pokrmov  Popísal zloženie, druhy a využitie konvektomatov pri príprave pokrmov  Vedel rozdiely medzi sporákmi a konvektomatmi  Popísal zloženie kotlov, využitie pri príprave pokrmov  Popísal univerzálny kuchynský stroj, poznať prídavné zariadenia ku robotu  Popísal mikrovlnné rúry, ich využitie na prevádzke spoločného stravovania  Popísal vybavenie umyvárne bieleho riadu  Popísal hygienu a bezpečnosť pri používaní umývacieho zariadenia bieleho riadu  Popísal vybavenie čierneho riadu, poznal druhy drezov  Porozprával o dodržiavaní  hygieny a bezpečnosti pri umývaní čierneho riadu  Vedel popísať správne udržiavanie a čistotu drezov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nádoby a náradie na prípravu pokrmov** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Druhy kuchynských nádob  Druhy kuchynského náradia  Pomôcky kuchára  Hygiena, bezpečnosť a údržba nádob a náradia  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník  Potraviny 1. ročník | Vymenovať kuchynské úpravy  Popísať vhodné nádoby a náradie pri kuchynských úpravách potravín  Vymenovať pomôcky kuchára  Poznať zásady hygieny a BOZP pri manipulácii s nádobami a náradím pri príprave pokrmov  Vedieť správne udržiavať čistotu a údržbu nádob a náradia pri príprave pokrmov | Vymenoval kuchynské úpravy  Popísal vhodné nádoby a náradie pri kuchynských úpravách potravín  Vymenoval pomôcky kuchára  Poznal zásady hygieny a BOZP pri manipulácii s nádobami a náradím pri príprave pokrmov  Vedel správne udržiavať čistotu a údržbu nádob a náradia pri príprave pokrmov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Ohrievacie vane, ohrievacie stoličky  Ohrievacie stoly a skrine  Termosy  Infra červená lampa, skrinka na taniere  Hygiena, bezpečnosť a údržba zariadení  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | Vymenovať a vedieť využitie ohrievacích vaní a stoličiek pri dodržiavaní správnej teploty jedál  Vedieť popísať význam vodného kúpeľa, popísať využitie infra červenej lampy a skriniek na ohrievanie tanierov  Popísať zloženie a využitie termosov  Poznať zásady hygieny a BOZP pri manipulácii a používaní zariadení na udržiavanie správnej teploty jedál | Vymenoval a vedel využitie ohrievacích vaní a stoličiek pri dodržiavaní správnej teploty jedál  Vedel popísať význam vodného kúpeľa, popísal využitie infra červenej lampy a skriniek na ohrievanie tanierov  Popísal zloženie a využitie termosov  Poznal zásady hygieny a BOZP pri manipulácii a používaní zariadení na udržiavanie správnej teploty jedál | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Elektrické šľahače a mixéry** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Ručné elektrické šľahače  Ponorný mixér  Kuchynský robot  Prídavné zariadenia ku kuchynskému robotu  Hygiena, bezpečnosť a údržba zariadení  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1.ročník  Technológia 1.ročník | Vymenovať a poznať využitie elektrických šľahačov a mixérov pri príprave pokrmov  Popísať postup pri manipulácii s ručným šľahačom  Poznať manipuláciu s ponorným mixérom  Popísať kuchynský robot, poznať jeho prídavné zariadenia  Poznať zásady a BOOZP pri manipulácii s elektrickými šľahačmi a mixérmi pri príprave pokrmov | Vymenoval a poznal využitie elektrických šľahačov a mixérov pri príprave pokrmov  Popísal postup pri manipulácii s ručným šľahačom  Poznal manipuláciu s ponorným mixérom  Popísal kuchynský robot, poznal jeho prídavné zariadenia  Poznal zásady a BOOZP pri manipulácii s elektrickými šľahačmi a mixérmi pri príprave pokrmov | Ústne skúšanie  Frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatív

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Zariadenie závodov druhý ročník** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzi predmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod** | **1** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Cieľ predmetu, obsah učiva | 1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Poznať obsah učiva predmetu | Poznal obsah učiva predmetu | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Opakovanie učiva z 1. ročníka** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Základné vybavenie výrobného strediska  Nádoby a náradie na prípravu pokrmov  Zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov  Elektrické šľahače a mixéry | 1  1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Poznať základné vybavenie výrobného strediska  Vymenovať nádoby a náradie na prípravu pokrmov  Popísať zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov  Vymenovať elektrické šľahače a mixéry  Poznať ich využitie pri príprave pokrmov | Poznal základné vybavenie výrobného strediska  Vymenoval nádoby a náradie na prípravu pokrmov  Popísal zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov  Vymenoval elektrické šľahače a mixéry  Poznal ich využitie pri príprave pokrmov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Sklady** | **6** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Druhy, účel a vybavenie skladov  Sklady potravín, príručný sklad  Sklady zemiakov  Sklady zeleniny a ovocia  Čistota a údržba skladov  Opakovanie tematických celkov | 1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Poznať druhy skladov  Popísať využitie jednotlivých skladov  Vysvetliť umiestnenie príručného skladu a jeho účel  Popísať teplotu a zariadenie skladu zeleniny a ovocia  Vedieť popísať hygienické požiadavky pri údržbe skladov | Poznal druhy skladov  Popísal využitie jednotlivých skladov  Vysvetlil umiestnenie príručného skladu a jeho účel  Popísal teplotu a zariadenie skladu zeleniny a ovocia  Vedel popísať hygienické požiadavky pri údržbe skladov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chladiace a mraziace zariadenia** | **10** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Význam a účel chladiaceho zariadenia  Spôsoby chladenia  Chladničky, chladiace skrine  Chladiace stoly, boxy, chladiarne  Udržiavanie chladiaceho zariadenia  Opakovanie prebratých tém  Význam a účel mraziaceho zariadenia  Mraziace stoly, boxy  Udržiavanie mraziaceho zariadenia  Opakovanie tematického  celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Popísať význam a účel chladiaceho zariadenia  Popísať význam a účel mraziaceho zariadenia  Vymenovať spôsoby chladenia  Vymenovať chladiace stoly, boxy, chladiarne  Vymenovať mraziace boxy, poznať ich účel  Popísať čistotu a údržbu mraziacich stolov, boxov | Popísal význam a účel chladiaceho zariadenia  Popísal význam a účel mraziaceho zariadenia  Vymenoval spôsoby chladenia  Vymenoval chladiace stoly, boxy, chladiarne  Vymenoval mraziace boxy, poznal ich účel  Popísal čistotu a údržbu mraziacich stolov, boxov | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Prepravné zariadenie vo výrobných strediskách** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Účel prepravných zariadení  Druhy výťahov, základné povinnosti pri obsluhe  Druhy prepravných vozíkov  Čistota a údržba prepravných zariadení  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Technológia 2.ročník | Vymenovať a popísať prepravné zariadenia v kuchyni spoločného stravovania  Vymenovať druhy výťahov a základné povinnosti pri obsluhe  Popísať čistotu a údržbu prepravných zariadení | Vymenoval a popísal prepravné zariadenia v kuchyni spoločného stravovania  Vymenoval druhy výťahov a základné povinnosti pri obsluhe  Popísal čistotu a údržbu prepravných zariadení | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Hygienické a pracovné požiadavky v stravovacích strediskách** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Osvetlenia na prevádzke, druhy  Klimatizácia, vetranie, digestor  Vykurovanie, vykurovacie telesá  Ekológia prostredia, triedenie odpadu  Druhy nádob na odpad  Opakovanie tematického celku  Hodnotenie a klasifikácia žiakov | 1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 2.ročník  Stolovanie 2.ročník | Popísať účel osvetlenia na prevádzke spoločného stravovania  Vymenovať druhy osvetlení  Vysvetliť význam klimatizácie, vetrania v prevádzke spoločného stravovania  Vysvetliť účel digestoru  Vedieť správne triediť odpad  Poznať následky z nesprávneho triedenia odpadkov na prostredie človeka  Vymenovať a popísať druhy nádob na odpad  Vedieť popísať správne triedenie odpadkov z kuchýň spoločného stravovania | Popísal účel osvetlenia na prevádzke spoločného stravovania  Vymenoval druhy osvetlení  Vysvetlil význam klimatizácie, vetrania v prevádzke spoločného stravovania  Vysvetlil účel digestoru  Vedel správne triediť odpad  Poznal následky z nesprávneho triedenia odpadkov na prostredie človeka  Vymenoval a popísať druhy nádob na odpad  Vedel popísať správne triedenie odpadkov z kuchýň spoločného stravovania | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Stolovanie** |
| **Časový rozsah výučby** | 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín |
| **Ročník** | druhý |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

## Stolovanie

**Charakteristika predmetu**

Odborný predmet stolovanie v učebnom odbore 6491G obchodná prevádzka 01 práca pri príprave jedál je zameraný na nadobudnutie vedomostí a zručnosti jednoduchej obsluhy pri rôznych príležitostiach, učia sa ich uplatňovať v praxi. Oboznamujú sa s gastronomickými pravidlami, spoločenským správaním, ktoré využívajú pri príprave pracoviska na stolovanie. Odborný predmet sa vyučuje jeden rok, zručnosti nadobúdajú v odbornej učebni.

Motivácia žiakov napomáha zvýšiť u žiakov záujem o zadaný odbor, zvýšenie modelových situácií, pri ktorých sa oboznamujú so zariadením a inventárom pracoviska, so skladovaním, hygienou, s použitím a údržbou.

Učivo je zamerané na osvojenie si odbornej terminológie z gastronómie stolovania, spoločného správania, hygienou pracoviska, so zariadením reštauračných podnikov a prípravou pracoviska na prevádzku, taktiež na hodinách stolovania si žiaci osvojujú zručnosti a návyky pri jednoduchej obsluhe, realizujú sa environmentálne podujatia cieľovo súvisiace s ochranou životného prostredia, čím sa zvyšuje kultúrna úrovne človeka.

**Cieľ predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu je viesť žiakov k správnemu spoločenskému správaniu, spoločenskému vystupovaniu a poznaniu zásad správnej výživy v súlade so zásadami hygieny pri stolovaní .Žiaci sú vedení k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu majetkom a zariadením. Vyučujúci sa podieľa na utváraní estetického vnímania žiakov, osobnej úpravy a snahou zlepšovať životné prostredie Do výchovno - vzdelávacieho procesu prenáša najnovšie poznatky z odboru, koordinuje výučbu s učiteľmi ďalších odborných predmetov Odborný výcvik, Technológia, Zariadenie závodov. Vyučovanie dopĺňa ukážkami správnej obsluhy, exkurziami, výstavami a najmä praktickými ukážkami pri výučbe.

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Stolovanie Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod do predmetu | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Spoločenské správanie | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Hygiena | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Povinnosti obsluhujúcich | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Reštauračná bielizeň | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Pomocný inventár | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Stoly | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Servírovacie stoly | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Príprava pracoviska na prevádzku | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Stolový inventár | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| Technika obsluhy | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Exkurzie, výstavy | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |

**Učebné zdroje**

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica) |
| Úvod do predmetu | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Spoločenské správanie | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa  Videotechnika |  | Internet |
| Hygiena | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa  Videotechnika |  |  |
| Povinnosti obsluhujúcich | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Reštauračná bielizeň | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Pomocný inventár | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet  Obrázkový materiál |
| Stoly | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Servírovacie stoly | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa  Videotechnika | Obrázkový materiál | Internet |
| Príprava pracoviska na prevádzku | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa  Videotechnika |  | Internet |
| Stolový inventár | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa | Obrázkový materiál | Internet |
| Technika obsluhy | Stolovanie pre 2.ročníkSOU R.Jagelek,R.Černota SPN 1984  Stolovanie I G.Salač, M.Šimková  SPN 2004  Stolovanie II IG.Salač,M.Šimková  SPN 2005  Zariadenie závodov  Pre SOU  Technológia pre 2. a 3.ročník  E.Brhlík, J.Romaňuk  SPN 1994 | PC  Tabuľa  Videotechnika |  | Internet |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Stolovanie druhý ročník** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod do predmetu** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Oboznámenie s predmetom * Význam stolovania | 1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | * Porovnať históriu pohostinstva v staroveku, stredoveku a dnes | * Porovnal históriu pohostinstva v staroveku, stredoveku a dnes | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Spoločenské správanie** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Pozdrav, predstavenie, podávanie rúk * Správanie čašníka k hosťom, rozhovor s hosťom | 1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | * Porozumieť spoločenskému správaniu, poznať vhodné pozdravy, vedieť zásady pri predstavovaní a podávaní rúk * Vedieť vysvetliť správanie čašníka pred hosťom | * Porozumel spoločenskému správaniu, poznal vhodné pozdravy, vedel zásady pri predstavovaní a podávaní rúk * Vedel vysvetliť správanie čašníka pred hosťom | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Hygiena** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Osobná hygiena * Hygiena pracoviska | 1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | * Správne vysvetliť osobnú hygienu a hygienu pracoviska | * Správne vysvetlil osobnú hygienu a hygienu pracoviska | Ústne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústne odpovede |
| **Povinnosti obsluhujúcich** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Zásady obsluhy * Povinnosti obsluhujúcich | 1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | * Vymenovať povinnosti obsluhujúcich * Vymenovať pomôcky potrebné pri obsluhe a ich správne použitie | * Vymenoval povinnosti obsluhujúcich * Vymenoval pomôcky potrebné pri obsluhe a ich správne použitie | Ústne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Reštauračná bielizeň** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Druhy obrusov  Pracovný odev  Opakovanie prebratého učiva | 1  1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | * Vymenovať druhy obrusov * Popísať vhodný pracovný odev čašníka | * Vymenoval druhy obrusov * Popísal vhodný pracovný odev čašníka | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Pomocný inventár** | **1** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Podnosy, tácky | 1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | Vymenovať podnosy a popísať ich účel  Vedieť popísať rozdiely podnosov a tácok | Vymenoval podnosy a popísať ich účel  Vedel popísať rozdiely podnosov a tácok | Frontálne skúšanie  Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Stoly** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Druhy stolov  Ukladanie stolov | 1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | Poznať druhy stolov  Vedieť správne ukladať stoly | Poznal druhy stolov  Vedel správne ukladať stoly | Frontálne skúšanie  Praktické skúšanie | Ústna odpoveď  Praktické zručnosti |
| **Servírovacie stoly** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Druhy vozíkov, účel  Opakovanie prebratého učiva | 1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | * Vedieť použiť druhy vozíkov * Poznať účel vozíkov | * Vedel použiť druhy vozíkov * Poznal účel vozíkov | Ústne frontálne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústna odpoveď |
| **Príprava pracoviska na prevádzku** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Pulírovanie inventáru  Rozmiestnenie stolov, prestretie obrusov, uloženie inventáru | 1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | Vedieť previesť zručnosť v pulírovaní inventáru  Rozmiestniť správne stoly  Vedieť vybrať vhodné obrusy a správne uložiť potrebný inventár | Vedel previesť zručnosť v pulírovaní inventáru  Rozmiestnil správne stoly  Vedel vybrať vhodné obrusy a správne uložil potrebný inventár | Ústne frontálne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústna odpoveď  Praktické zručnosti |
| **Stolový inventár** | **10** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Druhy tanierov  Druhy príborov  Misy, podnosy  Druhy stolového inventáru  Druhy pohárov, ošetrovanie skleneného materiálu  Čistota a údržba inventáru  Bezpečnosť a ochrana zdravia pri manipulácii s inventárom  Práce po skončení prevádzky  Sklad na odloženie inventáru  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | Správne vymenovať druhy tanierov, pohárov  Poznať ich veľkosť  Vymenovať stolový inventár  Vedieť popísať druhy materiálov, z ktorých je inventár vyrobený  Vedieť popísať potrebné práce po skončení prevádzky  Popísať sklad na odloženie inventáru,  Vedieť jeho účel | Správne vymenoval druhy tanierov, pohárov  Poznal ich veľkosť  Vymenoval stolový inventár  Vedel popísať druhy materiálov, z ktorých je inventár vyrobený  Vedel popísať potrebné práce po skončení prevádzky  Popísal sklad na odloženie inventáru, vedel jeho účel | Ústne a frontálne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Technika obsluhy** | **5** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Nosenie tanierov, pohárov, rámovanie inventáru  Zásady pri podávaní jednoduchých raňajok  Zásady pri podávaní obeda  Zásady pri podávaní večere  Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1 | Odborný výcvik 1. 2. ročník  Zariadenie závodov 1. ročník  Technológia 1. ročník | Prakticky vedieť nosiť taniere, poháre, rámovať inventár. Pripraviť  prípravu pracoviska na podávanie raňajok, obeda, večere. Poznať  zásady pri podávaní raňajok, obedov, večere. | Prakticky vedel nosiť taniere, rámoval inventár. Pripravil  prípravu pracoviska na podávanie raňajok, obeda, večere. Poznal  zásady pri podávaní raňajok, obedov, večere. | Frontálne a individuálne ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústna odpoveď  Praktické zručnosti |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

**7.12 Výživa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Výživa** |
| **Časový rozsah výučby** | 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín |
| **Ročník** | tretí |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491G Obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský jazyk |

**Charakteristika predmetu:**

Odborný predmet výživa v učebnom odbore 6491G Obchodná prevádzka 01 práca pri príprave jedál je štruktúrovaný do tematický 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, tráviacim traktom. Pri výbere učiva sme prihliadli aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa mentálnych schopností žiakov. Odborný predmet výživa je previazaný s odbornými predmetmi Odborný výcvik, Technológia, Potraviny, Občianska náuka.

Pri výučbe používame formu výkladu a riadeného rozhovoru.

**Cieľom predmetu** výživa je, aby sa žiaci oboznámili s hlavnými zásadami správnej výživy, látkami, ktoré sú potrebné pre ľudský organizmus, tráviacim traktom a tiež,aby žiaci pochopili ich význam pre zdravie človeka a vedeli ich uplatňovať v praktickom živote. Hlavné zásady výživy sú doplnené zásadami diferenciácie vo výžive a s liečebnou výživou – dietetikou.

Z výchovnej stránky je tento predmet na propagáciu zásad správnej výživy, uvádza jednotlivé súvislosti dôležité pre správnu životosprávu človeka, na odstránenie negatívnych javov vo výžive, ale aj na boj proti alkoholizmu, fajčeniu, narkománii.

Učebný obsah je zameraný na biologickú a energetickú hodnotu potravín, na hlavné zásady výživy a na základné pravidlá hygieny.

**Spôsobilosti využívať informačné technológie**

* získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
* využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k získaniu a osvojeniu si nových poznatkov o výžive človeka.

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Výživa Stratégia vyučovania** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| Úvod do predmetu | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Význam správnej výživy | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Látky potrebné pre ľudské telo | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Tráviaca sústava | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Biologická a energetická hodnota potravín | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
|  |  |  |
| Druhy stravy | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Liečebná výživa | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Základné pravidlá hygieny | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |
| Hygiena výživy | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – riadený rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s knihou |

**Učebné zdroje**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica, ... |
| Úvod do predmetu | Náuka o výžive pre 2. a 3. roč. OU, Peter Kružliak – Eva Ruttkayová SPN, BA 1978 | PC  Tabuľa | Katalógy  HACCP  Zákon o potravinách | Internet |
| Význam správnej výživy | Výživa pre SOU , Peter Kružliak, Róbert Šimončič, SPN, BA 1991  Odborné časopisy | PC  Tabuľa | Odborné časopisy | Internet, Odborné časopisy |
| Látky potrebné pre ľudské telo | Výživa pre SOU , Peter Kružliak, Róbert Šimončič, SPN, BA 1991 | PC  Tabuľa  Schéma | Odborné časopisy  Obrázkový materiál | Internet, Odborné časopisy |
| Tráviaca sústava | Výživa pre SOU , Peter Kružliak, Róbert Šimončič, SPN, BA 1991 | PC  Tabuľa  Schéma | Odborné časopisy  Obrázkový materiál | Internet, Odborné časopisy |
| Biologická a energetická hodnota potravín | Výživa pre SOU , Peter Kružliak, Róbert Šimončič, SPN, BA 1991 | PC  Tabuľa  Schéma | Odborné časopisy  Obrázkový materiál | Internet, Odborné časopisy |
| Druhy stravy | Výživa pre SOU , Peter Kružliak, Róbert Šimončič, SPN, BA 1991 | PC  Tabuľa | Odborné časopisy | Internet, Odborné časopisy |
| Liečebná výživa | Výživa pre SOU , Peter Kružliak, Róbert Šimončič, SPN, BA 1991  Odborné časopisy | PC  Tabuľa | Odborné časopisy | Internet, Odborné časopisy |
| Základné pravidlá hygieny | Výživa pre SOU , Peter Kružliak, Róbert Šimončič, SPN, BA 1991  Odborné časopisy | PC  Tabuľa | Odborné časopisy | Internet, Odborné časopisy |
| Hygiena výživy | Výživa pre SOU , Peter Kružliak, Róbert Šimončič, SPN, BA 1991  Odborné časopisy | PC  Tabuľa | Odborné časopisy | Internet, Odborné časopisy |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Výživa tretí ročník** | | | | **1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Úvod do predmetu** | **1** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Význam predmetu a oboznámenie žiakov s obsahom učiva | 1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Vedieť porozprávať význam predmetu a vymenovať niektoré pojmy, s ktorými sa bude oboznamovať počas štúdia v predmete. | Vedel porozprávať význam predmetu a vymenoval niektoré pojmy, s ktorými sa bude oboznamovať počas štúdia v predmete. | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Význam správnej výživy** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Základné pojmy a vývoj stravovania * Zásady racionálnej výživy * Potravinová pyramída, výživový kompas * Civilizačné choroby z nesprávnej výživy | 1  1  1  1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Vymenovať etapy vývoja stravovania. Osvojiť si zásady racionálnej výživy. Nakresliť a popísať potravinovú pyramídu z hľadiska racionálnej výživy. Vysvetlil dôsledky nesprávnej výživy – civilizačné choroby. | Vymenoval etapy vývoja stravovania. Osvojil si zásady racionálnej výživy. Nakreslil a popísal potravinovú pyramídu z hľadiska racionálnej výživy. Vysvetlil dôsledky nesprávnej výživy – civilizačné choroby. | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Látky potrebné pre ľudské telo** | **7** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Bielkoviny, zdroje, význam * Tuky, zdroje, význam * Cukry(sacharidy), zdroje, význam * Vitamíny, zdroje, význam * Minerálne látky, zdroje, význam * Voda, význam * Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1  1  1  1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Definovať význam bielkovín pre ľudské telo, vymenovať zdroje bielkovín. Vymenovať tuky a porozprávať o ich význame vo výžive človeka, uviesť zdroje tukov. Definovať a rozdeliť cukry, poznať zdroje cukrov. Definovať  a rozdeliť vitamíny, poznať zdroje a význam vitamínov pre ľudský organizmus. Definovať minerálne látky, poznať ich význam a uviesť zdroje minerálnych látok. Reprodukovať význam pitného režimu človeka a vedieť porozprávať, prečo je dôležitá vlákniny pre zdravie človeka. | Definoval význam bielkovín pre ľudské telo, vymenoval zdroje bielkovín. Vymenoval tuky a porozprával o ich význame vo výžive človeka, uviedol zdroje tukov. Definoval a rozdelil cukry, poznal zdroje cukrov .Definoval a rozdelil vitamíny, poznal zdroje a význam vitamínov pre ľudský organizmus. Definoval minerálne látky, poznal ich význam a uviedol zdroje minerálnych látok. Reprodukoval význam pitného režimu človeka a vedel porozprávať, prečo je dôležitá vlákniny pre zdravie človeka. | Ústne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Tráviaca sústava** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Stráviteľnosť a využiteľnosť potravy * Časti tráviacej sústavy * Úloha pečene a pankreasu pri trávení * Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Popísať význam a rozdelenie tráviacej sústavy. Vymenovať časti tráviacej sústavy a popísať ich funkcie. Vymenovať a popísať funkcie žľaznatých orgánov. | Popísal význam a rozdelenie tráviacej sústavy. Vymenoval časti tráviacej sústavy a popísal ich funkcie. Vymenoval a popísal funkcie žľaznatých orgánov. | Ústne frontálne skúšanie  Písomné skúšanie | Ústna odpoveď  Didaktický test |
| **Biologická a energetická hodnota potravín** | **3** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Energetická hodnota potravín  Biologická hodnota potravín  Výživová hodnota potravín | 1  1  1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Poznať, v čom spočíva energetická a biologická hodnota potravín, rozdiely medzi hodnotami, vedieť vysvetliť výživovú hodnotu potravín. | Poznal, v čom spočíva energetická a biologická hodnota potravín, rozdiely medzi hodnotami, vedel vysvetliť výživovú hodnotu potravín. | Ústne a frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Druhy stravy** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Surová strava, zmiešaná strava * Vegetariánstvo, vegánstvo, makrobiotická strava * Diferencované stravovanie * Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Poznať druhy stravy, porovnať surovú stravu s miešanou. Vedieť rozdiely medzi vegetariánskou a vegánskou stravou, vedieť porozprávať aká je to makrobiotická strava, poznať, aké je to diferencované stravovanie. Popísať hlavné znaky diferencovanej stravy. Pomenovať rozdiely v stravovaní jednotlivých vekových skupín obyvateľstva. | Poznal druhy stravy, porovnal surovú stravu s miešanou. Vedel rozdiely medzi vegetariánskou a vegánskou stravou, vedel porozprávať aká je to makrobiotická strava, poznal, aké je to diferencované stravovanie. Popísal hlavné znaky diferencovanej stravy. Pomenoval rozdiely v stravovaní jednotlivých vekových skupín obyvateľstva. | Ústne a frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Liečebná výživa** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Význam liečebnej výživy * Druhy diét * Praktické zostavovanie jedálnych lístkov * Opakovanie tematického celku | 1  1  1  1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Popísať význam liečebnej výživy, vymenovať druhy diét a navrhnúť JL liečebnej výživy. | Popísal význam liečebnej výživy, vymenoval druhy diét a navrhol JL liečebnej výživy. | Ústne a frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Základné pravidlá hygieny** | **4** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| * Všeobecná hygiena a prevencia * Špeciálna hygiena * Ovzdušie, voda, pôda * Dezinfekcia, sterilizácia, dezinsekcia | 1  1  1  1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Charakterizovať pojem hygieny a vedieť, čo znamená prevencia. Popísať osobnú hygienu a hygienu kože. Vedieť rozdiely medzi dezinfekciou, sterilizáciou a dezinsekciou. | Charakterizoval pojem hygieny a vedel, čo znamená prevencia. Popísal osobnú hygienu a hygienu kože. Vedel rozdiely medzi dezinfekciou, sterilizáciou a dezinsekciou. | Ústne a frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Didaktický test |
| **Hygiena výživy** | **2** |  | **Žiak má:** | **Žia**k: |  |  |
| * Alimentárne nákazy a otravy * Požiadavky na hygienu výroby jedál, zariadenia a skladov | 1  1 | Odborný výcvik  Technológia 3.ročník | Vedieť popísať potravinové otravy, infekcie.  Vedieť popísať požiadavky hygieny pri výrobe jedál v kuchyni a v skladoch. | Vedel popísať potravinové otravy, infekcie.  Vedieť popísať požiadavky hygieny  hygieny pri výrobe jedál v kuchyni a v skladoch. | Ústne a frontálne skúšanie | Ústne odpovede |

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodických pokynov č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.

Pri priebežnej a súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh

a stupeň postihnutia, na celkový zdravotný stav, na primeranosť veku a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka,

jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Písomné alebo ústne vyučujúci použije podľa postihnutia žiaka. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho taktne

usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky. Po ukončení každého

tematického celku vyučujúci pripraví otázky na didaktický test. Otázky v teste nebudú prevyšovať stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov z danej

témy ani predpísané obsahové štandardy predmetu. Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých

vedomostí si volí vyučujúci. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky testov, ústnych odpovedí, vypracovaných

referátov a projektov. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

## Odborný výcvik

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Odborný výcvik** |
| **Časový rozsah výučby** | 21 hodín týždenne, spolu 2016 hodín |
| **Ročník** | 1. ročník 693 hodín  2. ročník 693 hodín  3. ročník 630 hodín |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6491G obchodná prevádzka  01 práca pri príprave jedál |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |

**Charakteristika predmetu**

Úlohou predmetu odborný výcvik je vypestovať u  žiakov pracovné návyky, návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky, na získavanie vedomostí a návykov pre svoju profesiu. Majster odbornej výchovy je príkladom v dodržiavaní osobnej a pracovnej hygieny a bezpečnosti pri práci, v odievaní a vystupovaní a tieto požiadavky prenáša na žiaka.

Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Úlohou majstra odbornej výchovy je naučiť žiakov uplatňovať v praxi vedomosti získané v odborných predmetoch, preto musí sústavne spolupracovať s vyučujúcimi týchto predmetov. Pri odbornom výcviku sa postupuje od jednoduchých pracovných úkonov k zložitejším. Od prvého ročníka sú žiaci vedení majstrom odbornej výchovy k zvládnutiu predbežnej úpravy surovín a základné postupy pri príprave pokrmov, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál, kalkulácií a noriem.

V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojim podpisom potvrdia, že boli poučení a porozumeli obsahu.

V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy povinný vykonať inštruktáž o bezpečnosti práce a overiť si preskúšaním vedomosti žiakov.

**V prvom ročníku** sa žiaci oboznamujú so zásadami BOZP, hygienou, HACCP pi príprave pokrmov, s pracoviskom odborného výcviku, jeho zariadením a vybavením, naučia sa základné postupy predbežnej úpravy potravín, získavajú manuálnu zručnosť pri príprave tepelných úprav pokrmov - polievok, omáčok, príloh a doplnkov k hlavným jedlám, bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov, oboznamujú sa s normovaním a kalkuláciou teplých jedál. Zároveň sa precvičuje príprava základných postupov pri príprave pokrmov.

**V druhom ročníku** sú tematické celky zameranéna upevňovanie a prehlbovanie BOZP, hygieny práca a HACCP na prevádzke v stravovacom zariadení, ťažisko vyučovania je v získavaní a upevňovaní zručností pri príprave jedál z jatočného mäsa, rýb, hydiny, zveriny, základné technologické úpravy jedál na objednávku.

**V treťom ročníku** sú tematické celky zamerané na upevňovanie a prehlbovanie BOZP, hygieny práca a HACCP na prevádzke v stravovacom zariadení, na prípravu pokrmov studenej kuchyne, teplých a studených predjedál, teplých a studených nápojov, múčnikov, prípravou jedál cudzích kuchýň, diétnych pokrmov a prípravou na záverečné skúšky.

Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určeného normatívu a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom. Majster odbornej výchovy zodpovedá v plnom rozsahu za zverenú skupinu žiakov počas odborného výcviku.

**Ciele vyučovacieho predmetu**

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti získané z odborných vyučovacích predmetov. Odborný výcvik sa vyučuje formou praktických cvičení priamej práce žiakov v učebniach praktického vyučovania alebo v prevádzkach stravovacích zariadeniach. Súčasťou odborného výcviku sú tematické exkurzie, organizovanie výstav vlastných výrobkov a varenie v prírode.

**Cieľom predmetu je naučiť žiakov:**

* osvojiť si a uplatňovať v praxi zásady o bezpečnosti pri práci, hygieny práce, HACCP,

**-** získať zručnosť v predbežnej úprave surovín,

- osvojiť si manuálne zručnosti pri základných technologických úpravách potravín,

* hospodárne využívať potraviny, suroviny, energiu a zariadenia,
* naučiť sa obsluhovať jednotlivé strojové zariadenia, vykonávať bežnú údržbu používaných strojov,
* dôraz sa kladie na získané vedomosti, zručnosti a návyky v príprave jednoduchých jedál, príloh, dodržiavaní hygienických zásad, BOZP, HACCP a dodržiavanie predpisov.

Odborný výcvik úzko súvisí s odbornými predmetmi technológia, potraviny, výživa, stolovanie, zariadenie závodov.

**Odborné kompetencie**

Vzťahujú sa k výkonom pracovných činností a vyjadrujú profesijný profil v odbore. Jeho zručnosti a návyky pre výkon povolania. Odvíjajú sa od kvalifikovaných požiadaviek pre výkon konkrétneho povolania a charakterizujú zručnosti absolventov k pracovným činnostiam. Tvoria súbor odborných vedomostí, zručností, návykov pre výkon v danom odbore.

* ***Požadované vedomosti***
* Žiak má :
* ovládať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické, protiepidemiologické a protipožiarne pravidlá v spoločnom stravovaní,
* mať návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny podľa zásad HACCP,
* poznať zásady organizácie prevádzky,
* vedieť zásady správnej výrobnej praxe,
* poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
* ovládať predbežnú úpravu surovín,mať poznatky o surovinách, nápojoch a technológii ich výroby,
* ovládať technologické postupy pri príprave jednoduchých pokrmov s využívaním poznatkov o nových výrobkoch a technológiách,
* ovládať základné poznatky o receptúrach prípravy jedál a nápojov a technologických postupoch bežných a pracovne nenáročných jedál teplej a studenej kuchyne,
* využívať osvojené návyky, zručnosti a pojmy pri praktických činnostiach,
* ovládať zásady spoločenského  správania sa v prevádzkach stravovacieho zariadenia
* sledovať nové trendy vo svojom odbore,
* mať poznatky o zásadách správnej výživy.
* ***Požadované zručnosti***
* Žiak vie:
* uplatňovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ovládať dodržiavanie hygienických zásad na prevádzke podľa HACCP,
* voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
* správne používať pracovné stroje, zariadenie a ostatný inventár a zabezpečovať ich údržbu,
* pracovať s inovovaným strojným zariadením,
* ovláda základné predpisy o ošetrovaní a skladovaní potravín,
* opracovávať mäso jatočných zvierat, zveriny, hydiny, rýb,
* používať polotovary,
* správne a  esteticky upravovať jedlá,
* uchovávať pokrmy vo vodnom kúpeli, v pare, v suchom teple a chladnom priestore,
* udržiavať estetickú úroveň pracovného prostredia,
* dodržiavať základné zásady komunikácie so spolupracovníkmi na prevádzke v stravovacom zariadení,
* uplatniť v praxi profesijné zručnosti a návyky,
* aplikovať v praxi podľa svojich možností a schopností rôzne aktivity
* ***Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti***
* Žiak sa vyznačuje:
* manuálnou zručnosťou v konkrétnych činnostiach odboru,
* čestnosťou, zodpovednosťou a etikou správania sa voči zákazníkom a svojím spolupracovníkom,
* schopnosťou pracovať v tíme, sebadisciplínou, spoľahlivosťou, profesionálnou hrdosťou,
* primeranou odbornou komunikatívnosťou,
* schopnosťou vhodným spôsobom prijímať a odovzdávať svoje skúsenosti,
* dôslednosťou a schopnosťou zachovávať diskrétnosť v pracovných vzťahoch,
* zodpovednosťou za zverené pracovné činnosti,
* schopnosťou dodržiavať zásady správnej životosprávy, osobnej hygieny a starostlivosti o zdravie,
* praktickým myslením a rozdeľovaním pozornosti podľa jeho mentálnych schopností.

**Stratégie vyučovania**

**Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku**   1. **ročník** | **Stratégia vyučovania, odborný výcvik 1. ročník** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Učebňa praktického vyučovania |
| **Základné úpravy pri spracovaní potravín** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Základné tepelné úpravy potravín** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava polievok** | Informačno- receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava omáčok** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava príloh a doplnkov k hlavným  jedlám** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava bezmäsitých jedál** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava múčnych jedál a jednoduchých múčnikov** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |

**Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Stratégia vyučovania, odborný výcvik 2. ročník** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Oboznámenie sa s prevádzkou stravovacieho zariadenia** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Prevádzkové pracoviská |
| **Príprava jedál z hovädzieho mäsa** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál z teľacieho mäsa** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál z bravčového mäsa** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál z baranieho mäsa** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál zo zveriny** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál z hydiny** | Informačn -oreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál z rýb** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál na objednávku – minútkové pokrmy** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
|  |  |  |

**Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Stratégia vyučovania, odborný výcvik 3. ročník** | |
| **Metódy** | **Formy práce** |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | Informačno -receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Individuálna práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava jedál studenej kuchyne** | Informačno - receptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava predjedál** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava teplých a studených nápojov** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava zložitých múčnikov** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava diétnych jedál**  **a diferencovaná strava** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |
| **Príprava na záverečné skúšky** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh  Fixačná – upevňovanie a prehlbovanie učiva | Frontálna výučba  Frontálna a  individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov  Práca s odbornou literatúrou |

**Učebné zdroje, odborný výcvik 1.ročník**

**Na podporu aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku**   1. **ročník** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica, ... |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Zákon NR SR č. 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov  Zákon NR SR č. 282/2006 Z.z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov  Zákon NR SR 314/2001 Z.z. o ochrane pred požiarmi, vyhláška MV SR č. 121/2002 Z.z. o požiarnej prevencii na úseku OPP  Jozef Kerekréty: HACCP | Dataprojektor  Tabuľa | Ochranné pomôcky | Internet |
| **Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašníka Potravinový kódex 1. a 2. diel | Tabuľa | Zariadenie pracoviska odborného výcviku  Ochranné pomôcky | Internet |
| **Základné úpravy pri spracovaní potravín** | Mikuláš Matejka, Irena Balogová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Normy a receptúry školského stravovania | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Základné tepelné úpravy potravín** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Mgr. Alena Hučíková Technológia prípravy pokrmov Alfa plus 1995 | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet Receptúry teplých jedál |
| **Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál** | Konrád Kendík: Nové receptúry školského stravovania  Konrád Kendík: Receptúry studených pokrmov | Tabuľa | Tlačivá  Písacie potreby  Pracovisko OV | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava polievok** | Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach, školské normy, kuchárske knihy, Gastro časopisy. | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava omáčok** | Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach, školské receptúry, kuchárske knihy, Gastro časopisy | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet Receptúry teplých jedál |
| **Príprava príloh a doplnkov k hlavným  jedlám** | Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných, pohostinských a školských zariadeniach | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava bezmäsitých jedál** | Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných, pohostinských a školských zariadeniach | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Interne  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava múčnych jedál a múčnikov** | Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných, pohostinských a školských zariadeniach | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |

**Učebné zdroje, odborný výcvik 2.ročník**

Na podporu aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku**   1. **ročník** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica, ... |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Zákon NR SR č. 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov  Zákon NR SR č. 282/2006 Z.z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov  Zákon NR SR 314/2001 Z.z. o ochrane pred požiarmi, vyhláška MV SR č. 121/2002 Z.z. o požiarnej prevencii na úseku OPP | Dataprojektor  Tabuľa | Ochranné pomôcky | Internet |
| **Oboznámenie sa s prevádzkou stravovacieho zariadenia** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašníka Potravinový kódex 1. a 2. diel | Tabuľa | Zariadenie prevádzky stravovacieho zariadenia  Ochranné pomôcky | Internet |
| **Príprava jedál z hovädzieho mäsa** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava jedál z teľacieho mäsa** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 2. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník |  |  |  |
| **Príprava jedál z bravčového mäsa** | Mikuláš Matejka, Irena Balogová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 2. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Normy a receptúry školského stravovania | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava jedál z baranieho mäsa** | Mikuláš Matejka, Irena Balogová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Normy a receptúry školského stravovania | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat** | Mikuláš Matejka, Irena Balogová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Normy a receptúry školského stravovania | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava mäsa zo zveriny** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Mgr. Alena Hučíková :Technológia prípravy pokrmov Alfa plus 1995 | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava jedál z**  **hydiny** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Mgr. Alena Hučíková :Technológia prípravy pokrmov Alfa plus 1995 | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava jedál z rýb** | Konrád Kendík: Nové receptúry školského stravovania  Konrád Kendík: Receptúry studených pokrmov | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava jedál na objednávku – minútkové pokrmy** | Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach, školské normy, kuchárske knihy, Gastro časopisy. | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |

**Učebné zdroje, odborný výcvik 3.ročník**

Na podporu aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku 3. ročník** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica, ... |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Zákon NR SR č. 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a o plnení niektorých zákonov  Zákon NR SR č. 282/2006 Z.z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov  Zákon NR SR 314/2001 Z.z. o ochrane pred požiarmi, vyhláška MV SR č. 121/2002 Z.z. o požiarnej prevencii na úseku OPP | Dataprojektor  Tabuľa | Ochranné pomôcky | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava jedál studenej kuchyne** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašníkaPotravinový kódex 1. a 2. diel  Jozef Kerekréty: HACCP | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku | Internet  Receptúry studených jedál |
| **Príprava predjedál** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku | Internet  Receptúry studených a teplých jedál |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Príprava teplých a studených nápojov** | Mikuláš Matejka, Irena Balogová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Normy a receptúry školského stravovania  Technológia pre 3. ročník učebného odboru kuchár Daniela Máziková, Karol Gare, alena Brandšteterová ISBN 978-80-8091-379-3 Vydavateľské spracovanie EXPOL Pedagogika, s.r.o 2014 | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet Receptúry teplých a studených jedál |
| **Príprava zložitých múčnikov** | Mikuláš Matejka, Irena Balagová, Konrád Kendík, SPN: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Mgr. Alena Hučíková :Technológia prípravy pokrmov Alfa plus 1995 | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta** | Konrád Kendík: Nové receptúry školského stravovania  Konrád Kendík: Receptúry studených pokrmov | Tabuľa | Vybavenie  pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |
| **Príprava diétnych jedál**  **a diferencovaná strava** | Konrád Kendík: Nové receptúry školského stravovania  Konrád Kendík: Receptúry studených pokrmov  Výživa pre SOU 3.a 4. ročník študijného odboru čašník a servírka 1. ročník učebného odboru kuchár – čašník  MUDr. Róbert Šimončič, CSc., Doc. Ing. Peter Kružliak, CSc. SPN, Bratislava 1991, ISBN 80-08-01432-6 | Tabuľa | Vybavenie  pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Príprava na záverečné skúšky** | Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár- čašník  Konrád Kendík: Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach, školské normy, kuchárske knihy, Gastro časopisy.  Technológia pre 3. ročník učebného odboru kuchár Daniela Máziková, Karol Gare, alena Brandšteterová ISBN 978-80-8091-379-3 Vydavateľské spracovanie EXPOL Pedagogika, s.r.o 2014 | Tabuľa | Vybavenie pracoviska odborného výcviku  Suroviny | Internet  Receptúry teplých jedál |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik prvý ročník** | | | | **21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | **56** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Zásady BOZP školenie | 7 | Technológia | Vymenovať zásady BOZP všeobecné a zásady BOZP v učebni praktického vyučovania | Vymenoval zásady BOZP všeobecné a BOZP v  učebni praktického vyučovania | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Základné povinnosti žiakov v učebni praktického vyučovania | 7 | Technológia | Popísať základné povinnosti v  učebni praktického vyučovania | Popísal základné povinnosti v učebni praktického vyučovania | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | 7 | Technológia | Poznať ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | Poznal ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov | 7 |  | Poznať zdroje a príčiny úrazov | Poznal zdroje a príčiny úrazov  Uviedol najčastejšie príčiny úrazov | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Zásady správania sa na odbornom výcviku | 7 | Etická výchova | Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku | Poznal zásady správania sa na odbornom výcviku | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Osobná hygiena a jej význam | 7 | Technológia | Vysvetliť význam a dodržiavania osobnej hygieny | Správne vysvetlil osobnú hygienu a hygienu pri práci | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmena | 7 | Technológia | Vymenovať pracovné oblečenie a uviesť spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny | Vymenoval pracovné oblečenie a uviedol spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami, HACCP | 7 | Technológia | Vymenovať hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami podľa HACCP | Vymenoval správne manipuláciu s potravinami | Písomné skúšanie | Didaktický test |
| **Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania** | **21** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Zariadenie kuchynky, náradie, náčinie, inventár | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Pomenovať niektoré zariadenia kuchyne, vysvetliť jeho význam a využitie pri príprave jedál ú | Pomenoval niektoré zariadenia kuchyne, vysvetlil jeho význam a  využitie pri príprave jedál | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
|  |  |  | Vymenovať náradie, náčinie a poznať rozdelenie inventáru a jeho použitie | Vymenoval náradie, náčinie a poznal rozdelenie inventáru a jeho použitie, predviedol čistenie inventáru |  |  |
| Obsluha strojov a zariadení | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Používať a obsluhovať stroje a zariadenia, dodržiavať BOZP a správne udržiavať čistotu strojov a zariadení | Používal a obsluhoval stroje a zariadenia, dodržiaval BOZP a správne udržiaval čistotu strojov a zariadení | Ústne skúšanie  Praktické skúšanie | Ústna odpoveď  Praktická ukážka |
| Pracovné činnosti pred, počas a po ukončení prevádzky v kuchynke , jedálničke | 7 | Technológia  Stolovanie | Vedieť ako má byť pripravená kuchynka pred samotnou prípravou pokrmov  Vedieť ako udržiavať kuchynku počas a po ukončení prevádzky  Prestrieť obrusy, založiť taniere, príbory, obrúsky, základné poháre | Vedieť ako má byť pripravená kuchynka pred samotnou prípravou pokrmov  Vedel ako udržiavať kuchynku počas a po ukončení prevádzky  Prestrel obrusy, založil taniere, príbory, obrúsky, základné poháre | Ústne skúšanie  Praktické skúšanie | Ústna odpoveď  Praktická ukážka |
| **Základné úpravy pri spracovaní potravín** | **84** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Príprava surovín na spracovanie, váženie potravín | 7 | Technológia  Matematika | Vedieť pripraviť suroviny na spracovanie  Správne odvážiť suroviny | Vedel pripraviť suroviny na spracovanie  Správne odvážil suroviny | Ústne skúšanie  Praktické skúšanie | Ústna odpoveď  Praktická ukážka |
| Základný postup pri opracovaní zeleniny | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy zeleniny  Prakticky ovládať predbežnú úpravu zeleniny | Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy zeleniny  Prakticky ovládal predbežnú úpravu zeleniny | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Základný postup pri opracovaní zemiakov | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy zemiakov  Prakticky ovládať predbežnú úpravu zemiakov | Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy zemiakov  Prakticky ovládal predbežnú úpravu zemiakov | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Predbežná úprava strukovín, obilnín | 7 | Technológia  Potraviny | Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy strukovín a obilnín  Prakticky ovládať predbežnú úpravu strukovín a obilnín | Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy strukovín a obilnín  Prakticky ovládal predbežnú úpravu strukovín a obilnín | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie |
| Predbežná úprava ovocia | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy ovocia  Prakticky ovládať predbežnú úpravu ovocia | Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy ovocia  Prakticky ovládal predbežnú úpravu ovocia | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie |
| Opracovanie a delenie hydiny, drobných zvierat a rýb | 7 | Technológia | Vedieť opracovať a deliť hydinu a ryby  Prakticky ovládať úkony pri opracovaní  Hydiny a rýb | Vedel opracovať a delil hydinu a ryby  Prakticky ovládal opracovanie hydiny a rýb | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Opracovanie, vykosťovanie a delenie mäsa jatočných zvierat | 7 | Technológia  Potraviny | Zvládnuť opracovanie, vykosťovanie a delenie mäsa jatočných zvierat  Prakticky ovládať činnosti | Vedel opracovať, vykosťovať a deliť mäso jatočných zvierat  Prakticky zvládol pracovné činnosti | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Odblaňovanie, krájanie, špikovanie, naklepávanie, mletie a rolovanie mäsa jatočných zvierat | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť odblaňovať, krájať, špikovať, naklepávať, mlieť a z časti rolovať mäso jatočných zvierat | Vedel odblaňovať, krájať, špikovať, naklepávať, mlieť a z časti rolovať mäso jatočných zvierat | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Predbežné tepelné úpravy- stužovanie, sparovanie, bielenie, blanžírovanie | 7 | Technológia  Potraviny | Vymenovať predbežné tepelné úpravy  Uviesť príklady a niektoré úpravy prakticky precvičiť | Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy  Uviedol príklady a niektoré úpravy prakticky precvičil | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Čistenie, cedenie, filtrovanie, pasírovanie, lisovanie, šľahanie, trenie | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Objasniť význam a použitie  Uviesť príklady a prakticky precvičiť | Správne objasnil význam a použitie praxi  Prakticky ovládal činnosti | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Korenenie potravín, pochutiny a ich rozdelenie | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Ovládať korenenie potravín  Poznať pochutiny a ich rozdelenie | Ovláda korenenie potravín  Pozná pochutiny  Vie rozdeliť pochutiny | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zručnosti v krájaní zemiakov | 7 | Technológia | Nakrájať požadované tvary zemiakov | Nakrájal vhodné tvary zemiakov na prípravu pokrmov | Praktické prevedenie |  |
| **Základné tepelné úpravy potravín** | **98** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín  Vedieť prakticky použiť zariadenia | Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín  Vie prakticky využívať zariadenia | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Varenie v tlakovej nádobe, pare, vodnom kúpeli | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Vedieť variť v tlakovej nádobe, pare, vodnom kúpeli  Vedieť prakticky správne zvoliť tepelnú úpravu | Vedel variť v tlakovej nádobe, pare, vodnom kúpeli  Správne zvolil tepelnú úpravu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Varenie zemiakov, zeleniny | 7 | Technológia | Charakterizovať varenie zemiakov a zeleniny  Popísať rozdiely pri varení zemiakov a zeleniny  Prakticky dodržať technologický postup prípravy | Správne charakterizoval varenie  zemiakov a zeleniny  Popísal rozdiely pri varení zemiakov a zeleniny  Dodržal technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Varenie strukovín, cestovín | 7 | Technológia | Charakterizovať varenie strukovín a cestovín  Popísať rozdiely pri varení strukovín a cestovín  Prakticky dodržať technologický postup prípravy | Správne charakterizoval varenie strukovín a cestovín  Popísal rozdiely pri varení strukovín a cestovín  Dodržal technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zaprávanie | 7 | Technológia | Charakterizovať zaprávanie  Prakticky ovládať technologický postup | Vedel správne charakterizovať zaprávanie  Ovláda správne technologický postup zaprávania | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dusenie, príprava cibuľových a zeleninových základov | 7 | Technológia | Charakterizovať dusenie  Prakticky ovládať prípravu cibuľového a zeleninového základu | Správne charakterizoval dusenie  Prakticky ovládal prípravu cibuľového a zeleninového základu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dusenie mäsa jatočných zvierat | 7 | Technológia  Potraviny | Uviesť rozdiely pri dusení mäsa jatočných zvierat  Prakticky dodržať technologický postup prípravy | Správne uviedol jednotlivé rozdiely pri dusení mäsa jatočných zvierat  Dodržal technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dusenie hydiny | 7 | Technológia  Potraviny | Uviesť rozdiely pri dusení hydiny a rýb  Prakticky dodržať technologický postup prípravy | Správne uviedol jednotlivé rozdiely pri dusení hydiny a rýb  Dodržal technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dusenie zeleniny a cestovín | 7 | Technológia  Potraviny | Popísať rozdiely pri dusení zeleniny a cestovín  Dodržať správny technologický postup prípravy | Popísal dusenie zeleniny a cestovín  Dodržal technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Pečenie jatočného mäsa | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Charakterizovať pečenie  Uviesť rozdiely pri pečení rôznych druhov mias  Prakticky ovládať technologický postup prípravy | Charakterizoval pečenie  Uviedol rozdiely pri pečení rôznych druhov mias  Prakticky ovláda postup pri pečení | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Pečenie hydiny | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Popísať postup pri pečení hydiny  Dodržať správny technologický postup prípravy | Vedel popísať správny postup pečenia hydiny  Dodržal technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Pečenie na rošte, ražni, panvici | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Popísať rozdiely pri pečení na rošte, ražni, panvici  Prakticky ovládať správny postup prípravy | Poznal správne rozdiely pri pečení na rošte, ražni a panvici  Ovláda správny postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zapekanie, gratinovanie | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Charakterizovať zapekanie  Vymenovať príklady zapekaných pokrmov  Prakticky dodržať technologický postup prípravy | Charakterizoval zapekanie  Vymenoval niektoré zapekané pokrmy  Dodržal technologický postup pri príprave zapekaných pokrmov | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vyprážanie, druhy obalov | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Charakterizovať vyprážanie  Popísať druhy obalov  Prakticky dodržať technologický postup prípravy | Charakterizoval vyprážanie  Opísal druhy obalov  dodržal technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| **Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál** | **14** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Receptúry teplých a studených jedál, orientácia v receptúrach a ich požívanie | 7 | Technológia | Vedieť pracovať s receptúrami jedál, využívať ich pri príprave jedál, vedieť opísať výpočet spotreby surovín, zdokonaľovať sa vo finančnej gramotnosti | Vie pracovať s receptúrami jedál, využíva ich pri príprave jedál, vie opísaťvýpočet spotreby surovín, zdokonalil sa vo finančnej gramotnosti | Ústne frontálne skúšanie  Písomné skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Písomná práca  Praktické predvedenie |
| Normovanie a kalkulácia | 7 | Technológia  Matematika | Ovládať normovanie a kalkuláciu potravín | Ovláda normovanie a kalkuláciu  potravín za pomoci kalkulačky | Písomné skúšanie | Praktické predvedenie a cvičenie |
| **Príprava polievok** | **126** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Rozdelenie polievok  Vývary a hnedé polievky, zosilňovanie, čistenie, zjemňovanie a dochutenie polievok | 7 | Technológia  Potraviny | Vysvetliť rozdelenie polievok  Vymenovať základné vývary  Charakterizovať hnedé polievky  Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania | Rozdelil správne polievky  Vymenoval vývary  Charakterizoval správne polievky  Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vložky do polievok, pečené a varené v pare | 7 | Technológia  Potraviny | Charakterizovať vložky  Popísať prípravu pečením a varením v pare  Prakticky ovládať ich prípravu | Charakterizoval správne vložky do polievok  Správne popísal prípravu vložiek pečením a varením v pare  Ovláda ich prípravu | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vložky do polievok, vyprážané a surové | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť vymenovať vyprážané a surové vložky do polievok  Vedieť ich pripraviť  Dodržať technologický postup prípravy | Vedel vymenovať vyprážané a surové vložky do polievok  Vedel ich pripraviť  Dodržal správny postup | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Závarky do polievok mäsové | 7 | Technológia  Potraviny | Charakterizovať závarky  Vymenovať mäsové závarky  Popísať ich prípravu  Pripraviť podľa technologického postupu | Charakterizoval správne závarky  Vymenoval správne mäsové závarky  Správne popísal ich prípravu  Pripravil ich podľa postupu | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Závarky do polievok obilninové | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť vymenovať obilninové závarky  Popísať ich prípravu  Prakticky pripraviť niektoré závarky | Vymenoval správne  Správne popísal ich prípravu  Pripravil ich podľa postupu | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava bielych polievok | 7 | Technológia | Rozdeliť biele polievky  Popísať spôsoby úpravy  Zaradiť uvedené polievky  Prakticky precvičiť prípravu podľa technologického postupu | Správne rozdelil biele polievky  Popísal spôsoby ich úpravy  Prakticky precvičil prípravu polievky podľa technologického postupu | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zahusťovanie bielych polievok, zápražky | 7 | Technológia | Vymenovať spôsoby zahusťovania  Vedieť pripraviť zápražku | Vymenoval spôsoby zahusťovania  Vedel pripraviť zápražku | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zjemňovanie bielych polievok | 7 | Technológia  Potraviny | Vysvetliť význam zjemňovania  Vymenovať vhodné suroviny na zjemňovanie  Popísať správny postup  Prakticky zjemňovať biele polievky | Správne vysvetlil význam zjemňovania  Vymenoval vhodné suroviny na zjemňovanie  Správne popísal postup  Prakticky precvičil zjemňovanie | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jednotlivých druhov bielych polievok | 7 | Technológia | Vedieť zaradiť podľa druhu  Vedieť pripraviť podľa technologického postupu | Vedel správne zaradiť polievky podľa druhu  Správne pripravil jednotlivé druhy polievok | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Špeciálne polievky | 7 | Technológia  Výživa | Vedieť zaradiť podľa druhu  Vedieť pripraviť podľa technologického postupu | Charakterizoval špeciálne polievky  Správne uviedol príklady  Predviedol správne prípravu špeciálnej polievky | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Mäsové polievky | 7 | Technológia  Potraviny | Popísať prípravu mäsových polievok  Prakticky precvičiť prípravu  Dodržať technologický postup prípravy | Popísal správne prípravu mäsovej polievky  Precvičil prípravu polievky  Dodržal technologický postup prípravy | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Ovocné a studené polievky | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vedieť charakterizovať studené polievky  Vymenovať niektoré ovocné polievky  Popísať prípravu studených polievok | Vedel charakterizovať studené polievky  Vymenoval niektoré ovocné polievky  Popísal prípravu ovocných polievok | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vínové, pivové, mliečne polievky | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť zaradiť polievky do konkrétnej skupiny  Vedieť pripraviť niektoré polievky podľa technologického postupu | Vedel zaradiť do správnej skupiny polievok  Vedel pripraviť niektoré polievky podľa technologického postupu | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Diétne polievky | 7 | Technológia  Výživa | Vedieť vysvetliť význam diétnych polievok  Vymenovať suroviny na ich prípravu  Vedieť prakticky pripraviť niektoré diétne polievky podľa technologického postupu | Vedel vysvetliť význam diétnych polievok  Správne uviedol suroviny na ich prípravu  Prakticky predviedol prípravu niektorých diétnych polievok | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Desiatové polievky | 7 | Technológia | Charakterizovať desiatové polievky  Uviesť príklady  Pripraviť prakticky desiatovú polievku  Dodržať technologický postup prípravy | Správne charakterizoval desiatové polievky  Uviedol príklady najčastejšie pripravovaných desiatových polievok  Dodržal postup prípravy desiatovej polievky | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dávkovanie polievok | 7 | Technológia  Matematika | Uviesť rozdiely pri dávkovaní  Prakticky precvičiť dávkovanie pri výdaji  Dodržať správnu mieru pri precvičovaní | Správne uviedol dávkovanie polievok  Uviedol rozdiely pri dávkovaní  Dodržal správnu mieru pri precvičovaní | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Samostatné práce prípravy polievok | 7 | Technológia  Matematika | Prakticky predviesť získané zručnosti pri príprave ľubovoľnej polievky | Predviedol získané zručnosti pri príprave polievky | Praktické prevedenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce prípravy polievok | 7 | Technológia  Matematika | Prakticky predviesť získané zručnosti pri príprave polievky | Predviedol získané zručnosti pri príprave zvolenej polievky | Praktické prevedenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| **Príprava omáčok** | **28** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Omáčky- rozdelenie, význam  Príprava základných bielych omáčok | 7 | Technológia | Vedieť rozdelenie omáčok  a ich význam  Vysvetliť podávanie omáčok  opísať zásady pri príprave omáčok  Vymenovať základné biele omáčky  Vedieť pripraviť základnú bielu omáčku  Bešamel | Vedel rozdelenie omáčok a ich význam  Vysvetlil podávanie omáčok  Popísal zásady pri príprave omáčok  Vymenoval základné biele omáčky  Vedel pripraviť základnú bielu omáčku Bešamel | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava základných hnedých omáčok | 7 | Technológia | Vymenovať základné hnedé omáčky  Vedieť pripraviť základnú hnedú omáčku s pomocou MOV | Vymenoval základné hnedé omáčky  Vedel pripraviť základnú hnedú omáčku s pomocou MOV | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Príprava omáčok k vareným mäsám | 7 | Technológia  Potraviny | Vysvetliť prípravu svetlej a tmavej zápražky  Vedieť pripraviť omáčky k vareným mäsám | Vysvetlil prípravu zápražiek  Vedel prakticky pripraviť omáčky k vareným mäsám | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zahusťovanie, dochucovanie a zjemňovanie omáčok | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť správne zahustiť omáčky  Vedieť čím , ako a kedy môžeme omáčky dochucovať a zjemňovať | Vedel správne zahustiť omáčky  Vedel ako, čím a kedy dochucovať a zjemňovať omáčky | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| **Príprava príloh a doplnkov k hlavným jedlám** | **77** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Prílohy zo zemiakov- varenie, dusenie | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť vymenovať druhy príloh zo zemiakov  Vysvetliť rozdiel pri varení a dusení zemiakov  Prakticky precvičiť prípravu príloh  Dodržať technologický postup prípravy | Vedel vymenovať druhy príloh  Vysvetlil rozdiely v tepelných úpravách  Prakticky predviedol ich prípravu  Dodržal správny technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Prílohy zo zemiakov- opekanie, vyprážanie | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť vymenovať druhy príloh zo zemiakov  Vysvetliť rozdiel pri varení a dusení zemiakov  Prakticky precvičiť ich prípravu  Dodržať technologický postup prípravy | Vysvetlil rozdiel medzi opekaním a vyprážaním zemiakov  Pripravil prílohy podľa technologického postupu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Prílohy z múky- knedle žemľové, karlovarské, zemiakové | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť rozdeliť prílohy  Popísať rozdiely pri príprave rôznych druhov knedlí  Prakticky pripraviť podľa technologického postupu | Vedel rozdeliť prílohy  Popísal rozdiely pri príprave rôznych druhov knedlí  Prakticky pripravil podľa technologického postupu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava halušiek- krupicové, maslové | 7 | Technológia  Potraviny | Vymenovať druhy halušiek  Prakticky precvičiť prípravu halušiek podľa technologického postupu | Vymenoval druhy halušiek  Prakticky precvičil prípravu halušiek podľa technologického postupu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava cestovín | 7 | Technológia  Potraviny | Charakterizovať cestoviny  Vedieť rozdeliť cestoviny  Popísať úpravu príloh z cestovín  Prakticky precvičiť prípravu podľa technologického postupu | Charakterizoval cestoviny  Vedel rozdeliť cestoviny  Popísal úpravu príloh z cestovín  Správne pripravil cestoviny podľa postupu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Prílohy z ryže a obilnín | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť zásady predprípravy príloh z obilnín  Prakticky zvládnuť prípravu príloh z ryže a obilnín | Vedel popísať zásady pri predpríprave príloh z obilnín  Správne pripravil prílohy pri dodržaní technologického postupu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Prílohy zo strukovín | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť charakterizovať a rozdeliť strukoviny  Poznať odlišnosti pri dochucovaní Vedieť prakticky pripraviť strukoviny | Vedel charakterizovať a rozdeliť strukoviny  Poznal odlišnosti pri dochucovaní príloh zo strukovín  Vedel prakticky pripraviť prílohy zo strukovín | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Jednoduché šaláty | 7 | Technológia  Potraviny | Objasniť použitie zeleniny v kuchyni  Popísať spôsoby krájania, strúhania  Vymenovať správne pracovné náradie  Prakticky precvičiť prípravu jednoduchých šalátov | Objasnil použitia zeleniny  Popísal rôzne spôsoby krájania , strúhania zeleniny  Vymenoval správne pracovné náradie  Prakticky precvičil prípravu jednoduchých šalátov | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Marinády | 7 | Technológia  Potraviny | Vymenovať druhy marinád a použitie  Popísať prípravu marinád  Prakticky precvičiť prípravu marinád | Vymenoval druhy marinád  Popísal prípravu marinád  Prakticky precvičil prípravu marinád | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zeleninové oblohy | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vysvetliť biologickú hodnotu zeleniny  Vedieť využiť sezónnosť  Ovládať estetickú úpravu pri podávaní  Prakticky precvičiť pestrosť prípravy zeleninových oblôh | Vysvetlil biologickú hodnotu zeleniny  Vedel využiť sezónnosť zeleniny  Prakticky precvičil prípravu oblôh | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava doplnkov, ovocia a zeleniny | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vysvetliť význam podávania doplnkov, ovocia a zeleniny z hľadiska výživovej hodnoty  Prakticky precvičovať prípravu zeleniny a ovocia | Vedel vysvetliť podávanie doplnkov  Správne pripravoval zeleninu a ovocie ako doplnok k jedlu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| **Príprava bezmäsitých jedál** | **105** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Úprava jedál zo zemiakov v surovom stave | 7 | Technológia  Potraviny | Vymenovať úpravy jedál zo zemiakov v surovom stave  Uviesť príklady a prakticky precvičiť | Vymenoval úpravy jedál zo zemiakov v surovom stave  Uviedol príklady a prakticky ich precvičil | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava jedál z varených  zemiakov | 7 | Technológia  Potraviny | Vymenovať úpravy jedál z varených zemiakov  Uviesť príklady a prakticky precvičiť | Vymenoval úpravy jedál z varených zemiakov  Uviedol príklady a prakticky ich precvičil | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava zeleninových pokrmov varením | 7 | Technológia  Potraviny  Potraviny  Výživa | Prakticky ovládať prípravu pokrmov varením  Prakticky dodržať technologický postup prípravy | Prakticky ovládal prípravu pokrmov varením  Prakticky dodržal technologický postup ich prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava zeleninových pokrmov dusením | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Prakticky ovládať prípravu pokrmov dusením  Prakticky dodržať technologický postup ich prípravy | Prakticky ovládal prípravu pokrmov dusením  Prakticky dodržal technologický postup ich prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava zeleninových pokrmov pečením | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Prakticky ovládať prípravu pokrmov dusením  Prakticky dodržať technologický postup ich prípravy | Prakticky ovládal prípravu pokrmov dusením  Prakticky dodržal technologický postup ich prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava zeleninových pokrmov vyprážaním | 7 | Technológia  Potraviny | Prakticky ovládať prípravu pokrmov vyprážaním  Prakticky dodržať technologický postup ich prípravy | Prakticky ovládal prípravu pokrmov vyprážaním  Prakticky dodržal technologický postup ich prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava zeleninových pokrmov zaprávaním | 7 | Technológia  Potraviny | Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách zaprávaním  Prakticky ovládať prípravu pokrmov zaprávaním | Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách zaprávaním  Prakticky ovládal prípravu pokrmov zaprávaním | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Bezmäsité pokrmy zo strukovín | 7 | Technológia  Potraviny | Objasniť použitie strukovín v kuchyni  Vedieť pripraviť bezmäsité pokrmy zo strukovín | Objasnil použitie strukovín v kuchyni  Vedel pripraviť bezmäsité pokrmy zo strukovín | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Jedlá z ryže a obilnín | 7 | Technológia  Potraviny | Objasniť použitie ryže a obilnín v kuchyni  Vedieť pripraviť jedlá z ryže a obilnín | Objasnil použitie ryže a obilnín v kuchyni  Vedel pripraviť jedlá z ryže a obilnín | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Pokrmy z cestovín | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť pokrmy z cestovín  Dodržať technológiu prípravy cestovín  Uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní | Vedel prakticky pripraviť pokrmy z cestovín  Dodržal technológiu prípravy cestovín  Uviedol príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vaječné jedlá, vaječné usadeniny | 7 | Technológia  Potraviny | Vysvetliť význam vajec v stravovaní  Poznať chyby vajec a vedieť predísť nákaze  Vedieť správne pripraviť pokrmy z vajec | Vysvetlil význam vajec v stravovaní  Poznal chyby vajec a vedel predísť nákaze  Vedel správne pripraviť pokrmy z vajec | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Jedlá z húb | 7 | Technológia  Potraviny | Objasniť použitie húb v kuchyni  Vedieť pripraviť jedlá z húb | Objasnil použitie húb v kuchyni  Vedel pripraviť jedlá z húb | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Súborné práce prípravy bezmäsitých jedál | 7 | Technológia  Potraviny | Prakticky predviesť získané zručnosti v príprave bezmäsitých jedál | Predviedol získané zručnosti  v  príprave bezmäsitého jedla | Praktické prevedenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce prípravy bezmäsitého jedla | 7 | Technológia  Potraviny | Prakticky predviesť získané zručnosti v príprave bezmäsitého jedla | Predviedol získané zručnosti  V príprave bezmäsitého jedla | Praktické prevedenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| **Príprava múčnych jedál a jednoduchých múčnikov** | **91** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Jedlá z rezancového cesta | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vedieť vymenovať suroviny na prípravu  rezancového cesta  Vedieť pripraviť rezancové cesto  Vysvetli rozdiel medzi múčnym jedlom a múčnikom | Vedel vymenovať suroviny na prípravu rezancového cesta  Vedel pripraviť rezancové cesto  Vysvetlil rozdiel medzi múčnym jedlom a múčnikom | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Jedlá a múčniky z kysnutého cesta | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Popísať význam kysnutia  Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta | Popísal význam kysnutia  Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Jedlá a múčniky z kysnutého cesta | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho | Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Jedlá a múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vedieť rozdiely pri príprave zemiakového a tvarohového cesta  Vedieť pripraviť múčniky podľa technologického postupu zo zemiakového a tvarohového cesta | Vedel rozdiely pri príprave zemiakového a tvarohového cesta  Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta podľa technologického postupu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Žemľovky a nákypy | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Popísať prípravu žemľoviek a nákypov  Poznať nebezpečenstvo pri porušení technológie prípravy  Vedieť správne pripraviť pokrmy | Popísal prípravu žemľoviek a nákypov  Poznal nebezpečenstvo pri porušení technológie prípravy  Vedel správne pripraviť pokrmy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Pudingy a krémy | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa  Zariadenie závodov | Vedieť pripraviť pudingy a krémy  Vysvetliť podávanie pudingov | Vedel pripraviť pudingy a krémy  Vysvetlil podávanie pudingov | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Ovocné múčniky | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive  Vedieť využiť ovocie v kuchyni pri príprave ovocných múčnikov | Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive  Vedel využiť ovocie v kuchyni pri príprave ovocných múčnikov | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Bábovky – šľahané a trené | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vedieť pripraviť šľahané a trené cesto  Dodržiavať postup pri príprave a pečení báboviek  Prakticky precvičiť prípravu bábovky | Vedel pripraviť šľahané a trené cesto  Dodržal postup pri príprave a pečení báboviek  Prakticky precvičil prípravu bábovky | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vianočky a perníkové pečivo | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Poznať tradíciu pečenia perníkov  Ovládať správnu prípravu perníkového cesta  Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo | Poznal tradíciu pečenia perníkov  Ovládal správnu prípravu perníkového cesta  Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Porciovanie a podávanie múčnikov | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Poznať druhy múčnikov a rozdiel pri ich podávaní  Vedieť správne podávať múčniky | Poznal druhy múčnikov a rozdiel pri ich podávaní  Vedel správne podávať múčniky | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Samostatné práce prípravy jednoduchých múčnikov | 7 | Technológia  Matematika | Prakticky predviesť získané zručnosti pri príprave jednoduchého múčnika | Predviedol získané zručnosti pri príprave jednoduchého múčnika | Praktické prevedenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Exkurzia do ubytovacieho a stravovacieho zariadenia | 7 | Technológia  Zariadenie závodov  Potraviny  Stolovanie  Výživa | Vidieť a bližšie spoznať nové priestory v gastronomických prevádzkach | Videl a bližšie spoznal nové priestory v gastronomických prevádzkach | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Spolu** | **693** |  |  |  |  |  |

**Všeobecné pokyny hodnotenia predmetu odborný výcvik:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť. Pri priebežnej a

súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh a stupeň postihnutia, na celkový

zdravotný stav, na vek a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka, jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Vyzdvihuje žiakove klady

a súčasne ho taktne usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky.

Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých praktických zručností si volí vyučujúci. V záverečnej klasifikácii

zohľadňujeme vzťah k práci a k praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelových spôsobov práce, využitie získaných

teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivitu, samostatnosť, tvorivosť, iniciatívu v praktických činnostiach, vytrvalosť, húževnatosť v práci a snahu

o jej dokončenie, kvalitu výsledkov činností, organizáciu vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov

o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok

v práci, obsluhu a údržbu jednoduchých pracovných pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel, starostlivosť o pracovný odev a jeho údržbu. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky súborných a samostatných prác. V prvom ročníku sú to samostatné práce prípravy polievok, bezmäsitých jedál a jednoduchých múčnikov (múčneho jedla). V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik druhý ročník** | | | | **21 hodín týždenne, spolu 693 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | **70** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Zásady BOZP v prevádzke stravovacieho zariadenia | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať zásady BOZP  v prevádzke stravovacieho zariadenia | Vymenoval zásady BOZP  v prevádzke stravovacieho zariadenia | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Základné povinnosti pracovníkov v prevádzke stravovacieho zariadenia | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Popísať základné povinnosti pracovníkov v prevádzke stravovacieho zariadenia | Popísal základné povinností pracovníkov v prevádzke stravovacieho zariadenia | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | Poznal ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať zdroje a príčiny úrazov | Poznal zdroje a príčiny úrazov  Uviedol najčastejšie príčiny úrazov | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Zásady správania sa na odbornom výcviku | 7 | Etická výchova | Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku | Poznal zásady správania sa na odbornom výcviku | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Osobná hygiena a jej význam | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vysvetliť význam a dodržiavania osobnej hygieny | Správne vysvetlil osobnú hygienu a hygienu pri práci | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmena | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať pracovné oblečenie a uviesť spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny | Vymenoval pracovné oblečenie a uviedol spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami, HACCP | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami podľa HACCP | Vymenoval správne manipuláciu s potravinami | Písomné skúšanie | Didaktický test |
| Hygiena pracovného  zariadenia | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Predviesť údržbu a  udržiavať čistotu použitého  zariadenia | Predviedol údržbu a  udržiaval čistotu použitého  zariadenia | Praktické skúšanie | Praktická činnosť |
| Čistiace prostriedky a pomôcky | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Pomenovať čistiace  prostriedky a pomôcky  Určiť spôsob použitia  čistiacich prostriedkov | Pomenoval čistiace  prostriedky a pomôcky  Určil spôsob použitia  čistiacich prostriedkov | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Oboznámenie sa s prevádzkou stravovacieho zariadenia** | **49** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Rozdelenie kuchyne | 7 | Technológia  Zariadenie závodov  Potraviny | Rozdeliť a pomenovať  jednotlivé strediská | Rozdelil a pomenoval  jednotlivé strediská | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Zariadenie kuchyne, kuchynský riad, náradie | 7 | Technológia  Zariadenie závodov  Potraviny | Pomenovať zariadenie a vybavenie prevádzky v stravovacom zariadení, poznať ich využitie pri príprave jedál  Vymenovať náradie, náčinie a poznať rozdelenie inventáru a jeho použitie | Pomenoval zariadenia kuchyne, poznal ich využitie pri príprave jedál  Vymenoval náradie, náčinie a poznal rozdelenie inventáru a jeho použitie, predviedol čistenie inventáru | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Inventár- rozdelenie, použitie, čistenie, skladovanie | 7 | Technológia  Zariadenie závodov  Potraviny | Rozdeliť inventár a určiť  jeho použitie  Popísať a predviesť  čistenie a skladovanie  inventára | Rozdelil inventár a určil  jeho použitie  Popísal a predviedol čistenie  a skladovanie inventára | Ústne skúšanie  Praktické skúšanie | Ústne odpovede  Praktická činnosť |
| Obsluha strojov a zariadení | 7 | Technológia  Zariadenie závodov  Potraviny | Používať a obsluhovať stroje a zariadenia, dodržiavať BOZP a správne udržiavať čistotu strojov a zariadení | Používal a obsluhoval stroje a zariadenia, dodržiaval BOZP a správne udržiaval čistotu strojov a zariadení | Praktické skúšanie | Ústna odpoveď  Praktická činnosť |
| Elektrické konvektomaty | 7 | Technológia  Zariadenie závodov  Potraviny | Vedieť obsluhovať konvektomaty a správne udržiavať ich čistotu | Vedel obsluhovať konvektomaty a správne udržiavať ich čistotu | Praktické skúšanie | Ústna odpoveď  Praktická činnosť |
| Umývacia linka a  umývačka riadu | 7 | Technológia  Zariadenie závodov  Potraviny | Obsluhovať umývaciu linku  a umývačku riadu  Použiť vhodné čistiace  prostriedky na umývanie  riadu | Obsluhoval umývaciu linku a  umývačku riadu  Použil vhodné čistiace  prostriedky na umývanie  riadu | Praktické skúšanie | Praktická činnosť |
| Elektrická škrabka  zemiakov a zeleniny | 7 | Technológia  Zariadenie závodov  Potraviny | Obsluhovať elektrickú  škrabku zemiakov a  zeleniny | Obsluhoval elektrickú  škrabku zemiakov a zeleniny | Praktické skúšanie | Praktická činnosť |
| **Príprava jedál z hovädzieho mäsa** | **105** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Delenie mäsa, použitie  jednotlivých častí | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí  Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu | Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí  Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Porciovanie a dávkovanie mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať správne porciovanie a dávkovanie mäsa | Poznal správne porciovanie a dávkovanie mäsa | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jedál varením | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Popísať TP pri varení  Vedieť pripraviť pokrmy varením | Popísal TP pri varení  Vedieť pripraviť pokrmy varením | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jedál dusením | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Popísať rozdiely pri varení a dusení mäsa  Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením | Popísal rozdiely pri varení a dusení mäsa  Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dusenie mäsa vcelku | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť pripraviť pokrmy dusením v celku  Prakticky dodržať technologický postup | Vedel pripraviť pokrmy dusením v celku  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dusenie mäsa – drobno krájané | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť pripraviť pokrmy gulášov  Prakticky dodržať technologický postup | Vedel pripraviť pokrmy gulášov  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava pečienok | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť pripraviť niektoré druhy pečienok pod vedením MOV  Prakticky dodržať technologický postup | Vedel pripraviť niektoré druhy pečienok pod vedením MOV  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava filé – plátkov a rošteniek | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať rozdiel medzi prípravou filé a roštenkami  Vedieť pripraviť niektoré pokrmy z hovädzieho mäsa  Prakticky dodržať technologický postup | Poznal rozdiel medzi prípravou filé a roštenkami  Vedel pripraviť niektoré pokrmy z hovädzieho mäsa  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava plnených rošteniek | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať prípravu plnených rošteniek a vedieť niektoré z nich pripraviť  Prakticky dodržať technologický postup | Poznal prípravu plnených rošteniek a vedel niektoré z nich pripraviť  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava plnených závitkov | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať prípravu plnených závitkov a vedieť niektoré z nich pripraviť  Prakticky dodržať technologický postup | Poznal prípravu plnených závitkov a vedel niektoré aj pripraviť  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Tepelné úpravy hovädzích vnútorností varením, zaprávaním, dusením a vyprážaním | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti  Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy  Prakticky dodržať technologický postup | Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti  Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jedál na anglický spôsob | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Charakterizovať prípravu jedál na anglický spôsob  Vedieť pripraviť niektoré pokrmy  Prakticky dodržať technologický postup | Charakterizoval prípravu jedál na anglický spôsob  Vedel pripraviť niektoré pokrmy  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Hovädzie mäso mleté – úprava, pokrmy | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť pripraviť pokrmy z hovädzieho mletého mäsa | Vedel pripraviť pokrmy z hovädzieho mletého mäsa | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z hovädzieho mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z hovädzieho mäsa | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z hovädzieho mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z hovädzieho mäsa | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| **Príprava jedál z teľacieho mäsa** | **56** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Delenie teľacieho mäsa, použitie jednotlivých častí | 7 | Technológia  Potraviny  Technológia  Potraviny | Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí  Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu  Poznať význam dietetiky v zdravej výžive | Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí  Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu  Poznal význam dietetiky v zdravej výžive | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Porciovanie a dávkovanie teľacieho mäsa | 7 | Technológia  Potraviny | Poznať ako správne porciovať a dávkovať mäso | Poznal ako správne porciovať a dávkovať mäso | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jedál varením, zaprávaním | 7 | Technológia  Potraviny | Popísať rozdiely pri varení, zaprávaní mäsa  Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy | Popísal rozdiely pri varení, zaprávaní mäsa  Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jedál , dusením a pečením | 7 | Technológia  Potraviny | Popísať rozdiely pri dusení a pečení mäsa  Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy | Popísal rozdiely pri dusení a pečení mäsa  Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava plniek, úprava šťavy | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať časti teľacieho mäsa vhodné na plnenie  Vedieť pripraviť plnky  Vedieť správne pripraviť šťavy - výpeky | Vymenoval časti teľacieho mäsa vhodné na plnenie  Vedel pripraviť plnky  Vedel správne pripraviť šťavy - výpeky | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Pokrmy z teľacieho mäsa upravené vyprážaním | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Charakterizovať vyprážanie  Popísať druhy obalov  Prakticky dodržať technologický postup  Vedieť pripraviť pokrmy | Charakterizoval vyprážanie  Popísal druhy obalov  Prakticky dodržal technologický postup  Vedel pripraviť pokrmy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jedál z teľacích vnútorností | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať teľacie vnútornosti  Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy  Prakticky dodržať technologický postup | Vymenoval teľacie vnútornosti  Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Teľacie mäso mleté – úprava, pokrmy | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť pripraviť pokrmy z teľacieho mletého mäsa | Vedel pripraviť pokrmy z teľacieho mletého mäsa | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| **Príprava jedál z bravčového mäsa** | **126** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Bravčové mäso – delenie, použitie jednotlivých častí | 7 | Technológia  Potraviny a výživa  Zariadenie závodov | Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí  Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu | Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí  Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dávkovanie a porciovanie bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny a výživa  Zariadenie závodov | Ovládať správne predbežnú úpravu mäsa  Vedieť správne porciovať a dávkovať bravčové mäso | Ovládal správne predbežnú úpravu mäsa  Vedel správne porciovať a dávkovať bravčové mäso | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Varenie a dusenie bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny a výživa  Zariadenie závodov | Charakterizovať varenie a dusenie  Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením  Prakticky ovládať technologický postup | Charakterizoval varenie a dusenie  Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením  Prakticky ovládal technologický postup | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Dusenie drobno krájaného mäsa | 7 | Technológia  Potraviny a výživa  Zariadenie závodov | Vymenovať vhodné časti mäsa podľa druhu pokrmu  Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy | Vymenoval vhodné časti mäsa podľa druhu pokrmu  Zvládol základné bezpečnostné predpisy | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Pečenie mäsa, úprava šťavy | 7 | Technológia  Potraviny a výživa  Zariadenie závodov | Vymenovať vhodné časti mäsa na pečenie  Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy  Prakticky precvičiť prípravu pokrmov | Vymenoval vhodné časti mäsa na pečenie  Zvládol základné bezpečnostné predpisy  Prakticky precvičil prípravu pokrmov | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Pečenie mäsa, príprava plniek | 7 | Technológia  Potraviny a výživa  Zariadenie závodov | Vymenovať časti bravčového mäsa vhodné na plnenie a pečenie  Vedieť pripraviť plnky  Vedieť správne pripraviť pokrmy | Vymenoval časti bravčového mäsa vhodné na plnenie a pečenie  Vedel pripraviť plnky  Vedel správne pripraviť pokrmy | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vyprážané pokrmy z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny a výživa  Zariadenie závodov | Charakterizovať vyprážanie  Popísať druhy obalov  Prakticky dodržať technologický postup  Vedieť pripraviť pokrmy | Charakterizoval vyprážanie  Popísal druhy obalov  Prakticky dodržal technologický postup  Vedel pripraviť pokrmy | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické  predvedenie |
| Bravčové vnútornosti – varenie, dusenie | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať bravčové vnútornosti  Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy  Prakticky dodržať technologický postup | Vymenoval bravčové vnútornosti  Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Bravčové vnútornosti – vyprážanie | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy  Prakticky dodržať technologický postup | Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Spracovanie a upotrebenie slaniny | 7 | Technológia  Potraviny | Poznať široké využitie slaniny  Vedieť použiť slaninu pri príprave pokrmov | Poznal široké využitie slaniny  Vedel použiť slaninu pri príprave pokrmov | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Liptovské zabíjačkové špeciality | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať tradície zabíjačiek na Liptove  Ovládať postup pri zabíjačke  Vedieť pripraviť niektoré špeciality  Vysvetliť význam a dodržiavanie bezpečnosti a hygieny počas celej prípravy | Poznal tradície zabíjačiek na Liptove  Ovládal postup pri zabíjačke  Vedel pripraviť niektoré špeciality  Vysvetlil význam a dodržiavanie bezpečnosti a hygieny počas celej prípravy | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Údené bravčové mäso, príprava  rôznych jedál z údeného mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať delenie bravčového mäsa  Vymenovať vhodné časti na údenie a vedieť pripraviť jedlá | Poznal delenie bravčového  mäsa  Vymenoval vhodné časti na údenie a vedieť pripraviť jedlá | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava pokrmov z mletého bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Uviesť najrozšírenejšie nákazy potravín  Poznať zdroje úrazov pri mletí mäsa  Vedieť prakticky pripraviť pokrmy z mletého bravčového mäsa | Uviedol najrozšírenejšie nákazy potravín  Poznal zdroje úrazov pri mletí mäsa  Vedel prakticky pripraviť pokrmy z mletého bravčového mäsa | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z bravčového mäsa | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| **Príprava jedál z baranieho mäsa** | **42** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| |  |  | | --- | --- | |  |  | | Baranie mäso – delenie | | | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť rozdelenie baranieho mäsa a použitie jednotlivých častí  Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu | Vedel rozdelenie baranieho mäsa a použitie jednotlivých častí  Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Baranie mäso – použitie jednotlivých častí | 7 | Technológia  potraviny | Opísať predbežnú úpravu mäsa  Poznať použitie jednotlivých častí | Opísať predbežnú úpravu mäsa  Poznal použitie jednotlivých častí | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava pokrmov varením a zaprávaním | 7 | Technológia  Potraviny | Charakterizovať varenie a zaprávanie  Vedieť pripraviť niektoré pokrmy varením a zaprávaním podľa TP  Poznať význam dietetiky v zdravej výžive  Prakticky ovládať technologický postup | Charakterizoval varenie a zaprávanie  Vedel pripraviť niektoré pokrmy varením a zaprávaním podľa TP  Poznal význam dietetiky v zdravej výžive  Prakticky ovládal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava pokrmov dusením | 7 | Technológia  Potraviny | Charakterizovať dusenie a pečenie  Vedieť pripraviť niektoré pokrmy dusením | Charakterizoval dusenie  Vedel pripraviť niektoré pokrmy dusením a podľa TP | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Úprava pokrmov pečením | 7 | Technológia  Potraviny | Charakterizovať dusenie a pečenie  Vedieť pripraviť niektoré pokrmy pečením podľa TP | Charakterizoval pečenie  Vedel pripraviť niektoré pokrmy pečením podľa TP | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jedál z baraních vnútorností | 7 | Technológia  Potraviny | Vymenovať baranie vnútornosti  Vedieť pripraviť jedlá z vnútorností  Prakticky dodržať technologický postup | Vymenoval baranie vnútornosti  Vedel pripraviť jedlá z vnútorností  Prakticky dodržal technologický postup | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| **Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat** | **28** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Tepelné úpravy pri príprave jedál z jahňaťa a kozľaťa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Charakterizovať tepelné úpravy  Vedieť vymenovať niektoré pokrmy z jahňaťa a kozľaťa  Poukázať na vhodnosť mäsa a jeho využitie v diétnom stravovaní | Charakterizoval tepelné úpravy  Vedel vymenovať niektoré pokrmy z jahňaťa a kozľaťa  Poukázal na vhodnosť mäsa a jeho využitie v diétnom stravovaní | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava jedál z jahňaťa a kozľaťa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť pripraviť niektoré pokrmy z jahňacieho a kozľacieho mäsa | Vedel pripraviť niektoré pokrmy z jahňacieho a kozľacieho mäsa | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava pokrmov zo zajaca a králika | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť rozdiely medzi zajacom a králikom  Poznať predbežnú úpravu  Vedieť pripraviť niektoré pokrmy zo zajaca a králika | Vedel rozdiely medzi zajacom a králikom  Poznal predbežnú úpravu  Vedel pripraviť niektoré pokrmy zo zajaca a králika | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zdravotné pokrmy z kozľacieho a jahňacieho mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poukázať na vhodnosť mäsa a jeho využitie v diétnom stravovaní  Vedieť vymenovať vhodné pokrmy z kozľacieho a jahňacieho mäsa | Poukázal na vhodnosť mäsa a jeho využitie v diétnom stravovaní  Vedel vymenovať vhodné pokrmy z kozľacieho a jahňacieho mäsa | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| **Príprava jedál zo zveriny** | **21** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Jedlá z vysokej zveriny | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať niektoré jedál z vysokej zveriny | Vymenoval niektoré jedál z vysokej zveriny | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Jedlá z čiernej zveriny | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať niektoré jedál z čiernej zveriny | Vymenoval niektoré jedál z čiernej zveriny | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Jedlá z nízkej a pernatej zveriny | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vymenovať niektoré jedál z nízkej a pernatej zveriny | Vymenoval niektoré jedál z nízkej a pernatej zveriny | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| |  | | --- | |  | | **Príprava jedál z hydiny** | | **70** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Tepelná úprava varením | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky ovládať technologické postupy prípravy jedál varením | Prakticky ovládal technologické postupy prípravy jedál varením | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Tepelná úprava dusením | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky ovládať technologické postupy prípravy jedál dusením | Prakticky ovládal technologické postupy prípravy jedál dusením | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Tepelná úprava pečením | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky ovládať technologické postupy prípravy jedál pečením | Prakticky ovládal technologické postupy prípravy jedál pečením | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Tepelná úprava vyprážaním | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky ovládať technologické postupy prípravy jedál vyprážaním | Prakticky ovládal technologické postupy prípravy jedál vyprážaním | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Drezírovanie, vykosťovanie a porciovanie hydiny | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť popísať technologický postup drezírovania, vykosťovania a porciovania hydiny  Popísať vhodný inventár pri pracovných úkonoch | Vedel popísať technologický postup drezírovania, vykosťovania a porciovania hydiny  Popísal vhodný inventár pri pracovných úkonoch | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Príprava plniek do kurčaťa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky ovládať technologické postupy prípravy plniek do kurčaťa | Prakticky ovládal technologické postupy prípravy plniek do kuraťa | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Tepelná úprava hydinových drobov | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť tepelne pripraviť hydinové droby  Poznať technologický postup prípravy | Vedel tepelne pripraviť hydinové droby  Poznal technologický postup prípravy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Skladovanie  a rozmrazovanie hydinového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Uskladniť a rozmraziť  mäso podľa Systému  HACCP  Zmyslovo posúdiť kvalitu  mäsa | Uskladnil a rozmrazil mäso  podľa Systému HACCP  Zmyslovo posúdil kvalitu  mäsa | Praktické skúšanie | Praktická činnosť |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z hydinového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z hydinového mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z hydinového mäsa | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z hydinového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z hydinového mäsa | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z hydinového mäsa | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| **Príprava jedál z rýb** | **42** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Jedlá zo sladkovodných rýb | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať prípravu jedál zo sladkovodných rýb  Prakticky ovládať technologické postupy | Poznať prípravu jedál z morských rýb  Prakticky ovládať technologické postupy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Jedlá z morských rýb | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať prípravu jedál z morských rýb  Prakticky ovládať technologické postupy | Poznal prípravu jedál z morských rýb  Prakticky ovládal technologické postupy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Jedlá z mletého rybacieho mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Poznať prípravu jedál z mletého rybacieho mäsa  Prakticky ovládať technologické postupy | Poznal prípravu jedál z mletého rybacieho mäsa  Prakticky ovládal technologické postupy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Praktické predvedenie |
| Skladovanie a rozmrazovanie rýb | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Rozmraziť  ryby podľa Systému  HACCP  Zmyslovo posúdiť kvalitu  mäsa | Rozmrazil ryby  podľa Systému HACCP  Zmyslovo posúdil kvalitu  mäsa | Praktické skúšanie | Praktická činnosť |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z  rýb | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z rýb | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z rýb | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov – príprava jedál z rýb | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave pokrmov z rýb | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave pokrmov z rýb | Ústne individuálne skúšanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| **Príprava jedál na objednávku – minútkové pokrmy** | **84** |  | **Žiak má:** | **Žiak:** |  |  |
| Gastronomické uplatnenie, význam a podávanie jedál na objednávku | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť vysvetliť význam podávania minútkových pokrmov | Vedel vysvetliť význam podávania minútkových pokrmov | Ústne frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava minútkových jedál  z hovädzieho mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov | Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava minútkových jedál z teľacieho mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z teľacieho mäsa | Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z teľacieho mäsa | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprav minútkových jedál z bravčového mäsa | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z bravčového mäsa | Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z bravčového mäsa | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava minútkových jedál z hydiny | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z hydiny | Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z hydiny | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické precvičovanie |
| Príprava minútkových jedál z  rýb | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z rýb | Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z  rýb | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické precvičovanie |
| Príprava minútkových jedál z vnútorností | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z vnútorností zvierat | Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré druhy minútkových pokrmov z vnútorností zvierat | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické precvičovanie |
| Príprava šťavy, omáčky | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu šťavu a omáčku na minútkové pokrmy | Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu šťavu a omáčku na minútkové pokrmy | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Bezmäsité jedlá na objednávku | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré bezmäsité minútkové pokrmy | Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu niektoré bezmäsité minútkové pokrmy | Ústne individuálne a frontálna skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vhodné prílohy  k jedlám na objednávku | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov  Etická výchova | Vedieť prakticky pripraviť vhodné prílohy k jedlám na objednávku | Vedel prakticky pripraviť vhodné prílohy k jedlám na objednávku | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Vhodné doplnky  k jedlám na objednávku | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov  Etická výchova | Vedieť prakticky pripraviť vhodné doplnky k jedlám na objednávku | Vedel prakticky pripraviť vhodné  doplnky k jedlám na objednávku | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Exkurzia do ubytovacieho a stravovacieho zariadenia | 7 | Technológia  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vidieť a bližšie spoznať nové priestory v gastronomických prevádzkach | Videl a bližšie sa oboznámil s novými priestormi v gastronomických prevádzkach | Frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Spolu** | **693** |  |  |  |  |  |

**Všeobecné pokyny hodnotenia predmetu odborný výcvik:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť. Pri priebežnej a

súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh a stupeň postihnutia, na celkový

zdravotný stav, na vek a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka, jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Vyzdvihuje žiakove kladya súčasne ho taktne usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky.

Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých praktických zručností si volí vyučujúci. V záverečnej klasifikácii

zohľadňujeme vzťah k práci a k praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelových spôsobov práce, využitie získaných

teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivitu, samostatnosť, tvorivosť, iniciatívu v praktických činnostiach, vytrvalosť, húževnatosť v práci a snahuo jej dokončenie, kvalitu výsledkov činností, organizáciu vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov

o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok

v práci, obsluhu a údržbu jednoduchých pracovných pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel, starostlivosť o pracovný odev a jeho údržbu. Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky súborných a samostatných prác. V druhom ročníku sú to samostatné práce prípravy mäsitých jedál z hovädzieho, bravčového mäsa, hydiny a rýb. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik tretí ročník** | | | | **21 hodín týždenne, spolu 630 vyučovacích hodín** | | |
| **Názov tematického celku**  **Témy** | **Hodiny** | **Medzipredmetové vzťahy** | **Očakávané**  **vzdelávacie výstupy** | **Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Zásady BOZP, hygiena práce, HACCP** | **63** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Bezpečnosť a ochranazdravia pri práci | 7 | Technológia | Poznať bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci v prevádzke stravovacieho zariadenia | Ovláda a dodržiava bezpečnostné predpisy v prevádzke  stravovacieho zariadenia | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Základné povinnosti pracovníkov v prevádzke stravovacieho zariadenia | 7 | Technológia | Popísať základné povinnosti pracovníkov v prevádzke stravovacieho zariadenia | Popísal základné povinnosti pracovníkov v prevádzke stravovacieho zariadenia | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | 7 | Technológia | Poznať ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | Poznal ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov | 7 | Technológia | Poznať zdroje a príčiny úrazov | Poznal zdroje a príčiny úrazov  Uviedol najčastejšie príčiny úrazov | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Bezpečnosť a hygiena pri výdaji obedov | 7 | Technológia  Zariadenie závodov | Dodržiavať bezpečnostné predpisy a hygienu pri výdaji obedov | Dodržal bezpečnostné predpisy a hygienu pri výdaji obedov | Praktické skúšane | Praktické činnosti |
| Zásady hygieny pri práci | 7 | Technológia | Poznať zásady hygieny pri práci v | Poznal zásady hygieny pri práci | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Osobná hygiena a jej význam | 7 | Technológia | Vysvetliť význam a dodržiavania osobnej hygieny | Vysvetlil význam a dodržiavania osobnej hygieny | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Hygiena pracovného  zariadenia | 7 | Technológia | Predviesť údržbu a  udržiavať čistotu použitého  zariadenia | Predviedol údržbu a  udržiaval čistotu použitého  zariadenia | Praktické skúšanie | Praktické činnosti |
| Hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami, HACCP | 7 | Technológia | Vymenovať hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami podľa HACCP | Vymenoval hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami podľa HACCP | Písomné skúšanie | Didaktický test |
| **Príprava jedál studenej kuchyne** | **161** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Trendy v studenej kuchyni | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Poznať prípravu jedál studenej kuchyne | Poznal prípravu jedál studenej kuchyne | Ústne skúšanie | Ústna odpoveď |
| Predbežná tepelná úprava surovín v studenej kuchyni | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Prakticky ovládať technologické postupy | Prakticky ovládal technologické postupy | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústna odpoveď  Praktické predvedenie |
| Zásady prípravy studených pokrmov | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pracovať s receptúrami Dodržiavať zásady prípravy studených pokrmov | Vedel pracovať s receptúrami  Dodržiaval zásady prípravy studených pokrmov | Ústne skúšanie | Praktické predvedenie |
| Uchovávania studených pokrmov, hygiena | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť uchovávať studené pokrmy  Poznať hygienu pri uchovávaní studených pokrmov | Vedel uchovávať studené pokrmy  Poznal hygienu pri uchovávaní studených pokrmov | Ústne skúšanie | Praktické predvedenie |
| Rozoznávanie korenín, dochucovadiel jedál studenej kuchyne | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Využiť zmysly na rozoznávanie a správny výber korenín na studené pokrmy | Využil zmysly na rozoznávanie a správny výber korenín na studené pokrmy | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústna odpoveď  Praktické predvedenie |
| Príprava rôsolu, marinád | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vymenovať druhy a použitie rôsolu a marinád v studenej kuchyni | Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústna odpoveď |
| Príprava majonéz a pochúťkového masla | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Opísať prípravu majonézy a pochúťkového masla  Poznať použitie majonéz a pochúťkového masla v studenej kuchyni | Opísal prípravu majonézy a pochúťkového masla  Poznal použitie majonéz a pochúťkového masla v studenej kuchyni | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústna odpoveď |
| Príprava zložitých šalátov | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť zložité šaláty podľa TP | Vedel pripraviť zložité šaláty podľa TP | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Praktické predvedenie |
| Príprava paštét, pien | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť podľa TP paštéty a peny | Vedel pripraviť podľa TP paštéty a peny | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Praktické predvedenie |
| Príprava galantíny a huspeniny | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť podľa TP galantínu a huspeninu | Vedel pripraviť podľa TP galantínu a huspeninu | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Praktické predvedenie |
| Príprava studených jedál z vajec | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť podľa TP jedlá z vajec | Vedel pripraviť podľa TP jedlá z vajec | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava studených jedál zo syrov | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť podľa TP jedlá zo syrov | Vedel pripraviť podľa TP jedlá zo syrov | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava rôznych druhov obložených chlebíčkov | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť rôzne druhyobložených chlebíčkov | Vedel pripraviť rôzne druhyobložených chlebíčkov | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava chuťoviek , kanapiek | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť chuťovky a kanapky | Vedel pripraviť chuťovky a kanapky | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava rozličných špecialít studenej kuchyne | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť jednu špecialitu studenej kuchyne | Vedel pripraviť jednu špecialitu studenej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Výber správneho inventára a úprava finálneho výrobku, expedícia | 7 | Technológia  Stolovanie  Zariadenie závodov | Prakticky vybrať správny inventár na úpravu finálneho výrobku | Prakticky vybral správny inventár na úpravu finálneho výrobku | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava studených pokrmov z morských plodov | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť studené pokrmy z rýb | Vedel pripraviť studené pokrmy z rýb | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava sladkých ovocných omáčok | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť podľa TP sladké ovocné omáčky | Vedel pripraviť podľa TP sladké ovocné omáčky | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava plnenej zeleniny | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Vedieť pripraviť plnené zeleniny | Vedel pripraviť plnené zeleniny | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava plneného ovocia | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Prakticky vedieť pripraviť plnené ovocie | Prakticky vedel pripraviť plnené ovocie | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Základné kritériá hodnotenia výrobkov studenej kuchyne | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Etická výchova | Poznať kritéria hodnotenia výrobkov SK | Pozná kritéria hodnotenia výrobkov SK | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Samostatné práce žiakov - príprava jedál studenej kuchyne | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Etická výchova | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave jedál studenej kuchyne | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave jedál studenej kuchyne | Ústne individuálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov - príprava jedál studenej kuchyne | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Etická výchova | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave jedál studenej kuchyne | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave jedál studenej kuchyne | Ústne individuálne skúšanie  Praktické precvičovanie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| **Príprava predjedál** | **56** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Príprava studených predjedál, podávanie | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Zariadenie závodov | Charakterizovať  význam studených predjedál a ich podávanie | Charakterizoval  význam studených predjedál a ich podávanie | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické  predvedenie |
| Príprava teplých predjedál, podávanie | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Zariadenie závodov | Charakterizovať  význam teplých predjedál a ich podávanie | Charakterizoval  význam teplých predjedál a ich podávanie | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické  predvedenie |
| Príprava slávnostných predjedál, podávanie | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Zariadenie závodov | Charakterizovať  význam slávnostných predjedál a ich podávanie | Charakterizoval  význam slávnostných predjedál a ich podávanie | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické  predvedenie |
| Zásady prípravy, hygieny a uchovávania predjedál | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa | Poznať zásady prípravy predjedál, hygienu pri príprave a uchovávaní predjedál | Poznal zásady prípravy predjedál, hygienu pri príprave a uchovávaní predjedál | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické  predvedenie |
| Základné kritériá hodnotenia výrobkov studenej kuchyne | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Etická výchova | Vedieť základné kritéria hodnotenia výrobkov studenej kuchyne | Vedel základné kritéria hodnotenia výrobkov studenej kuchyne | Ústne individuálne a frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Výber inventára a úprava finálneho výrobku, expedícia | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Etická výchova  Zariadenie závodov | Prakticky vedieť správne vybrať inventár na úpravu finálnych výrobkov | Prakticky vedel správne vybrať inventár na úpravu finálnych výrobkov | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické  predvedenie |
| Samostatné práce žiakov – príprava predjedál | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Etická výchova  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave predjedál | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave predjedál | Ústne individuálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| Samostatné práce žiakov – príprava predjedál | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Etická výchova  Zariadenie závodov | Prakticky predviesť zručnosti pri príprave predjedál | Prakticky predviedol zručnosti pri príprave predjedál | Ústne individuálne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie  Degustácia |
| **Príprava teplých a studených nápojov** | **21** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Príprava čaju, kávy a kakaa, podávanie | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť rôzne druhy čajov, niektoré druhy kávy a kakao  Poznať vhodný inventár na podávanie teplých nápojov | Vedel prakticky pripraviť rôzne druhy čajov, niektoré druhy kávy a kakao  Poznal vhodný inventár na podávanie teplých nápojov | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava koktailov, podávanie | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť rôzne druhy koktailov  Poznať vhodný inventár  podávania koktailov | Vedel prakticky pripraviť rôzne druhy koktailov  Poznal vhodný inventár  podávania koktailov | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava ovocných a zeleninových nápojov, podávanie | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Zariadenie závodov | Vedieť prakticky pripraviť rôzne druhy ovocných a zeleninových nápojov  Poznať vhodný inventár  podávania ovocných a zeleninových nápojov | Vedel prakticky pripraviť rôzne druhy ovocných a zeleninových nápojov  Poznal vhodný inventár  podávania ovocných a zeleninových nápojov | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| **Príprava zložitých múčnikov** | **63** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Príprava múčnikov z lineckého cesta | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť múčniky z lineckého cesta | Vedel prakticky pripraviť múčniky z lineckého cesta | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava múčnikov z lístkového cesta | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť múčniky z  lístkového cesta  Poznať rozdiely prípravy medzi lineckým a lístkovým cestom | Vedel prakticky pripraviť múčniky z  lístkového cesta  Poznal rozdiely prípravy medzi lineckým a lístkovým cestom | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava múčnikov z odpaľovaného cesta | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť múčniky z odpaľovaného cesta | Vedel prakticky pripraviť múčniky z odpaľovaného cesta | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava múčnikov z piškótového cesta | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť múčniky z piškótového cesta | Vedel prakticky pripraviť múčniky z piškótového cesta | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava teplých a pudingov a krémov | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť teplé a studené pudingy a krémy  Poznať rozdiely v príprave | Vedel prakticky pripraviť teplé a studené pudingy a krémy  Pozná rozdiely v príprave | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava  studených krémov | 7 | Technológia  Stolovanie  Výživa  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť studené  krémy | Vedel prakticky pripraviť studené  krémy | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava tortovej hmoty | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť tortovú hmotu podľa TP | Vedel prakticky pripraviť tortovú hmotu podľa TP | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava plniek a poliev pre cukrárske výrobky | 7 | Technológia  Potraviny | Vedieť prakticky pripraviť rôzne druhy plniek a poliev na cukrárenské výrobky | Vedel prakticky pripraviť rôzne druhy plniek a poliev na cukrárenské výrobky | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava ovocných šalátov | 7 | Technológia  Potraviny  Výživa | Vedieť prakticky pripraviť rôzne ovocné šaláty  Posúdiť vhodný výber ovocia na šaláty | Vedel prakticky pripraviť rôzne ovocné šaláty  Posúdil vhodný výber ovocia na šaláty | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| **Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta** | **84** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Charakteristika pokrmov cudzích kuchýň, porovnávanie národných jedál | 7 | Technológia | Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň | Charakterizoval pokrmy cudzích kuchýň | Ústne individuálne a frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Francúzska kuchyňa – základ ostatných kuchýň | 7 | Technológia | Vedieť prakticky pripraviť niektoré jedlá cudzích kuchýň | Vedel prakticky pripraviť niektoré jedlá cudzích kuchýň | Ústne frontálne skúšanie  Praktické cvičenia | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Charakteristické pokrmy pre francúzsku kuchyňu | 7 | Technológia | Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami | Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Talianska kuchyňa | 7 | Technológia | Prakticky ovládať prípravu niektorých pokrmov talianskej kuchyne | Prakticky ovládal prípravu niektorých pokrmov talianskej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Anglická kuchyňa | 7 | Technológia | Prakticky ovládať prípravu niektorých pokrmov anglickej kuchyne | Prakticky ovládal prípravu niektorých pokrmov anglickej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Česká kuchyňa | 7 | Technológia | Prakticky ovládať prípravu niektorých pokrmov českej kuchyne | Prakticky ovládal prípravu niektorých pokrmov českej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Poľská kuchyňa | 7 | Technológia | Prakticky ovládať prípravu niektorých pokrmov poľskej kuchyne | Prakticky ovládal prípravu niektorých pokrmov poľskej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Ruská kuchyňa | 7 | Technológia | Prakticky ovládať prípravu niektorých pokrmov ruskej kuchyne | Prakticky ovládal prípravu niektorých pokrmov ruskej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Maďarská kuchyňa | 7 | Technológia | Prakticky ovládať prípravu niektorých pokrmov maďarskej kuchyne | Prakticky ovládal prípravu niektorých pokrmov maďarskej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Čínska kuchyňa | 7 | Technológia | Prakticky ovládať prípravu niektorých pokrmov čínskej kuchyne | Prakticky ovládal prípravu niektorých pokrmov čínskej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Balkánska kuchyňa | 7 | Technológia | Prakticky ovládať prípravu niektorých pokrmov balkánskej kuchyne | Prakticky ovládal prípravu niektorých pokrmov balkánskej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Slovenská kuchyňa – národné jedlá | 7 | Technológia | Vedieť pripraviť niektoré národné jedlá slovenskej kuchyne | Vedel pripraviť niektoré národné jedlá slovenskej kuchyne | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie |  |
| **Príprava diétnych jedál**  **a diferencovaná strava** | **63** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Charakteristika rozdelenie diét ,  správny výber potrebných surovín | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Charakterizovať druhy diét , poznať ich delenie  Vedieť správne vybrať potraviny pre prípravu diétnych jedál | Charakterizoval druhy diét , poznal ich delenie  Vedel správne vybrať potraviny pre prípravu diétnych jedál | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie |
| Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Vymenovať požiadavky na úpravu diét | Vymenoval požiadavky na úpravu diét | Ústne skúšanie | Ústne skúšanie |
| Príprava diétnych jedál | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Prakticky ovládať postupy pri príprave diétnych pokrmov | Prakticky ovládal postupy pri príprave diétnych pokrmov | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava diétnych múčnikov | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Vedieť zostaviť pokrmy podľa druhov diét | Vedel zostaviť pokrmy podľa druhov diét | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Zostavovanie pokrmov pre jednotlivé diéty | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Poznať biologickú hodnotu surovín | Poznal biologickú hodnotu surovín | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Príprava pokrmov v základných diétach | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Prakticky ovládať postupy pri príprave diétnych pokrmov | Prakticky ovládal postupy pri príprave diétnych pokrmov | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede  Praktické predvedenie |
| Diferencovanie stravovania, rozdiely, praktické ukážky | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Vedieť posúdiť rozdiely v stravovaní | Vedel posúdiť rozdiely v stravovaní | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede |
| Príprava jedál pre deti | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Prakticky ovládať postupy pri príprave stravy detí  Vedieť posúdiť stravu detí | Prakticky ovládal postupy pri príprave stravy detí  Vedel posúdiť stravu detí | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede |
| Príprava jedál podľa školským noriem | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny | Prakticky ovládať postupy pri príprave stravy v školskom stravovaní  Vedieť posúdiť stravu mládeže  Poznať rozdiely medzi detským a školským stravovaním | Prakticky ovládal postupy pri príprave stravy v školskom stravovaní  Vedel posúdiť stravu mládeže  Poznal rozdiely medzi detským a školským stravovaním | Ústne skúšanie  Praktické cvičenie | Ústne odpovede |
| **Príprava na záverečné skúšky** | **119** |  | **Žiak má:** | **Žiak :** |  |  |
| Príprava jedla, téma č.1 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.2 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.3 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.4 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.5 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.6 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.7 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.8 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.9 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.10 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.11 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.12 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.13 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.14 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Príprava jedla, téma č.15 | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vedieť prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Vedel prakticky pripraviť podľa TP jedlo z uvedenej témy | Praktické precvičovanie | Ústne odpovede a praktické predvedenie  Degustácia |
| Exkurzia do ubytovacieho a stravovacieho zariadenia | 7 | Technológia  Výživa  Potraviny  Zariadenie závodov  Stolovanie | Vidieť a bližšie sa oboznámiť s novými priestormi v gastronomických prevádzkach | Videl a bližšie sa oboznámil s novými priestormi v gastronomických prevádzkach | Ústne frontálne skúšanie | Ústne odpovede |
| Zabezpečenie a príprava surovín na ZS | 7 | Technológia  Potraviny | Zabezpečiť a pripraviť potrebné suroviny na praktickú časť ZS | Zabezpečil a pripravil potrebné suroviny na praktickú časť ZS | Praktická príprava | Kontrola MOV |
| **Spolu** | **630** |  |  |  |  |  |

**Všeobecné pokyny hodnotenia predmetu odborný výcvik:**

Pri hodnotení výstupov žiakov vychádzame z Metodického pokynu č. 33/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť. Pri priebežnej a

súhrnnej klasifikácii uplatňuje pedagóg voči žiakovi primeranú náročnosť a pedagogický takt. Pri hodnotení prihliada na druh a stupeň postihnutia, na celkový

zdravotný stav, na vek a na vynaložené úsilie žiaka. Pedagóg priebežne hodnotí výsledky žiaka, jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Vyzdvihuje žiakove klady

a súčasne ho taktne usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky.

Kritériá hodnotenia sú dané učebnou osnovou predmetu. Hodnotiacu škálu dosiahnutých praktických zručností si volí vyučujúci. V záverečnej klasifikácii

zohľadňujeme vzťah k práci a k praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelových spôsobov práce, využitie získaných

teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivitu, samostatnosť, tvorivosť, iniciatívu v praktických činnostiach, vytrvalosť, húževnatosť v práci a snahu

o jej dokončenie, kvalitu výsledkov činností, organizáciu vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku , dodržiavanie predpisov

o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok

v práci, obsluhu a údržbu jednoduchých pracovných pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel, starostlivosť o pracovný odev a jeho údržbu.Sumatívne hodnotenia výkonu žiaka za klasifikačné obdobie tvoria výsledky súborných a samostatných prác. V treťom ročníku sú samostatné práce žiakov zamerané na prípravy jedál studenej kuchyne. Veľký dôraz sa kladie príprave na záverečné skúšky. V predmete rozvíjame aj kľúčové kompetencie žiakov, ktoré hodnotíme formatívne.

# PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOMODBORE 6491 G 01 OBCHODNÁ PREVÁDZKA, PRÍPRAVA JEDÁL

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Pomocný kuchár |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** |
| **Stupeň vzdelania** | Nižšie stredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v učebnom odbore **6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál**. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Stravovacie služby. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek učebného odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Pomocný kuchár, sú nasledovné:

## Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na ulici Scota Viatora 8 v Ružomberku.Normatív vybavenosti je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre učebný odbor **6491 G 01 obchodná prevádzka, príprava jedál**.

**Kapacita školy:**

Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,

kancelária pre zástupcu riaditeľa školy TV,

kancelária pre zástupcu riaditeľa školy PV,

kancelária pre sekretariát,

kabinet pre výchovného poradcu,

príručný sklad s odkladacím priestorom,

sociálne zariadenie.

Pedagogickí zamestnanci školy:

aula pre rokovania pedagogickej rady,

kabinety pre učiteľov,

sociálne zariadenie.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelárie pre ekonomický a personálny úsek,

príručný sklad s odkladacím priestorom,

dielňa,

archív.

Ďalšie priestory:

hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne

sklad učebníc,

sklady náradia, strojov a zariadení,

sklady materiálov, surovín a polotovarov,

knižnica,

bufet.

**Makrointeriéry:**

školská budova,

školský dvor,

školská telocvičňa,

školská jedáleň a kuchyňa.

**Vyučovacie interiéry**

* 1. klasické triedy/ - učebne pre teoretické vyučovanie (2)
  2. 2 odborné učebne informatiky
  3. 2 odborné (cvičné) učebne pre 6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri prípravejedál
  4. telocvičňa

**Vyučovacie exteriéry**

Školské ihrisko

**Zmluvné pracoviská**

Kuchyne: SCP PSS, Domov mládeže Ružomberok ( od 01.09.2019 nemáme zmluvné pracoviská).

## Personálne podmienky

* Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov.
* Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
* Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
* Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odbornej výchovy, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
* Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonomický a personálny úsek, údržbári, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
* Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca a školský psychológ sú pedagogickí - odborní zamestnanci ktorých poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovného poradcu a školského psychológa vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

## Organizačné podmienky

* Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium.
* Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú obmieňané po týždni. Vyučovanie začína o 7.20 a odborný výcvik začína o 7.00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
* Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
* Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne sa vykonáva v školských zariadeniach: dielne a učebne odborného výcviku, ako aj na zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením  MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v  7 hodinových celkoch každý druhý týždeň. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.
* Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách, od roku 2017 máme k dispozícii ETK. Triedny učiteľ má podpísané od každého žiaka, že bol oboznámený so ŠP.
* Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.
* Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Záverečná skúška pozostáva z písomnej, praktickej a ústnej časti. Praktická skúška trvá najviac 3 pracovné dni. Úspešní absolventi získajú výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške.
* Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 7 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Kurz na ochranu života a zdravia sa organizuje priebežne počas roka skupinovou formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.
* Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovného poradcu, školského psychológa, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
* Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej úrovni.

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

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

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia so podrobne s týmito rizikami oboznámení.

Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrane pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore kuchár, miesta, na ktorých sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazoch detí, žiakov a študentov, traumatologického plánu, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnom nebezpečenstve v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

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

# VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV V UČEBNOM ODBORE 6491 G, OBCHODNÁ PREVÁDZKA,01 PRÁCA PRI PRÍPRAVE JEDÁL

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Odborné učilište, Scota Viatora 8,  03401 Ružomberok |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Pomocný kuchár |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6491 G 01 obchodná prevádzka, práca pri príprave jedál** |
| **Stupeň vzdelania** | Nižšiestredné odborné vzdelanie – ISCED 2C |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |

Odborné učilište, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov podľa **Metodického pokynu č. 33/2011**  
**na hodnotenie a klasifikáciu žiakov odborných učilíšť.**

### 9.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Pokyn podrobne upravuje postup realizácie hodnotenia a klasifikácie žiakov odborných učilíšť, ktorý sa vykonáva v procese výchovy a vzdelávania v súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a zákonom č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, vyhláškou č. 322/2008 Z. z. o špeciálnych školách a vyhláškou č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách.

Metodický pokyn upravuje postup pri

uplatňovaní pravidiel hodnotenia a klasifikácie žiakov odborných učilíšť (ďalej len „žiaci“),

uplatňovaní pravidiel správania žiakov,

uplatňovaní opatrení vo výchove,

celkovom hodnotení žiakov,

komisionálnych skúškach,

vedení dokladov o vzdelávaní a niektorých školských tlačív.

### *Hodnotenie a klasifikácia*

Hodnotenie žiaka sa v rámci vzdelávania vykonáva podľa úrovne dosiahnutých výsledkov klasifikácioua percentuálnym hodnotením.

Jednou z foriem hodnotenia je klasifikácia, ktorej výsledky sa vyjadrujú týmito piatimi stupňami: 1 – výborný, 2 – chválitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatočný, 5 – nedostatočný.

Hodnotenie vyjadrené percentami sa používa pri celkovom hodnotení žiaka pred ukončením prípravy v odbornom učilišti.

V predmetoch, ktoré sa neklasifikujú, sa v katalógovom liste žiaka a na vysvedčení žiaka uvedie „absolvoval/absolvovala“ alebo „neabsolvoval/neabsolvovala“ v súlade so školským vzdelávacím programom.

### *Zásady hodnotenia a klasifikácie*

Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu na odbornom učilišti je systematické hodnotenie žiaka. Predmetom hodnotenia je úroveň dosiahnutých vedomostí a zručností podľa platných učebných osnov a vzdelávacích programov. Hodnotenie a klasifikácia preukázaných vedomostí a zručností žiaka v príslušnom predmete nemôžu byť znížené na základe správania žiaka.

Hodnotenie žiaka je nevyhnutná súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu, ktorá má informatívnu, korekčnú a motivačnú funkciu.

Žiak má právo

vedieť, čo sa bude hodnotiť a akým spôsobom,

dozvedieť sa výsledok každého hodnotenia,

na objektívne hodnotenie.

Vo výchovno-vzdelávacom procese a odbornom výcviku sa podľa úrovne dosiahnutých výsledkov uskutočňuje priebežná a súhrnná klasifikácia. Priebežná klasifikácia sa uplatňuje pri hodnotení čiastkových výsledkov žiaka. Súhrnná klasifikácia sa vykonáva na konci každého polroka školského roka. Zahŕňa súhrnné vyjadrenie hodnotenia dosiahnutých výchovno-vzdelávacích výsledkov žiaka v uplynulom polroku. Súhrnná klasifikácia a hodnotenie je podkladom pre vyjadrenie celkového prospechu a celkového hodnotenia žiaka.

Celkový prospech a celkové hodnotenie žiaka sa na konci každého polroka školského roka zaznamenáva v pedagogickej dokumentácia uvádza na vysvedčení. Na konci školského roka škola vydá žiakovi vysvedčenie, v ktorom sa uvádzajú výsledky hodnotenia za prvý polrok a za druhý polrok školského roka.

Pri hodnotení sa uplatňuje primeraná náročnosť a pedagogický takt voči žiakovi, jeho výkony sa hodnotia komplexne, berú sa do úvahy osobitosti mentálneho postihnutia, celkový zdravotný stav, vynaložené úsilie žiaka a v plnej miere sa rešpektujú jeho ľudské práva.

Pedagogický zamestnanec priebežne hodnotí výsledky žiaka, jeho vedomosti, zručnosti a návyky. Vyzdvihuje žiakove klady a súčasne ho vecne a taktne usmerňuje v ďalšom postupe pri učení so zameraním na zvýšenie úsilia získať ďalšie vedomosti, zručnosti a návyky.

Vyučovacie predmety, v ktorých predmetom hodnotenia a klasifikácie sú dosahované výsledky žiaka, sú rozdelené nasledovne:

všeobecnovzdelávacie predmety,

predmety odborného vzdelávania.

Kritériá pre jednotlivé stupne klasifikácie sú formulované predovšetkým pre súhrnnú klasifikáciu. Žiadne z uvedených kritérií však pedagogický zamestnanec nepreceňuje, posudzuje žiakove výkony komplexne, v súlade so špecifikami predmetu a s prihliadnutím na postihnutie žiaka.

U žiaka, ktorý má výrazné rozdiely v ústnom a písomnom prejave, sa pri skúšaní, ktoré predstavuje východisko pre hodnotenie jeho učebných výsledkov, uprednostňuje forma, ktorá zohľadňuje jeho špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby. Priebežne sa používajú rôzne formy zisťovania úrovne vedomostí a zručností žiaka, rešpektujúc osobitosti mentálneho postihnutia.

### *Získavanie podkladov na hodnotenie a klasifikáciu*

Podklady na hodnotenie a klasifikáciu výchovno-vzdelávacích výsledkov a správania žiaka získava pedagogický zamestnanec najmä týmito metódami, formami a prostriedkami:

sústavným diagnostickým pozorovaním žiaka,

sústavným sledovaním výkonov žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie,

rôznymi druhmi skúšok (praktické, pohybové, ústne, písomné, grafické, vedomostné testy),

analýzou výsledkov rôznych činností žiaka s osobitným zameraním na manuálnu zručnosť, úroveň dosiahnutej samoobsluhy a na celkovú sociálnu vyspelosť,

konzultáciami s ostatnými pedagogickými zamestnancami, podľa potreby aj s výchovným poradcom, zamestnancami centier špeciálno-pedagogického poradenstva, príslušným dorastovým lekárom a ďalšími odbornými lekármi, školským psychológom, logopédom, asistentom učiteľa.

rozhovormi so žiakom, rodičmi alebo zákonnými zástupcami.

Žiak je z predmetu skúšaný ústne, písomne alebo prakticky. Žiak by mal byť v priebehu polroka z jedného vyučovacieho predmetu vyskúšaný minimálne dvakrát.

Pedagogický zamestnanec si vedie evidenciu o každom hodnotení žiaka podľa vnútorných predpisov školy. V priebehu školského roka zaznamenáva výsledky žiaka a jeho prejavy najmä preto, aby mohol žiakovi poskytnúť spätnú väzbu a usmerňovať výchovno-vzdelávací proces žiaka v zmysle jeho možností rozvoja a informovať zákonných zástupcov žiaka.

Pedagogický zamestnanec oznámi žiakovi výsledok každého hodnotenia a klasifikácie a poukáže na klady a nedostatky hodnotených prejavov, výkonov a výtvorov. Po ústnom vyskúšaní pedagóg oznamuje žiakovi výsledok hodnotenia ihneď. Výsledky hodnotenia písomných skúšok, prác a praktických činností oznámi žiakovi a predloží k nahliadnutiu najneskôr do 10 dní.

Jednotlivé druhy písomných skúšok rozvrhuje pedagogický zamestnanec rovnomerne na celý školský rok, aby sa nadmerne nehromadili v určitých obdobiach. Termín písomnej práce, ktorá trvá viac ako 25 minút, konzultuje pedagogický zamestnanec s triednym učiteľom, ktorý koordinuje plán skúšania v triede. V jednom dni môžu žiaci písať len jednu skúšku uvedeného druhu.

Podkladom pre celkové hodnotenie vyučovacieho predmetu sú:

známky za ústne odpovede,

známky za písomné práce, didaktické testy, grafické práce, praktické práce, pohybové činnosti,

posúdenie prejavov žiaka podľa čl. 3 ods. 6.

### *Postup pri hodnotení a klasifikácii prospechu*

Žiaci sú klasifikovaní podľa stupnice uvedenej v čl. 2 vo vyučovacích predmetoch uvedených v školskom vzdelávacom programe príslušného ročníka a učebného odboru.

Výsledný stupeň prospechu žiaka vo vyučovacom predmete alebo praktickej príprave určí vyučujúci.

V predmete, v ktorom vyučuje viac učiteľov, určia výsledný stupeň za klasifikačné obdobie príslušní učitelia po vzájomnej dohode.

Pri určovaní stupňa prospechu sa posudzujú výsledky práce žiaka objektívne a zohľadňuje sa miera ich náročnosti, pričom sa prihliada na závažnosť mentálneho postihnutia a vynaložené úsilie žiaka. U žiakov s mentálnym postihnutím má hodnotenie a klasifikácia významnú povzbudzujúcu a motivačnú úlohu.

Pri celkovom hodnotení sa pri určovaní stupňa prospechu v jednotlivých predmetoch na konci klasifikačného obdobia hodnotia učebné výsledky, ktoré žiak dosiahol za celé klasifikačné obdobie. Pritom sa prihliada na snahu a svedomitosť žiaka, na jeho individuálne schopnosti a záujmy aj mimo školy, na záujem o prácu, na úroveň jazykového prejavu žiaka, ktorý zodpovedá jeho dorozumievacím možnostiam. Stupeň prospechu sa neurčuje na základe priemeru klasifikácie za príslušné obdobie získaných v danom klasifikačnom období, prihliada sa k dôležitosti a váhe jednotlivých známok.

Riaditeľ školy zabezpečí zjednotenie hodnotiacich kritérií u všetkých pedagogických zamestnancov školy.

Zákonných zástupcov žiaka informuje priebežne o prospechu a správaní žiaka triedny učiteľ, učitelia jednotlivých predmetov a  majstri odbornej výchovy. V prípade mimoriadneho zhoršenia prospechu alebo správania informuje zákonných zástupcov triedny učiteľ bezprostredne a preukázateľným spôsobom.

Triedny učiteľ oboznamuje zákonných zástupcov s výsledkami práce celej triedy za uplynulé obdobie. Osobitnú pozornosť v individuálnom pohovore venuje zákonným zástupcom žiakov, ktorí nezvládli požiadavky učebných osnov, alebo sa u nich prejavuje slabá disciplína a negatívny  vzťah ku školskej dochádzke.

### 9. 2 Klasifikácia v predmetoch všeobecného vzdelávania a odborných vyučovacích predmetov teoretického vzdelávania

Pri hodnotení a klasifikácii výchovno-vzdelávacích výsledkov dosiahnutých vo všeobecno-vzdelávacích predmetoch a odborných vyučovacích predmetoch praktického vzdelávania sa v súlade s požiadavkami špecifických cieľov, obsahu učiva a učebnými osnovami stanovenými v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

schopnosť tvorivého myslenia a uplatňovania osvojených poznatkov a zručností pri riešení praktických úloh a pri výklade spoločenských a prírodných javov a zákonitostí,

kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované rozumové a motorické činnosti,

celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných vedomostí a zručností,

schopnosť využívať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach,

aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,

primeraná výstižnosť a jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu,

kvalita výsledkov činností a schopnosť samostatnej práce.

V odbornom učilišti sa výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka v primeranom rozsahu pre príslušný ročník klasifikujú podľa tejto stupnice:

**Stupeň 1 – výborný**

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak má v presnosti a úplnosti požadovaných poznatkov, faktov a pojmov a vo vzťahu medzi nimi nepodstatné medzery. Má zvládnuté špecifické ciele, predpísaný obsah učiva a učebné osnovy pre všeobecnovzdelávacie predmety a teoretické predmety odborného vzdelávania. Pri vykonávaní požadovaných rozumových a motorických činností prejavuje niektoré drobné nepresnosti. Podstatnejšie nepresnosti a chyby vie s  pomocou pedagogického zamestnanca korigovať. Osvojené poznatky a zručnosti aplikuje pri riešení teoretických a praktických úloh samostatne, len niekedy s menšími chybami. Uplatňuje poznatky a hodnotí javy a zákonitosti podľa podnetov pedagogického zamestnanca. Jeho reakcie sú vcelku správne, ale pomalšie. Ústny a písomný prejav je pomerne správny a výstižný. Kvalita výsledkov jeho činnosti je občas narušená nedostatkami. Žiak je schopný samostatne pracovať po predchádzajúcom návode pedagogického zamestnanca.

**Stupeň 2 – chválitebný**

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak má v presnosti a úplnosti požadovaných poznatkov, faktov, pojmov a vo vzťahu medzi nimi ojedinelé medzery. Pri vykonávaní požadovaných rozumových a motorických činností prejavuje nepresnosti, ktoré dokáže s pomocou pedagogického zamestnanca korigovať. Osvojené poznatky a zručnosti aplikuje pri riešení teoretických a praktických úloh s menšími chybami. Pri využívaní poznatkov na výklad a hodnotenie javov je menej samostatný a potrebuje vedenie pedagogického zamestnanca. Jeho výsledky vykazujú drobné nepresnosti. Ústny a písomný prejav má zvyčajne nedostatky v správnosti a presnosti. Kvalita výsledkov jeho činností je narušená nedostatkami. Žiak je po predchádzajúcom návode pedagogického zamestnanca schopný s menšími ťažkosťami pracovať samostatne.

**Stupeň 3 – dobrý**

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak má v presnosti a úplnosti požadovaných poznatkov, faktov, pojmov a vo vzťahoch medzi nimi závažné medzery. Pri vykonávaní požadovaných rozumových a motorických činností prejavuje často nepresnosti. Na výklad a hodnotenie javov dokáže svoje vedomosti uplatniť obmedzene a len s pomocou pedagogického zamestnanca. Ústny a písomný prejav žiaka je slabý. Kvalita výsledkov jeho činnosti je narušená značnými nedostatkami. Žiak je schopný samostatne pracovať pod občasným dohľadom pedagogického zamestnanca.

**Stupeň 4 – dostatočný**

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak má v presnosti a úplnosti požadovaných poznatkov, faktov, pojmov a vo vzťahoch medzi nimi mnoho závažných nedostatkov. Pri vykonávaní požadovaných rozumových a motorických činností prejavuje mnoho značných nepresností. Na výklad a hodnotenie javov dokáže svoje vedomosti uplatniť veľmi obmedzene a len za stálej pomoci pedagogického zamestnanca. Ústny aj písomný prejav žiaka je veľmi slabý. Kvalita výsledkov jeho činnosti je narušená veľkými nedostatkami. Žiak je schopný pracovať iba pod trvalým dohľadom pedagogického zamestnanca.

**Stupeň 5 – nedostatočný**

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak si predpísané učivo neosvojil. Trvale má veľmi podstatné nedostatky vo vykonávaní požadovaných rozumových a motorických činností. Medzerovité a nepresné osvojenie vedomostí a zručností žiaka nestačí na riešenie teoretických a praktických úloh. Pri výklade a hodnotení javov nedokáže uplatniť svoje vedomosti ani za pomoci pedagogického zamestnanca. Jeho ústny a písomný prejav je celkom nevyhovujúci. Žiak nie je schopný uspokojivo pracovať ani pod trvalým dohľadom pedagogického zamestnanca.

### Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov praktického vyučovania

Odborné vzdelávanie v odbornom učilišti sa realizuje v teoretickom vzdelávaní a praktickej príprave. Praktická príprava má v odbornom učilišti dominantné postavenie vzhľadom na poslanie tejto školy. Praktické vyučovanie sa vykonáva hlavne formou odborného výcviku.

Pri klasifikácii výsledkov v odbornom výcviku sa v súlade s požiadavkami špecifických cieľov, obsahu učiva a učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

vzťah k práci a k praktickým činnostiam,

osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelových spôsobov práce,

využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,

aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, vytrvalosť, húževnatosť v práci a snaha o jej dokončenie,

kvalita výsledkov činností,

organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,

dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a starostlivosť o životné prostredie,

hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci,

obsluha a údržba jednoduchých pracovných pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel,

starostlivosť o pracovný odev a jeho údržba.

Výchovno-vzdelávacie výsledky v odbornom výcviku v primeranom rozsahu pre príslušný ročník štúdia sa klasifikujú podľa tejto stupnice:

**Stupeň 1 – výborný**

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak prejavuje kladný vzťah k práci a k praktickým činnostiam. Samostatne a niekedy tvorivo využíva získané teoretické poznatky v praktickej činnosti. Má zvládnuté špecifické ciele a ovláda predpísaný obsah učiva a učebné osnovy pre praktickú prípravu. Pri praktických činnostiach samostatne uplatňuje získané vedomosti, zručnosti a návyky. Ovláda postupy a spôsoby práce, dopúšťa sa len menších chýb, výsledky jeho práce sú bez závažných nedostatkov. Účelne vykonáva vlastnú prácu, pracovisko udržuje v  poriadku. Dodržuje predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a aktívne sa stará o životné prostredie. Hospodárne využíva suroviny, materiál a energiu. Vzorne udržuje výrobné pomôcky, nástroje, náradie a meradlá. Aktívne sa snaží prekonávať vyskytujúce sa prekážky a dokončiť prácu.

**Stupeň 2 – chválitebný**

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak prejavuje kladný vzťah k práci a k praktickým činnostiam. Samostatne, ale s menšou istotou, využíva získané teoretické poznatky v praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch práce sa nevyskytujú podstatné chyby. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky. Účelne vykonáva vlastnú prácu, pracovisko udržiava v poriadku. Dodržuje predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a stará sa o životné prostredie. Pri hospodárnom využívaní surovín, materiálu a energie sa dopúšťa malých chýb. Výrobné nástroje, pomôcky, náradie a meradlá obsluhuje s drobnými nedostatkami. Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou. V práci dokáže vytrvať až do jej ukončenia.

**Stupeň 3 – dobrý**

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak vzťah k práci a k pracovným činnostiam je prevažne kladný, s menšími výkyvmi. Za pomoci pedagogického zamestnanca uplatňuje získané teoretické poznatky v praktickej činnosti. V praktických činnostiach robí chyby a pri postupoch a spôsoboch práce občas potrebuje pomoc pedagogického zamestnanca. Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu vykonáva menej účelne, pracovisko udržiava v poriadku. Dodržuje predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a v malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia. Na podnety pedagóga je schopný hospodárne využívať suroviny, materiál a energiu. K údržbe výrobných prístrojov, náradia a meradiel sa musí častejšie podnecovať. Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou pedagogického zamestnanca.

**Stupeň 4 – dostatočný**

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak pracuje bez záujmu a žiaduceho vzťahu k práci a k praktickým činnostiam. Získané teoretické poznatky dokáže využiť pri praktickej činnosti len so sústavnou pomocou pedagogického zamestnanca, pri častom opakovaní určitého druhu činnosti. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb. Pri voľbe postupov a spôsobov práce potrebuje sústavnú pomoc pedagogického zamestnanca. Vo výsledkoch práce má závažné nedostatky. Prácu vykonáva za sústavnej pomoci pedagogického zamestnanca, menej dbá o poriadok na pracovisku a na dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o životné prostredie. V obsluhe a údržbe jednoduchých pracovných pomôcok, prístrojov a náradia, nástrojov a meradiel má vážne nedostatky. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou pedagogického zamestnanca. Bez jeho sústavného povzbudzovania by prácu nedokončil. Porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie.

**Stupeň 5 - nedostatočný**

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak neprejavuje o prácu záujem, jeho vzťah k nej a k pracovným činnostiam nie je na potrebnej úrovni. Ani s pomocou pedagogického zamestnanca nedokáže uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky. Pracovný postup nezvládne ani s pomocou pedagogického zamestnanca. Jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, výsledky nedosahujú predpísané ukazovatele. Porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie. V obsluhe a údržbe jednoduchých pracovných pomôcok, prístrojov a náradia, nástrojov a meradiel má závažné nedostatky. Prekážky v práci neprekonáva ani s pomocou pedagogického zamestnanca.

### 9.3 Klasifikácia správania

Klasifikáciu správania žiaka navrhuje triedny učiteľ po prerokovaní s príslušnými pedagogickými zamestnancami a schvaľuje riaditeľ po prerokovaní v pedagogickej rade.

Klasifikácia správania žiaka sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka.

Správanie sa  klasifikuje podľa týchto kritérií:

ako žiak dodržiava pravidlá správania,

ako plní ustanovenia školského poriadku, vnútorného poriadku školy a internátu,

ako plní pokyny vyučujúcich a vedenia školy,

ako dodržiava mravné zásady a pravidlá spolunažívania v škole a na verejnosti,

ako sa správa v kolektíve.

Pri klasifikácii správania žiaka sa v jednotlivých prípadoch prihliada k psychickému a zdravotnému stavu žiaka, k osobitostiam mentálneho postihnutia, k prognóze jeho vývinu.

Správanie žiakov sa klasifikuje podľa tejto stupnice:

**Stupeň 1 – veľmi dobré.**

Stupňom 1 – veľmi dobré sa žiak klasifikuje, ak dodržiava ustanovenia školského poriadku a ďalších vnútorných predpisov školy a internátu a riadi sa nimi. Dodržiava morálne zásady a  pravidlá spolunažívania v kolektíve a vo vzťahu k učiteľom. Ojedinele sa môže dopustiť menej závažného priestupku.

**Stupeň 2 – uspokojivé.**

Stupňom 2 – uspokojivé sa žiak klasifikuje, ak jeho správanie je v súlade s ustanoveniami školského poriadku a ustanoveniami ďalších vnútorných predpisov školy, morálnymi zásadami a pravidlami spolunažívania vzhľadom k spolužiakom a učiteľom. Žiak sa dopustí závažnejšieho priestupku, alebo sa opakovane dopúšťa menej závažných priestupkov voči ustanoveniu školského poriadku. Žiak je však prístupný výchovnému pôsobeniu a usiluje sa svoje chyby napraviť.

**Stupeň 3 – menej uspokojivé.**

Stupňom 3 – menej uspokojivé sa žiak klasifikuje, ak sa dopustí závažného priestupku voči školskému poriadku a voči ďalším vnútorným predpisom školy alebo sa aj po udelení druhého stupňa klasifikácie správania dopúšťa závažnejších priestupkov voči morálnym zásadám a pravidlám spolunažívania, porušuje ľudské práva spolužiakov, pedagogických zamestnancov alebo ďalších osôb.

**Stupeň 4 – neuspokojivé.**

Stupňom 4 – neuspokojivé sa žiak klasifikuje, ak jeho správanie je v rozpore s ustanoveniami školského poriadku a s ustanoveniami ďalších vnútorných predpisov školy, s právnymi a etickými normami spoločnosti, výrazne porušuje ľudské práva spolužiakov, pedagogických zamestnancov alebo ďalších osôb. Dopustí sa závažných previnení, ktorými vážne ohrozuje výchovu ostatných žiakov. Zámerne narúša činnosť žiackeho kolektívu.

### *Opatrenia vo výchove*

Za vzorné správanie, vzorné plnenie povinností, mimoriadny prejav aktivity a iniciatívy, dlhodobú svedomitú prácu, výrazné prosociálne správanie, ktoré pozitívne ovplyvňuje sociálnu klímu v triede a v škole a záslužný alebo statočný čin, možno žiakovi udeliť pochvalu alebo iné ocenenie.

Pochvalu alebo iné ocenenie udeľuje žiakovi triedny učiteľ, vychovávateľ, majster odbornej výchovy, vedúci strediska praktického vyučovania alebo riaditeľ. V osobitne odôvodnených prípadoch, najmä ak ide o mimoriadne záslužný alebo statočný čin, môže žiakovi udeliť pochvalu alebo iné ocenenie zástupca zriaďovateľa odborného učilišťa, zástupca štátnej správy v školstve alebo minister školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky.

Návrhy na udelenie pochvaly alebo iného ocenenia sa prerokujú v pedagogickej rade. Pochvala alebo iné ocenenie sa udeľuje spravidla na zhromaždení triedy alebo školy.

Na posilnenie disciplíny, za menej závažné, závažnejšie alebo opakované previnenia voči školskému poriadku, zásadám spolunažívania, ľudským právam, mravným normám spoločnosti alebo ak žiak narúša činnosť kolektívu, možno žiakovi uložiť napomenutie alebo pokarhanie nasledovne:

napomenutie od triedneho učiteľa,

napomenutie od majstra odbornej výchovy,

napomenutie od vedúceho strediska praktického vyučovania,

pokarhanie od triedneho učiteľa,

pokarhanie od majstra odbornej výchovy,

pokarhanie od vedúceho strediska praktického vyučovania,

pokarhanie od riaditeľa.

Žiakovi možno uložiť za závažné alebo opakované previnenia voči školskému poriadku, zásadám spolunažívania, ľudským právam alebo mravným normám spoločnosti

podmienečné vylúčenie,

vylúčenie.

Opatrenie vo výchove podľa odseku 5 možno uložiť žiakovi odborného učilišťa len vtedy, ak skončil plnenie povinnej školskej dochádzky.

Žiakovi je možné uložiť opatrenia vo výchove podľa odsekov 4 a 5 po prerokovaní v pedagogickej rade do dvoch mesiacov odo dňa, keď sa o previnení žiaka dozvedel pedagogický zamestnanec školy, najneskôr však do jedného roka odo dňa, keď sa žiak previnenia dopustil. Za jedno previnenie sa ukladá len jedno opatrenie vo výchove.

Pred uložením previnenia vo výchove podľa odsekov 4 a 5 treba previnenie žiaka objektívne prešetriť. Podľa potreby, najmä pri posudzovaní závažného alebo opakovaného previnenia, sa na jeho prerokovanie za účasti žiaka prizve zákonný zástupca žiaka, prípadne i delegovaný zástupca rady školy.

Uloženie opatrenia vo výchove podľa odseku 4 a odseku 5 písmeno a) sa oznamuje žiakovi spravidla pred kolektívom triedy alebo školy.

V rozhodnutí o uložení opatrenia vo výchove podľa odseku 5 písm. a) určí riaditeľ skúšobnú lehotu, a to najdlhšie na jeden rok. Ak sa podmienečne vylúčený žiak v skúšobnej lehote osvedčí, riaditeľ upustí od vylúčenia. Ak sa žiak v tejto lehote dopustí ďalšieho závažného previnenia, riaditeľ uloží žiakovi opatrenie vo výchove podľa odseku 5 písm. b).

Na rozhodovanie riaditeľa podľa odseku 4 písm. g) a podľa odseku 5 písm. a) sa nevzťahuje všeobecne záväzný právny predpis o správnom konaní.

Opatrenie vo výchove sa zaznamenáva do osobného spisu žiaka. Opatrenie vo výchove udelené, respektíve uložené žiakovi oznamuje riaditeľ zákonnému zástupcovi žiaka písomne.

### 9.4 Celkové hodnotenie

Celkové hodnotenie žiaka na konci prvého a druhého polroka vyjadruje súhrn výsledkov jeho klasifikácie v povinných vyučovacích predmetoch, ktoré sa klasifikujú a klasifikáciu jeho správania.[[1]](#footnote-1))

Celkové hodnotenie žiaka prípravného ročníka odborného učilišťa sa na konci prvého polroka a druhého polroka na vysvedčení vyjadruje:

prospel (a)

neprospel (a)

Celkové hodnotenie žiaka prvého až tretieho ročníka odborného učilišťa, ktorý bol klasifikovaný sa vyjadruje nasledovnými stupňami prospechu:

**prospel s vyznamenaním**

* žiak prospel s vyznamenaním, ak ani v jednom povinnom vyučovacom predmete nemá stupeň prospechu horší ako chválitebný, priemerný stupeň prospechu z povinných vyučovacích predmetov, nemá horší ako 1,5 a jeho správanie je hodnotené ako veľmi dobré,

**prospel veľmi dobre**

* žiak prospel veľmi dobre, ak ani v jednom povinnom vyučovacom predmete nemá stupeň prospechu horší ako dobrý, priemerný stupeň prospechu z povinných vyučovacích predmetov nemá horší ako 2,0 a jeho správanie je hodnotené ako veľmi dobré,

**prospel**

* + - žiak prospel, ak nemá stupeň prospechu nedostatočný ani v jednom povinnom vyučovacom predmete,

**neprospel**

* + - žiak neprospel, ak má z niektorého povinného vyučovacieho predmetu aj po opravnej skúške stupeň prospechu nedostatočný.

### *Postup do vyššieho ročníka*

Do vyššieho ročníka postupuje žiak, ktorý pri celkovom hodnotení na konci druhého polroka prospel.

Žiak, ktorý má na konci druhého polroka prospech nedostatočný najviac z dvoch povinných predmetov, môže na základe rozhodnutia riaditeľa školy vykonať z týchto predmetov opravnú skúšku (okrem odborného výcviku). Ak opravnú skúšku nevykoná úspešne, môže na žiadosť zákonného zástupcu so súhlasom riaditeľa školy opakovať ročník.

Ak žiak neprospel na konci druhého polroka z odborného výcviku, môže na základe rozhodnutia riaditeľa po predchádzajúcom prerokovaní v pedagogickej rade a po konzultácii so zákonným zástupcom opakovať ročník, alebo na základe osobných predpokladov postúpiť do vyššieho ročníka s individuálnym vzdelávacím programom a pripravovať sa na výkon jednoduchých pracovných činností s tým, že štúdium neukončí vyučením.

### *Komisionálne skúšky*

Žiak odborného učilišťa sa klasifikuje podľa výsledkov komisionálnej skúšky ak:

vykonáva rozdielovú skúšku,

je skúšaný v náhradnom termíne,

má on alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia v jednotlivých predmetoch prvého a druhého polroka a do troch pracovných dní odo dňa získania výpisu klasifikácie prospechu a správania žiaka za prvý polrok alebo do troch pracovných dní odo dňa vydania vysvedčenia požiada riaditeľa školy o preskúšanie,

sa preskúšanie koná na podnet riaditeľa školy, koná opravnú skúšku,

v prípade oslobodenia žiaka od povinnosti dochádzať do školy,

koná skúšku pri štúdiu jednotlivých vyučovacích predmetov,

koná skúšku pri plnení osobitného spôsobu školskej dochádzky,

koná skúšku pri individuálnom vzdelávaní podľa § 24.

Komisia pre komisionálne skúšky je najmenej trojčlenná. Komisia sa skladá z

predsedu, ktorým je riaditeľ školy alebo ním poverený učiteľ alebo majster odbornej výchovy,

skúšajúceho učiteľa, ktorým je učiteľ alebo majster odbornej výchovy vyučujúci žiaka príslušný vyučovací predmet,

prísediaceho, ktorý spĺňa kvalifikačné predpoklady pre príslušný alebo príbuzný vyučovací predmet.

Výsledok komisionálnej skúšky, ktorý vyhlási predseda komisie verejne v deň konania skúšky je pre klasifikáciu žiaka konečný.

Žiak, ktorý bez závažných dôvodov nepríde na komisionálnu skúšku a neospravedlní sa sám alebo prostredníctvom svojho zákonného zástupcu najneskôr v deň konania skúšky okrem skúšky podľa odseku 1 písm. c) sa klasifikuje z vyučovacieho predmetu, z ktorého mal vykonať komisionálnu skúšku stupňom prospechu nedostatočný.

O povolení vykonať komisionálnu skúšku podľa odseku 1 rozhodne riaditeľ školy. Prítomnosť zákonného zástupcu žiaka na jeho komisionálnom preskúšaní povoľuje riaditeľ školy.

### 9.5 Spôsob ukončovania prípravy

Ukončovanie prípravy sa uskutočňuje v súlade s vyhláškou Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z. z. o ukončovaní štúdia na stredných školách.

Odborná príprava v učebnom odbore, ktorá poskytuje odbornú prípravu na výkon nenáročných pracovných činností umožní žiakom s mentálnym postihnutím získať nižšie stredné odborné vzdelanie, ktoré sa podľa posudzovania kvalifikácie na výkon pracovných činností člení na:

zaškolenie,

zaučenie,

vyučenie.

Žiak získava:

vysvedčenie a osvedčenie o zaškolení,

vysvedčenie a osvedčenie o zaučení,

vysvedčenie o záverečnej skúške, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške a výučný list.

### *Celkové hodnotenie žiaka pred ukončením prípravy v odbornom učilišti*

V celkovom hodnotení žiaka pred ukončením prípravy v odbornom učilišti (ďalej len „celkové hodnotenie prípravy“), ktoré sa vykoná bez osobitných skúšok, musí absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázať výkon vo vzdelávacej oblasti praktická príprava, musí mať zvládnuté špecifické ciele a ovládať predpísaný obsah učebných osnov stanovených vo vzdelávacom programe pre žiakov s mentálnym postihnutím príslušného učebného odboru.

Výsledky posudzuje a klasifikuje komisia podľa profilov absolventa a kritérií výkonov, ktoré sú uvedené v učebných osnovách školských vzdelávacích programov jednotlivých učebných odborov.

Kritériá na vydanie dokladu o dosiahnutej úrovni kvalifikácie sú nasledovné:

ak si žiak v poslednom ročníku odborného učilišťa osvojil viac ako **60 %** manuálnych zručností v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže konať záverečnú skúšku, preukázať primerané praktické zručnosti a odborné vedomosti a **získať výučný list**,

ak si žiak osvojil **60 %** manuálnych zručností v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže získať **osvedčenie o zaučení**, záverečnú skúšku nekoná,

ak si žiak osvojil **30 %** manuálnych zručností v rozsahu učiva určeného učebnými osnovami, môže získať **osvedčenie o zaškolení**, záverečnú skúšku nekoná.

Rozhodujúcim kritériom pre nadobudnutie osvedčenia o zaškolení a osvedčenia o zaučení alebo pre možnosť konať záverečnú skúšku pre získanie výučného listu je overiteľné splnenie stanovených požiadaviek pre príslušný učebný odbor v rozsahu určenom učebnými osnovami.

Celkové hodnotenie prípravy predkladá triedny učiteľ po dohode s majstrom odbornej výchovy a učiteľmi odborných predmetov pedagogickej rade na poslednej klasifikačnej porade, ktorá sa koná pred ukončením prípravy v odbornom učilišti.

Po prerokovaní celkového hodnotenia prípravy v pedagogickej rade a schválení návrhu na vydanie dokladu o dosiahnutej úrovni kvalifikácie riaditeľom školy žiak môže získať osvedčenie o zaškolení alebo  osvedčenie o zaučení alebo môže vykonať záverečnú skúšku. Záznam o schválení príslušného návrhu zapisuje triedny učiteľ do pedagogickej dokumentácie.

Výsledok celkového hodnotenia prípravy oznamuje triedny učiteľ zákonnému zástupcovi žiaka do troch dní od vydania rozhodnutia.

### *Klasifikácia a hodnotenie záverečnej skúšky*

Prospech žiaka na záverečnej skúške sa klasifikuje týmito stupňami: 1 – výborný, 2 – chválitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatočný a 5 – nedostatočný.

Klasifikáciu žiaka na záverečnej skúške schvaľuje na základe návrhu skúšajúceho učiteľa alebo majstra odbornej výchovy skúšobná komisia hlasovaním. Pri rovnosti hlasov rozhoduje hlas predsedu komisie.

Celkové hodnotenie záverečnej skúšky sa vykoná na základe klasifikácie jej písomnej, praktickej a ústnej časti.

Skúšobná komisia pri celkovom hodnotení na záverečnej skúške klasifikuje žiaka takto:[[2]](#footnote-2))

**prospel s vyznamenaním**,

ak nemá na záverečnej skúške z praktickej časti záverečnej skúšky prospech horší ako výborný a na písomnej časti skúšky a ústnej časti skúšky priemerný prospech horší ako 1,5 a stupeň prospechu z odborného výcviku v poslednom ročníku horší ako chválitebný,

**prospel veľmi dobre**,

ak nemá na záverečnej skúške z praktickej časti skúšky prospech horší ako chválitebný a na písomnej časti skúšky a ústnej časti skúšky prospech horší ako chválitebný a stupeň prospechu z odborného výcviku v poslednom ročníku horší ako chválitebný,

**prospel**,

ak nemá na záverečnej skúške z písomnej časti skúšky, praktickej časti skúšky a ústnej časti skúšky stupeň prospechu nedostatočný,

**neprospel**,

ak má na záverečnej skúške z niektorej časti skúšky stupeň prospechu nedostatočný.

*Témy záverečnej skúšky*

Témy ZS pripravujú vyučujúci odborného výcviku a odborných predmetov. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o záverečnej skúške.

Záverečná skúška má 3 časti:

Písomnú - test A,B, žiaci si vyžrebujú pred písomnou skúškou test.

Praktickú - (15 otázok), žiaci si vyžrebujú z 15 jedál jedno jedlo, ktoré potom samostatne alebo pod vedením MOV pripravujú.

Teoretickú - ( 25 otázok) žiaci si vyberú jednu otázku, na ktorú odpovedajú.

*Kritéria hodnotenia ZS*

**Kritéria hodnotenia písomnej skúšky**

**Hodnotenie testov A, B na písomnú časť ZS**

**Počet otázok: 20**

**Max počet bodov –34 bodov**

Otázky č. 1 – 10 (po 1 bode ) 10 bodov

Otázka č. 11 7 bodov

Otázka č. 12 4 body

Otázka č. 13 4 body

Otázka č. 14 1 bod

Otázka č. 15 3 body

Otázky č. 16 – 20 ( po 1 bode) 5 bodov

**spolu - 34 bodov**

100 - 91,17% výborný **34 -31**

88,23 - 70,58% chválitebný **30 - 24**

67,64 - 52,94% dobrý **23 -18**

50 – 38,23% dostatočný **17 - 13**

35,29 – 0% nedostatočný **12 - 0**

**Kritéria hodnotenia praktickej skúšky**

a) pochopenie úlohy, predbežná príprava potravín, správny výber inventáru,

b) dodržiavanie technologických postupov práce, ochrana životného prostredia,

c) BOZP a hygiena pri príprave jedál,

d) degustácia jedál (výsledok práce).

Praktická časť záverečnej skúšky sa koná v priestoroch školy praktického vyučovania (kuchynka OU), pod dozorom majstra OV a členov skúšobnej komisie. Pri hodnotení praktickej časti ZS sa plnenie praktickej úlohy každého žiaka posudzuje na základe splnenia uvedených kritérií hodnotenia pre učebný odbor. Úroveň naplnenia jednotlivých kritérií sa ohodnotí pridelením príslušného počtu bodov, ktoré vyhodnocujú členovia skúšobnej komisie záverečnej skúšky s pomocou majstra OV. Dosiahnutý počet bodov za jednotlivé kritériá sa sčíta. Na základe celkového dosiahnutého počtu bodov, podľa stupnice hodnotenia, pridelí skúšobná komisia každému žiakovi stupeň prospechu (1 až 5).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| P.č | Meno a priezvisko  žiaka | Téma č. | Pochopenie úlohy,  predbežná príprava potravín, správny výber inventáru  (**max 5 bodov)** | Dodržiavanie technologických postupov práce, ochrana životného prostredia  (**max 5 bodov)** | BOZP  a hygiena pri príprave jedál  **(max**  **5 bodov)** | Degustácia jedál  (výsledok práce)  **(max**  **5 bodov)** | Súčet bodov spolu  **(max**  **20 bodov**) | Známka |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Výsledky hodnotenia praktickej časti ZS:**

**Počet získaných bodov celkové hodnotenie**

20 – 18 výborný (1)

17 – 15 chválitebný (2)

14 – 10 dobrý (3)

9 – 6 dostatočný (4)

5 – 0 nedostatočný (5)

**Kritériá hodnotenia ústnej záverečnej skúšky**

a) porozumenie téme, správne používanie odbornej terminológie,

b) samostatnosť prejavu, správnosť, vecnosť a komplexnosť odpovede,

c) schopnosť praktickej aplikácie teoretickým postupom.

Ústna časť záverečnej skúšky sa koná v priestoroch školy teoretického vyučovania. Odpovede žiakov hodnotí skúšobná komisia. Pri hodnotení ústnej časti záverečnej skúšky sa prejav odpovede každého žiaka posudzuje na základe splnenia uvedených kritérií hodnotenia pre učebný odbor. Úroveň naplnenia jednotlivých kritérií sa ohodnotí pridelením príslušného počtu bodov, ktoré vyhodnocujú členovia skúšobnej komisie záverečnej skúšky. Dosiahnutý počet bodov za jednotlivé kritériá sa sčíta. Na základe celkového dosiahnutého počtu bodov, podľa stupnice hodnotenia, pridelí skúšobná komisia každému žiakovi stupeň prospechu (1 až 5).

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P.č.** | **Meno a priezvisko**  **žiaka** | **Téma**  **č.** | **Porozumenie téme, správne používanie**  **odbornej terminológie**  **(max 4 body)** | **Samostatnosť prejavu, správnosť, vecnosť a komplexnosť odpovede**  **(max 5 bodov)** | **Schopnosť praktickej aplikácie teoretickým postupom**  **(max 3 body)** | **Súčet bodov spolu**  **(max 12 bodov)** | **Známka** |
| **1.** |  |  |  |  |  |  |  |

**Počet získaných bodov Celkové hodnotenie %**

12 – 10 výborný (1) 100% - 83,33%

9 – 7 chválitebný (2) 75% - 58,33%

6 – 4 dobrý (3) 50% - 33,33%

3 – 2 dostatočný (4) 25% - 16,66%

1 – 0 nedostatočný (5) 8,33% - 0%

100% 12 získaných bodov

91,66% 11 -//-

83,33% 10 -//-

75% 9 -//-

66,66% 8 -//-

58,33% 7 -//-

50% 6 -//-

41,66% 5 -//-

33,33% 4 -//-

25% 3 -//-

16,66% 2 -//-

8,33% 1 -//-

0% ani jeden získaný bod

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Praktická časť** | **Ø**  **Písomnej +teoretickej časti** | |  |
| **Prospel s vyznamenaním** | **1** | **1,5** | | **2** |
|  | **Praktická** | **Písomná** | **Teoretická** | **OV 3. ročník** |
| **Prospel veľmi dobre** | **2** | **2** | **2** | **2** |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)