

SÚKROMNÁ STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA EDUCO
SLANICKÁ OSADA, 029 01 NÁMESTOVO

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

STRAVOVACIE SLUŽBY

3 - ročný učebný odbor

6445 2 00 KUCHÁR

1 Úvodné identifikačné údaje	1
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	3
3 Vlastné zameranie školy	8
3.1 Charakteristika školy	9
3.1.1 Plánované aktivity školy	10
3.1.2 Charakteristika pedagogického zboru	12
3.1.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	12
3.1.4 Vnútrotný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	13
3.2 Dlhodobé projekty	13
3.3 Medzinárodná spolupráca	13
3.4 Spolupráca so sociálnymi partnermi	14
4 Charakteristika ŠKVP v učebnom odbore 6445 2 00 kuchár	15
4.1 Popis školského vzdelávacieho programu	15
4.1.1 Základné údaje o štúdiu	17
4.2 Organizácia výučby	18
4.3 Zdravotné požiadavky na žiaka	19
4.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	19
5 Profil absolventa učebného odboru 6445 2 00 kuchár	21
5.1 Charakteristika absolventa	21
5.2 Kompetencie absolventa	21
5.2.1 Kľúčové kompetencie	21
5.2.2 Všeobecné kompetencie	24
5.2.3 Odborné kompetencie	25
6.1 Učebný plán kuchár	31
7 Učebné zdroje	34
8 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania	36
9 Podmienky na realizáciu ŠKVP v učebnom odbore 6445 2 00 kuchár	37
9.1 Materiálne podmienky	37
9.2 Personálne podmienky	39
9.3 Organizačné podmienky	39
9.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	40
10 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v učebnom odbore 6445 2 00 kuchár	44
11 Vnútrotný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6445 2 00 kuchár	44
11.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	46
Príloha 1 Hodnotenie a klasifikácia podľa zameraní jednotlivých predmetov	
Príloha 2 Hodnotenie záverečnej skúšky	
Príloha 3 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov	

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	súkromná
Dátum schválenia ŠkVP	28. august 2008
Miesto vydania	Slanická osada, 029 01 Námestovo
Platnosť ŠkVP	1. september 2008 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
Ing. Karol Kanovský	riaditeľ	+435522436 0908770755	+435522436	ssou.educono@mail.t-com.sk	www : slanickaosada.com sekretariát: +435522410
PhDr. Severín Staviarsky	zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	+435522742 kl. 30 0908770754		SeverinStaviarsky@zoznam.sk	
Bc. Jozef Cipov	zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	+435522742 kl. 18 0908770735		Cipov@centrum.sk	
Mgr. Vladimír Čajka	zástupca riaditeľa pre VMV	+435522742 kl. 11 0908770750			
Ing. Alena Pavlíková	výchovná poradkyňa	+435522742 kl. 16		alenapavlikova@pobox.sk	

Zriaďovateľ:
EDUCO NO s.r.o.
Slanická osada
029 01 Námestovo

Slanická osada 28.08.2008

Ing Karol Kanovský
riaditeľ školy

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6445 2 00 kuchár vychádzajú :

- ◆ z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní č.245/2008 Z.z.(školský zákon)
- ◆ z cieľov stanovených v štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
- ◆ z programového vyhlásenia vlády z júna 2006
- ◆ z koncepčných a strategických dokumentov vlády SR a EU pre oblasť vzdelávania
- ◆ z poznania zákonov, vyhlášok, smerníc a nariadení nevyhnutných pri riadení školy (legislatíva)

V oblasti odborného vzdelávania a prípravy – OVP - (aj z hľadiska celoživotného vzdelávania) škola podporuje nasledovné **všeobecné ciele** :

1. Cieľ - učiť sa poznávať znamená naučiť sa osvojiť si nástroje pochopenia sveta a rozvíjať schopnosti nevyhnutné k učeniu sa.

OVP má:

- rozvíjať základné myšlienkové postupy žiakov, ich pamäť a schopnosť sústredenia,
- podporovať osvojovanie všeobecných princípov a algoritmov riešenia problémov, javov a situácií, ako aj bežných zručností pre prácu s informáciami,
- podporovať poznanie žiakov lepšieho chápania sveta, v ktorom žijú a nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- viesť k porozumeniu základných vedeckých, technologických a technických metód, postupov a nástrojov a rozvíjať zručnosti pri ich aplikácii,
- rozvíjať osvojovanie si základných poznatkov, pracovných postupov a nástrojov potrebných pre kvalifikovaný výkon povolania na trhu práce,
- pripravovať žiakov pre celoživotné vzdelávanie.

2. Cieľ - učiť sa rozhodovať znamená naučiť sa tvorivo zasahovať do svojho životného, pracovného a spoločenského prostredia.

OVP má:

- rozvíjať aktívny a tvorivý prístup žiakov k riešeniu problémov a hľadaniu progresívnych riešení,
- podporovať flexibilitu, adaptabilitu a kreativitu žiakov,
- viesť žiakov k aktívnemu prístupu k práci, profesijnej kariére a prispôsobovaniu sa zmenám na trhu práce,
- rozvíjať cieľavedomý prístup žiakov k tímovej a samostatnej práci,
- vytvárať zodpovedný prístup žiakov k plneniu svojich povinností a rešpektovaniu stanovených pravidiel,
- viesť žiakov k hodnoteniu svojich schopností a rešpektovaniu schopnosti druhých,
- rozvíjať zručnosti potrebných k rokovaniu, diskusii, kompromisu, obhajobe svojho stanoviska a k akceptovaniu stanovísk druhých,
- viesť žiakov k chápaniu práce ako príležitosti pre seberealizáciu.

3. Cieľ - učiť sa existovať znamená porozumieť vlastnej osobnosti a jej vytváraniu v súlade s všeobecne akceptovanými morálnymi hodnotami.

OVP má:

- rozvíjať telesné a duševné schopnosti a zručnosti žiakov,
- prehľbovať zručností potrebných k sebareflexii, sebapoznaniu a sebahodnoteniu,
- vytvárať primerané sebavedomie a inšpiráciu žiakov,
- rozvíjať slobodné, kritické a nezávislé myslenie žiakov, ich úsudok a rozhodovanie,
- viesť k prijímaniu zodpovednosti žiakov za svoje myslenie, rozhodovanie, správanie a cítenie,
- viesť žiakov k emocionálnemu a estetickému vnímaniu,
- rozvíjať kreativitu, nadanie, špecifické schopnosti a predstavivosti.

4. Cieľ - učiť sa žiť v spoločnosti a žiť s ostatnými znamená vedieť spolupracovať s ostatnými a podieľať sa na živote spoločnosti a nájsť si v nej svoje miesto.

OVP má:

- rozvíjať úctu k ľudskému životu a hodnote je trvania,
- vytvárať úctu a rešpekt k živej a neživej prírode, k ochrane životného prostredia a chápanie globálnych problémov ľudstva,
- prehľbovať osobnostnú, národnostnú a občiansku identitu žiakov, ich pripravenosť chrániť vlastnú identitu a rešpektovať identitu druhých,
- viesť žiakov k tomu, aby sa vo vzťahu k iným ľuďom oslobodili od predsudkov, xenofóbie, intolerancie, rasizmu, agresívneho nacionalizmu, etnickej, náboženskej a inej neznášanlivosti,
- vytvárať zodpovedné a slušné správanie žiakov v súlade s morálnymi zásadami a zásadami spoločenského správania sa,
- viesť žiakov k aktívnej účasti v občianskom živote a spolupráci na rozvoji demokracie,
- rozvíjať komunikačné zručnosti žiakov a zručnosti pre hodnotný pracovný, rodinný a partnerský život.

Poslaním našej školy je pripravovať žiaka na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, formovať jeho postoje, viesť k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola je otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

K základným hodnotám školy patria :

- ◆ sloboda a zodpovednosť
- ◆ úcta a pochopenie
- ◆ odbornosť a tvorivosť
- ◆ flexibilita
- ◆ spolupráca a iniciatíva

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakovi :

- a) získať kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych a písomných spôsobilostí, využívania IKT, komunikácie v štátnom, materinskom a v cudzom jazyku, matematickej gramotnosti a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií k celoživotnému učeniu, sociálne, občianske a kultúrne kompetencie, podnikateľské schopnosti
- b) ovládať 1 cudzí jazyk
- c) naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať ich riešenia a vedieť ich riešiť
- d) rozvíjať zručnosti, schopnosti, poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce
- e) posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, k jazyku a k svojej vlastnej kultúre
- f) získať a posilňovať úctu k ľudským právam a k základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a osobných slobôd
- g) pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, etnickej, národnostnej a náboženskej tolerancie
- h) naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, preberať na seba zodpovednosť
- i) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať a chrániť svoje zdravie, životné prostredie a rešpektovať všeludské etické hodnoty
- j) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie

Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:

Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a v rozvoji vlastnej osobnosti
- podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť dostatočný počet vzdelávacích a voľnočasových aktivít

Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

a) prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov s cieľom :

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzích jazykov získaním kvalifikovaných učiteľov,
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v učebných odboroch čašník, servírka a kuchár
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- do procesu hodnotenia zavádzať aj sebahodnotenie žiakov
- podporovať socializáciu a integráciu žiakov do prirodzených skupín

b) posilnenie úlohy a motivácie učiteľov, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:

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

c) podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka s cieľom:

- skvalitňovať vzťahy medzi učiteľom – žiakom – rodičom
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov,
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násillia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
- zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich

uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,

- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
- presadzovať zdravý životný štýl,
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
- vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.

d) *skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami* na princípe partnerstva s cieľom:

- zapojiť rodičov do činnosti procesov výchovy a vzdelávania v škole
- využiť spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
- spolupracovať so zriaďovateľom a orgánmi miestnej samosprávy na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a politiky zamestnanosti v okrese /regióne/
- spolupracovať s podnikmi poskytujúcimi obchodné služby,
- podporovať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb a záujmov žiakov a školy

e) *zlepšenie estetického prostredia školy a najbližšieho okolia* s cieľom:

- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
- zriadiť nové učebne /priestory/ pre teoretické a praktické vyučovanie, taktiež pre realizáciu kurzov, školení a iných vzdelávacích aktivít
- zriadiť multimediálnu miestnosť a knižnicu
- vybaviť časť učebni novým školským nábytkom
- zrekonštruovať hygienické priestory školy,
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠKVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Súkromná stredná odborná škola EDUCO sa nachádza na brehu Oravskej priehrady medzi okresnými mestami Námestovo a Tvrdošín. Spojenie školy s obidvoma mestami a ďalšími oblasťami je dostupné autobusovou dopravou.

Mesto Námestovo má v súčasnosti 8 000 obyvateľov, leží v Oravskej kotline na severe Slovenska v regióne Orava, ktorý hraničí s Poľskou republikou. Jeho história siaha do roku 1557, kedy vlastník Oravského hradu a príslušného panstva František Thurzo vydal listinu o zriadení osady. Výhodná poloha Námestova na významnej obchodnej / tzv. soľnej/ ceste do poľských trhových miest bola jedným z rozhodujúcich faktorov hospodárskeho rozvoja, ktorý vyústil v 18.storočí do prerodu poddanskej dediny na mestečko. Túto skutočnosť kodifikovala panovníčka Mária Terézia 14.júna 1776 vydaním mestského trhového privilégia.

Po 2. svetovej vojne ďalší vývoj mesta ovplyvnilo najmä vodohospodárske a energetické dielo Oravská priehrada, ktoré bolo dokončené v roku 1953. Plocha priehrady je 35 km štvorcových a patrí k najväčším na Slovensku. Námestovo sa stalo významným destináciou cestovného ruchu s početnými hotelmi, chatovými oblasťami, penziónmi, kempami, s dobrými možnosťami tak pre vodné, ako aj pre zimné športy či turistiku.

Naša škola preto vytvorila program pre stravovacie služby, čo je pre oblasť cestovného ruchu a služieb jedna z dôležitých podmienok. Dlhoročná tradícia, skúsenosti ako aj umiestnenie školy vytvárajú dobré predpoklady pre jej opodstatnenosť a úspešné napredovanie.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stúpajúcu úroveň.

Vychádzajúc zo SWOT analýzy:

- **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:
 - ◆ záujem uchádzačov o štúdium
 - ◆ komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, školský internát, športový areál),
 - ◆ dlhoročná skúsenosť, tradícia a postavenie školy v regióne
 - ◆ kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov
 - ◆ zabezpečenie odborného výcviku v zmluvných obchodných zariadeniach, vrátane stredísk praktického vyučovania v Trstenej a v Námestove

- ◆ záujem podnikateľských subjektov o absolventov učebného odboru
- ◆ záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti odbornou praxou počas prázdnin v zahraničí
- ◆ pokojné prostredie /minimálny hluk, prašnosť, premávka a pod./

- ◆ **Slabou stránkou** školy je
- ◆ nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební
- ◆ nedostatočná vybavenosť moderných jazykových tried, laboratórií
- ◆ excentrickosť –nachádza sa mimo mesta, problémy s dopravou a službami
- ◆ pomerne jednostranne orientovaná štruktúra odborov /čo je však dané aj zameraním školy/
- ◆ chýbajúce šatne, problémy s prezúvaním a presunmi žiakov

- ◆ **Príležitostí školy** signalizujú
- ◆ rozvoj podnikat. sféry vytvára príležitosti pre uplatnenie sa absolventov školy v stravovacích, reštauračných prevádzkach a zariadeniach v meste alebo mimo mesta , prípadne regiónu,
- ◆ otvorenie nových odborov v oblasti obchodu, marketingu, cestovného ruchu
- ◆ možnosti rekvalifikačných kurzov podľa potrieb úradu práce v Námestove (jazykové, kuchár-čaišník, IKT, vykrajovanie ovocia a zeleniny a pod.),
- ◆ spolupráca s partnerskými školami doma aj v zahraničí
- ◆ dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi , ÚP, CPPaP v Námestove, stavovskými organizáciami
- ◆ zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov

- ◆ **Prekážky v rozvoji** školy sú
- ◆ nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
- ◆ zvýšenie konkurencie stredných škôl v okrese
- ◆ demografický vývoj
- ◆ nízka priemerná mzda v oblasti obchodu, časová náročnosť a spoločenské postavenie
- ◆ normatívne financovanie na žiaka
- ◆ pokles záujmu o niektoré odbory

3 . 1 Charakteristika školy

Škola sa nachádza v príjemnom lesnom prostredí – parku, v blízkosti hlavnej cesty a lodného prístavu. Tvorí ju komplex 4 budov, športové ihriská, telocvičňa, parkoviská. V súčasnosti je zriadených 17 tried pre odbor čaišník, servírka, kuchár, ktoré navštevuje cez 350 žiakov . Celkove škola má okolo 600 žiakov /patria tu aj žiaci iných odborov – napr. cukrár, obchodný pracovník, hostinský, spoločné stravovanie.../.

Teoretické vyučovanie –vzhľadom na priestorové možnosti - prebieha v troch budovách. Má k dispozícii tak klasické, ako aj odborné učebne pre informatiku /3/, administratívu a korešpondenciu /2/, cudzí jazyk /2- zatiaľ nie komplexne vybavené/, telocvičňu, posilňovňu, saunu ,ihriská /3/, atletickú dráhu.

Na každom poschodí sú hygienické zariadenia , telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy. Hlavná budova školy je 2–poschodová, s nutnými ďalšími priestormi /sklady, kabinety, soc. zariadenia/ .

Na riadení školy sa okrem manažmentu podieľajú aj jednotlivé predmetové komisie /6/, metodické združenie a výchovný poradca, ktorý má k dispozícii kabinet pre prácu a kontakt so žiakmi, rodičmi, vzdelávacími a sociálnymi inštitúciami a pod.

Predmetové komisie majú kabinety, súčasťou kabinetu SJL je aj školská knižnica, ktorá slúži žiakom aj na prípravu v iných predmetoch. Zborovňa je pracovným miestom pre všetkých pedagogických pracovníkov na úseku teoretického vyučovania.

Praktická príprava prebieha vo vlastných priestoroch – jedáleň /2/, barová miestnosť, kuchyňa /2/, studená kuchyňa /1/, cukrárenská výroba /1/, v strediskách praktického vyučovania /2/ v Námestove a v Trstenej a v zmluvných a gastronomických zariadeniach na okolí. Technologické vybavenie jednotlivých priestorov sa priebežne obnovuje, dopĺňa, zavádzajú sa nové prístroje /2 konvektomaty, kávovar, ../. Strediská majú adekvátne vybavenie pre vykonávanie odborných činností v rámci odborného výcviku- osobitné kabinety pre majstrov odborného výcviku a triedy pre zabezpečenie praktickej prípravy.

Školský internát je súčasťou školy, nie je s ňou prepojený, naopak- s jedálňou áno a poskytuje ubytovanie pre viac než 400 žiakov. Izby bunkového typu sú štandardne vybavené, s vlastným hygienickým kútkom (WC, umývadlo, sprcha). Je to päťposchodová budova s výťahom, sklodom, dielňou, kotolňou /na biomasu/ a práčovňou. Pre vedúcu vychovávateľku a vychovávateľky sú vyhradené osobitné priestory (kancelárie, kabinety), na každom poschodí je aj spoločenská miestnosť. Vstupné priestory môžu ubytovaní žiaci využívať na rôzne spoločenské hry, posedenia, sledovanie televízie a pod., zároveň sú im k dispozícii všetky športoviská. Ubytovaní žiaci majú zabezpečenú celodennú stravu (5x) v školskej jedálni v hodnote 75 Sk (€ 2,50). Cena za ubytovanie sa pohybuje okolo 400 SK/mesiac (€ 13,20).

3.1.1 Plánované aktivity školy

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

✚ Záujmové aktivity:

- barmanský, someliersky, barista
 - carvingová úprava zeleniny, ovocia a syrov
 - zdobenie cukrárenských výrobkov
 - netradičné balenie tovaru
 - účtovníctvo v praxi
 - informatika
 - administratíva v praxi
 - umelecká tvorivosť
 - interaktívna komunikácia
 - interpersonálna komunikácia
 - jazykové krúžky-ANJ,NEJ,RUJ,TAL
 - turistický
 - volejbalový
 - prakt. cvičenia z prípravy pokrmov
 - techn. a športových činností
- zdobenie cukrárenských výrobkov
netradičné balenie výrobkov
office-facility manager
výtvarný
šitie a tvorivé dielne
stolnotenisový
strelecký
čitateľský a práca v knižnici

✚ Súťaže:

- Hviezdoslavov Kubín
 - olympiády v CJ
- + podľa ponuky

- biblická olympiáda
- Dilongova Trstená

Športovo-turistické akcie

- podľa ponuky CVČ
- majstrovstvá školy v skoku do výšky
- športové stretnutie so školou v zahraničí
- kalokagatia
- volejbalový zápas medzi učiteľmi a žiakmi, školská volejb.liga
- aerobic - maratón

Exkurzie

- obchodná a výrobná prevádzka
- Návšteva ubytovacieho zariadenia – penzióny, chaty a pod.
- tematické exkurzie /podľa plánu/ -kult.-poznávacie, odborné
- exkurzie –Kremnica, B.Bystrica, Krakov, Spiš, Klobušice, B.Štiavnica, Osvienčim
- + podľa časovej rezervy a záujmu tried aj ďalšie
- Úrad práce, okresný súd

Spoločenské a kultúrne podujatia

- návšteva divadelného a filmového predstavenia
- Vianočná akadémia- Slanica má talent, Miss Slanica
- predstavenie kurzu spoločenského tanca
- deň otvorených dverí
- Veľkonočná výstavka
- imatrikulačný večierok

Gastronomické akcie

- recepcie pre zamestnávateľov, podnikateľov, štátne inštitúcie
- Eurocup Prešov
- zabezpečovanie slávnostných akcií v reštauráciách /podľa požiadavky/
- Gastro Slovakia
- garden party pre rodičov
- river party pre rodičov a podnikateľov
- medzinárodné kuchyne (talianska, anglicka, ázijska) spojené s degustáciou
- coctailová spoločnosť
- slávnostné tabule a výstava výrobkov

Mediálna propagácia

- prezentácia školy na deň otvorených dverí
- burza škôl okresu
- príspevky do časopisu Gastro
- príspevky do regionálnej tlače
- aktualizácia www. stránky
- príspevky do digitálnych novín – Moderná škola
-

Besedy a pracovné stretnutia

- Ako na trh práce (úrad práce)
- S tebou o Tebe /zdravotná výchova/

- seminár - podávanie kávy
- seminár - servírovanie dezertov
- príprava jedál v modernom prevedení
- seminár – prezentácia slovenských vín
- Obchod s ľuďmi (výchovný poradca, polícia)
- Trestnoprávna zodpovednosť mládeže (polícia)
- Ako sa správne učiť (výchovný poradca)
- Vydieranie a šikana (psychológ, zástupca polície)
- Nepriaznivé dôsledky drog a alkoholu
- tematické besedy so spisovateľmi, historikmi, misionárom
- Iné (podľa aktuálnosti)

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

3.1.2 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku a vychovávateľov tvorí viac ako 70 zamestnancov s prevahou žien, priemerný vek je okolo 45 rokov, kvalifikovanosť takmer 100%. Výchovná poradkyňa školy má predpísané vzdelanie v oblasti výchovného poradenstva. Vyučovanie zabezpečujeme iba vlastnými zamestnancami /nie externisti/.

Niektoré mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov školy aj rodičia a aktivisti mesta (príslušníci policajného zboru, zástupcovia zamestnávateľov, pedagogicko-psychologické poradne, orgány samosprávy a pod.).

3.1.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Konkrétny plán ĎVPZ je súčasťou plánu školy /pričom rozhodujúce sú potreby školy,/. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe
- prípravu pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT,
- prípravu pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností 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
- prípravu pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, knihovník atď./
- prípravu pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálmi prostriedkami: videotchnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej

- a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov
- sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému
- prípravu pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej kvalifikačnej skúšky

3.1.4 Vnútroškolský systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Vnútroškolský systém kontroly sa zameriava hlavne na :

- celkový priebeh výchovno-vzdelávacieho procesu na škole
- na tvorbu a realizáciu školských vzdelávacích programov
- na činnosť a plnenie plánov predmetových komisií
- dodržiavanie pracovného poriadku,
- kvalitu plnenia pracovných povinností a úloh
- procesnú stránku vyučovacieho procesu (vrátane vystupovania a rečovej kultúry)
- na mimoškolskú činnosť pedagogických zamestnancov (vrátane krúžkov)
- kontrolu technicko – hospodárskych pracovníkov

Škola využíva štandardné - formatívne a sumatívne - spôsoby hodnotenia.

Formatívne hodnotenie - na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania, sumatívne hodnotenie - na rozhodovanie.

Podkladom na hodnotenie pedagogických zamestnancov školy budú slúžiť :

- pozorovanie (hospitácie)
- rozhovor
- výsledky žiakov (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy , práca s nadanými, resp. integrovanými žiakmi a pod.
- hodnotenie pedagogických zamestnancov manažmentom školy
- informácie od žiakov, rodičov, zamestnávateľov
- správy o práci a činnosti PK

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

3.3 Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje s podobnými školami v Nemecku , Poľsku, Taliansku a v Českej republike. Cieľom tejto spolupráce je:

- podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností
- posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, odbornú)

- posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií)
- prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu
- spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl
- nadväzovať kontakty v rámci kariérneho rastu

3.4 Spolupráca so sociálnymi partnermi

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

Spolupráca s rodičmi

- ✚ Rodičia sú členmi ZRPŠ, všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na školských a triednych schôdkach, samozrejmosťou sú konzultácie a pohovory s vyučujúcimi.
- ✚ Zároveň sú informovaní o aktuálnom dianí a o pripravovaných akciách aj prostredníctvom www stránok školy, nakoľko cieľom je zvýšiť komunikáciu školy s rodičmi.
- ✚ Jednou z hlavných úloh školy bude aj otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe, ponúkneme aj možnosť viesť krúžok v prípade záujmu ich a žiakov.
- ✚ Nemenej podstatným je aj spoznávanie názorov rodičovskej verejnosti na prácu školy a taktiež mapovanie sociálneho prostredia žiakov, čo môže prispieť k účinnosti výchovnovzdelávacieho procesu (riešenie problémov).

Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti.

Zamestnávateľia

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

Taktiež poskytujú škole písomné informácie – materiály, ktoré dopĺňajú a podporujú tak teoretické, ako aj odborné vzdelávanie a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Časť zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi, poskytuje svoje služby pri rôznych spoločenských príležitostiach, s policajným zborom v Námestove a v Dolnom Kubíne pri organizovaní besied, prednášok, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, ÚPSVR, SČK, stavovskými organizáciami /zväz obchodu, COOP Jednota, a pod. /.

4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6445 2 00 KUCHÁR

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠKVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe **STRAVOVACIE SLUŽBY** v 3-ročnom učebnom odbore 6445 2 00 kuchár vychádza zo ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, zahŕňa tak teoretické ako aj praktické vyučovanie.

V 1.-2. ročníku je pomerne proporcionálne zastúpenie predmetov všeobecného a odborného zamerania, 3.ročník je výrazne orientovaný na odborné predmety a prípravu na záverečné skúšky, ktoré sa konajú v súlade s platnými predpismi MŠ SR. Podrobnosti týkajúce sa štruktúry predmetov v jednotlivých ročníkoch, časovej dotácie, účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu. /viď učebný plán/.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií.

Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú so základnými princípmi etiky a morálky, zásadami spoločenského správania a protokolu, spoznávajú problematiku fungovania demokratickej spoločnosti. Osvojujú si základy matematiky, chémie, ekológie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Súčasťou je aj rozvoj pohybových a športových aktivít, zameraných na upevňovanie zdravia.

V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky a sveta práce, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie, zariadenia prevádzok, cestovného ruchu a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy a prípravy jedál. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj a formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Školský vzdelávací program **STRAVOVACIE SLUŽBY** je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade mimoriadne nadaných a talentovaných žiakov sa výučba môže organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa

vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychologov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy.

Školský spoločenský a kultúrny život je veľmi bohatý a pestrý nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti môžu prezentovať na mnohých akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, medzinárodné inštitúcie, stavovské združenia, regionálna samospráva a pod. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov a MOV vo funkcii pedagogického dozoru.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku a kritérií hodnotenia, ktoré zabezpečujú objektivitu v hodnotení výsledkov žiakov. Hodnotí sa priebežne, 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 /skúšanie, testy, analýza činnosti žiaka/, konzultáciami s ostatnými učiteľmi, MOV vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, informáciami od zamestnávateľov. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

4.1.1 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 6445 2 00 kuchár

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná pre absolventov základnej školy
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	1/ podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy 2/ zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list v odbore
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako , kuchár, hlavný kuchár , prevádzkár, súkromný podnikateľ v oblasti spoločného stravovania, živnostník,
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	nadväzbové štúdium pre absolventov 3-ročných UO a získanie úplného stredného odborného vzdelania – ISCED 3 A

4.2 Organizácia vyučovania

Príprava v školskom vzdelávacom programe **STRAVOVACIE SLUŽBY** v učebnom odbore 6445 2 00 kuchár prebieha v priestoroch školy na Slanickej osade . Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí prospech a správanie na základnej škole, výsledky monitoringu, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Kritériá na prijímacie skúšky- vrátane bodového hodnotenia- sa stanovujú každoročne. Týždenná výučba je organizovaná v cykloch nasledovne:

ročník	počet dní v škole	počet hod.	počet dní OV	počet hod. OV	spolu
1.	5	18	5	15	33
2.	5	18	5	15	33
3.	5	15,5	5	17,5	33

Začiatok vyučovania je o 7.35 hod., maximálny počet hodín v jednom dni je 7/8, obedňajšia prestávka je od 11.05 do 11.35 hod., posledná /8/ vyučovacia hodina končí o 14.50 hod. Popoludňajšie hodiny sú vyčlenené na krúžkové, športové a iné voľnočasové aktivity žiakov pod dozorom príslušných pedagogických pracovníkov.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku a prebieha v dvoch zmenách – dopoludňajšia od 6.45 do 12.30 hod. a popoludňajšia od 13.00 do 19.00 hod. (1.- 2.roč.) . OV pre 3. roč.: dopoludnia – 6.30 – 13.15 hod., popoludní 12.15 – 19.00 hod. Denne je na odbornom výcviku okolo 210 žiakov, pričom činnosť prebieha v 1.roč. v školských odborných učebniach, v 2.-3.roč. časť priamo na pracoviskách zmluvných gastronomických zariadení v Námestove a v okolí : SODEXHO, penzión ORAVIA, JOLIEN, hotel ALTIS. / ich konkretizácia sa môže každoročne meniť/. Rozdelenie pre jednotlivé strediská zabezpečuje tzv. **preraďovací plán**.

Tieto zariadenia prispievajú k zvyšovaniu odbornosti žiakov v uvedených učebných odboroch. Ich prevádzkové podmienky im umožňujú podieľať sa na príprave, dokončovaní a podávaní hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť, vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych spoločenských akciách a aktivitách . Prípravu jedál - ako aj obsluhu- zabezpečujú žiaci pod dozorom MOV (alebo inštruktora -zamestnanca podniku) . Čo sa týka sortimentu jedál pre školské stravovanie – denne ho tvorí niekoľko druhov hotových jedál, šalátov a dvakrát v týždni sa k jedlám podávajú múčniky a reštauračné dezerty s dodržaním systému pitného režimu.

Škola organizuje aj odborné semináre zamerané na špecializáciu študentov v oblasti barmana, someliéra, servisu, prípravy jedál v modernej kuchyni a pod.

So súhlasom MŠ SR je možné z prevádzkových dôvodov presunúť časť OV v 2.roč. na obdobie letných prázdnin /s udelením príslušného voľna žiakom/.

Vo výučbovej stratégii škola uprednostňuje vyučovacie metódy, ktoré vytvárajú priestor pre ďalší rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka.

Výučba je orientovaná na uplatnenie :

- autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci.
- uplatňujú sa metódy dialogické, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi , učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie.
- metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým

aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života.

- pozitívnu motiváciu škola podporuje zaraďovaním simulačných a situačných metód, hier, súťaží, verejnou prezentáciou prác a výrobkov a pod.

Uplatňované metódy, kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie, ako aj spôsob ich realizácie, budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov, priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich.

4.3 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do študijného odboru 6445 2 00 kuchár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

- ♦ prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- ♦ prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- ♦ prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- ♦ prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- ♦ prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- ♦ psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby)
- ♦ prognosticky závažnými ochoreniami oka a sluchu,
- ♦ endokrinnými ochoreniami a imúnodeficitnými stavmi,
- ♦ chronickými chorobami pečene.

Pri nástupe na štúdium sa vyžaduje platný **zdravotný preukaz a vyšetrenie na bacilonosičstvo**. Zdravotnú spôsobilosť posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár.

4.4 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. Vo výchovno-vzdelávacom procese musí výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci vychádzať z platných právnych predpisov – zákonov, vykonávacích vládných nariadení, vyhlášok a noriem. Výklad musí smerovať od všeobecného ku konkrétnemu, t.j. špecifickému pre daný študijný odbor. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov treba vytvoriť podľa platných predpisov podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutné poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú prácam zakázaným mladistvým príslušným rezortným zoznamom, môžu žiaci vykonávať pri výučbe len v rozsahu určenom učebnými osnovami. Ak to vyžaduje charakter činnosti, určia učebné osnovy z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce podmienky, za ktorých sa môže výučba žiakov uskutočňovať.

Pod základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- ◆ dôkladné oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- ◆ používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarným predpisom,
- ◆ používanie osobných ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- ◆ vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov

Dozor vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej vedením praktického vyučovania žiakov na ich pracovisku. V prípade, že osoba poverená vedením praktického vyučovania neobsiahne zrakovo súčasne všetky pracovné miesta, je povinná žiakov sústavne kontrolovať.

Všetky pracovné miesta musí osoba poverená dozorom zrakovo obsiahnuť z takého miesta a vzdialenosti, aby mohla po predchádzajúcej inštruktáži bezprostredne zasiahnuť v prípade porušenia bezpečnostných predpisov a pracovných pokynov pri ohrození zdravia.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje :

Pracovné oblečenie v odbore kuchár

chlapci

- ◆ nohavice PEPITO
- ◆ blúza kuchárska
- ◆ zástera kuchárska
- ◆ hríbik kuchársky
- ◆ obuv kuchárska
- ◆ utierka
- ◆ nákrčník
- ◆ rukavice gumenné
- ◆ znak školy

dievčatá

- nohavice PEPITO
- blúza kuchárska
- zástera kuchárska
- sieťka (čiapka) kuchárska
- obuv kuchárska
- utierka
- nákrčník
- rukavice gumenné
- znak školy

5. PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6445 2 00 KUCHÁR

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 2 00 kuchár je kvalifikovaný odborník, schopný samostatne pracovať v rôznych prevádzkach spoločného stravovania, taktiež ako samostatne zárobkovo činná osoba.

Po ukončení prípravy ovláda práce spojené s technikou obsluhy, technikou prípravy pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných /náročnejších/ jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom, ovláda 1 cudzí jazyk, pozná zásady vedenia účtovníctva a administratívy, ovláda manipuláciu s technickými prostriedkami, je schopný efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre osobný rast a výkonnosť v práci. Podľa platnej klasifikácie zamestnaní môže vykonávať funkciu čašníka, servírky, kuchára v hoteloch, reštauráciách a ostatných zariadeniach spoločného stravovania, splňa podmienky na výkon práce v danej oblasti. V pracovnej pozícii absolvent zvláda vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu, flexibilitu, sebaovládanie a samostatnosť.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške, môže pokračovať v nadstavbovom štúdiu, prípadne získať aj inú špecializáciu.

5.2 Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 2 00 kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.2.1 Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- reprodukovat' a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom jazyku,
- podať výklad a popis konkrétneho objektu, veci alebo činnosti,

- aktívne komunikovať najmenej v jednom cudzom jazyku,
- vedieť samostatne rozhodovať o úprave informačného materiálu vzhľadom na druh oznámenia a širší okruh užívateľov,
- štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
- osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
- spracovávať písomné textové informácie (osnova, výpisky, denník) a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
- orientovať sa, získať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolání,
- vyhľadávať a využívať jazykové a iné výrazové prostriedky pri riešení zadaných úloh a tém v cudzom jazyku,
- vedieť prijímať a tvoriť text, chápať vzťahy medzi rečovou situáciou, témou a jazykovým prejavom v materinskom a cudzom jazyku,
- rozlišovať rôzne druhy a techniky čítania, ovládať orientáciu sa v texte a jeho rozbor z hľadiska kompozície a štýlu v materinskom a cudzom jazyku,
- ovládať operácie pri práci s počítačom,
- pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie včítane možnosti učenia sa formou on-line,

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebadôveru a produktívne myslenie,
- schopnosť pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- pri dosahovaní cieľov využívať sebakontrolu, sebareguláciu, sebahodnotenie a preberať zodpovednosť za vlastné rozhodnutia
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy, odstraňovať vlastné nedostatky
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým, byť prístupný oprávnenej kritike a sebakritike
- rozvíjať komunikačné schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

- vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy a projekty,
- získať a zhromažďovať informácie a využiť tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie,
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho

- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,

d) Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

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

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,

- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- ovládať základy grafického znázorňovania a vedieť ich podľa potreby využiť v praktickom živote,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

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

5.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede,

- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,

- čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovedou,
- ovládať základné ekologické súvislosti a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravotvedy a fyziológie ľudského tela,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu.

5.2.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
- mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,

25

- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
- mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,

- ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov o technologických normách,
- ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
- ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
- preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy,
- mať poznatky o základoch stolovania,
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
- mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
- mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka,
- vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
- mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka,
- vedieť zásady správnej výrobnéj praxe,
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
- uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
- zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
- preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
- pracovať s predpismi HACCP o preberaní a výdaji tovaru a reklamácii,
- sa orientovať v nových technológiách a výrobkoch,
- prijímať a registrovať objednávky a podávať informácie o jedlách a nápojoch,
- pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie,
- používať techniku podávania jedál a nápojov, pripraviť základné druhy miešaných nápojov,
- obsluhovať pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- dokončovať pokrmy a nápoje pred hosťom.

26

b) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou

- presnosťou, schopnosťou spolupracovať v tíme, sebadisciplínou, mobilitou, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
- požadovaným rozsahom zrakového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov,
- rozlišovaním smeru zvuku a má kinestetický zmysel,
- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
- odolnosťou voči sensorickej záťaži,
- krátkodobou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

6 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6445 2 00 KUCHÁR

/ tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠKVP/

Škola (názov, adresa)	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠKVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Iné	vyučovací jazyk - slovenský

ŠTÁTNY VZDELÁVACÍ PROGRAM		ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM		
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE povinné predmety	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
	22,5		29,5	
Vzdelávacie oblasti, obsahové štandardy				
Jazyk a komunikácia	12,5	Vyučovaci predmet	14,5	2
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností				
Komunikácia a slohová výchova		SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA	5	1,5
Práca s textom a získavanie informácií	3,5			
Rečové zručnosti		ANGLICKÝ / NEMECKÝ JAZYK	9,5	0,5
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie	9			
Poznatky o krajinách študovaného jazyka		CUDZÍ JAZYK /DRUHÝ/ +	0	0
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie	0			
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek, hodnoty a spoločnosť	2		4	2
Etická výchova/Náboženská výchova	1	ETICKÁ VÝCHOVA / NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA	2	1
Človek v ľudskom spoločenstve				
Človek ako občan		OBČIANSKA NÁUKA	2	1
Človek a právo	1			

Človek a ekonomika				
Človek a príroda	1		1	0
Biologické a ekologické vzdelávanie				
Základy ekológie	0	EKOLÓGIA	0	0
Človek a životné prostredie				
Základy biológie	0	BIOLOGIA	0	0
Mechanika				
Termika				
Elektrina a magnetizmus	0	FYZIKA	0	0
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír				
Všeobecná chémia				
Anorganická chémia	1	CHÉMIA	1	0
Organická chémia				
Biochémia				
Matematika a práca s informáciami	1		4	3
Operácie s reálnymi číslami				
Výrazy a ich úprava				
Riešenie rovnic a nerovnic	1	MATEMATIKA	2	1
Funkcie				
Planimetria				
Výpočet povrchov a objemov telies				
Práca s údajmi	0	INFORMATIKA	2	2
Zdravie a pohyb	6		6	0
Zdravie, telo a poruchy zdravia				
Zdravý životný štýl				
Pohybová výkonnosť a zdatnosť	6	TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA	6	0
Športové činnosti pohybového režimu				
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	61,5	ODBORNÉ VZDELÁVANIE povinné predmety	66,5	5
Ekonomické vzdelávanie	3		4,5	1,5
Základné ekonomické pojmy				
Podnikanie a podnikateľ				
Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku				
Peniaze, mzdy, dane a poisťné				
Zamestnanci				
Medzinárodný trh práce				
Voľba povolania				
Osobný manažment				
Pracovné právo				
Bezpečnosť práce	3	EKONOMIKA A SVET PRÁCE	4,5	1,5

Komunikácia	2		2	0
Základné pojmy				
Získavanie informácií	2	SOCIÁLNA KOMUNIKÁCIA	2	0
Poskytovanie informácií				
Elektronická komunikácia				
Technické a technologické vzdelávanie	9		12,5	3,5
Suroviny a materiál	3	POTRAVINY A VÝŽIVA	3,5	0,5
Základné technologické postupy	4	TECHNOLÓGIA	6	2
	2	STOLOVANIE	2	-
Technologické a technické vybavenie	0	ZARIADENIE PREVÁDZOK	1	1
Praktická príprava	47,5		47,5	0
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci				
Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb		ODBORNÝ VÝCVIK		
Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb	47,5		47,5	0
Príprava finálnych produktov				
Základné pravidlá spoločenského správania				
Administratívne práce v prevádzke				
Disponibilné hodiny	15	VOLITEĽNÉ PREDMETY+	3 +	3
		EKOLOGIA	1	1
		HOSPODÁRSKE VÝPOČTY	1	1
		KONVERZÁCIA V CUJ	1	1
CELKOM	99		99	15
Ochrana života a zdravia		TEORETICKÁ PRÍPRAVA	3 hodiny	
Teoretická príprava		PRAKTICKÝ VÝCVIK	18 hodín	
Praktický výcvik		MIMOVYUČOVACIE AKTIVITY	4 týždne	
Telovýchovno-výcvikový kurz		PLÁVANIE	1 týždeň	
Plávanie		LYŽOVANIE	1 týždeň	
Lyžovanie				

- od 01.09.2010 názov predmetu Telesná a športová výchova

Škola (názov, adresa)	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	súkromná
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY	11,5	11	7	29,5
Slovenský jazyk a literatúra d)	2 *	2	1	5
1. Cudzí jazyk c), e)	3,5 *	3	3	9,5
2. Cudzí jazyk f)+	-	-	-	-
Občianska náuka	1	1 *	-	2
Etická výchova / Náboženská výchova g)	1	1 *	-	2
Chémia	1	-	-	1
Matematika	1 *	1	-	2
Informatika c)	-	1	1 *	2
Telesná a športová výchova c), k)	2	2	2	6
ODBORNÉ PREDMETY	20,5	22	24	66,5
Ekonomika a svet práce		2	2,5	4,5
Sociálna komunikácia	1	1		2
Potraviny a výživa	1,5	1	1	3,5
Technológia	2	2	2	6
Stolovanie		1	1	2
Zariadenie prevádzok	1			1
Odborný výcvik l)	15	15	17,5	47,5
VOLITEL'NÉ PREDMETY r)	1	0	2	3
Hospodárske výpočty			1	1
Konverzácia v cudzom jazyku c)			1 *	1
Ekológia	1			1
Spolu	33	33	33	99
Účelové kurzy o)				
Účelové cvičenia	0,4	0,4		
Ochrana života a zdravia n)			0,6	
Telovýchovno-výcvikový kurz t)	1			

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
záverečná skúška p)	-	-	1
časová rez.(kurzy, op. učiva, exkurzie... s)	7	6	5
účasť na odborných akciách		1	1
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu 6445 2 00 kuchár

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnôv 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 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 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 (7 týždňov) sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- c) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- d) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- e) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa vyučuje ako povinne voliteľný predmet pre žiakov, ktorí budú pokračovať v nadstavbovom štúdiu minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- f)+ Škola, ktorá nemá v prechodnom období 8. rokov, najneskôr do školského roku 2017 - 2019, podmienky na výučbu druhého cudzieho jazyka z dôvodu nedostatku kvalifikovaných pedagogických zamestnancov, môže presunúť vymedzenú časovú dotáciu pre 2. cudzí jazyk do disponibilných hodín do časti všeobecne vzdelávanie a môže ju využiť na posilnenie týždenných vyučovacích hodín pre tie predmety, ktoré považuje vo vzťahu k odboru štúdia za kľúčové. Ak sa škola rozhodne v prechodnom období zaviesť druhý cudzí jazyk, je povinná začať s jeho výučbou s účinnosťou od 1. ročníka podľa nového učebného plánu. Vyššie ročníky dokončia výchovno-vzdelávací proces podľa pôvodných učebných plánov. Po uplynutí prechodného obdobia musia všetky školy zabezpečiť žiakom výučbu 2. cudzích jazykov.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ sú predmety etická/náboženská výchova a občianska náuka. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“. Predmet občianska náuka je klasifikovaný.
- h) Obsah multidisciplinárnych aktivít (výchova k manželstvu a rodičovstvu, environmentálna výchova, drogová prevencia) sa realizuje vo viacerých všeobecnovzdelávacích aj odborných predmetoch.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety ekológia, fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa jeden

- z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- j) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa jeden z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
 - k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná výchova. Predmet telesná výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
 - l) Praktická príprava sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.
 - m) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. **O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania.** Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj personálne a priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu na záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium. Ďalej umožňujú efektívne využitie medzipredmetových vzťahov na vyššej úrovni. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny v učebných odboroch sa môžu využiť pre všeobecné vzdelávanie aj pre odborné vzdelávanie.
 - n) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu života a zdravia. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz priamo v triedach, výnimočne po ročníkoch /škola môže zvoliť aj inú alternatívu/.
 - o) Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku v trvaní 3 dní po 7 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy. Je súčasťou plánu práce školy. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci odborného výcviku, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.
 - p) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.
 - r) Voliteľné predmety uvedené v programe sú **povinné a klasifikované.**
 - s) Žiaci v každom ročníku absolvujú exkurzie (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom a odbornom vyučovaní, pričom ich finančná spoluúčasť sa nevylučuje. Sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu, pripravuje a vedie ich učiteľ /MOV/, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie. **Schvaľuje ich riaditeľ školy po vyjadrení zástupcu riaditeľa školy.**
 - t) Lyžiarsko-výcvikový kurz sa organizuje v rozsahu 5 dní (7 hodín denne) v 1. ročníku. Plavecký výcvik sa realizuje 5 dní (7 hodín denne) v 2. ročníku. Organizácia a obsah vychádza z platnej legislatívy, podmienok školy a záujmu žiakov /zmena možná/.

7 UČEBNÉ ZDROJE

Pri štúdiu v tomto vzdelávacom programe sa odporúčajú tieto učebné zdroje:

7.1 Odborná literatúra

1. Hartmanová Eva, Jakubeková Miroslava : Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN, 2004
2. Hartmanová Eva, Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbiierka príkladov, 2006
3. Golanová, Obchodná prevádzka pre 1. a 2. roč. SOU – predavač (prepracované vydanie), SPN, 2005
4. Mokosová, Obchodná prevádzka pre 3. roč. SOU – predavač (prepracované vydanie), SPN, 2008
5. Zdenka Olšanská, Antónia Balažovičová : Tovaroznalectvo I, 2007
6. Polívka a kol. Technológia pre 1. roč. SOU – kaderník (prepracované a doplnené vydanie), 2008
7. Polívka a kol. Technológia pre 2. roč. SOU – kaderník (prepracované a doplnené vydanie), 2004
8. Polívka a kol. Technológia pre 3. roč. SOU – kaderník (prepracované a doplnené vydanie), 2005
9. Bergendiová, Bergendi, Zdravoveda pre 2. a 3. roč. SOU – kaderník (prepracované a doplnené vydanie), 2007
10. Remiášová, Materiály pre 1. roč. – kaderník, 2007
11. Remiášová, Materiály pre 2. roč. – kaderník, 2008
12. Gustáv Salač, Mária Šimková : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005
13. Marián Gúčik : Cestovný ruch pre HA a OA, SPN,
14. Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007
15. Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2008
16. Adrian Bailey : Základné suroviny varenia, vydavateľstvo, 1991
17. Eva Hudek : Technológia 1, 2 , Expol Pedagogika 2002, 2006
18. Sehnalová Judita :Administratíva a korešpondencia pre 1. ročník OA, Expol Pedagogika,
19. Schulz Ivan,Schulzová Anna : Právna náuka pre OA a HA , SPN,
20. Máziková a kol., Technológia pre UO kuchár, vhodná i pre čašník, servírka, hostinský, 2007, 2008
21. Hartmanová: Spoločenská komunikácia pre 2. ročník OA, SPN, 2005
22. Eva Hartmanová a kol., Marketing pre učebné a študijné odbory SOU, 2008
23. Vagrčka, Knihárstvo – Technológia ručnej výroby pre 1. – 3. roč. SOU – knihár, 1990
24. Hollet, Odborné texty z anglického jazyka pre SOŠ, SOU, ZSŠ – ekonomika a organizácia, obchod a služby, 2004
25. Hardings, Henderson, Odborné texty z anglického jazyka pre SOŠ, SOU, ZSŠ – spoločné stravovanie a cestovný ruch, 2004
26. Velichová, Gregorová, Odborné texty z nemeckého jazyka pre SOŠ, SOU, ZSŠ – ekonomika a organizácia, obchod a služby, 2004

27. Smetanová, Psychológia práce a trhu, 2004
28. Odborné časopisy : Gastro, HoReCa

7.2 Didaktická technika

1. Spätný projektor
2. Videoprojektor, notebook
3. Interaktívna tabuľa
4. Výpočtová technika
5. Tabuľa

7.3 Materiálne výučbové prostriedky

1. Vzorkovnice materiálov, surovín
2. Názorné pomôcky
3. CD prehrávač
4. DVD prehrávač
5. Odborné filmy
6. Tlačiareň, papiere
7. Odborná knižnica
8. Učebne na simulovanú odbornú prípravu s príslušným vybavením
9. Stroje a zariadenia podľa potreby učebného odboru
10. Pomôcky a prostriedky podľa potreby učebného odboru

8 Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti	Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosti byť demokratickým občanom
Prehľad a názvy predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Povinné všeobecnovzdelávacie predmety						
Slovenský jazyk a literatúra						
Cudzí jazyk						
Občianska náuka						
Etická /Náboženská výchova						
Chémia						
Matematika						
Informatika						
Telesná výchova						
Povinné odborné predmety						
Ekonomika a svet práce						
Sociálna komunikácia						
Potraviny a výživa						
Technológia						
Stolovanie						
Zariadenie prevádzok						
Odborný výcvik						
Voliteľné predmety						
Hospodárske výpočty						
Konverzácia v cudzom jazyku						
Ekológia						
Účelové kurzy						
Ochrana života a zdravia						
Telovýchovno-výcvikový kurz						

Kľúčové kompetencie predstavujú spoločne uplatňované zásady a pravidlá pri vybraných postupoch, metódach a formách práce, pri organizovaní rôznych slávnostných alebo výnimočných príležitostí, akcií alebo aktivít, mali by podporovať a rozvíjať aktivitu, tvorivosť, zručnosť, učenie žiaka. Výchovné a vzdelávacie stratégie (ďalej len „VVS“) nie sú formulované ako ciele, konkrétne metódy, postupy, pokyny alebo predpokladané výsledky žiakov, ale predstavujú spoločný postup, prostredníctvom ktorého by učitelia dovedli žiakov k vytváraniu alebo ďalšiemu rozvoju kľúčových kompetencií.

VVS sú v našom školskom vzdelávacom programe stanovené pre každý vyučovací predmet a pre vybrané kľúčové kompetencie. Táto stratégia bola odsúhlasená všetkými predmetovými komisiami na škole.

9. PODMIENKY NA REALIZÁCIU VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6445 2 00 KUCHÁR

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom pre ich stanovenie sú tak všeobecné požiadavky platných právnych noriem, ako aj konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v učebnom odbore 6445 2 00 kuchár. V ŠkVP **STRAVOVACIE SLUŽBY** sú rozpracované podľa potrieb, aktuálnych cieľov a reálnych možností školy. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program sú nasledovné:

9.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v objektoch školy na Slanickej osade. Normatív vybavenosti odborných učební a tried Strediska praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre učebný odbor 6445 2 00 kuchár .

Kapacita školy:

Školský manažment:

- ✓ kancelária riaditeľa školy +zasadacia miestnosť
- ✓ kancelária zástupcu riaditeľa školy pre TV
- ✓ kancelária zástupcu riaditeľa školy pre OV
- ✓ kancelária zástupcu riaditeľa školy pre VMV
- ✓ sekretariát,
- ✓ kabinet výchovnej poradkyne
- ✓ kuchynka s odkladacím priestorom
- ✓ sociálne zariadenie

Pedagogickí zamestnanci školy:

- ✓ zborovňa -2
- ✓ kabinety - 6
- ✓ sociálne zariadenie

Nepedagogickí zamestnanci školy:

- ✓ kancelárie pre THP
- ✓ dielne
- ✓ kotolňa
- ✓ sklady
- ✓ práčovňa

- ✓ garáže
- ✓ archív

Ďalšie priestory:

- kabinety UOV
- viacúčelová miestnosť (pre žiakov, rodičov a iných)
- školská jedáleň a kuchyňa (s celodennou prevádzkou)
- ✓ hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne pre OV
- ✓ sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky
- ✓ sklady náradia, strojov a zariadení
- ✓ sklady materiálov, surovín a polotovarov
- ✓ knižnica
- ✓ kuchyňa /4 /
- ✓ jedáleň /3/

Makrointeriéry:

- ✓ školské budovy
- ✓ parkovisko /2/
- ✓ oddychová zóna- park, ohnisko

Školský internát (súčasť školy)

- ✓ 58 izieb bunkového typu /+ WC, sprchy/ pre žiakov
- ✓ kancelária zástupcu riaditeľa pre VMV
- ✓ miestnosť pre vychovávateľov
- ✓ knižnica
- ✓ spoločenská miestnosť /5/
- ✓ skladové priestory

Stredisko praktického vyučovania

- ✓ priestory pre MOV
- ✓ odborné cvičné triedy
- ✓ sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary
- ✓ hygienické zariadenia (WC, sprchy)

Vyučovacie interiéry

- ✓ klasické triedy - učebne pre teoretické vyučovanie / 29
- ✓ odborné triedy - učebne pre vyučovanie administrácie a korešpondencie / 2 /
- ✓ telocvičňa , posilňovňa, sauna
- ✓ odborné učebne pre informatiku /3/
- ✓ odborné učebne pre vyučovanie jazykov /2/

Vyučovacie exteriéry

- ✓ školské ihrisko
- ✓ atletická dráha

Zmluvné pracoviská

- ✓ SODEXHO NO
- ✓ SODEXHO TR
- ✓ Penzión ORAVIA

Hotel ALTIS
COOP Jednota NO
COOP Jednota TR

9.2 Personálne podmienky

- ✚ Požiadavky na manažment školy sú v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon riadiacich činností podľa platných predpisov.
- ✚ Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov je v súlade s platnými právnymi predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické a pedagogicko-psychologické centrá./poradne. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy.

9.3 Organizačné podmienky

- ✚ Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy . Rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza z rámcového učebného plánu ŠVP pre 3-ročné učebné odbory s odborným výcvikom. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín sú v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako 3-ročné denné štúdium.
- ✚ Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sa riadia schválenou organizáciou vyučovania. Organizácia školského roka sa riadi pedagogicko-organizačnými pokynmi pre daný školský rok a plánom práce školy.
- ✚ 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 v rozsahu stanovenom v učebnom pláne a vykonáva sa v školských zariadeniach: učebne odborného výcviku, v kmeňových a zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľov a MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie, realizuje sa v 6 – 7 hodinových celkoch podľa schválenej organizácie vyučovania. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov /s rešpektovaním podmienok odboru/ aj čase v prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.
- ✚ Školský poriadok zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj v domove mládeže. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou organizačného poriadku školy a riadi sa nim.. Žiaci sa oboznamujú so školským poriadkom na začiatku každého školského roka / a podľa potreby aj počas neho/ a svojím podpisom potvrdzujú jeho rešpektovanie.
- ✚ Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi klasifikačným poriadkom, je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov.

O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienkach vykonania opravných /komisionálnych/ skúšok a iných skúšok sú žiaci a rodičia informovaní.

- ✚ Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Záverečná skúška pozostáva z písomnej, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list..

- ✚ Kurzy, exkurzie a športové akcie sa organizujú v rámci 7 týždňov školského roka. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na prehĺbovanie a rozširovanie získaných poznatkov, na výstavy a prezentácie výrobkov a pod. Exkurzie sa konajú v každom ročníku 1-2 dni 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. Schvaľuje ich riaditeľ školy.
- ✚ Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovného poradcu, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov.
- ✚ Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na regionálnej, národnej a medzinárodnej úrovni.

9.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, vrátane odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu rizík spojených s vyučovacím procesom. Učitelia, MOV a žiaci sú týmito rizikami oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetov. Škola má spracovanú Metodickú osnovu vstupného školenia o bezpečnosti práce, dodržiavaní hygienických predpisov, o protipožiarnej ochrane žiakov a zamestnancov. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore obchodný pracovník, miesta na ktorých sú umiestnené lekárničky prvej pomoci, o evidencii úrazov, traumatologický plán, o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, vybrané ustanovenia 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.

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠKVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Vzdelávanie žiakov bude prebiehať v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“).

Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium budeme vychádzať z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania, odporúčaní pedagogicko-psychologických poradní a dorastového lekára.

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami žiakov :

- a) s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím
- b) zdravotne oslabených alebo chorých
- c) s narušenou komunikačnou schopnosťou
- d) so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa
- e) s autistickým syndrómom
- f) s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu
- g) pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia
- h) špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní

Pred realizáciou prijímacieho konania žiaka so ŠVVP do učebného odboru je potrebné potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti uchádzača dorastovým lekárom, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudkovou komisiou a prípadnými závermi pedagogicko-psychologického vyšetrenia, aby riaditeľ školy mohol určiť kritériá na vykonanie prijímacích skúšok a predbežne stanoviť rozsah špeciálno-pedagogickej starostlivosti.

Nevyhnutnou súčasťou integrácie žiakov so ŠVVP bude aj zabezpečenie efektívneho výchovno-poradenského servisu (špeciálno-psychologické, psychologické, sociálne, kariérové poradenstvo ako súčasť výchovného poradenstva v škole).

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima

2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie
4. neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny
5. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk, ktorým hovorí dieťa doma

Integrácia tejto skupiny žiakov do učebného odboru 6445 2 00 musí spĺňať nasledovné požiadavky:

- + žiaci ubytovaní v školskom internáte (pokiaľ sa nevyskytnú výnimky) budú mať zabezpečenú celodennú stravu zo sociálnych príspevkov regionálneho samosprávneho kraja. Zamedzí sa tým nedostatočný hygienický stav detí, absencia a fluktuácia, eliminuje sa vznik sociálno-patologických javov, budú zapojení do krúžkovej činnosti a pod.
- + budú integrovaní do bežných tried a ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované. Využijú sa všetky dostupné motivačné prostriedky na ich zapojenie sa do vzdelávacieho procesu, bude im poskytované nevyhnutné doučovanie a individuálna konzultácia
- + pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská
- + škola bude intenzívne spolupracovať s rodičmi aj s odborom sociálnej starostlivosti (sociálni zamestnanci – kurátori)
- + všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internátny poriadok

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Nejde len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania.

Individuálny vzdelávací program pre nadaných žiakov sa vypracúva v prípade, ak:

- nadanie žiaka vzdelávaného v učebnom odbore 6445 2 00 dosahuje natoľko vysokú úroveň, že školský vzdelávací program, podľa ktorého postupujú jeho spolužiaci, nezabezpečuje optimálny rozvoj jeho nadania
- ak je namieste rozvíjať okrem nadania, na ktoré je školský vzdelávací program školy zameraný, aj iný druh nadania žiaka
- ak má nadaný žiak aj ďalšie špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby vyplývajúce z jeho zdravotného znevýhodnenia alebo sociálne znevýhodneného prostredia

Individuálny výchovno-vzdelávací program vypracuje škola v spolupráci s pedagogicko-psychologickou poradňou. Žiak, ktorý nie je plnoletý, môže podľa individuálneho výchovno-vzdelávacieho plánu postupovať iba so súhlasom svojho zákonného zástupcu, po dosiahnutí plnoletosti musí s postupom podľa tohto programu súhlasiť sám.

Podmienky:

- + žiaci budú integrovaní do bežných tried
- + ak si to žiaci budú vyžadovať, budú umiestnení do školského internátu so súhlasom zákonného zástupcu
- + v prípade mimoriadnych podmienok a situácii pripravíme individuálne učebné plány a vzdelávací program, ktorý by im eventuálne umožnil ukončiť študijný odbor aj skrátenom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom
- + umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov
- + podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálií v ich správaní)
- + škola môže do tohto odboru štúdia prijať aj žiaka, ktorý úspešne ukončil základnú školu aj v nižšom ako 9. ročníku. Pre týchto žiakov bude vypracovaný individuálny plán vzdelávania a prípravy
- + pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín
- + vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line
- + v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov
- + škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov, počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť
- + škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať.
- + všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internátny poriadok

11. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV UČEBNÉHO ODBORU 6445 2 00 KUCHÁR

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu je kontrola a hodnotenie výkonov žiaka v rámci všetkých činností, ktoré vykoná. Cieľom je poskytnúť 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 hodnotenie musí mať aj konkrétne odporúčanie alebo radu, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Funkcie, spôsoby, formy a postupy hodnotenia sú uvedené v ŠVP

Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Hodnotenie je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vyučovacieho procesu, ktorou sa zisťujú a posudzujú výsledky vzdelávania. Musí spĺňať tieto **funkcie**:

- diagnostická, ktorá určuje mieru vedomostí, zručností, postojov žiakov a jeho nedostatkov,
- prognostická, ktorá identifikuje zodpovedajúce predpoklady, možnosti a potreby ďalšieho vývoja žiakov,
- motivačná, ovplyvňujúca pozitívnu motiváciu žiakov,
- výchovná, formujúca pozitívne vlastnosti a postoje žiakov,
- informačná, ktorá dokumentuje výsledky vzdelávania,
- rozvíjajúca, ktorá ovplyvňuje sebakontrolu a sebahodnotenie žiakov,
- spätnoväzbová, ktorá vplýva na revidovanie procesu výučby.

Kritériá a formy hodnotenia:

1) podľa výkonu žiaka

- a) výkonové hodnotenie, v ktorom sa výkon žiaka porovnáva s výkonom iných žiakov,
- b) hodnotenie absolútneho výkonu, kde sa výkon žiaka meria na základe stanoveného kritériá (norma, štandard),

c) individuálne hodnotenie, pri ktorom sa porovnáva aktuálny výkon žiaka z jeho predchádzajúcim výkonom.

2) podľa cieľa vzdelávania

- a) sumatívne hodnotenie na jasne definovaných kritériách pri ukončení štúdia
- b) formatívne hodnotenie zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom.

3) podľa času

- a) priebežné hodnotenie, kde sa žiak hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia,
- b) záverečné hodnotenie, pri ktorom sa žiak hodnotí jednorázovo na konci vyučovacieho obdobia.

4) podľa informovanosti

- a) formálne hodnotenie, kedy je žiak dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť,
- b) neformálne hodnotenie, pri ktorom sa pozoruje bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese.

5) podľa činnosti

- a) hodnotenie priebehu činnosti, napr. rôznych cvičení, úloh a pod. ,
- b) hodnotenie výsledku činnosti, napr. test, výkres, model, výrobok a pod.

6) podľa prostredia

- a) interné hodnotenie, prebieha v škole učiteľmi,
- b) externé hodnotenie prebieha v škole inými ľuďmi napr. učiteľ z inej školy, odborník z praxe, inšpektor a pod.

Spôsoby a postupy hodnotenia môžu byť rôzne :

a) podľa počtu skúšaných žiakov

- ⇒ individuálne
- ⇒ skupinovo
- ⇒ frontálne

b) podľa časového zaradenia

- ⇒ priebežné skúšanie (skúša sa učivo jednej alebo niekoľkých vyučovacích hodín),
- ⇒ súhrnné skúšanie (skúša sa učivo tematického celku alebo učivo za celé klasifikačné obdobie),
- ⇒ záverečné skúšanie (maturitné alebo opravné skúšky)

c) podľa spôsobu vyjadrovania sa

- ⇒ ústne hodnotenie (otázka – odpoveď),
- ⇒ písomné hodnotenie (cieľový test, test voľných odpovedí, stanovenie (určenie niečoho), prípadová štúdia, projekt, zistenie a pod.),
- ⇒ praktické hodnotenie (cvičenia, simulácie, projekty a pod.)

d) podľa vzdelávacích výstupov sa hodnotia kognitívne (rozumové) kompetencie napr. pamäťové alebo aktuálne činnosti a praktické kompetencie (výrobok, proces, postup).

11.1 Pravidlá hodnotenia a klasifikácie žiakov

Škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala **hodnotiaci štandard pre učebný odbor 6445 2 00 kuchár**. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa priamo na kompetencie::

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

Hodnotíme nasledovné:

- **prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií.
- **vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia.
- **práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
- **správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

Obdobie hodnotenia- podľa charakteru, obsahu a časovej dotácie vyučovacích hodín v predmete :

- **denne**
- **mesačne**
- **štvrt'ročne**
- **polročne**
-

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať slovom a známku.

✚ **Klasifikácia** je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

Stupne prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

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

✚ **Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP** sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú doporučená psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Využívajú spôsoby hodnotenia, vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú

- ✚ schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami: (je súčasťou hodnotenia, nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka).

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

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- prospel s vyznamenaním
- prospel veľmi dobre
- prospel
- neprospel

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie.) Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. . O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy. Maturitná skúška sa môže opakovať v zmysle platných právnych predpisov.

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

Výchovné opatrenia

Patria sem pochvaly, napomenutia triedneho učiteľa, výstraha triedneho učiteľa, výstraha riaditeľa školy, podmienené vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

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

1. **hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne**
2. **žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií**
3. **záмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka**
4. **vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo**
5. **žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva**
6. **podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činnosti žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi**
7. **pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu**
8. **výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne**

9. v predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode
10. písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu
11. významným prvkom procesu učenia je práca s chybou

HODNOTENIE A KLASIFIKÁCIA PODĽA ZAMERANÍ JEDNOTLIVÝCH PREDMETOV

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

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

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

Žiak:

- uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
- prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
- mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
- preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
- preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- si osvojil účinné metódy a formy štúdia.

Hodnotenie a klasifikácia v predmete slovenský jazyk a literatúra

V rámci predmetu slovenský jazyk a literatúra sú hodnotené tri zložky predmetu: jazyk, literatúra a sloh.

Predmetom klasifikácie sú výsledky, ktoré žiak dosiahol v súlade s cieľovými požiadavkami a obsahovým štandardom.

Podklady na hodnotenie a klasifikáciu výsledkov žiaka získa učiteľ: písomnou skúškou, ústnou skúškou, kontrolnou písomnou skúškou, diktátom.

Ústna skúška

Známka Kritériá hodnotenia

- 1** - vyjadruje sa vždy spisovne, gramaticky správne, výstižne, kultivovane
- číta plynule, s porozumením, pozná a rozlišuje texty, orientuje sa v nich

- dokáže zaznamenať a vypísať základné údaje
 - využíva všetky logicko-myšlienkové operácie
 - dokáže vecne a presvedčivo argumentovať, obhájiť svoj názor
 - správne ovláda a vhodne používa odbornú terminológiu
 - správne analyzuje, hodnotí, dokáže aplikovať nadobudnuté poznatky
- 2** vyjadruje sa spisovne, výstižne, kultivovane, takmer vždy gramaticky správne
- číta plynule, s porozumením, pozná a rozlišuje texty, orientuje sa v nich
 - takmer vždy vie zaznamenať a vypísať základné údaje
 - využíva logicko-myšlienkové operácie
 - s pomocou učiteľa argumentuje, vie obhájiť svoj názor
 - ovláda a používa odbornú terminológiu
 - analyzuje, hodnotí, takmer vždy dokáže využívať nadobudnuté poznatky
- 3** - vyjadruje sa vhodne a kultivovane, čiastočne gramaticky správne
- číta nesúvislo umelecké a odborné texty
 - s pomocou učiteľa sa v nich orientuje a vypisuje základné údaje
 - s pomocou učiteľa čiastočne využíva základné logicko-myšlienkové informácie
 - s pomocou učiteľa argumentuje, obhajuje svoj názor, hodnotí
 - čiastočne ovláda odbornú terminológiu
 - s pomocou učiteľa dokáže nadobudnuté poznatky čiastočne aplikovať
- 4** - vyjadruje sa čiastočne gramaticky správne, má obmedzenú slovnú zásobu
- číta pomaly, nesúvislo, s prestávkami
 - v textoch sa orientuje a vypisuje základné údaje len s pomocou učiteľa
 - iba čiastočne používa odbornú jazykovú terminológiu
 - nedokáže argumentovať, vyjadriť svoj názor
 - odpovedá na jednoduché otázky
 - nedokáže samostatne použiť poznatky
- 5** - vo vyjadrovaní robí gramatické chyby
- číta pomaly, nesúvislo, s prestávkami
 - v textoch sa orientuje iba s pomocou učiteľa
 - má obmedzenú slovnú zásobu, používa nesprávne jazykové prostriedky
 - iba s pomocou učiteľa dokáže interpretovať text, nevie vyjadriť svoj názor
 - neovláda odbornú terminológiu
 - veľmi jednoducho odpovedá na otázky

Diktát

Známka	Počet chýb
1	0 – 1
2	2 – 3
3	4 – 6
4	7 – 9
5	10 a viac

Hodnotenie školskej slohovej práce

Vonkajšia forma – 5 bodov

(čitateľnosť, čistota textu, dodržanie okrajov, rozsahu)

Vnútorňá forma – 5 bodov

(dodržanie témy, útvaru, pravopis)

Celkový dojem – 5 bodov

(celkové vyznenie práce)

Výsledné hodnotenie slohovej práce:

- 15 - 13 bodov1(výborný)
- 12 - 10 bodov2(chválitebný)
- 9 - 7 bodov3(dobrý)
- 6 - 4 body4(dostatočný)
- 3 - 0 bodov5(nedostatočný)

Hodnotenie a klasifikácia žiakov z prvého cudzieho jazyka

Hodnotenie žiakov sa vykonáva známkou, percentuálnym alebo slovným hodnotením.

Pri hodnotení známkou sa žiak klasifikuje týmito stupňami:

1. výborný
2. chválitebný
3. dobrý
4. dostatočný
5. nedostatočný

Žiak má právo vedieť čo sa bude hodnotiť, akým spôsobom, ako aj dozvedieť sa výsledok každého hodnotenia.

Učiteľ vedie evidenciu o každej klasifikácii žiaka v klasifikačnom hárku. Žiak je v priebehu jedného polroka vyskúšaný minimálne 4x v učebných odboroch a to:

1. Školská práca – jedna známka – **neplatí pre učebné odbory**
2. Gramatické testy- minimálne jedna známka
3. Slovná zásoba – minimálne jedna známka
4. Ústna odpoveď, konverz. téma – minimálne jedna známka
5. Čítanie a posluš s porozumením – minimálne jedna známka

Po ústnom vyskúšaní oznámi učiteľ výsledok hodnotenia ihneď. Výsledky hodnotenia školských písomných skúšok a prác, oznámi učiteľ žiakovi najneskôr do 14 dní.

Postup pri hodnotení a klasifikácia žiaka

I. Školská práca:

Kritéria klasifikácie musia byť v súlade s požadovanou úrovňou ovládania cudzieho jazyka a náročnosť sledovaných javov musí zodpovedať náročnosti definovanej v platných učebných osnovách a vzdelávacích štandardoch cieľovej skupiny žiakov.

Stupňom 1 - výborný– sa žiak klasifikuje, ak dokáže napísať jasný a plynulý text v zodpovedajúcom štýle. Nedopúšťa sa vážnych gramatických chýb, má bohatú slovnú zásobu, správne štylizuje zložité vety. Daný text obsahuje zložitejšie gramatické štruktúry.

Stupňom 2 – chválitebný- sa žiak klasifikuje, ak je práca po obsahovej stránke dobre rozpracovaná, informácie sú vyjadrené jasne a zrozumiteľne. Vyskytuje sa málo gramatických a pravopisných chýb, ktoré nenarúšajú porozumenie. Slovná zásoba je téme primeraná, väčšinou vhodne použitá.

Stupňom 3 –dobrý – sa žiak klasifikuje, ak obsah vo väčšej miere zodpovedá zadaniu, chýba viac informácií k jednotlivým bodom, ale napísané informácie sú dostatočne jasne vyjadrené. V texte sa vyskytuje niekoľko závažných gramatických chýb, ktoré v prevažnej miere nebránia porozumeniu. V práci sa vyskytuje málo súvetí a viac pravopisných chýb. Slovná zásoba je vždy vhodne použitá.

Stupňom 4 – dostatočný - sa žiak klasifikuje, ak obsah len málo zodpovedá zadaniu, vyskytuje sa časté odbočenie od jednotlivých bodov zadania. Informácie sú nejasne formulované . Myšlienky sú zväčša nejasné a nelogicky usporiadané. Vyskytuje sa veľa závažných gramatických a pravopisných chýb, ktoré značne sťažujú porozumenie. Slovná zásoba je neprimeraná, často sa opakuje jednoduchá slovná zásoba.

Stupňom 5 – nedostatočný - sa žiak klasifikuje, ak obsah nezodpovedá zadaniu, myšlienky sú vyjadrené nejasne. Členenie textu je nevhodné, alebo celkom chýba. Vety nie sú prepojené a zrozumiteľné. Vyskytujú sa vážne gramatické chyby.

II. Gramatické testy

Stupňom 1 – výborný- je žiak klasifikovaný, ak jeho gramatický test dosiahol 90% úspešnosti celého testu.

Stupňom 2 – chváľitebný – je žiak klasifikovaný, ak jeho gramatický test dosiahol 75% úspešnosti celého testu.

Stupňom 3 – dobrý – je žiak klasifikovaný, ak jeho gramatický test dosiahol 50% úspešnosti celého testu.

Stupňom 4 – dostatočný – je žiak klasifikovaný, ak jeho gramatický test dosiahol 30% úspešnosti celého testu.

Stupňom 5 – nedostatočný- je žiak klasifikovaný, ak jeho gramatický test dosiahol menej ako 30% úspešnosti celého testu.

III. Slovná zásoba

Stupňom 1 – výborný – sa žiak hodnotí, ak ovláda 90% predpísanej slovnej zásoby jednotlivého tématického celku. Ovláda pravopis daných slov.

Stupňom 2 – chváľitebný - sa žiak hodnotí, ak ovláda 75% predpísanej slovnej zásoby. Môžu sa vyskytnúť menšie pravopisné chyby.

Stupňom 3 – dobrý – sa žiak hodnotí, ak ovláda 50% predpísanej slovnej zásoby. V písomnom prejave sa môžu vyskytnúť pravopisné chyby.

Stupňom 4 – dostatočný- sa žiak hodnotí, ak ovláda 35% predpísanej slovnej zásoby. V písomnom prejave sa vyskytujú vážne gramatické chyby.

Stupňom 5 – nedostatočný – sa žiak hodnotí, ak ovláda menej ako 35% predpísanej slovnej zásoby. Neovláda pravopis predpísaných slov.

IV. Konverzačná téma – ústna odpoveď

Stupňom 1 – výborný sa žiak hodnotí, ak dokáže komunikovať na takej úrovni plynulosti a spontánnosti, ktorá umožňuje viesť bežný rozhovor s učiteľom daného predmetu. Dokáže sa aktívne zúčastniť na diskusii na známe témy, pričom vyjadruje a presadzuje svoje názory bez zjavného hľadania výrazov. Dokáže využívať jazyk pružne a účinne na jednotlivé účely. Vhodne dokáže nadviazať rozhovor na príspevky ostatných hovoriacich. Ak pri vyjadrovaní narazí na problém, dokáže sa vrátiť a preformulovať danú pasáž.

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak hodnotí, ak bez námahy sa dokáže zúčastniť na akejkoľvek konverzácii, alebo diskusii. Dobre ovláda hovorové výrazy, má primeranú slovnú zásobu a používa správne jazykové prostriedky. Jeho prejav je prerušovaný len zriedkavo, spôsobený menšími jazykovými nedostatkami. Žiak má správnu intonáciu a správne vyslovuje slová.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak dokáže komunikovať v jednoduchých a bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátke spoločenské kontakty, avšak nerozumie dostatočne jazyku na to, aby sám viedol konverzáciu. Slovná zásoba je primeraná, v ústnom prejave sa vyskytujú gramatické chyby, ktoré nesťažujú zrozumiteľnosť prejavu. Nepoužíva zložité gramatické štruktúry.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak komunikuje pomaly len s pomocou učiteľa. Má obmedzenú slovnú zásobu a často používa nesprávne jazykové prostriedky. Reaguje len krátkymi odpoveďami na otázky učiteľa. Prejav je krátky, s dlhými prestávkami. reaguje len na veľmi známe témy. Časté gramatické chyby ovplyvňujú zrozumiteľnosť prejavu.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak nie je schopný reagovať na podnet, svoje myšlienky nedokáže vyjadriť ani pomocou učiteľa. Používa nevhodnú slovnú zásobu a závažné chyby bránia porozumeniu. Nie je schopný vyjadriť sa samostatne a súvislo. Nevie odpovedať na otázky a množstvo gramatických chýb znemožňuje porozumenie.

V. Čítanie a počúvanie s porozumením

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak ľahko prečíta v podstate všetky formy písaného jazyka, rozumie dlhým a zložitým textom, pričom rozoznáva rozdiely v štýle. Dokáže porozumieť rôznym frazeologickým frázam. Rozumie vypočutej

správne, pochopí hlavné myšlienky, rozlíši špecifické informácie a iné dôležité detaily aj keď prejav hovoriaceho je rýchly.

Stupňom 2 – chváľitebný sa žiak klasifikuje ak ľahko prečíta daný text v ktorom dokáže nájsť konkrétne informácie, môžu sa však vyskytnúť len nepatrné ťažkosti pri porozumení. Nemá väčšie ťažkosti pri porozumení akéhokoľvek druhu hovoreného jazyka. Pochopí hlavnú myšlienku a dokáže rozlíšiť špecifické informácie.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje ak prečíta daný text s určitou ťažkosťou, pričom nerozumie dlhým a zložitým výrazom. Má obmedzenú slovnú zásobu, avšak dokáže správne vystihnúť danú myšlienku. Pri počúvaní má menšie problémy s hovoreným jazykom, čo mu nebráni pochopiť text.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje ak prečíta text s ťažkosťou, nedokáže porozumieť frázam. Rozumie len najbežnejšej slovnej zásobe. V texte zachytí len určité informácie, ktoré nie sú postačujúce pre porozumenie hlavnej myšlienky.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje ak vôbec nedokáže prečítať daný text, neovláda ani základnú predpísanú slovnú zásobu. Nedokáže zachytiť žiadne hlavné body jasne formulovanej myšlienky. Má veľké ťažkosti pri porozumení akéhokoľvek druhu hovoreného jazyka.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov v spoločenskovedných predmetoch

Hodnotenie žiakov sa vykonáva:

- **známkou**
- **slovne** – spätná väzba učiteľa žiakovi o jeho aktuálnom výkone.

Pri hodnotení písomných prác a testov je pedagóg povinný doplniť klasifikáciu známkou o slovný komentár – vysvetliť nedostatky a zdôrazniť pozitíva písomnej práce.

Prospech žiaka sa klasifikuje:

1 – výborný

- ak obsahový a výkonnostný štandard predmetu ovláda **na 90%**
- pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a praktické činnosti
- samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení spoločenskovedných a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských javov a zákonitosti
- chápe vzťahy medzi spoločenskými javmi, zákonitosťami a teóriami
- myslí logicky správne
- je samostatný a tvorivý, presný a výstižný
- grafický prejav je presný a estetický
- dosahuje kvalitné výsledky
- vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov
- vie diskutovať o správnosti a efektívnosti daných riešení
- vedomosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni

Pri prezentácii referátu:

- vie sa kontaktovať s poslucháčmi
- má zrozumiteľný prejav
- výstižne prezentovať podstatu /hlavnú myšlienku
- má bohatú slovnú zásobu
- dĺžka prejavu je primeraná
- prejav bol výzvou k diskusii

Pri skupinovej práci:

- aktívne prispieva nápadmi, názormi a vedomosťami
- vie prezentovať konštruktívnu kritiku
- pozorne počúvať ostatných
- pomáha formulovať myšlienky
- aktívne sa podieľa na plnení úloh skupiny
- je ochotný stať sa vedúcim skupiny

2 – chválitebný

- ak obsahový a výkonnostný štandard predmetu ovláda **na 75%**
- pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a praktické činnosti
- samostatne, len s malými podnetmi učiteľa, tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení spoločenskovedných a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských javov a zákonitosti
- myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť

- vie analyzovať problémy a samostatne navrhnúť primeraný postup na ich riešenie
- vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov
- vedomosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni

Pri prezentácii referátu:

- vie sa kontaktovať s poslucháčmi
- má zrozumiteľný prejav
- vie výstižne prezentovať podstatu /hlavnú myšlienku
- má bohatú slovnú zásobu
- dĺžka prejavu je primeraná
- prejav mohol byť výzvou k diskusii

Pri skupinovej práci:

- aktívne prispieva nápadmi, názormi a vedomosťami, bez toho, aby ho o to požiadali
- vie slušne prezentovať svoj nesúhlas
- vie byť tolerantný k názorom ostatných
- niekedy pomáha druhým formulovať myšlienky
- podieľa sa na plnení úloh skupiny
- je ochotný podporovať ostatných v ich vedúcej úlohe

3 – dobrý

- ak obsahový a výkonnostný štandard predmetu ovláda **na 50%**
- osvojené vedomosti a zručnosti interpretuje samostatne s občasnými usmerneniami vyučujúceho
- jeho myslenie je takmer vždy správne
- tvorivosť sa prejavuje len s usmernením vyučujúceho
- ústny a písomný prejav je čiastočne správny
- jeho kvalita výsledkov je na dobrej úrovni

Pri prezentácii referátu:

- čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi
- niekedy nemal zrozumiteľný prejav
- slovná zásoba je postačujúca
- dĺžka prejavu je primeraná
- prejav nebol výzvou k diskusii

Pri skupinovej práci:

- prispieva k diskusii vtedy, ak ho o to požiadajú
- vie nie veľmi slušne prezentovať svoj nesúhlas
- vie byť tolerantný k názorom ostatných
- snaží sa podieľať na plnení úloh skupiny

4 – dostatočný

- ak obsahový a výkonnostný štandard predmetu ovláda **na 30%**
- je málo pohotový pri vykonávaní intelektuálnych a praktických činností
- osvojené vedomosti a zručnosti zvláda na zníženej úrovni, len za aktívnej pomoci vyučujúceho
- jeho logika myslenia je na nižšej úrovni a myslenie nie je tvorivé.

Pri prezentácii referátu:

- minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi
- nemá zrozumiteľný prejav
- prejav nie je presvedčivý, je fádny a nevystihuje hlavnú myšlienku

- príklady sú nefunkčné
- slovná zásoba nie je postačujúca
- dĺžka prejavu nezodpovedá téme

Pri skupinovej práci:

- výnimočne a zriedka sa zapája do diskusie
- vie nie veľmi slušne prezentovať svoj nesúhlas
- nevie byť tolerantný k názorom ostatných
- niekedy prekáža ostatným pri plnení úloh skupiny

5 – nedostatočný

- ak obsahový a výkonnostný štandard predmetu ovláda **na menej ako 30%**
- osvojenie vedomostí a zručností zo spoločenskovednej oblasti, požadované vzdelávacími štandardmi, si osvojil na najnižšej úrovni, má v nich závažné nedostatky
- chyby nevie opraviť ani s pomocou vyučujúceho
- neprejavuje samostatnosť v myslení.

Pri prezentácii referátu:

- chýba kontakt s poslucháčmi
- má nezrozumiteľný prejav
- prejav nie je presvedčivý, zaujímavý, je fádny a nevystihuje hlavnú myšlienku
- slovná zásoba je nepostačujúca
- dĺžka prejavu nezodpovedá téme, bola veľmi dlhá/krátka, zmysel výstupu nie je jasný

Pri skupinovej práci:

- nepristupoval k diskusii konštruktívne
- neslušne a hrubo prezentoval svoj nesúhlas
- je netolerantný k názorom ostatných a často prerušuje ich prácu
- svojím správaním znemožňoval ostatným plniť úlohy skupiny

**Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou
výchovného zamerania ETV, NAV**

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

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

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
- Si osvojil potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu.

- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
- Preukázal kvalitu prejavu.
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

Súčasťou hodnotenia má byť aj **sebahodnotenie** žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie budeme orientovať na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete.

Vyučovacie predmety ETV a NAV sa neklasifikujú.

*** Zmena : od 02.09.2010 sa uvedené predmety klasifikujú**

Náboženská výchova, etická výchova :

Stupňom 1 – výborný, ak žiak dosahuje konkrétne výstupy, očakávané kompetencie a ciele vzdelávania pohotovo, v určenom čase, s výrazným podielom samostatnej práce alebo len s minimálnou pomocou učiteľa. V činnostiach je aktívny, naplno využíva svoje osobné predpoklady. Pri riešení teoretických a praktických úloh preukazuje svoju autenticnosť, kreativitu a originalitu. Je schopný v plnej miere nachádzať a používať medzipredmetové vzťahy a súvislosti. Má záujem o rozvíjanie svojich kompetencií. Vie pohotovo zaujať postoj k požadovaným záležitostiam a aktívne vyjadriť svoj názor. Na vyučovanie sa pripravuje a plní zadané úlohy.

Stupňom 2 – chváľitebný, ak je žiak v činnostiach aktívny, využíva svoje osobné predpoklady. Pri riešení teoretických a praktických úloh preukazuje menšiu mieru autenticnosti, kreativity a originality. Stanovené výstupy v určenom čase dosahuje s malou pomocou učiteľa. Je schopný nachádzať a používať medzipredmetové vzťahy a súvislosti. Prejavuje snahu rozvíjať svoje kompetencie. Vie zaujať postoj a vyjadriť svoj vlastný názor. Jeho príprava na vyučovanie a plnenie zadaných úloh má drobné nedostatky.

Stupňom 3 – dobrý, ak je žiak v činnostiach skôr pasívny, málo využíva svoje osobné predpoklady. Pri riešení úloh preukazuje nízku mieru autenticnosti, kreativity a originality. Stanovené výstupy dosahuje v dlhšom ako určenom čase a s výraznou pomocou učiteľa. Prejavuje čiastočný záujem o vyučovanie a rozvoj svojej osobnosti. Jeho vedomosti a zručnosti sú obmedzené, s problémami aplikuje medzipredmetové vzťahy a súvislosti. S problémami vyjadruje svoj názor. Jeho príprava na vyučovanie a plnenie zadaných úloh má výrazné nedostatky. Svoje schopnosti a možnosti pri vyučovaní využíva len čiastočne a preukazuje len malú snahu pre zlepšenie tohto stavu.

Stupňom 4 – dostatočný sa udeľuje výnimočne žiakovi, ktorý je na vyučovacích hodinách pasívny, nespolupracuje. Pri riešení úloh neprejavuje autenticnosť, kreativitu a originalitu. Stanovené výstupy dosahuje len s výraznou pomocou učiteľa a za oveľa dlhší ako určený čas. Jeho vedomosti a zručnosti sú veľmi obmedzené, nedokáže aplikovať medzipredmetové vzťahy a súvislosti. Nevie zaujať postoj a vyjadriť svoj vlastný názor. Príprava na vyučovanie trvalo preukazuje výrazné nedostatky. Svoje schopnosti a možnosti pri vyučovaní využíva len veľmi málo a nepreukazuje žiadnu snahu pre zlepšenie tohto stavu.

Stupňom 5 – nedostatočný sa udeľuje celkom výnimočne žiakovi, ktorý úmyselne ignoruje výučbu, odmieta spolupracovať, jeho vedomosti a zručnosti sú nedostatočné. Nedosahuje žiadne stanovené výstupy a to ani pri maximálnej pomoci a snahe učiteľa.

Odmieta zaujať postoj k požadovaným záležitostiam a vyjadriť svoj názor. Na vyučovanie sa nepripravuje. Svoje schopnosti a možnosti pri vyučovaní nevyužíva a neprejavuje záujem zlepšiť tento stav.

V **školskom vyučovaní** predmetu náboženská výchova sa **nehodnotí** vzťah a postoj k Bohu a účasť na liturgickom slávení v Cirkvi.

Presné kritériá hodnotenia - náboženská výchova :

Známku hodnotíme: 1. prácu s pracovným zošitom – priebežne
2. vytvorenie projektu – raz za polrok
3. overenie vedomostí formou testu – raz za mesiac
4. aktivita na hodine – priebežne

Kritériá hodnotenia projektu:

1. obsah – 2 body	celkové hodnotenie: 10 – 9 bodov	výborný
2. forma – 2 body		
chválitebný	8 – 7 bodov	
3. prezentácia – 4 body	6 – 5 bodov	dobrý
4. obhajoba – 2 body	4 – 3 bodov	dostatočný
	2– 0 bodov ...	nedostatočný

Stupnica pri testoch: 100% – 90 % výborný
89,9% – 75% chválitebný
74,9% – 50% dobrý
49,9% – 35% dostatočný
34,9% a menej nedostatočný

Kritériá hodnotenia - etická výchova :

Známku hodnotíme: 1. vytvorenie projektu – 2x za polrok
2. aktivita na hodine – priebežne

Kritériá hodnotenia projektu:

1. obsah – 2 body	celkové hodnotenie: 10 – 9 bodov	výborný
2. forma – 2 body		
3. prezentácia – 4 body	8 – 7 bodov	chválitebný
4. obhajoba – 2 body	6 – 5 bodov	dobrý
	4 – 3 bodov	dostatočný
	2– 0 bodov ...	nedostatočný

Hodnotenie a klasifikácia v predmete telesná a športová výchova

(trojročné štúdium)

Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené klasifikáciou, je komplexná a učiteľ vychádza predovšetkým z hlbokého poznania žiaka.

Evidencia účasti dochádzky na TEV, jeho stupeň aktivity v samotnom procese, ale aj dosahovaná výkonnosť na telesnej výchove je súčasťou základnej pedagogickej dokumentácie vedenej učiteľom.

Pri klasifikácií TEV sa hodnotí:

- a) aktívny vzťah k predmetu,
- b) využívanie osobných predpokladov,
- c) autenticnosť, kreativita a originalita pri riešení úloh,
- d) nachádzanie a používanie medzipredmetových vzťahov,
- e) záujem a snaha o zlepšenie telesnej a duševnej zdatnosti,
- f) schopnosť zaujať postoj a vyjadriť vlastný názor pri riešení.

Na zisťovanie úrovne VPV používame metodické pokyny ne testovanie pohybovej výkonnosti detí a mládeže.

1. Diagnostika VPV žiakov:

Člnkový beh 4 x 10m, Ľah – sed za 1 min., Skok z miesta, 12 min. beh

2. Teoretické vedomosti:

zdravie a jeho poruchy, činitele ovplyvňujúce zdravie, pravidlá jednotlivých športových disciplín.

3. Gymnastika:

- hlboký predklon a výdrž v predklone,
- šplh na lane alebo tyči,
- prostné - väzba prvkov,
- preskok - roznožka alebo skrčka,
- choreografická väzba prvkov.

4. Atletika:

- atletická abeceda,
- ukazovatele v jednotlivých disciplínach.

Chlapci: 1. ročník - 100 m, 1500 m, skok do výšky, skok do diaľky.

Dievčatá: 1. ročník - 100 m, 800 m, skok do výšky, skok do diaľky.

Orientačné ukazovatele výkonnosti pre klasifikáciu sú uvedené v prílohe.

5. Športové hry

- Volejbal:* - odbíjanie obojručne zhora a zdola,
- istota podania.
- Basketbal:* - dribling so zmenami smeru,
- strelba z miesta zo strednej vzdialenosti

6. Posilňovacie cvičenia:

- tlak na lavičke so 60% hmotnosťou svojej hmotnosti,
- počet kľukov a zhybov posúdiť individuálne,
- preskoky cez švihadlo počas 1 min.

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje, ak je v činnostiach aktívny, samostatný, naplno využíva svoje osobné predpoklady, má záujem o neustále zlepšovanie svojej telesnej a duševnej zdatnosti, vie sa pohotovo vyjadrovať k požadovaným záležitostiam a vyjadriť svoj vlastný názor.

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje, ak je v činnostiach aktívny, využíva svoje osobné predpoklady, prejavuje snahu zlepšovať svoju telesnú a duševnú zdatnosť, vie zaujať postoj k požadovaným záležitostiam a vyjadriť svoj vlastný názor.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak je v činnostiach skôr pasívny, málo využíva svoje osobné predpoklady, pri riešení úloh preukazuje menšiu mieru samostatnosti, menej sa snaží zlepšovať svoju telesnú a duševnú zdatnosť, ťažšie zaujíma postoj a vyjadruje svoj názor k požadovaným záležitostiam.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak je na vyučovacích hodinách pasívny, nespolupracuje, jeho vedomosti sú veľmi obmedzené, prejavuje veľmi nízku snahu o zlepšenie svojej fyzickej a duševnej zdatnosti, nevie vyjadriť vlastný názor a zaujať postoj k požadovaným záležitostiam.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak proklamatívne ignoruje výučbu, odmieta spolupracovať, jeho zručnosti a vedomosti sú nedostatočné, nesnaží sa zlepšiť svoju telesnú a duševnú zdatnosť. Odmieta zaujať postoj a vyjadriť svoj vlastný názor k požadovaným záležitostiam.

Každý žiak musí byť hodnotený individuálne podľa jeho osobných predpokladov a nemá byť porovnávaný s výkonmi ostatných spolužiakov.

ATLETIKA

Testy všeobecnej pohybovej výkonnosti

beh	4 x 10 m		skok z miesta		Ľah – sed		12´	
	1. ročník		1.ročník		1. ročník		1.ročník	
Známka	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá
1.	do 11,4	do 13,6	200	150	40	32	2070	1490
2.	do 12,0	do 14,0	195	145	37	29	1960	1390
3.	do 12,7	do 14,5	184	135	34	26	1850	1290

4.	do 13,6	do 15,6	174	128	28	21	1740	1170
5.	nad 13,7	nad 15,7	pod 173	pod 127	27	20	<1740	<1170

Orientačné ukazovatele pohybovej výkonnosti v posilňovni

Známka	Švihadlo nepreruš. skoky		Zhyby/ Pri ťahy počet		Kľuky počet		Tlaky na lavičke 60% svoj. váhy	
	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá
1.	1' - 50"	1' - 50"	10	10	25	10	20	10
2.	50" - 40"	50" - 40"	6	6	15	7	15	7
3.	40" - 20"	40" - 20"	3	3	10	4	10	4
4.	20" - 10"	20" - 10"	1	1	5	2	5	2
5.	9"	9"	0	0	4	1	1	1

Testy špeciálnej pohybovej výkonnosti

Beh na 100 m 2 kolá 1. kolo skok do diaľky

Známka	1. ročník		1.ročník		1. ročník		1.ročník	
	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá	Chlapci	Dievčatá
1.	14,7	17,0	6:15	7:30	2:40	3:15	410	315
2.	14,8-15,9	17,1-18,0	6:16-6:50	7:31-8:00	2:41-2:50	3:16-3:30	409-361	314-270
3.	16,0-17,1	18,1-19,0	6:51-7:20	8:01-8:30	2:51-3:00	3:31-4:00	360-303	269-225
4.	17,2-17,8	19,1-19,5	7:21-7:50	8:31-9:00	3:01-3,15	4:01-4,15	302-280	224-202
5.	17,9>	19,6>	7:51>	9:01>	3:16>	4,16>	279<	201<

Skok do výšky

Známka	1. ročník výkon	
	Chlapci	Dievčatá
1.	130	110
2.	125	115
3.	115	100
4.	110	95
5.	105	90

HODNOTENIE A KLASIFIKÁCIA V PRÍRODOVEDNÝCH PREDMETOCH

Matematika

Výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka sa v matematike klasifikujú podľa týchto kritérií :

Kritéria hodnotenia ústnej odpovede:

Známka : **výborný** - žiak ovláda učivo aspoň na 90%. Samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení konkrétnych úloh. Myslí logicky správne. Vie správne vyjadriť funkčné závislosti graficky, tabuľkou alebo náčrtom. Jeho ústny a písomný prejav je presný a výstižný. Vie diskutovať o správnosti a efektívnosti daných riešení. Svoje vedomosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni.

chválitebný - žiak ovláda učivo aspoň na 75%. Pri riešení konkrétnych úloh pracuje samostatne, len s malými podnetmi od učiteľa. Myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť. Vie analyzovať predložené problémy a samostatne navrhnuť primeraný postup na ich riešenie. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni.

dobrý - žiak ovláda učivo aspoň na 50%. Osvojené vedomosti a zručnosti interpretuje samostatne s občasnými usmerneniami vyučujúceho. Jeho myslenie je takmer vždy správne a tvorivosť sa prejavuje len s usmernením vyučujúceho. Ústny a písomný prejav je čiastočne správny. Jeho kvalita výsledkov je na dobrej úrovni.

dostatočný - žiak ovláda učivo aspoň na 30%. Pri riešení konkrétnych úloh je málo pohotový. Zvládne ich iba za aktívnej pomoci vyučujúceho. Jeho logika myslenia je na nižšej úrovni a myslenie nie je tvorivé.

nedostatočný - žiak ovláda učivo na menej ako 30%. Vedomosti a zručnosti požadované vzdelávacími štandardmi si neosvojil, má v nich závažné nedostatky, a chyby nevie opraviť ani s pomocou vyučujúceho. Neprejavuje samostatnosť v myslení.

Kritéria hodnotenia písomnej práce a neštandardizovaných didaktických testov:

Úlohy v písomných prácach a v didaktických testoch sú bodované. Ak žiak z celkového počtu bodov dosiahol :

90 – 100%	bude hodnotený známku výborný
75 – 89%	chválitebný
50 – 74%	dobrý
30 – 49%	dostatočný
0 – 29 %	nedostatočný

Výsledná klasifikácia:

Výsledná klasifikácia sa neurčuje na základe priemeru známok, ale sa prihliada na dôležitosť a váhu jednotlivých známok

- Písomná práca – píše sa jedna na konci klasifikačného obdobia
- Neštandardizované didaktické testy - píše sa na záver tematického celku
- Ústna odpoveď
- Účasť na matematickej olympiáde resp. matematickej súťaži (MAKS, KLOKAN a pod.)
- Aktivita na hodinách

Informatika

Výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka sa v informatike klasifikujú **podľa týchto kritérií :**

Známku **výborný** -sa žiak klasifikuje, ak ovláda učivo aspoň na 90 %. Vie analyzovať zadané úlohy a problémové úlohy a samostatne navrhnuť primeraný postup na ich riešenie. Vie

samostatne pracovať s bežným základným a aplikačným programovým vybavením. Vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov a diskutovať o správnosti, kvalite a efektívnosti daných riešení. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať samostatne.

chválitebný sa žiak klasifikuje, ak ovláda učivo aspoň na 75 %. Vie analyzovať zadania a problémové úlohy a samostatne navrhnúť primeraný postup na ich riešenie. Vie pracovať s bežným základným a aplikačným programovým vybavením. Vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať na dobrej úrovni.

dobrý sa žiak klasifikuje, ovláda učivo aspoň na 50 %. Zadania vie riešiť pomocou známych postupov a metód. Pri práci so základným aj aplikačným programovým vybavením potrebuje usmernenie vyučujúceho. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať na priemernej úrovni.

dostatočný sa žiak klasifikuje, ak učivo ovláda aspoň na 30 %. Žiak ovláda základné pojmy a vie predviesť jednoduché zručnosti. Postupom riešenia zadania rozumie len čiastočne. Svoje znalosti a zručnosti vie vysvetliť a prezentovať na podpriemernej úrovni

nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak učivo neovláda ani na 30 %. Žiak nie je schopný riešiť zadania a úlohy. V predmete informatika nemá ani základné zručnosti z práce s informačných a komunikačných technológií, nerozumie princípom fungovania týchto technológií.

V predmete informatika treba u žiakov rozvíjať aj ich schopnosti kooperácie a komunikácie. Žiaci sa majú pri riešení zadania naučiť spolupracovať v skupine, majú zostaviť plán práce, špecifikovať rozdelenie úlohy na menšie problémy, distribuovať ich v skupine, vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, riešiť menšie problémy, zhromaždiť výsledky, zostaviť ich do celkového riešenia, verejne so skupinou o ňom referovať a pod.

Kritériá hodnotenia práce v skupinách

Výborný – ak sa žiak aktívne podieľa na plnení úloh skupiny, prispieva nápadmi pri riešení problému, výsledky práce skupiny vie samostatne prezentovať

Chválitebný – ak sa žiak podieľa na plnení úloh skupiny, pomáha druhým pri riešení problému, výsledky práce skupiny vie prezentovať na dobrej úrovni

Dobrý – ak sa žiak snaží spolupracovať s ostatnými, vykonáva jednoduchšie úlohy

Dostatočný – ak sa žiak do činnosti skupiny zapájal len výnimočne, niekedy prekážal ostatným pri včasnom plnení úloh

Nedostatočný – ak žiak svojim postojom znemožňoval ostatným členom skupiny plniť úlohy

Výsledná klasifikácia

Výsledná klasifikácia zahŕňa známku z ústnej odpovede, aspoň dve známky zo samostatnej práce na počítači alebo zo skupinovej práce.

Chémia a ekológia

Výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka sa klasifikujú podľa týchto kritérií :

Kritéria hodnotenia ústnej odpovede

Stupňom 1 – **výborný** sa žiak klasifikuje, ak obsahový a výkonový štandard predmetu ovláda aspoň na 90%. Samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí. Chápe vzťahy medzi prírodnými javmi, zákonitosťami a teóriami. Myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť. Jeho ústny a písomný prejav je správny, presný a výstižný. Výsledky jeho činnosti sú kvalitné. Vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov a diskutovať o správnosti, kvalite a efektívnosti daných riešení. Svoje vedomosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni.

Stupňom 2 – **chválitebný** sa žiak klasifikuje, ak obsahový a výkonový štandard predmetu ovláda aspoň na 75%. Pri riešení teoretických úloh a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí postupuje samostatne, len s malými podnetmi od učiteľa.

Myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť. Vie analyzovať predložené problémy a samostatne navrhnúť primeraný postup na ich riešenie. Vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov. Svoje znalosti a zručnosti vie prezentovať na zodpovedajúcej úrovni

Stupňom 3 – **dobrý** sa žiak klasifikuje, ak obsahový a výkonový štandard predmetu ovláda aspoň na 50%. Osvojené vedomosti a zručnosti interpretuje samostatne s občasnými usmerneniami vyučujúceho. Jeho myslenie je takmer vždy správne a tvorivosť sa prejavuje len s usmernením vyučujúceho. Ústny a písomný prejav je čiastočne správny. Jeho kvalita výsledkov je dobrej úrovni.

Stupňom 4 – **dostatočný** sa žiak klasifikuje, ak obsahový a výkonový štandard predmetu žiak ovláda aspoň na 30%. Pri vykonávaní požadovaných činností je málo pohotový. Osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh zvládne iba za aktívnej pomoci vyučujúceho. Jeho logika myslenia je na nižšej úrovni a myslenie nie je tvorivé.

Stupňom 5 – **nedostatočný** sa žiak klasifikuje, ak obsahový a výkonový štandard predmetu žiak ovláda na menej ako 30%. Vedomosti a zručnosti požadované vzdelávacími štandardmi si neosvojil, má v nich závažné nedostatky, a chyby nevie opraviť ani s pomocou vyučujúceho. Neprejavuje samostatnosť v myslení.

Kritéria hodnotenia skupinových projektov

Výborný – ak sa žiak aktívne podieľa na plnení úloh skupiny, prispieva nápadmi pri riešení problému, výsledky práce skupiny vie samostatne prezentovať

Chváľitebný – ak sa žiak podieľa na plnení úloh skupiny, pomáha druhým pri riešení problému, výsledky práce skupiny vie prezentovať na dobrej úrovni

Dobrý – ak sa žiak snaží spolupracovať s ostatnými, vykonáva jednoduchšie úlohy

Dostatočný – ak sa žiak do činnosti skupiny zapájal len výnimočne, niekedy prekážal ostatným pri včasnom plnení úloh

Nedostatočný – ak žiak svojim postojom znemožňoval ostatným členom skupiny plniť úlohy

Výsledná klasifikácia

Výsledná klasifikácia zahŕňa známku z ústnej odpovede, z písomného testu a z referátu alebo skupinového projektu. Tému referátu si volí žiak sám v súlade s obsahom preberaného učiva.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov v odborných ekonomických predmetoch

Predmetom hodnotenia žiakov je úroveň dosiahnutých vedomostí a zručností podľa platných učebných osnov a vzdelávacích štandardov. Hodnotenie žiakov sa vykonáva známku a slovným hodnotením.

Podklady na hodnotenie a klasifikáciu učiteľ získa:

- sledovaním stupňa rozvoja individuálnych osobnostných predpokladov
- sústavným sledovaním výkonov žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie
- rôznymi druhmi skúšok – ústne, písomné, praktické, didaktické testy
- analýzou výsledkov rôznych činností žiaka – projektové úlohy

Žiak by mal byť v priebehu polroka hodnotený a klasifikovaný **podľa štandardov** prijatých predmetovou komisiou OEP nasledovne:

- 85% účasť na vyučovacích hodinách z OEP
- minimálne dve ústne skúšky pri dotácii dvoch a viac hodín týždenne a minimálne jedna ústna skúška pri jednohodinovej dotácii
- minimálne dve písomné skúšky pri dotácii dvoch a viac hodín týždenne a minimálne jedna písomná skúška pri jednohodinovej dotácii
- výstupný test z OEP
- počet tematických previerok a testov je na rozhodnutí učiteľa

Pri klasifikácii výsledkov z odborných ekonomických predmetov sa hodnotí:

- celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, pojmov, definícií, zákonitostí a faktov
- schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh
- schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach
- kvalita myslenia, jeho logickosť, samostatnosť, tvorivosť
- aktivita v prístupe k činnostiam, záujme o ne a vzťah k nim
- osvojenie účinných metód samostatného štúdia
- presnosť, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho, písomného prejavu.

Klasifikácia žiaka pri ústnej odpovedi:

Prospech :

1 – výborný

- ovláda poznatky, pojmy, definície, fakty, zákonitosti, ktoré požadujú učebné osnovy
- presne a úplne chápe vzťahy medzi nimi

- pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti
- samostatne využíva nadobudnuté vedomosti pri riešení teoretických i praktických úloh
- myslí logicky správne
- ústny je správny, presný a výstižný
- zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť

2 – chválitebný

- ovláda poznatky, pojmy, definície, fakty, zákonitosti, ktoré požadujú učebné osnovy
- presne a úplne chápe vzťahy medzi nimi
- pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti
- samostatne a produktívne i keď s malými podnetmi učiteľa uplatňuje nadobudnuté vedomosti pri riešení teoretických i praktických úloh
- myslí správne a prejavuje sa u neho logika a tvorivosť
- ústny prejav má menšie nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti
- vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov

3 – dobrý

- v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií a zákonitostí má nepodstatné medzery
- požadované intelektuálne a motorické činnosti nevykonáva presne
- podstatnejšie nepresnosti a chyby vie za pomoci učiteľa korigovať
- osvojené vedomosti a zručnosti aplikuje s chybami pri riešení zadaných úloh
- myslenie je vcelku správne, nie vždy tvorivé
- ústne prejav má nedostatky v správnosti, výstižnosti a presnosti
- kvalita výsledkov je na dobrej úrovni

4 – dostatočný

- v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia vedomostí má závažné medzery
- je málo pohotový pri vykonávaní intelektuálnych a motorických činností
- pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby
- pri vysvetlení a hodnotení javov je nesamostatný
- logika myslenia je na nižšej úrovni a myslenie je málo tvorivé
- ústny prejav má spravidla závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti

5 – nedostatočný

- neosvojil si požadované vedomosti celistvo, presne a úplne, má v nich závažné a značné nedostatky
- požadované intelektuálne a motorické činnosti vykonáva s podstatnými nedostatkami
- pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby

- neprejavuje samostatnosť v myslení, vyskytujú sa u neho časté logické nedostatky
- v ústnom prejave má závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti
- závažné chyby a nedostatky nevie opraviť ani za pomoci učiteľa

Klasifikácia žiaka pri písomnej odpovedi:

Prospech :

1 – výborný

- ovláda poznatky, pojmy, definície, fakty, zákonitosti, ktoré požadujú učebné osnovy
- presne a úplne chápe vzťahy medzi nimi
- pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti
- samostatne využíva nadobudnuté vedomosti pri riešení teoretických i praktických úloh
- myslí logicky správne
- písomný prejav je správny, presný a výstižný
- zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť

2 – chválitebný

- ovláda poznatky, pojmy, definície, fakty, zákonitosti, ktoré požadujú učebné osnovy
- presne a úplne chápe vzťahy medzi nimi
- pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti
- samostatne a produktívne i keď s malými nedostatkami uplatňuje nadobudnuté vedomosti pri riešení teoretických i praktických úloh
- myslí správne a prejavuje sa u neho logika a tvorivosť
- písomný prejav má menšie nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti
- vie zhodnotiť a porovnať kvalitu rôznych postupov riešenia problémov

3 – dobrý

- v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií a zákonitostí má nepodstatné medzery
- požadované intelektuálne a motorické činnosti nevykonáva presne
- osvojené vedomosti a zručnosti aplikuje s chybami pri riešení zadaných úloh
- myslenie je vcelku správne, nie vždy tvorivé
- písomný prejav má nedostatky v správnosti, výstižnosti a presnosti
- kvalita výsledkov je na dobrej úrovni

4 – dostatočný

- v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia vedomostí má závažné medzery
- je málo pohotový pri vykonávaní intelektuálnych a motorických činností
- pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby
- pri vysvetlení a hodnotení javov je nesamostatný
- logika myslenia je na nižšej úrovni a myslenie je málo tvorivé
- písomný prejav má spravidla závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti

5 – nedostatočný

- neosvojil si požadované vedomosti celistvo, presne a úplne, má v nich závažné a značné nedostatky
- požadované intelektuálne a motorické činnosti vykonáva s podstatnými nedostatkami
- pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby
- neprejavuje samostatnosť v myslení, vyskytujú sa u neho časté logické nedostatky
- v písomnom prejave má závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti

Klasifikácia žiaka pri výstupnom teste:

Výstupný test z odborných ekonomických predmetov za príslušné klasifikačné obdobie sa bude hodnotiť percentuálne nasledovne:

Pre žiakov učebných odborov:

Prospech 1	100 – 80%
2	79 – 60%
3	59 – 40%
4	39 – 20%
5	19 – 0%

Pri hodnotení písomných prác a testov je pedagóg povinný doplniť klasifikáciu o slovný komentár – vysvetlí nedostatky a zdôrazní pozitíva písomnej práce.

Klasifikácia žiaka pri skupinovej práci:

Prospech:

1 – výborný

- aktívne prispieval nápadmi, názormi a vedomosťami
- nesúhlas vyjadroval konštruktívne
- pozorne počúval ostatných
- pomáhal ostatným formulovať myšlienky
- aktívne sa podieľa na plnení úloh skupiny

2 – chválitebný

- prispieval nápadmi, vedomosťami a názormi bez toho, aby ho o to požiadali
- umožňoval ostatným vyjadrovať svoje názory
- vie byť tolerantný k názorom druhých
- podieľa sa na plnení úloh skupiny

3 – dobrý

- prispieva k diskusii vtedy, ak ho o to požiadajú
- vie nie veľmi slušne prezentovať svoj nesúhlas
- neprerušuje ostatných
- snaží sa spolupracovať s ostatnými v skupine pri riešení úloh

4 – dostatočný

- výnimočne a zriedka sa zapája do diskusie
- vie nie veľmi slušne prezentovať svoj nesúhlas
- nevie byť tolerantný k názorom ostatných
- niekedy prekáža ostatným pri plnení úloh skupiny

5 - nedostatočný

- nepristupuje k diskusii konštruktívne
- neslušne a hrubo prezentuje svoj nesúhlas
- je netolerantný k názorom ostatných a často prerušuje ich prácu
- svojim správaním znemožňuje ostatným plniť úlohy v skupine

Klasifikácia žiaka pri prezentácii referátu:

Prospech:

1 – výborný

- vlastné spracovanie zadanej témy z dostupnej odbornej literatúry

2 – chválitebný

- spracovanie zadanej témy z podkladov stiahnutých z internetu

3 – dobrý

- stiahnutie vypracovaného referátu z internetu

4 – dostatočný

- obsah referátu nezodpovedá zadanej téme

5 – nedostatočný

- dĺžka prejavu nezodpovedá téme, bol krátky, zmysel vstupu nie je jasný

Hodnotenie a klasifikácia žiakov v odborných predmetoch

Pri klasifikácii výsledkov v odborných vyučovacích predmetoch v rámci teoretického vyučovania sa v súlade s požiadavkami osnov a vzdelávacích štandardov hodnotí:

- celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií, zákonitosti a vzťahov a schopnosť vyjadriť ich,
- kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
- schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitosti,
- schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach,
- kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť,
- aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu,
- kvalita výsledkov činností,
- osvojenie účinných metód samostatného štúdia

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje ak ovláda poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti, ktoré požadujú učebné osnovy, celistvo, presne a úplne a chápe vzťahy medzi nimi. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatne a tvorivo uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitosti. Myslí logicky správne, zreteľne sa u neho prejavuje samostatnosť a tvorivosť. Jeho ústny a písomný prejav je správny, presný a výstižný. Výsledky jeho činnosti sú kvalitné, iba s menšími nedostatkami. Je schopný samostatne študovať vhodné texty.

Stupňom 2 – chváľitebný sa žiak klasifikuje, ak ovláda poznatky, fakty, pojmy, definície a zákonitosti, ktoré požadujú učebné osnovy, v podstate celistvo, presne a úplne. Pohotovo vykonáva požadované intelektuálne a motorické činnosti. Samostatne a produktívne alebo s menšími podnetmi učiteľa uplatňuje osvojené vedomosti a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení javov a zákonitosti. Myslí správne, v jeho myslení sa prejavuje logika a tvorivosť. Kvalita výsledkov činnosti je spravidla bez podstatných nedostatkov. Žiak je schopný samostatne alebo s menšou pomocou študovať vhodné texty.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje, ak má v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií a zákonitosti nepodstatné medzery.

Požadované intelektuálne a motorické činnosti nevykonáva vždy presne. Podstatnejšie nepresnosti a chyby vie za pomoci učiteľa korigovať. Osvojené vedomosti a zručnosti aplikuje pri riešení teoretických a praktických úloh s chybami. Uplatňuje poznatky a hodnotí javy a zákonitosti podľa podnetov učiteľa. Jeho myslenie je vcelku správne, nie je vždy tvorivé. V ústnom a písomnom prejave má nedostatky. Je schopný samostatne študovať podľa návodu učiteľa.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje, ak má v celistvosti, presnosti a úplnosti osvojenia požadovaných vedomostí závažné medzery. Pri vykonávaní požadovaných intelektuálnych a motorických činností je málo pohotový a má väčšie nedostatky.

V uplatňovaní osvojených vedomostí a zručností pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú závažné chyby. Pri využívaní vedomostí pri výklade a hodnotení javov je nesamostatný. V logickosti myslenia sa vyskytujú závažné chyby a myslenie je spravidla málo tvorivé. Jeho ústny a písomný prejav má spravidla závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. Závažne nedostatky a chyby vie žiak za pomoci učiteľa opraviť. Pri samostatnom štúdiu má veľké nedostatky.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje, ak si neosvojil vedomosti požadované učebnými osnovami celistvo, presne a úplne, má v nich závažné a značné nedostatky.

Jeho schopnosť vykonávať požadované intelektuálne a praktické činnosti má veľmi podstatné nedostatky. V uplatňovaní osvojených vedomostí s zručnosťami pri riešení teoretických a praktických úloh sa vyskytujú veľmi závažné chyby. Pri výklade a hodnotení javov a zákonitostí nevie svoje vedomosti uplatniť, a to ani na podnet učiteľa. Neprejavuje samostatnosť v myslení, vyskytujú sa u neho časté logické nedostatky.

V ústnom a písomnom prejave má závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti. Závažné nedostatky a chyby nevie opraviť ani s pomocou učiteľa. Nevie samostatne študovať.

Kritériá :

1. minimálne 2 ústne odpovede pri dotácii 2 a viac vyučovacích hodín, 1 ústna odpoveď pri dotácii 1 vyučov. hodiny
2. minimálne 2 písomné odpovede pri dotácii 2 a viac vyučovacích hodín, 1 písomná odpoveď pri dotácii 1 vyučov. hodiny
3. počet hodnotených tematických previerok a testov je na individuálnom rozhodnutí učiteľa OP.
4. úroveň hodnotenia výstupných testov v OP:

Maturitné ročníky :

1. 100 - 90%
2. 89 - 75%
3. 74 - 50%
4. 49 - 30%
5. 29 - 0%

Učebné odbory:

1. 100 - 80%
2. 79 - 60%
3. 59 - 40%
4. 39 - 20%
5. 19 - 0%

Hodnotenie a klasifikácia v odborných vyučovacích predmetoch v rámci praktického vyučovania

Pri klasifikácii výsledkov v odborných vyučovacích predmetoch s prevahou praktického zamerania sa v súlade s požiadavkami učebných osnov a vzdelávacích štandardov hodnotí:

- vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu,
- osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelných spôsobov práce,
- využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
- aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, talent,
- 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,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci

Stupeň 1 – výborný

Žiak prejavuje kladný vzťah k práci a k praktickým činnostiam. Samostatne a niekedy tvorivo využíva získané teoretické poznatky v praktickej činnosti. 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 udržiava v poriadku. Dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a aktívne sa stará o životné prostredie. Hospodárne využíva suroviny, materiál a energiu. Vzorne udržiava výrobné pomôcky, nástroje, náradie a meradlá. Aktívne sa snaží prekonávať vyskytujúce sa prekážky a dokončiť prácu.

Stupeň 2 – chválitebný

Žiak 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. Dodržiava 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

Žiakov 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. Dodržiava 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

Žiak 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 obsluhu 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

Žiak 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 podstatné 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 obsluhu a údržbe jednoduchých pracovných pomôcok, prístrojov a náradia, nástrojov a meradiel má závažné nedostatky. Prekážky v práci nezvláda.

Hodnotenie záverečnej skúšky

Záverečné skúšky sa konajú podľa zákona č. 245/2008 o výchove a vzdelávaní a podľa vyhlášky č.318/2008 o ukončovaní štúdia na stredných školách.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými plánmi, učebnými osnovami, vzdelávacími štandardmi a overenie toho, ako sú žiaci pripravení používať ich, pri výkone povolání a odborných činností, na ktoré sa pripravujú.

Záverečná skúška sa člení na písomnú časť, praktickú časť a ústnu časť. Žiak môže konať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončil posledný ročník štúdia.

Časový harmonogram :

Písomná časť :

-žiaci si vyberajú z troch predložených tém, písomne spracúvajú zvolenú tému v časovom limite 120 minút .

Praktická časť

- praktickú časť žiaci losujú z pripravených 5 tém, ktorá je doplnená písomnou prípravou a čas realizácie praktickej časti 8 hodín.

Ústna časť jún - v učebniach TV

- Pre jednotlivé odbory sú pripravené zadania v počte 25, doplnené tabuľkami hodnotenia

Kritériá hodnotenia:

- Kritériá hodnotenia sú pripravené a spracované pre jednotlivé témy./vid. príloha /

**PRAKTICKÁ ČASŤ ZÁVEREČNEJ
SKÚŠKY**

Učebný odbor : 6445 2 00 kuchár

Trieda :

Školský rok :

Téma č. :

Forma : PRAKTICKÁ REALIZÁCIA A PREVEDENIE KOMPLEXNEJ ÚLOHY

Názov témy záverečnej skúšky :

ZLOŽITÉ REŠTAURAČNÉ MENU

Príprava reštauračného menu

Čas :

Riešenie podtém - 6 hodín

Obhajoba riešenia - 2 hodiny

Špecifikácia výroby :

Svojou prácou máte možnosť dokázať pripraviť zvolené pokrmy. Vhodne pokrmy esteticky upraviť na tanier, zvoliť vhodné koreniny a zelené bylinky.

Počas práce dodržať OBP a HACCP pri práci.

Vaša práca pozostáva z niekoľkých úloh, preto je potrebné si ich pozorne prečítať.

Očakávaný výkon žiaka:

Prakticky predviesť vylosovanú tému. Počas práce dodržať bezpečnosť pri práci a všetky hygienické zásady

Dodržať technologický postup pri príprave jedál, pripravený pokrm prezentovať na tanieri.

Výdaj pokrmov pre pozvaných hostí.

Podtéma :	Indikátory	Body	1	2	3	4
1.	Navrhnete organizáciu práce písomnou formou	16	16	16	16	16
2.	Dodržiavajte OBZ a HACCP pri práci	5	5	5	5	5

3.	Navrhnete vhodné pokrmy podľa vylosovanej témy	5	5	5	5	5
4.	Spracujte technologické postupy prípravy jedál	4	4	4	4	4
5.	Spracujte charakteristiku jedál	4	4	4	4	4
6.	Pripravte pokrmy podľa vylosovanej témy	20	20	20	20	20
7.	Využite vhodné koreniny a bylinky	4,5	5	4	4	5
8.	Kombinujte vhodné ingrediencie surovín	4,5	5	5	4	4
9.	Zladte farebne a esteticky pripravené pokrmy	3	3	3	3	3
10.	Dodržiavajte hmotnosť jedál	4	4	4	4	4
11.	Využite surovinovú spotrebu potravín	5	5	5	5	5
12.	Prezentujte pripravený pokrm	5	5	5	5	5
13.	Zabezpečte výdaj jedál	5	5	5	5	5
		85				

Pomôcky :

Odborná literatúra, učebnice, normy, portfólium žiaka, požiadavka na inventár, VSI, MSI

Spôsob hodnotenia úspešného žiaka

Na hodnotenie bude použité kritériálne hodnotenie - celkové hraničné skóre 64 %

Úloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Spolu
Maximalne body	20	5	5	5	5	25	5	5	5	5	5	5	5	100
Dosiah. body	16	5	5	4	4	20	4,5	4,5	3	4	5	5	5	85
Percentá	80	100	100	80	80	80	90	90	60	80	100	100	100	85,00

Časť témy je hodnotená spoločne - úlohy 1, 2, 3, 5, 8.
Úlohy 4,6,7,9,10,11,12,13 sú hodnotené zvlášť pre každého študenta (alternatívy)

2

Známka	%	
5	0	64
4	64	70
3	70	80
2	80	90
1	90	100

Učebné osnovy všeobecno vzdelávacích predmetov

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	2	2	1	5
	66	66	30	162
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu slovenský jazyk a literatúra

Predmet slovenský jazyk a literatúra tvorí jazyková a literárna zložka. Jadrom vyučovania slovenského jazyka je aktívny rozvoj vyjadrovania žiakov, ktorý sa opiera o poznatky zo štylistiky a o poznanie systému jazyka. **V uvedenom odbore sa vyučuje v 1.- 3. ročníku v rozsahu : 2* – 2 – 1 hodina týždenne**, vychádza zo ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby pre 3-ročné učebné odbory. (* pozri pozn.k uč.plánu)

Výber a štruktúra obsahu posilňuje učebný predmet tak vo vzťahu k základnej škole, ako aj vo vzťahu k ostatným predmetom. Integruje ich najmä praktickým výcvikom metód samostatného štúdia, rozvíjaním vecného a odborného vyjadrovania, logického a tvorivého myslenia. Obsah slohových prác žiakov súvisí s aktuálnymi problémami života našej spoločnosti a čerpá z oblastí ostatných učebných predmetov.

Cieľom vyučovania literatúry je formovanie osobnosti žiaka v snahe dosiahnuť kultúrnu osobnosť, ktorá dokáže pochopiť svet v jeho celistvosti a rôznorodosti. Základným prostriedkom realizácie tohto cieľa je literárno-umelecké dielo, jeho čítanie a interpretácia, ktorá je založená na pochopení významu textu a vnútornom prežívaní estetických a myšlienkových hodnôt, ktoré sú v diele obsiahnuté. Účinok výchovno-vzdelávacieho pôsobenia prostredníctvom literatúry a umenia by sa mal prejavovať pri orientácii vo vlastnom živote a jeho problémoch, seberealizácii v demokratickej spoločnosti.

Pre hlbšie pochopenie vývoja literatúry sú dôležité najmä dejepisné poznatky, ako aj poznatky z filozofie, sociológie, estetiky, etiky a pod. Pri práci s dielami svetovej literatúry sa uplatnia medzipredmetové vzťahy s cudzími jazykmi.

K rozširovaniu poznatkov a k prehĺbovaniu záujmu žiakov o literatúru prispievajú najmä literárne exkurzie, besedy so spisovateľmi, návštevy divadelných a filmových predstavení. Svoje literárne zručnosti a schopnosti môžu žiaci aktívne rozvíjať v čitateľských, recitačných a dramatických krúžkoch.

Vo vlastnom vyučovacom procese zohrávajú kľúčovú úlohu vyučovacie metódy.

Kvalitu vzdelávania možno dosiahnuť uplatňovaním takých metód, ktoré umožňujú samostatnú prácu žiakov. Tam, kde si to charakter učiva vyžaduje, používa sa i metóda rozhovoru, prednášky alebo vysvetľovania, ale hlavnou cestou osvojenia je primeraná samostatná práca žiakov a seminárne spôsoby práce. Úlohou samostatnej prípravy žiakov nie je reprodukcia študovaných textov, ale príprava na diskusiu o problémoch.

Ciele predmetu

Cieľom predmetu slovenský jazyk a literatúra je sprostredkovať žiakom jazykové a všeobecné kompetencie tak, aby rozvíjali komunikatívne kompetencie ako prostriedok na dorozumievanie a myslenie, na podávanie a výmenu informácií, podporovali všeobecný kultúrny rozhľad, formovali estetické cítenie a kultivované vyjadrovanie a správanie.

Učivo predmetu slovenský jazyk a literatúra prispieva k zvyšovaniu jazykovej kultúry žiakov prostredníctvom poznávania jazykových rovín, štylistiky a literatúry. Je zamerané na rozvoj verbálneho vyjadrovania, písomného vyjadrovania a v rámci literatúry na formovanie kultúrnej a kultivovanej osobnosti, ktorá dokáže chápať prínos literatúry pre život človeka a podieľa sa na ochrane kultúrnych hodnôt.

Prehľad výchovno-vzdelávacích stratégií:

a/ komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

- vyjadriť a zdôvodniť svoj názor
- vyjadrovať sa nielen podrobne a bohato, ale aj krátko a výstižne
- vyhľadávať, pochopiť, spracovať a vyhodnotiť informácie
- orientovať sa, získať, rozumieť a aplikovať informácie a posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolani

b/ intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

- vedieť samostatne predkladať návrhy a projekty
- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy
- pracovať samostatne, ale zároveň sa zapájať do práce tímu
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať konfliktom

- pracovať na vylepšení vzájomnej komunikácie formou využívania sebakontroly, sebahodnotenia

c/ schopnosť tvorivo riešiť problémy

- získať samostatným štúdiom nové informácie vzťahujúce sa na objasnenie neznámych oblastí
- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, zhromažďovať, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie
- poskytovať ľuďom informácie
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi

d/ spôsobilosť využívať informačné technológie

- zoznámiť sa s rôznymi možnosťami na vyhľadávanie informácií
- komunikovať elektronickou formou
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov
- kriticky pristupovať k získaným informáciám

Stratégia vyučovania – gramatika 1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledujúce metódy a formy vyučovania :

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Rečová komunikácia	motivačné fixačné simulačné reproduktívna produkčné – situačné, inscenačné, komparačné reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie	skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom demonštrácia
Získavanie a spracovávanie informácií	metódy písaného slova motivačné fixačné simulačné reproduktívna reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie	skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom demonštrácia
Informácia a komunikácia	metódy písaného slova motivačné fixačné simulačné reproduktívna reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie	skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom demonštrácia
Gramatická stránka jazyka	metódy písaného slova motivačné fixačné simulačné reproduktívna reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie	skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom demonštrácia

Učebné zdroje - gramatika_1

Na podporu 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,...)
Rečová komunikácia	Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory J. Mistrík: Štylistika Sloh na dlani, Jazyk a reč	CD prehrávač Videotechnika	Pracovný list	Internet, knižnica
Získavanie a spracovávanie informácií	Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory J. Mistrík: Štylistika Sloh na dlani, Jazyk a reč	CD prehrávač Videotechnika	Pracovný list	Internet, knižnica
Informácia a komunikácia	Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory J. Mistrík: Štylistika Sloh na dlani, Jazyk a reč J.Findra: Cvičenia zo štylistiky	CD prehrávač Videotechnika	Pracovný list	Internet, knižnica
Gramatická stránka jazyka	Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory Slovenská gramatika	CD prehrávač Videotechnika	Pracovný list	Internet, knižnica

Stratégia vyučovania – literatúra 1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Podstata umenia a jeho spoločenská funkcia	motivačné fixačné hodnotiace zistovacie	individuálna práca žiakov výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou
Starovek	motivačné fixačné reproduktívne produkčné – situačné, inscenačné, komparačné reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie	skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individualizovaná individuálna práca žiakov výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom

Stredovek	<p>motivačné fixačné reproduktívne produkčné – situačné, inscenačné, komparačné reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie</p>	<p>skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov individualizovaná výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom</p>
Humanizmus a renesancia	<p>motivačné fixačné reproduktívne produkčné – situačné, inscenačné, komparačné reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie</p>	<p>skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov individualizovaná výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom</p>
Barok	<p>motivačné fixačné reproduktívne produkčné – situačné, inscenačné, komparačné reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie</p>	<p>skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov individualizovaná výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom</p>
Klasicizmus	<p>motivačné fixačné reproduktívne produkčné – situačné, inscenačné, komparačné reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie</p>	<p>skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov individualizovaná výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom</p>
Preromantizmus a romantizmus	<p>motivačné fixačné reproduktívne produkčné – situačné, inscenačné, komparačné reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie</p>	<p>skupinová práca, tímová a párová práca žiakov individuálna práca žiakov individualizovaná výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom</p>
Od romantizmu k začiatkom realizmu	<p>motivačné fixačné</p>	<p>skupinová práca, tímová a párová práca žiakov</p>

	reproduktívne produkčné – situačné, inscenačné, komparačné reprodukčné - opakovanie dialogické hodnotiace zistovacie	individuálna práca žiakov individualizovaná výučba – informatívna, heuristická, regulatívna, produkčná frontálna výučba práca s knihou práca s obrázkovým materiálom
--	--	--

Učebné zdroje - literatúra 1

Na podporu 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,...)
Podstata umenia a jeho spoločenská funkcia	Literatúra a čítanka pre 1. ročník Poetický slovník	DVD- prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knihy, internet, knižnica
Starovek	Literatúra a čítanka pre 1. ročník dvojročných a trojročných SOU Teória literatúry Slovník literárnovedných termínov Poetický slovník	DVD- prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knihy, internet, knižnica
Stredovek	Literatúra a čítanka pre 1. ročník dvojročných a trojročných SOU Čítanka slovenskej literatúry pre stredoškolákov Teória literatúry Slovník literárnovedných termínov Poetický slovník	DVD- prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knihy, internet, knižnica
Humanizmus a renesancia	Literatúra a čítanka pre 1. ročník dvojročných a trojročných SOU Čítanka slovenskej literatúry pre stredoškolákov Teória literatúry Slovník literárnovedných termínov Poetický slovník	DVD- prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knihy, internet, knižnica
Barok	Literatúra a čítanka pre	DVD-	Fotodokumentácia,	Knihy,

	1. ročník dvojročných a trojročných SOU Čítanka slovenskej literatúry pre stredoškolákov Teória literatúry Slovník literárnovedných termínov Poetický slovník	prehrávač, flipchart, tabuľa	učebnice	internet, knižnica
Klasicizmus	Literatúra a čítanka pre 1. ročník dvojročných a trojročných SOU Čítanka slovenskej literatúry pre stredoškolákov Teória literatúry Slovník literárnovedných termínov Poetický slovník	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knihy, internet, knižnica
Preromantizmus a romantizmus	Literatúra a čítanka pre 1. ročník dvojročných a trojročných SOU Čítanka slovenskej literatúry pre stredoškolákov Teória literatúry Slovník literárnovedných termínov Poetický slovník	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knihy, internet, knižnica
Od romantizmu k začiatkom realizmu	Literatúra a čítanka pre 1. ročník dvojročných a trojročných SOU Čítanka slovenskej literatúry pre stredoškolákov Teória literatúry Slovník literárnovedných termínov Poetický slovník	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knihy, internet, knižnica

Stratégia vyučovania - gramatika 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Komunikácia v pracovnom styku	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiaci, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou
Slovná zásoba	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiaci, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou
Opisný slohový postup	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou
Prozodické vlastnosti reči	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiaci, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou
Porovnanie slovenčiny a češtiny	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou

Učebné zdroje - gramatika 2

Na podporu 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, ...)
Komunikácia v pracovnom styku	BALLAY, J. 2004: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
Slovná zásoba	BALLAY, J. 2004: Slovenský jazyk pre	DVD-prehrávač,	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet,

	dvojročné a trojročné učebné odbory SOU MISTRÍK, J 1997: Štylistika	flipchart, tabuľa		obrázkový materiál
Opisný slohový postup	BALLAY, J. 2004: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU MISTRÍK, J 1997: Štylistika	DVD- prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
Prozodické vlastnosti reči	BALLAY, J. 2004: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU	DVD- prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
Porovnanie slovenčiny a češtiny	BALLAY, J, DOSTÁLOVÁ, Ľ, OLGYAJOVÁ, D. 2004: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU	DVD- prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál

Stratégia vyučovania - literatúra 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Realizmus v európskych literatúrach	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiaca, získovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou, demonštrácia
Realizmus v českej literatúre	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiaca, získovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou, demonštrácia
Realizmus v slovenskej literatúre	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiaca, získovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou, demonštrácia
Literárna moderna	Motivačná, fixačná, simulačná,	Skupinová, tímová, párová, individuálna

	reproduktívna, dialogická, hodnotiaca, získovacia	práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou, demonštrácia
--	--	---

Učebné zdroje - literatúra 2

Na podporu 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, ...)
Realizmus v európskych literatúrach	IHNÁTKOVÁ, N. 2004: Literatúra a čítanka pre 2. ročník 2-ročných a 3-ročných SOU Teória literatúry a poetický slovník	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
Realizmus v českej literatúre	IHNÁTKOVÁ, N. 2004: Literatúra a čítanka pre 2. ročník 2-ročných a 3-ročných SOU	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
Realizmus v slovenskej literatúre	IHNÁTKOVÁ, N. 2004: Literatúra a čítanka pre 2. ročník 2-ročných a 3-ročných SOU	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
Literárna moderna	IHNÁTKOVÁ, N. 2004: Literatúra a čítanka pre 2. ročník 2-ročných a 3-ročných SOU	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk a literatúra - gramatika				Ročník : prvý Počet hod. : 44		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie postupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			Žiak má:	Žiak:		
1 Rečová komunikácia	14	OV Odborné predmety	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojmy reč a jazyk ✚ Vytvoriť rečovú komunikačnú situáciu ✚ Charakterizovať štýly ✚ Napísať súvislý prejav ✚ Vo vlastných jazykových prejavoch dodržiavať pravidlá a požiadavky slovenskej výslovnosti, správne artikulovať ✚ Vhodne začať, viesť a ukončiť komunikáciu ✚ Aplikovať pravidlá znelostnej asimilácie vo vlastnom jazykovom prejave 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil pojmy reč a jazyk ✚ Vytvoril rečovú komunikačnú situáciu ✚ Charakterizoval štýly ✚ Napísal súvislý prejav ✚ Vo vlastných jazykových prejavoch dodržiaval pravidlá a požiadavky slovenskej výslovnosti, správne artikuloval ✚ Vhodne začal, viesť a ukončil komunikáciu ✚ Aplikoval pravidlá znelostnej asimilácie vo vlastnom jazykovom prejave 	Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
Úvodná testová skúška	1					
Akú úlohu má reč	1					
Reč a jazyk	1					
Rečová komunikácia	1					
Rečové komunikačné situácie	1					
Čo je štýl reči	1					
Ako vzniká súvislý prejav	1					
Koncept – podstata tvorenia prejavu	1					
Príprava a písanie slohovej práce	4					
Diktát 1 – písanie a oprava	2					
2 Získavanie a spracovávanie	9	OV Odborné predmety	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísať techniky čítania a aplikovať ich 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal techniky čítania a aplikoval ich 	Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca

informácií						
Orientácia v texte	1		✚ Spracovať informácie (podčiarkovanie, zvýrazňovanie)	✚ Správne spracoval informácie (podčiarkovanie, zvýrazňovanie)		
Spracovanie textu	1		✚ Spracovať texty ako osnovu a konspekt	✚ Spracoval texty ako osnovu a konspekt		
Kľúčové slová v texte	1		✚ Vypísať kľúčové slová v texte	✚ Vypísal kľúčové slová v texte		
Osnova vysvetľovania (výkladu) učiva	1		✚ Využiť dostupné zdroje informácií (najmä slovníky a internet) pri práci s vlastným i cudzím textom	✚ Využil dostupné zdroje informácií (najmä slovníky a internet) pri práci s vlastným i cudzím textom		
Zostavenie konspektu, výťahu	1		✚ S pomocou učiteľa vybrať kľúčové slová textu	✚ S pomocou učiteľa vybral kľúčové slová textu		
Výpisky, výstrižky, kartotéka	1		✚ Na základe vlastného spracovania informácií v texte sformulovať jeho hlavnú myšlienku	✚ Na základe vlastného spracovania informácií v texte sformuloval jeho hlavnú myšlienku		
Značky a skratky	1		✚ Spracovať text – vytvoriť z neho konspekt	✚ Spracoval text – vytvoriť z neho konspekt		
Diktát – písanie a oprava	2					
3 Informácia a komunikácia	11	OV Odborné predmety				
Obsah a štylizácia správ	1		✚ Vysvetliť krátke informačné útvary	✚ Vysvetlil krátke informačné útvary	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Krátke informačné útvary (bleskovka, plagát, pozvánka, inzerát, reklama, prac. príkaz a hlásenie, objednávka,	2		✚ Zostaviť krátke informačné útvary (správa, bleskovka, pozvánka, pracovný príkaz, hlásenie, objednávka)	✚ Zostavil krátke informačné útvary (správa, bleskovka, pozvánka, pracovný príkaz, hlásenie, objednávka)	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
			✚ Na základe posúdenia komunikačnej situácie stanoviť vhodný slohový	✚ Na základe posúdenia komunikačnej situácie stanovil		

urgencia, reklamácia,) Krátke informačné útvary (splnomocnenie, potvrdenka, telegram, úradný list, elektronická pošta)	2		<p>útvár administratívneho štýlu a s malými formálnymi chybami prehodiť záväzné informácií v texte</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Podľa vzoru vytvoriť – žiadosť, zápisnicu, splnomocnenie ✚ Vyplniť dotazník, objednávku a potvrdenie 	<p>vhodný slohový útvár administratívneho štýlu a s malými formálnymi chybami prehodiť záväzné informácií v texte</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Podľa vzoru vytvoril – žiadosť, zápisnicu, splnomocnenie ✚ Vyplnil dotazník, objednávku a potvrdenie 		
Príprava a písanie slohovej práce	4					
Diktát 3 – písanie a oprava	2					
4 Gramatická stránka jazyka	10					
Písanie i-y v domácich a cudzích slovách	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Používať písanie i-y a veľkých písmen ✚ Tvoriť správne tvary slov, slovesné väzby ✚ Tvoriť jednoduché vety a súvetia ✚ Používať interpunkciu ✚ Pri tvorbe syntakticky jednoduchých viet dodržiavať pravidlá a požiadavky syntaxe 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Používal písanie i-y a veľkých písmen ✚ Tvoril správne tvary slov, slovesné väzby ✚ Tvoril jednoduché vety a súvetia ✚ Správne používal interpunkciu. ✚ Pri tvorbe syntakticky jednoduchých viet dodržiaval pravidlá a požiadavky syntaxe 	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Písanie veľkých písmen	1					
Diktát 4 – písanie, oprava	2					
Spájanie slov Slovesné väzby	1					
Tvorenie správnych tvarov slov	1					

Tvorenie jednoduchých	1					
ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk a literatúra – literatúra				Ročník : prvý 2 hodín týždenne,		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie postupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
	1					

			Žiak má:	Žiak:		
Podstata umenia a jeho spoločenská funkcia	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť jednotlivé funkcie umenia a literatúry 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil jednotlivé funkcie umenia a literatúry 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Starovek Staroveká literatúra Antická mytológia Homér: Ilias a Odysseus	2 1 1	Dejepis, OV,	<ul style="list-style-type: none"> Zaradiť antickú literatúru do príslušného obdobia Interpretovať ukážky (epika, veršovaná i neveršovaná epika, rytmus, obsah a forma) 	<ul style="list-style-type: none"> Zaradil antickú literatúru do príslušného obdobia Interpretoval ukážky (epika, veršovaná i neveršovaná epika, rytmus, obsah a forma) 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Stredovek Stredoveká literatúra Staroslovienska literatúra a kultúra - Moravsko-panónske legendy	2 1 1	Dejepis, NV, OV	<ul style="list-style-type: none"> Zhodnotiť význam Veľkej Moravy a kultúrny prínos Konštantína a Metoda Nájsť znaky a odraz obdobia v určených literárnych dielach Interpretovať ukážky (legenda, kronika, imitácia, topika, alegória, symbolika, idealizované typizovanie) 	<ul style="list-style-type: none"> Zhodnotil význam Veľkej Moravy a kultúrny prínos Konštantína a Metoda Našiel znaky a odraz obdobia v určených literárnych dielach Interpretoval ukážky (legenda, kronika, imitácia, topika, alegória, symbolika, idealizované typizovanie) 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Humanizmus a renesancia	2	Dejepis, OV	<ul style="list-style-type: none"> Interpretovať ukážky (žánre – dráma, tragédia, komédia, opera, 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretoval ukážky (žánre – dráma, tragédia, komédia, opera, 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede

W. Shakespeare: Rómeo a Júlia G. Boccaccio: Dekameron	1 1		novela, historické piesne)	novela, historické piesne)		
Barok Hugolín Gavlovič: Valaská škola- mravúv stodola j. Simonides: Váznenie, vyslobodenie a putovanie D. Krman: Cestovný denník	2 1 1	Dejepis, NV, OV	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Interpretovať ukážky (strofa, rým, paralela, antitéza, kontrast, gradácia) ✚ Vyhľadať v teórii literatúry vecný význam slovného spojenia didakticko-reflexívna poézia 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Interpretoval ukážky (strofa, rým, paralela, antitéza, kontrast, gradácia) ✚ Vyhľadal v teórii literatúry vecný význam slovného spojenia didakticko-reflexívna poézia 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Klasicizmus Slovenská klasicistická literatúra J. Hollý: Svätopluk, Selanky J. Kollár: Slávy dcera	2 1 1	Dejepis, OV	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zhodnotiť vybrané dielo autora v rámci jeho umeleckej koncepcie a celoživotného diela autora ✚ Interpretovať ukážky (žánrové formy epiky a lyriky, sonet, sylabotonická prozódia, stopa) 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zhodnotil vybrané dielo autora v rámci jeho umeleckej koncepcie a celoživotného diela autora ✚ Interpretoval ukážky (žánrové formy epiky a lyriky, sonet, sylabotonická prozódia, stopa) 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Preromantizmus a romantizmus V. Hugo: Chrám Matky Božej v Paríži	9 1	Dejepis, NV, OV	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zhodnotiť vybrané dielo autora v rámci jeho umeleckej koncepcie a celoživotného diela autora 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zhodnotil vybrané dielo autora v rámci jeho umeleckej koncepcie a celoživotného diela autora 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test

Slovenská romantická literatúra	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Interpretovať ukážky z hľadiska lit. žánrov , štruktúry a štylistiky literárneho diela(balada, alegória, metonymia, hyperbola, figúry, lúbozvuk - onomatopoja, metafora, metonymia, personifikácia, prirovnanie, protiklad, symbol) ✚ Určiť metriku (rým, rytmus, verš) literárneho textu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Interpretoval ukážku z hľadiska lit. žánrov a štruktúry literárneho diela(balada, alegória, metonymia, hyperbola, figúry, lúbozvuk - onomatopoja, sylabický veršový systém) ✚ Určil štylistiku a metriku literárneho textu 		
Od romantizmu k začiatkom realizmu Slovenská literatúra porevolučných a matičných rokov J. Záborský: Dva dni v Chujave J. Palárik: Zmierenie alebo Dobrodružstvo pri obžinkoch	2 1 1	Dejepis, OV	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem realizmus ✚ Reprodukovať ukážky 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil pojem realizmus ✚ Reprodukoval ukážky 	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk a literatúra - gramatika				Ročník : druhý Počet hodín : 44		
Názov tematického celku vrátane tém	Hod	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Komunikácia v pracovnom styku	18	EtV, Odb	Žiak má:	Žiak:		
Kultúra ústneho a písomného vyjadrovania.	1		vedieť správne ústne a písomne vyjadrovať, opraviť chybné štylizácia	Sa správne ústne a písomne vyjadroval, opravil chybné štylizácie	Ústne frontálne	Ústna odpoveď
Diktát 1	2		ovládať pravopis	ovládal pravopis	skúšanie,	
O odbornom štýle	1		využívať termíny zo svojho odboru	využíval termíny zo svojho odboru	ústne	
Obsah a štylizácia pracovného návodu	1		opísať pracovný návod	opísal pracovný návod	skúšanie,	
Opis pracovného postupu	1		sformulovať pracovný postup	sformuloval pracovný postup	Písomné skúšanie	
Opis výrobného procesu	1		správne vysvetliť výrobný proces	správne vysvetlil výrobný proces		
Pracovná schôdzka (porada)	1		prezentovať svoj názor a viesť pracovnú debatu	prezentoval svoj názor a viedol pracovnú debatu		
Diskusia za okrúhlym stolom	1		zorientovať sa v komunikačnej situácii	zorientovať sa v komunikačnej situácii		
Výzva	1		vedieť samostatne sformulovať výzvu	samostatne sformuloval výzvu		
Vyslovenie blahoželania	1		precvičiť komunikácia v osobných vzťahoch	komunikoval v osobných vzťahoch		
Vyslovenie sústrasti	1		precvičiť komunikácia v osobných vzťahoch	komunikoval v osobných vzťahoch		
Diktát 2	2		ovládať pravopis	ovládal pravopis		
Kontrolná slohová práca	4		správne opísať pracovný postup	správne opísal pracovný postup		
Slovná zásoba	13	OBN				
Slovná zásoba a jej rozvíjanie	2		vedieť vybrať kľúčové slová, rozvíjať vlastný prejav	vedel vybrať kľúčové slová, rozvíjal vlastný prejav	Ústne frontálne	Ústna odpoveď
Používanie slovníkov	2					
Diktát 3	2		vedieť využiť zdroje informácií	vedel využiť zdroje informácií	skúšanie,	
Frekvencia slov v slovenčine	1		ovládať pravopis	ovládal pravopis	ústne	

Pôvod slov	1		rozlišovať slová podľa frekvencie	rozlišoval slová podľa frekvencie	skúšanie,	
Písanie a výslovnosť cudzích slov	1		vedieť o pôvode slov a vysvetliť ich význam	vedel o pôvode slov a vysvetlil ich	Písomné	
Dĺžka v cudzích slovách	1		správne písať a vyslovovať cudzie slová	správne písal a vyslovoval cudzie slová	skúšanie	
Správne tvary cudzích slov	1		vedieť utvoriť odvodené slová, vedieť pracovať so slovníkom cudzích slov	vedel utvoriť odvodené slová, vedel pracovať so slovníkom cudzích slov		
Diktát 4	2		ovládať pravopis	ovládal pravopis		
Opisný slohový postup	8	Literatúra				
Opis porovnávaním	1		zostaviť zoznam podobných a rozdielnych vlastností	zostavil zoznam podobných a rozdielnych vlastností	Ústne frontálne	Ústna odpoveď
Umelecký opis	1		používať umelecké prostriedky pri opise	použil umelecké prostriedky pri opise	skúšanie,	
Charakteristika	1		vystihnúť podstatu opisovaného objektu	vystihol podstatu opisovaného	ústne	
Beletrizovaný životopis	1		správne štylizovať beletrizovaný životopis	správne štylizoval beletrizovaný životopis	skúšanie,	
Kontrolná slohová práca	4		napísať prácu na vybranú tému, zhodnotiť chyby vo vlastnom texte a opraviť ho	napísal prácu na vybranú tému, zhodnotil chyby vo vlastnom texte a opravil ho	Písomné skúšanie	
Prozodické vlastnosti reči	3	Literatúra				
Zvuková modulácia reči	1		správne artikulovať a využiť prozódium reči	správne artikulovať a využil prozódium		Ústna odpoveď
Prestávka (pauza), Melódia vety	1		správne artikulovať a využiť prozódium reči	správne artikuloval a využil prozódium		
Dôraz vo vete, tempo reči	1					
Porovnanie slovenčiny a češtiny	2	OBN	vedieť prečítať český text a prepísať do slovenčiny	prečítal český text a prepísal ho do slovenčiny		
Porovnanie slovenčiny a češtiny	2					

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk a literatúra - literatúra			Ročník : druhý Počet hodín : 22			
Názov tematického celku vrátane tém	Hod	Medzipre dmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Realizmus v európskych literatúrach	4	D, ON	Žiak má:	Žiak :		
Honoré de Balzac: Otec Goriot	1		Charakterizovať pojmy: realizmus, román, interpretovať ukážku	Charakterizoval pojmy: realizmus, román, interpretoval ukážku	Ústne	Ústna
Charles Dickens: Kronika Pickwickovho klubu	1		Plynule, so správnou výslovnosťou prečítať text umeleckého diela	Plynule, so správnou výslovnosťou prečítal text umeleckého diela	frontálne skúšanie,	odpoveď
N. V. Gogol: Mŕtve duše	1		Rozlíšiť dialóg a autorskú reč v úryvku	Rozlíšil dialóg a autorskú reč v úryvku	ústne skúšanie,	
L.N Tolstoj: Vojna a mier	1		Interpretovať ukážku, porovnať pomer rozprávania, opisu a úvahy.	Interpretoval ukážku, porovnal pomer rozprávania, opisu a úvahy.	Písomné skúšanie	
Realizmus v českej literatúre	1					
Jan Neruda, Alojs Jirásek	1	D, ON	Čítať s porozumením a vedieť rozlíšiť príbuzné jazyky	Čítal s porozumením a vedieť rozlíšiť príbuzné jazyky	Ústne frontálne skúšanie,	Ústna odpoveď
Realizmus v slovenskej literatúre	11					
S.H. Vajanský: Básne	1	D,ON, NaV,Eko	Identifikovať sylabotonický prozodický systém	Identifikoval prozodický systém	ústne skúšanie,	
S.H. Vajanský: Suchá ratolesť	1		Čítať s porozumením	Čítal s porozumením	Písomné skúšanie	
P.O. Hviezdoslav - lyrika	1		Verbalizovať čitateľský zážitok a hodnotiť text	Verbalizoval čitateľský zážitok a hodnotiť text		
P.O. Hviezdoslav: Hájnikova žena	2		Rozobrať ideu a umelecké prostriedky	Rozobral ideu a umelecké prostriedky		
M. Kukučín: Keď báčik z Chochoľova umrie	1		Vysvetliť pojem poviedka, interpretovať ukážku,	Rozobral ideu a umelecké prostriedky Vysvetlil pojem poviedka, interpretoval ukážku,		
M. Kukučín: Dom v stráni	1					

B.S. Timrava: Ťapákovci	1		Porovnať román a poviedku	Porovnal román a poviedku		
B.S. Timrava: Hrdinovia	1		Aplikovať vedomosti o vonkajšej a vnútornej kompozícii na dielo, charakterizovať ženské postavy v ukážke	Aplikoval vedomosti o vonkajšej a vnútornej kompozícii na dielo, charakterizoval ženské postavy		
J.G. Tajovský: Maco Mlieč	1		Rozobrať ukážku z obsahovej a jazykovej stránky	Rozobral ukážku z obsahovej a jazykovej stránky		
J.G. Tajovský: Statky-zmätky	1		Rozobrať ideu a charakteristiku postáv	Charakterizoval postavy		
			Nájsť dramatický konflikt v hre	Našiel dramatický konflikt v hre		
Literárna moderna	6					
		D, ON		Vedel nájsť a vysvetliť symboly		
Charles Baudelaire: Kvety zla	1		Vedieť nájsť a vysvetliť symboly	Čítal s porozumením, interpretoval		
Petr Bezruč: Slezské písně	1		Čítať s porozumením, interpretovať text	Verbalizoval čitateľský zážitok		
Ivan Krasko: Nox et solitudo	1		Verbalizovať čitateľský zážitok a hodnotiť básne	a hodnotil básne	Ústne	Ústna
Ivan Krasko: Verše	1		Analyzovať rytmickú štruktúru veršov, určiť umelecké obrazy	Analyzoval rytmickú štruktúru veršov, určil umelecké obrazy	frontálne	odpoveď
Janko Jesenský: Malomestské rozprávky	1		Interpretovať ukážku, poukázať na humoristické motívy	Interpretoval ukážku, poukázal na humoristické motívy	ústne	
Janko Jesenský: Demokrati	1		Charakterizovať satirické prvky v románe Demokrati	Charakterizoval satirické prvky v románe Demokrati	skúšanie,	
					Písomné	
					skúšanie	

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Stratégia vyučovania – literatúra 3

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
I. Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami - svetová	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiacia, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou, demonštrácia
II. Medzivojnová slovenská literatúra	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiacia, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou, demonštrácia
III. Literatúra po roku 1945	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiacia, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou, demonštrácia

Učebné zdroje - literatúra 3

Na podporu 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, ...)
I. Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami - svetová	J.Nemčok-D. Olgajová 2004: Literatúra a čítanka pre 3. ročník 3-ročných učebných odborov stredných odborných učilíšť Teória literatúry a poetický slovník	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
II. Medzivojnová slovenská literatúra	J.Nemčok-D. Olgajová 2004: Literatúra a čítanka pre 3. ročník 3-ročných učebných odborov stredných odborných učilíšť Teória literatúry a poetický slovník	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
III. Literatúra po roku 1945	J.Nemčok-D. Olgajová 2004: Literatúra a čítanka pre 3. ročník 3-ročných učebných odborov stredných odborných učilíšť Teória literatúry a poetický slovník	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál

Stratégia vyučovania - gramatika 3

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
I. Pracovná komunikácia	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiacia,	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou
II. Žánre výkladového slohového postupu	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, hodnotiacia, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou
III. Žánre publicistického štýlu	Motivačná, fixačná, simulačná, reproduktívna, dialogická, zisťovacia	Skupinová, tímová, párová, individuálna práca žiakov, frontálna výučba, práca s knihou

Učebné zdroje - gramatika 3

Na podporu 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, ...)
I. Pracovná komunikácia	BALLAY, J. 2004: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
II. Žánre výkladového slohového postupu	BALLAY, J. 2004: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU MISTRÍK, J 1997: Štylistika	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál
III. Žánre publicistického štýlu	BALLAY, J. 2004: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU MISTRÍK, J 1997: Štylistika	DVD-prehrávač, flipchart, tabuľa	Fotodokumentácia, učebnice	Knižnica, internet, obrázkový materiál

ROZPIS UČIVA PREDMETU: **SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA**
-literatúra -

Ročník: tretí
spolu vyučovacích hodín: 33 (11 pre literatúru)

Názov tematického celku vrátane tém	Hod	Medzipred. vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
I. Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami - svetová	2					
Maxim Gorkij: Starena Izergil' E. M. Remarque: Na západe nič nového	1		Analyzovať ukážky, interpretovať hlavnú myšlienku, tému, obsah umeleckých textov	Analyzoval ukážky, interpretoval hlavnú myšlienku, obsah umeleckých textov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
R. Roland: Peter a Lucia E. Hemingway: Komu zvoní do hrobu	1		Interpretovať hlavnú myšlienku, tému, obsah umeleckých textov Vysvetliť kompozíciu prozaického textu, pásmo rozprávača a pásmo postáv Analyzovať ukážky	Interpretoval hlavnú myšlienku, tému, obsah umeleckých textov Vysvetlil kompozíciu prozaického textu, pásmo rozprávača a pásmo postáv Analyzoval ukážky	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
II. Medzivojnová slovenská literatúra	5					
Slovenská medzivojnová poézia: J. Smrek, L. Novomeský, R. Dilong	1		Prečítať texty plynulo, výrazne so správnou výslovnosťou a s využitím prozodických vlastností reči Interpretovať texty, verbalizovať vlastný čitateľský zážitok a hodnotiť básne	Prečítal texty plynulo, výrazne so správnou výslovnosťou a s využitím prozodických vlastností reči Interpretoval texty, verbalizoval vlastný čitateľský zážitok a hodnotil básne	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
J.C. Hronský: Jozef Mak	1		Analyzovať ukážku Interpretovať významovú rovinu diela	Analyzoval ukážku Interpretoval významovú rovinu diela	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
M. Urban: Živý bič	1		Interpretovať významovú rovinu diela, verbalizovať vlastný čitateľský zážitok	Interpretoval významovú rovinu diela, verbalizoval vlastný čitateľský zážitok	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Próza naturizmu - D. Chrobák: Návrat Ondreja Baláža, M. Figuli: Tri gaštanové kone	1		Charakterizovať pojem próza naturizmu, analyzovať ukážky	Charakterizoval pojem próza naturizmu, analyzoval ukážky	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Slovenská medzivojnová dráma: I. Stodola: Jožko Púčík a jeho kariéra, J.B.	1		Charakterizovať pojem dráma, interpretovať ukážky, vysvetliť pojem	Charakterizoval pojem dráma, interpretoval	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Ivan: Matka			komédia, tragédia	ukážky, vysvetliť pojem komédia, tragédia		
III. Literatúra po roku 1945	4					
Slovenská poézia po roku 1945: J. Kostra, M. Rúfus, M. Válek, Ľ Feldek	1		Štylisticko-lexikálne analyzovať texty a pochopiť lyrické posolstvo básní	Štylisticko-lexikálne analyzoval texty a pochopil lyrické posolstvo básní	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Próza - F. Hečko: Červené víno, V. Mináč:Skaliny	1		Charakterizovať román, verbalizovať vlastný čitateľský zážitok Interpretovať ukážky, vytvoriť klasifikáciu epických prozaických útvarov	Charakterizoval román, verbalizoval vlastný čitateľský zážitok Interpretoval ukážky, vytvoril klasifikáciu epických prozaických útvarov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
R. Jašík: Námestie sv. Alžbety, A. Bednár: Sklený vrch	1		Analyzovať jednotlivé ukážky, určiť makrokompozíciu a mikrokompozíciu v ukážkach	Analyzoval jednotlivé ukážky, určil makrokompozíciu a mikrokompozíciu v ukážkach	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Dráma – Š. Králik, I. Bukovčan: Kým kohút nezaspieva	1		Interpretovať ukážku, dramatisovať čítanie	Interpretoval ukážku, dramatisoval čítanie	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA - gramatika -			Ročník: tretí spolu vyučovacích hodín: 33 (22 pre slovenský jazyk)			
Názov tematického celku vrátane tém	Hod	Medzipred. vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
I. Pracovná komunikácia	5					
Správa (referovanie o činnosti) Diskusia k referátu	1		Vedieť zostaviť správu o činnosti, rozlišovať správu o činnosti Verejne prezentovať a obhájiť vlastný názor	Vedel zostaviť správu o činnosti, rozlišoval správu o činnosti Verejne prezentoval a obhájil vlastný názor	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Diktát 1	1		Preveriť pravopisné javy	Preveril pravopisné javy	Písomné skúšanie	Diktát
Oprava diktátu	1		Precvičiť pravopis problémových javov	Precvičil pravopis problémových javov		Písomné cvičenie
Zápisnica Záznam o kontrole, inventúre	1		Rozlišovať pojmy zápis a zápisnica, záznam o kontrole a inventúre	Rozlišoval pojmy zápis a zápisnica, záznam o kontrole a inventúre	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Svedecká výpoveď Príhovor, zdravica Príležitostný prejav	1		Zorientovať sa v danej komunikačnej situácii Na základe komunikačnej situácie použiť vhodnú slovnú zásobu	Zorientoval sa v danej komunikačnej situácii Na základe komunikačnej situácie použil vhodnú slovnú zásobu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
II. Žánre výkladového slohového postupu	6					
Vysvetľovanie (výklad) Prednáška	1		Objasniť žánre výkladového slohového postupu, charakterizovať výklad Rozlíšiť výklad a prednášku	Objasnil žánre výkladového slohového postupu, charakterizoval výklad Rozlíšil výklad a prednášku	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Úvaha (uvažovanie)	1		Vedieť vyjadriť vlastný názor	Vedel vyjadriť svoj názor	Ústne a písomné skúšanie	Ústna odpoveď
1.školská slohová práca	2		Zvládnuť vlastný slohový útvar, prakticky využiť získané vedomosti	Zvládol vlastný slohový útvar, prakticky využil získané vedomosti	Písomné skúšanie	Školská slohová práca

Diktát 2	1		Preveriť pravopisné javy	Preveril pravopisné javy	<i>Písomné skúšanie</i>	<i>Diktát</i>
Oprava diktátu	1		Precvičiť pravopis problémových javov	Precvičil pravopis problémových javov		<i>Písomné cvičenie</i>
III. Žánre publicistického štýlu	11					
Úvodník a komentár Kritika Kritika satirou a humorom Kritická poznámka	1		Charakterizovať žánre publicistického štýlu Verejne prezentovať a obhájiť vlastný názor	Charakterizoval žánre publicistického štýlu Verejne prezentoval a obhájil vlastný názor	<i>Ústne skúšanie</i>	<i>Ústna odpoveď</i>
Diktát 3	1		Preveriť pravopisné javy	Preveril pravopisné javy	<i>Písomné skúšanie</i>	<i>Diktát</i>
Oprava diktátu	1		Precvičiť pravopis problémových javov	Precvičil pravopis problémových javov		<i>Písomné cvičenie</i>
Recenzia, anotácia Fejtón	1		Rozlíšiť pojmy recenzia, anotácia, fejtón	Rozlíšiť pojmy recenzia, anotácia, fejtón	<i>Ústne skúšanie</i>	<i>Ústna odpoveď</i>
Interview – rozhovor Reportáž	1		Vedieť zoštylizovať a zrealizovať rozhovor Vystihnúť podstatu reportáže	Vedel zoštylizovať a realizovať rozhovor Vystihol podstatu reportáže	<i>Ústne skúšanie</i>	<i>Ústna odpoveď</i>
Expresívnosť v štylizácii vety	1		Vysvetliť funkciu viet s expresívnym zafarbením	Vysvetliť funkciu viet s expresívnym zafarbením	<i>Ústne a písomné skúšanie</i>	<i>Ústna odpoveď</i>
Diktát 4	1		Preveriť pravopisné javy	Preveril pravopisné javy	<i>Písomné skúšanie</i>	<i>Diktát</i>
Oprava diktátu	1		Precvičiť pravopis problémových javov	Precvičil pravopis problémových javov		<i>Písomné cvičenie</i>
2. školská slohová práca	2		Zvládnuť vlastný slohový útvar, prakticky využiť získané vedomosti	Zvládol vlastný slohový útvar, prakticky využil získané vedomosti	<i>Písomné skúšanie</i>	<i>Školská slohová práca</i>
Pohľad na vývin slovenčiny	1		Poznať vývin svojho jazyka, prejavíť hrdosť na vlastný jazyk	Poznal vývin svojho jazyka, prejavil hrdosť na vlastný jazyk	<i>Ústne skúšanie</i>	<i>Ústna odpoveď</i>

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Cudzí jazyk /prvý/ - ANJ, NEJ, RUJ			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby – týždenne - ročne	3,5	3	3	9,5
	112	99	90	301
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu cudzí jazyk - ANJ, NEJ, RUJ /prvý/

Pod pojmom prvý cudzí jazyk rozumieme cudzí jazyk / ANJ, NEJ, RUJ / , ktorý žiak absolvoval na ZŠ a v štúdiu ktorého bude pokračovať na SŠ **v 1.- 3. ročníku učebného odboru v časovej dotácii 3,5 - 3 - 3 hodiny týždenne.** Vyučovanie predmetu vychádza zo vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ obsiahnutej v ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby pre skupinu 3-ročných učebných odborov .

Prioritnou úlohou výučby cudzieho jazyka je umožniť žiakom aktívne zvládnuť jazykové zručnosti a vedomosti. Jazykové vyučovanie vytvára a podporuje spoločenskú individuálnu a profesionálnu spôsobilosť dorozumieť sa a komunikovať v CUJ . V reálnych podmienkach poslúži rozvoju osobnosti a umožní uplatniť sa na domácom i zahraničnom trhu práce.

Obsahom výučby CUJ je systematické formovanie jazykových kompetencií zameraných na oblasti :

- 1/ počúvanie s porozumením
- 2/ čítanie s porozumením
- 3/ písomný prejav
- 4/ ústny prejav.

Nadobudnuté všeobecné vedomosti majú žiakom pomôcť rozširovať svoju jazykovú spôsobilosť o odbornú terminológiu v súlade s odborným profilom absolventa a to v rámci predmetov ako je slovenský jazyk a literatúra, ekonomika, technika obsluhy, technológia, OV.

Vyučovanie CUJ sa realizuje v triedach, / špeciálnych jazykových učebniach, /počítačových učebniach, tiež formou besied, exkurzií, kvízov , seminárov, olympiád a iných jazykových a odborných súťaží. Žiaci majú možnosť absolvovať 3 - 6 mesačnú prax v zahraničí v nemecky i anglicky hovoriacich krajinách / SRN, Švajčiarsko, Cyprus, Grécko/. Žiaci sa môžu deliť na skupiny v rámci triedy.

Pri hodnotení žiakov sa použijú adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré vychádzajú z pravidiel hodnotenia tohto ŠkVP.

Ciele vyučovacieho predmetu cudzí jazyk - ANJ, NEJ, RUJ /prvý/

Prvotný cieľ jazykového vyučovania je komplexná realizácia jeho 3 zložiek : komunikatívnej, informatívnej a formatívnej.

Plniť komunikatívny cieľ znamená dosiahnuť, aby si žiaci osvojili základy komunikatívnej kompetencie vo všetkých štyroch základných rečových zručnostiach, pričom dôraz sa kladie na ústne zvládnutie elementárnych praktických rečových situácií.

V rámci informatívneho cieľa žiaci získavajú jazykové i nejazykové poznatky potrebné na realizáciu komunikatívneho cieľa a osvojujú si informácie o živote v krajinách, ktorých jazyk sa učia.

Pri plnení formatívneho cieľa sa vyučovanie CUJ podieľa na formovaní vlastností a schopností kritického myslenia, tolerance k názorom iných ľudí, úcty k hodnotám a k iným kultúram, ktoré vedú k porozumeniu medzi národmi.

Prehľad vých. a vzdel. stratégií v predmete cudzí jazyk – ANJ,NEJ,RUJ /prvý/

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

a/ komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti :

- primerane písomne alebo ústne sa vyjadrovať v rôznych spoločenských situáciách
- správne interpretovať získané fakty a vyvodzovať z nich závery
- vyjadriť vlastný názor a záver
- kriticky hodnotiť prijaté informácie

b/ interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti :

- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých / termínované úlohy/
- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére / tímové úlohy/
- vedieť rozlišovať, správne interpretovať neverbálnu komunikáciu

c/ schopnosti tvorivo riešiť problémy :

- identifikovať a analyzovať problémy
- určiť vhodný spôsob riešenia problému
- predvídať možné dôsledky a niest' následky
- rozvíjať schopnosť spolupráce

d/ podnikateľské spôsobilosti :

- tvorivo a inovatívne pristupovať k rozvoju vlastnej osobnosti
- budovať vlastnú profesijnú budúcnosť
- prispôbiť sa zmenám v spoločnosti

e/ spôsobilosť využívať informačné technológie :

- využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimopracovnom čase
- komunikovať elektronickou formou
- evidovať, triediť, uchovávať informácie a neskôr ich uplatniť pri práci

f/ spôsobilosť byť demokratickým občanom :

- rozvíjať schopnosť empatie, súcitu, tolerance
- konať v súlade s princípmi a zásadami spoločenského správania
- uplatňovať v praxi humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu.

Stratégia vyučovania v predmete - NEJ -1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania :

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Čo robíme	motivačná fixačná výklad zistovacia	práca s knihou individuálna práca žiakov demonštrácia
Rodina Richterová	motivačná fixačná výklad simulačná	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia skupinová práca žiakov
Čo teraz a čo potom	motivačná fixačná výklad reproduktívna	individuálna práca žiakov práca s knihou skupinová práca žiakov frontálne vyučovanie
Pán hlavný účet prosím	motivačná fixačná výklad simulačná	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia
Čo robíš dnes večer?	motivačná fixačná výklad inscenačná	individuálna práca žiakov práca s knihou skupinová práca žiakov frontálne vyučovanie
Moja rodina	motivačná fixačná výklad simulačná	individuálna práca žiakov práca s knihou frontálne vyučovanie
Naše obľúbené jedlo	motivačná fixačná výklad simulačná inscenačná	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia skupinová práca žiakov
Kde býva Karin	motivačná fixačná výklad simulačná	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia frontálne vyučovanie
Dom na Keplerovej ulici	motivačná fixačná výklad inscenačná	individuálna práca žiakov práca s knihou skupinová práca žiakov
Denný program	motivačná fixačná výklad zistovacia	individuálna práca žiakov práca s knihou samoštúdium
Hľadáme reštauráciu	motivačná fixačná výklad simulačná	individuálna práca žiakov práca s knihou práca s obrázkovým materiálom demonštrácia
Čo môžeme urobiť pre svoje zdravie	motivačná fixačná výklad simulačná	individuálna práca žiakov práca s knihou práca s obrázkovým materiálom frontálne vyučovanie

Veľké nákupy	motivačná fixačná výklad hodnotiaca	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia frontálne vyučovanie
--------------	--	---

Učebné zdroje - NEJ 1

Na podporu 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, ...)
Čo robíme	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa magnetická tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Rodina Richterová	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa	fotodokumentácia	fotografie obrázky
Čo teraz a čo potom	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa PC	fotodokumentácia	obrázky
Pán hlavný, účet prosím	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa	fotodokumentácia	jedálne lístky obrázky
Čo robíš dnes večer	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa	fotodokumentácia	názorné pomôcky internet
Moja rodina	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa	fotodokumentácia	fotografie obrázky
Naše obľúbené jedlo	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa magnetická tabuľa	fotodokumentácia	odborné časopisy recepty
Kde býva Karin	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa	fotodokumentácia mapa	pohľadnice obrázky
Dom na Keplerovej ulici	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa magnetická tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Denný program	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa magnetická tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Hľadáme reštauráciu	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	videotechnika tabuľa	fotodokumentácia	obrázky odborné časopisy
Čo môžeme urobiť pre svoje zdravie	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa magnetická tabuľa	fotodokumentácia	obrázky odborné časopisy
Veľké nákupy	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa magnetická tabuľa	fotodokumentácia	obrázky časopisy

ROZPIS UČIVA PREDMETU: NEMECKÝ JAZYK - pokročilí / UO/		Ročník: prvý 3,5 hod týždenne spolu 112 vyučovacích hodín			
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1 Čo robíme 1. Úvod do predmetu 2. Výslovnosť, pravopis č.prvá 3. Gramatické cvičenia k výslovnosti, pravopisu 4. SZ k tematickému celku 5. Doplnňovacia otázka 6. Vykanie v nemčine 7. Gramatické cvičenia k doplnňovacej otázke a vykaniu 8. Čítanie s porozumením str.13 9. Písanie o svojich záľubách 10. Písanie o svojich záľubách – neformálny list	Slovenský jazyk Etická výchova	- aktívne si osvojiť SZ - vedieť správne vyslovovať slová podľa fonetického prepisu - správne použiť doplnňovaciu otázku vo vybraných cvičeniach - aktívne si osvojiť vykanie v nemčine - vedieť zreprodukovať prečítaný text - vyhľadať a zosumarizovať informácie z prečítaného textu - zostaviť neformálny list	- aktívne si osvojil SZ - vedel správne vyslovovať slová podľa fonetického prepisu - správne použil doplnňovaciu otázku vo vybraných cvičeniach - aktívne si osvojil vykanie v nemčine - vedel zreprodukovať prečítaný text - vyhľadal a zosumarizoval informácie z prečítaného textu - zostavil neformálny list	Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Cieľové otázky Cieľové otázky Praktické písomné cvičenia Ústne odpovede Ústne odpovede Cieľové otázky Neformálny list
2 Rodina Richterová 11. Výslovnosť, pravopis č.druhá 12. SZ k tematickému celku 13. Časovanie sloves mať a byť v prítomnom čase 14. Lexikálne – gramatické cvičenia k pomocným slovesám 15. Člen určitý a neurčitý 16. Prídavné meno v prísudku	Slovenský jazyk Spoločenská komunikácia	- aktívne si osvojiť SZ - správne sa naučiť zásady nemeckej výslovnosti - správne vyčasovať pomocné slovesá v prítom. čase - rozlíšiť použitie určitého a neurčitého člena - správne použiť prídavné meno v prísudku	- aktívne si osvojil SZ - správne sa naučil zásady nemeckej výslovnosti - správne vyčasoval pomocné slovesá v prítom. čase - rozlíšil použitie určitého a neurčitého člena - správne použil prídavné meno v prísudku - vyjadril vlastný názor k	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Cieľové otázky Ústne odpovede Praktické písomné cvičenia Cieľové otázky Ústne odpovede

<p>17. Čítanie s porozumením str.18</p> <p>18. Moja rodina – vlastné rozprávanie</p> <p>3 Čo teraz a čo potom</p> <p>19. SZ k tematickému celku</p> <p>20. Slovosled v oznamovacej vete</p> <p>21. Lexikálno – gramatické cvičenia k slovosledu</p> <p>22. Zisťovacia otázka</p> <p>23. Rozkazovacia veta</p> <p>24. Gramatické cvičenia k zisťovacej otázke a rozkazovacej vete</p> <p>25. Čítanie s porozumením str.24</p> <p>26. Dialogické cvičenia</p>	<p>Slovenský jazyk</p> <p>Etická výchova</p>	<p>- vyjadriť vlastný názor k prečítanému</p> <p>- správne používať lexikálne jednotky k danej téme</p> <p>- vedieť sa primerane vyjadriť k téme rodina</p> <p>- aktívne si osvojiť SZ</p> <p>- správne použiť slovosled v oznamovacej vete</p> <p>- uviesť príklad na zisťovaciu otázku a rozkazovaciu vetu</p> <p>- správne pochopiť obsah textu</p> <p>- zreprodukoval prečítaný text</p> <p>- osvojiť si ustálené slovné spojenia pomocou dialógu</p>	<p>prečítanému</p> <p>- správne používal lexikálne jednotky k danej téme</p> <p>- vedel sa primerane vyjadriť k téme rodina</p> <p>- aktívne si osvojil SZ</p> <p>- správne použil slovosled v oznamovacej vete</p> <p>- uviedol príklad na zisťovaciu otázku a rozkazovaciu vetu</p> <p>- správne pochopil obsah textu</p> <p>- zreprodukoval prečítaný text</p> <p>- osvojil si ustálené slovné spojenia pomocou dialógu</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Praktické písomné cvičenia</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Práca v skupinách</p>
<p>4 Pán hlavný, účet prosím</p> <p>27. SZ k tematickému celku</p> <p>28. Skloňovanie opytovacích zámen kto, čo</p> <p>29. Gramatické cvičenia k opytovacím zámenám</p> <p>30. Silné skloňovanie podst. mien v jednotnom čísle</p> <p>31. Lexikálno – gramatické cvičenia k skloňovaniu podstatných mien</p> <p>32. Čítanie s porozumením str.29</p> <p>33. Rozšírenie slovnej zásoby k odboru</p> <p>34. Tvorba jedálneho lístka - projekt</p>	<p>Slovenský jazyk</p> <p>Spoločenská komunikácia</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k téme</p> <p>- naučiť sa rozlíšiť a správne použiť skloňované tvary podstatných mien a opytovacích zámen</p> <p>- zachytiť logickú štruktúru textu</p> <p>- primerane sa vyjadriť k téme</p> <p>- vytvoril jednoduchý jedálny lístok</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k téme</p> <p>- naučil sa rozlíšiť a správne použiť skloňované tvary podstatných mien a opytovacích zámen</p> <p>- zachytil logickú štruktúru textu</p> <p>- primerane sa vyjadril k téme</p> <p>- vytvoril jednoduchý jedálny lístok</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky</p> <p>Praktické písomné cvičenia</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca - Jedálny lístok</p>

<p>35. Tvorba jedálneho lístka - projekt</p> <p>5 Čo robíš dnes večer? 36. SZ k tematickému celku 37. Číslovky 1 – 20 38. Gramatické cvičenia k číslovkám 39. Udávanie ceny 40. Gramatické cvičenia k udávaniu cien 41. Rozkazovací spôsob slovies 42. Gramatické cvičenia k rozkazovaciemu spôsobu 43. Čítanie s porozumením str.34 44. Dialogické cvičenia</p>	<p>Slovenský jazyk Spoločenská komunikácia Matematika</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k téme - správne sa naučiť číslovky v nemčine - správne použiť udávanie ceny vo vybraných cvičeniach - primerane sa vyjadriť k tému jednoduchými prostriedkami - vytvoriť dialógy s použitím primeranej slovnej zásoby</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k téme - správne sa naučil číslovky v nemčine - správne použil udávanie ceny vo vybraných cvičeniach - primerane sa vyjadril k tému jednoduchými prostriedkami - vytvoril dialógy s použitím primeranej slovnej zásoby</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky Ústne odpovede Praktické písomné cvičenia Ústne odpovede Práca v skupinách</p>
<p>6 Moja rodina 45. SZ k tematickému celku 46. Vyjadrenie záporu 47. Gramatické cvičenia k záporu v nemčine 48. Skloňovanie prívlastňov. zámen a zámena svoj 49. Lexikálne – gramatické cvičenia k zámenám 50. Čítanie s porozumením str.39 51. Opis obrázku k téme Rodina 52. Písanie neformálneho listu priateľovi o rodine 53. Písanie neformálneho listu priateľovi o rodine</p>	<p>Slovenský jazyk Náuka o spoločnosti</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k téme - vedieť prakticky používať zápor a tvary prívlastňov. zámen a zámena svoj - porozumieť prečítanému textu - opísať obrázok - zachytiť logickú štruktúru pri písaní listu</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k téme - vedel prakticky používať zápor a tvary prívlastňov. zámen a zámena svoj - porozumel prečítanému textu - opísal obrázok - zachytil logickú štruktúru pri písaní listu</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky Praktické písomné cvičenia Cieľové otázky Ústne odpovede Neformálny list</p>

<p>7 Naše obľúbené jedlo 54. SZ k tematickému celku 55. Skloňovanie osobných zámen 56. Lexikálno – gramatické cvičenia k osobným zámenám 57. Časovanie slovesa môcť - vedieť a tvar mal by som 58. Gramatické cvičenia k časovaniu slovík 59. Čítanie s porozumením str.45 60. V reštaurácii – videokazeta 61. Dialogické cvičenia - v reštaurácii 62. Projekt – moje obľúbené jedlo - recept</p>	<p>Technológia Slovenský jazyk Etická výchova</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k téme - správne vyskloňovať osobné zámená - aktívne používať v praxi tvary modálneho slovesa môcť, vedieť - zreprodukovať prečítaný text - zachytiť špecifické informácie z videokazety a vedieť sa primerane vyjadriť k téme - zostaviť dialóg - zosumarizovať informácie pri tvorbe receptu</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k téme - správne vyskloňoval osobné zámená - aktívne používal v praxi tvary modálneho slovesa môcť, vedieť - zreprodukoval prečítaný text - zachytil špecifické informácie z videokazety a vedel sa primerane vyjadriť k téme - zostavil dialóg - zosumarizoval informácie pri tvorbe receptu</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky Cieľové otázky Praktické písomné cvičenia Ústne odpovede Cieľové otázky Práca v skupinách Písomná práca - recept</p>
<p>8 Kde býva Karin 63. SZ k tematickému celku 64. Predložky s 3 pádom 65. Lexikálno - gramatické cvičenia k predložkám 66. Prídavné mená na er 67. Lexikálno - gramatické cvičenia k prídavným menám 68. Čítanie s porozumením str.50 69. Opis obrázku – opísanie izby 70. Opis vlastnej izby - rozprávanie</p>	<p>Slovenský jazyk Etická výchova</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k téme - správne použiť predložky s 3 pádom vo vybraných cvičeniach - osvojiť si prídavné mená na er - prečítať a pochopiť obsah textu a jeho tematické zameranie - odhadnúť význam neznámych slov bez použitia slovníka - jednoduchými prostriedkami opísať vlastnú</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k téme - správne použil predložky s 3 pádom vo vybraných cvičeniach - osvojil si prídavné mená na er - prečítal a pochopil obsah textu a jeho tematické zameranie - odhadol význam neznámych slov bez použitia slovníka - jednoduchými prostriedkami opísal vlastnú</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky Praktické písomné cvičenia Cieľové otázky Ústne odpovede Cieľové otázky Ústne odpovede</p>

<p>71. Opis vlastnej izby - rozprávanie</p> <p>9 Dom na Keplerovej ulici 72. SZ k tematickému celku 73. Odborná slovná zásoba str.55 74. Predložky s 3 a 4 pádom 75. Lexikálno – gramatické cvičenia k predložkám 76. Prekladové cvičenia str.58 77. Čítanie s porozumením str.54 78. Opis obrázkov – naše hotely 79. Dialogické cvičenia - v reštaurácii, v hoteli 80. Dialogické cvičenia - v reštaurácii, v hoteli</p>	<p>Slovenský jazyk Etická výchova Psychológia</p>	<p>izbu</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojiť SZ - správne použiť predložky s 3 a 4 pádom vo vybraných cvičeniach - preložiť vety - zachytiť špecifické informácie z prečítaného - primerane sa vyjadriť k téme - zostaviť jednoduchý dialóg k téme reštaurácia s využitím odbornej slovnej zásoby a prebratej gramatiky 	<p>izbu</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojil SZ - správne použil predložky s 3 a 4 pádom vo vybraných cvičeniach - preložil vety - zachytil špecifické informácie z prečítaného - primerane sa vyjadril k téme - zostavil jednoduchý dialóg k téme reštaurácia s využitím odbornej slovnej zásoby a prebratej gramatiky 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky</p> <p>Praktické písomné cvičenia</p> <p>Praktické písomné cvičenia</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Práca v skupinách</p>
<p>10 Denný program 81. SZ k tematickému celku 82. Časovanie silných slovík v prítom. čase 83. Gramatické cvičenia k časovaniu slovík 84. Väzba „je, sú“ 85. Určovanie času 86. Gramatické cvičenia k určovaniu času 87. Čítanie s porozumením str.59 88. Mój denný režim – písanie listu o sebe 89. Mój denný režim -list</p>	<p>Slovenský jazyk Etická výchova Spoločenská komunikácia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojiť SZ - správne vyčíslovať silné slovesá v prítomnom čase - správne použiť väzbu je, sú vo vetách - osvojiť si určovanie času s využitím v praxi - zachytiť podstatné informácie z prečítaného textu - napísať list o sebe so správnym použitím slovesného času 	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojil SZ - správne vyčísloval silné slovesá v prítomnom čase - správne použil väzbu je, sú vo vetách - osvojil si určovanie času s využitím v praxi - zachytil podstatné informácie z prečítaného textu - napísal list o sebe so správnym použitím slovesného času 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky</p> <p>Praktické písomné cvičenia</p> <p>Praktické písomné cvičenia</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Neformálny list</p>

<p>11 Hľadáme reštauráciu 90. SZ k tematickému celku 91. Neurčitý podmet sa 92. Gramatické cvičenia k vyjadreniu podmetu 93. Predložky so 4 pádom 94. Lexikálno – gramatické cvičenia k predložkám 95. Čítanie s porozumením str.67 96. Posluch s porozumením - Nemčina, cvičebnica str.153, 154 97. Posluch s porozumením - Nemčina, cvičebnica str.153, 154 98. Opis obrázku - v reštaurácii</p>	<p>Slovenský jazyk Etická výchova Spoločenská komunikácia</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ - popísať použitie neurčitého podmetu man - správne použiť predložky so 4 pádom - porozumieť prečítanému textu - určiť tému a hlavnú myšlienku a zachytiť špecifické informácie z počutého - vytvoriť súvislý príbeh na základe vizuálneho podnetu</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ - popísal použitie neurčitého podmetu man - správne použil predložky so 4 pádom - porozumel prečítanému textu - určil tému a hlavnú myšlienku a zachytil špecifické informácie z počutého - vytvoril súvislý príbeh na základe vizuálneho podnetu</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne Skúšanie Ústne skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky Ústne odpovede Praktické písomné cvičenia Ústne odpovede Cieľové otázky Ústne odpovede</p>
<p>12 Čo môžeme urobiť pre svoje zdravie 99. SZ k tematickému celku 100. Časovanie spôsob. sloves 101. Lexikálno – gramatické cvičenia k spôsobovým slovesám 102. Lexikálno gramatické cvičenia k spôsobovým slovesám 103. Čítanie s porozumením str.72 104. Konverzácia k článku, reprodukcia prečítaného 105. Čo môžeme urobiť pre svoje zdravie - rozprávanie o sebe 106. Opis obrázku -</p>	<p>Slovenský jazyk Etická výchova</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ - aktívne používať modálne slovesá - vyhľadať a zosumarizovať informácie z prečítaného textu - opísať obrázok</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ - aktívne používal modálne Slovesá - vyhľadal a zosumarizoval informácie z prečítaného textu - opísal obrázok</p>	<p>Ústne frontálne Skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky Praktické písomné cvičenia Cieľové otázky Ústne odpovede</p>

<p>U lekára</p> <p>13 Veľké nákupy</p> <p>107. SZ k tem.celku</p> <p>108. Skloňovanie pod.mien v množnom čísle</p> <p>109. Skloňovanie prívlastň. zámen v množnom čísle</p> <p>110. Priraďovacie súvetia a spojky</p> <p>111. Čítanie s porozumením str.77</p> <p>112. Reprodukcia prečítaného</p>	<p>Etická výchova</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ - naučiť sa pracovať so slovníkom pri tvaroch podstatných mien v pluráli - správne skloňovať prívlastňovacie zámená v množnom čísle - správne použiť priraďovacie spojky vo vetách</p> <p>- prečítať a pochopiť obsah textu a jeho tematické zameranie</p> <p>- primerane sa vyjadriť k téme</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ - naučil sa pracovať so slovníkom pri tvaroch podstatných mien v pluráli - správne skloňoval prívlastňovacie zámená v množnom čísle - správne použil priraďovacie spojky vo vetách</p> <p>- prečítal a pochopil obsah textu a jeho tematické zameranie</p> <p>- primerane sa vyjadril k téme</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Cieľové otázky</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Praktické písomné cvičenia</p> <p>Praktické písomné cvičenia</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Ústne odpovede</p>
---	-----------------------	--	--	---	---

Stratégia vyučovania - NEJ 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Obed	výklad motivačná fixačná zistovacia	práca s knihou individuálna práca žiakov demonštrácia
Poznáte svoje mesto?	motivačná inscenačná výklad reproduktívna	frontálne vyučovanie skupinová práca žiakov práca s knihou individuálna práca žiakov
Čo si prajete?	fixačná výklad motivačná zistovacia	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia
Zvláštnosti nemeckej a rakúskej kuchyne	fixačná motivačná reproduktívna výklad	práca s obrázkovým materiálom frontálne vyučovanie práca s knihou
Boli sme v Nemecku	výklad zistovacia motivačná fixačná	práca s knihou individuálna práca žiakov práca s obrázkovým materiálom
Host' to nemá vždy ľahké	motivačná výklad simulačná fixačná	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia frontálne vyučovanie
Kam cez prázdniny	simulačná reproduktívna zistovacia výklad	samoštúdium frontálne vyučovanie skupinová práca žiakov práca s knihou
Reklamné vývesky	motivačná fixačná reproduktívna zistovacia	práca s knihou práca s obrázkovým materiálom demonštrácia individuálna práca žiakov
Prvá cenová skupina	fixačná motivačná inscenačná výklad	skupinová práca žiakov práca s knihou práca s obrázkovým materiálom frontálne vyučovanie
Srdečne vitajte	simulačná výklad motivačná fixačná	frontálne vyučovanie individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia
Na návšteve vo Viedni	motivačná zistovacia výklad reproduktívna	individuálna práca žiakov práca s knihou práca s obrázkovým materiálom
Dovolenka na Slovensku	fixačná	práca s obrázkovým

	výklad získovacia motivačná	materiálom individuálna práca žiakov práca s knihou frontálne vyučovanie
--	-----------------------------------	---

Učebné zdroje - NEJ 2

Na podporu 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, ...)
Obed	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa magnetická tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Poznáte svoje mesto	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa PC	mapa fotodokumentácia	obrázky internet
Čo si prajete?	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Zvláštnosti nemeckej a rakúskej kuchyne	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	magnetická tabuľa tabuľa	fotodokumentácia	obrázky odborné časopisy
Boli sme v Nemecku	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	PC tabuľa	mapa fotodokumentácia	internet pohľadnice obrázky
Hosť to nemá vždy ľahké	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava	tabuľa magnetická tabuľa	fotodokumentácia	odborné časopisy

	1994			
Kam cez prázdniny	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa PC	mapa fotodokumentácia	obrázky internet
Reklamné vývesky	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	magnetická tabuľa tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Prvá cenová skupina	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa	fotodokumentácia	odborné časopisy
Srdečne vitajte	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	magnetická tabuľa tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Na návšteve vo Viedni	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa PC	mapa fotodokumentácia	pohľadnice obrázky
Dovolenka na Slovensku	V. Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SPN, n.p. Bratislava 1994	tabuľa	mapa fotodokumentácia	obrázky odborné časopisy

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Nemecký jazyk (UO)		Ročník: druhý 3 hod týdenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia
1 Obed 1. SZ k tematickému celku 2. Slovesá s odlučiteľnými a neodlučiteľnými predponami 3. Gramatické cvičenia k slovesám s odlučiteľnými a neodlučiteľ. predponami 4. Číslovky 20 – 1000 5. Gramatické cvičenia k číslovkám 6. Rozkazovací spôsob slovesa sein 7. Gramatické cvičenia k rozkaz. spôsobu slovesa sein 8. Prekladové cvičenia 9. Čítanie s porozumením str. 83	Slovenský jazyk Spoločenská komunikácia Matematika	Žiak má: - aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - rozlíšiť odlučiteľné a neodl. predpony - osvojiť si slovesné predpony vo vybraných cvičeniach - naučiť sa nemecké číslovky - správne použiť číslovky vo vybranom cvičení - osvojiť si tvorenie rozkazov. spôsobu slovesa sein - uviesť príklad na rozkazov. spôsob slovesa sein - preložiť vety - prečítať a pochopiť obsah textu a jeho tematické zameranie	Žiak : - aktívne si osvojil SZ k tem. celku - rozlíšil odlučiteľné a neodl. predpony - osvojil si slovesné predpony vo vybraných cvičeniach - naučil sa nemecké číslovky - správne použil číslovky vo vybranom cvičení - osvojil si tvorenie rozkazov. spôsobu slovesa sein - uviedol príklad na rozkazov. spôsob slovesa sein - preložil vety - prečítal a pochopil obsah textu a jeho tematické zameranie	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie
2 Poznáte svoje mesto? 10. SZ k tematickému celku 11. Množné číslo podstatných mien 12. Množné číslo podstatných mien 13. Lexikálno – gramatické cvičenia k mn.číslo podst.mien 14. Lexikálno – gramatické cvičenia k mn.číslo podst.mien 15. Podstatné mená vo výrazoch množstva, miery a hmotnosti	Slovenský jazyk Geografia	- aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - naučiť sa pracovať so slovníkom pri tvaroch podst. mien v pluráli - vedieť v cvičeniach použiť tvary podstatných mien v pluráli - vyhľadať v slovníku tvary zadaných pod. mien v pluráli	- aktívne si osvojil SZ k tem. celku - naučil sa pracovať so slovníkom pri tvaroch podst. mien v pluráli - vedel v cvičeniach použiť tvary podstatných mien v pluráli - vyhľadal v slovníku tvary zadaných pod. mien v pluráli	Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne

<p>16. Lexikálne cvičenia k podstat. menám 17. Čítanie s porozumením str. 89 18. Dialogické cvičenia str. 93</p>	<p>Slovenský jazyk Spoločenská komunikácia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - samostatne pracovať so slovníkom - osvojiť si podst.mená vo výrazoch množstva, miery a hmotnosti - vedieť vo vybraných cvič. použiť podst.mená vo výraz. množstva, miery a hmotn. - vyhľadať a zosumarizovať Informácie z prečítaného textu - zostaviť jednoduchý dialóg 	<ul style="list-style-type: none"> - samostatne pracoval so slovníkom - osvojil si podst.mená vo výrazoch množstva, miery a hmotnosti - vedel vo vybraných cvič. použiť podst.mená vo výraz. množstva, miery a hmotn. - vyhľadal a zosumarizoval Informácie z prečítaného textu - zostavil jednoduchý dialóg 	<p>skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p>
<p>3 Čo si prajete? 19. SZ k tematickému celku 20. Skloňovanie prídavných mien bez člena 21. Lexikálne – gramatické cvičenia k skloňovaniu príd.mien bez člena 22. Prídavné mená po etwas, nichts, viel 23. Lexikálne cvičenia k prídav. menám 24. Predložky v časových údajoch 25. Lexikálne – gramatické cvičenia k predložkám v časových údajoch 26. Prekladové cvičenia 27. Čítanie s porozumením str. 94</p>		<p>Slovenský jazyk</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - správne vyskloňovať príd. mená bez člena - osvojiť si skloň.príd.mien bez člena vo vybraných cvičeniach - osvojiť si spodstatnené príd.mená po etwas, nichts viel - doplniť vo vybranom cvičení podľa významu spodstatnené prídavné mená - aktívne si osvojiť predložky v časových údajoch - povedať časový údaj po nemecky - preložiť vety vo vybranom cvičení - zreprodukovať prečítaný text 	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojil SZ k tem. celku - správne vyskloňoval príd. mená bez člena - osvojil si skloň.príd.mien bez člena vo vybraných cvičeniach - osvojil si spodstatnené príd.mená po etwas, nichts viel - doplnil vo vybranom cvičení podľa významu spodstatnené prídavné mená - aktívne si osvojil predložky v časových údajoch - povedal časový údaj po nemecky - preložil vety vo vybranom cvičení - zreprodukoval prečítaný text
<p>4 Zvláštnosti nemeckej a rakúskej kuchyne 28. SZ k tematickému celku 29.2. pád jednotného čísla podst. mien 30. Lexikálne – gramatické cvičenia k 2. pádu podst.mien</p>			<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - správne vyskloňovať podst. mená v j.čísle 	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojil SZ k tem. celku - správne vyskloňoval podst. mená v j.čísle

<p>31. Prehľad skloňovania podst. mien v jednotnom čísle 32. Gramatické cvičenia k skloňovaniu podst. mien 33. Prídavné mená po neurčitom člene 34. Zámeno welcher 35. Čítanie s porozumením str.100</p>		<ul style="list-style-type: none"> - osvojiť si skloňovanie podst. mien vo vybraných cvičeniach - správne vyskloňovať p.m. v 2. páde - osvojiť si používanie podst. mien v 2. páde j.č. - správne vyskloňovať príd. mená po neurčitom člene - správne skloňovať zámeno welcher - zachytiť špecifické informácie z prečítaného 	<ul style="list-style-type: none"> - osvojil si skloňovanie podst. mien vo vybraných cvičeniach - správne vyskloňoval p.m. v 2. páde - osvojil si používanie podst. mien v 2. páde j.č. - správne vyskloňoval príd. mená po neurčitom člene - správne skloňoval zámeno welcher - zachytil špecifické informácie z prečítaného 	<p>skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie</p>
<p>5 Boli sme v Nemecku 36. SZ k tematickému celku 37. Perfektum slabých slovies 38. Gramatické cvič. k perfektu 39. Préteritum slovesa sein 40. Gram.cvičenia k préteritu 41. Skloňovanie príd.mien po určitom člene 42. Lexikálno – gramatické cvičenia k prídavným menám 43. Čítanie s porozumením str.107</p>	<p>Slovenský jazyk Spoločenská komunikácia Geografia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - tvoriť perfektum slabých slovies - osvojiť si perfektum slabých slovies vo vybranom cvičení - správne tvoriť préteritum slovesa sein - povedať kto kde bol v préterite vo vybranom cvičení - vedieť správne vyskloňovať prídavné mená po určitom člene - osvojiť si skloňovanie príd. mien po určitom člene vo vybranom cvičení - prečítať a pochopiť obsah textu 	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojil SZ k tem. celku - tvoril perfektum slabých slovies - osvojil si perfektum slabých slovies vo vybranom cvičení - správne tvoril préteritum slovesa sein - povedal kto kde bol v préterite vo vybranom cvičení - vedel správne vyskloňovať prídavné mená po určitom člene - osvojil si skloňovanie príd. mien po určitom člene vo vybranom cvičení - prečítal a pochopil obsah textu 	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p>
<p>6 Host' to nemá vždy ľahké 44. SZ k tematickému celku 45. Slabé skloňovanie podst.mien v jednotnom a množnom čísle 46. Lexikálne cvičenia k slabému skloňovaniu podst.mien 47. Zvratné slovesá 48. Gramatické cvičenia k zvrat. slovesám 49. Dort a dorthin 50. Gramatické cvičenia k slovám</p>	<p>Spoločenská komunikácia Slovenský jazyk</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - osvojiť si slabé skloňovanie podst.mien v j.č aj mn.čísle - doplniť podľa zmyslu podst. mená vo vybranom cvičení - správne časovať zvratné slovesá - správne použiť zvratné 	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojil SZ k tem. celku - osvojil si slabé skloňovanie podst.mien v j.č aj mn.čísle - doplnil podľa zmyslu podst. mená vo vybranom cvičení - správne časoval zvratné slovesá - správne použil zvratné 	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>

<p>dort a dorthin 51. Čítanie s porozumením str.115</p>		<p>slovesá vo vybraných cvič. - osvojiť si používanie slov dort a dorthin - doplniť dort alebo dorthin do viet vo vybranom cvičení - zreprodukovať prečítaný text</p>	<p>slovesá vo vybraných cvič. - osvojil si používanie slov dort a dorthin - doplnil dort alebo dorthin do viet vo vybranom cvičení - zreprodukoval prečítaný text</p>	<p>Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie</p>
<p>7 Kam cez prázdniny 52. SZ k tematickému celku 53. Zemepisné názvy miest a Krajín 54. Lexikálne cvičenia k zem. názvom 55. Zemepisné názvy riek, hôr a morí 56. Lexikálne cvičenia k zem. názvom 57. Budúci čas 58. Gramatické cvičenia k budú- cemu času 59. Čítanie s porozumením str.121</p>	<p>Slovenský jazyk Geografia</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - osvojiť si zemepisné názvy miest a krajín - správne použiť zemepisné názvy miest a krajín vo vybraných cvičeniach - osvojiť si zemepisné názvy riek, hôr a morí - povedať po nemecky zem. názvy riek, hôr a morí vo vybranom cvičení - správne tvoriť budúci čas - osvojiť si budúci čas vo vybranom cvičení - pochopiť hlavnú myšlienku textu a primerane sa vyjadriť k téme</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k tem. celku - osvojil si zemepisné názvy miest a krajín - správne použil zemepisné názvy miest a krajín vo vybraných cvičeniach - osvojil si zemepisné názvy riek, hôr a morí - povedal po nemecky zem. názvy riek, hôr a morí vo vybranom cvičení - správne tvoril budúci čas - osvojil si budúci čas vo vybranom cvičení - pochopil hlavnú myšlienku textu a primerane sa vyjadril k téme</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie</p>
<p>8 Reklamné vývesky 60. SZ k tematickému celku 61. Trpný rod v prítomnom čase 62. Gramatické cvičenia k trpnému rodu 63. Perfektum silných sloviess 64. Gramatické cvičenia k perfektu silných sloviess 65. Radové číslovky 66. Gramatické cvičenia k radovým číslovkám 67. Čítanie s porozumením str.127</p>	<p>Slovenský jazyk Technológia</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - správne tvoriť trpný rod v prítomnom čase - nahradiť vo vybranom cvičení činný rod trpným rodom a preložiť - správne tvoriť perfektum silných sloviess - správne použiť perfektum silných sloviess vo vybraných cvičeniach</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k tem. celku - správne tvoril trpný rod v prítomnom čase - nahradil vo vybranom cvičení činný rod trpným rodom a preložil - správne tvoril perfektum silných sloviess - správne použil perfektum silných sloviess vo vybraných cvičeniach</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie</p>

<p>9 Prvá cenová skupina 68. SZ k tematickému celku 69. Slovosled vo vedľajšej vete 70. Gramatické cvičenia k slovosledu 71. Hlavná veta po vedľajšej vete 72. Gramatické cvičenia k hlavnej vete po vedľajšej vete 73. Dialogické cvičenia 74. Prekladové cvičenia 75. Čítanie s porozumením str.133</p>	<p>Slovenský jazyk Spoločenská komunikácia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - osvojiť si radové číslovky - prečítať radové číslovky po nemecky vo vybranom cvičení - vyhľadať a zosumarizovať Informácie z prečítaného textu - aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - osvojiť si slovosled vo vedľ. vete - určiť správny slovosled vo vybraných cvičeniach - osvojiť si slovosled hlavnej vety po vedľajšej vete - doplniť vetu podľa náznaku vo vybranom cvičení - vytvoriť dialógy s použitím primeranej SZ - preložiť vety - zreprodukovať prečítaný text 	<ul style="list-style-type: none"> - osvojil si radové číslovky - prečítal radové číslovky po nemecky vo vybranom cvičení - vyhľadal a zosumarizoval Informácie z prečítaného textu - aktívne si osvojil SZ k tem. celku - osvojil si slovosled vo vedľ. vete - určil správny slovosled vo vybraných cvičeniach - osvojil si slovosled hlavnej vety po vedľajšej vete - doplnil vetu podľa náznaku vo vybranom cvičení - vytvoril dialógy s použitím primeranej SZ - preložil vety - zreprodukoval prečítaný text 	<p>skúšanie Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie</p>
<p>10 Srdečne vitajte 76. SZ k tematickému celku 77. Stupňovanie prísloviak 78. Lexikálno – gramatické cvičenia k stupňovaniu prísloviak 79. Stupňovanie prídavných mien 80. Lexikálno – gramatické cvičenia k stupň. príd.mien 81. Perekum silných slovies 82. Gramatické cvičenia k perfektu 83. Čítanie s porozumením str.139</p>	<p>Slovenský jazyk Spoločenská komunikácia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - správne stupňovať príslovky - správne použiť stupň.tvary prísloviak vo vybraných cvičeniach - správne stupňovať prídavné mená - vo vybranom cvičení utvoriť tretí stupeň a preložiť - tvoriť perfektum sil.slovies - vo vybranom cvičení vyjadriť v perfekto a preložiť - prečítať a pochopiť obsah textu 	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne si osvojil SZ k tem. celku - správne stupňoval príslovky - správne použil stupň.tvary prísloviak vo vybraných cvičeniach - správne stupňoval prídavné mená - vo vybranom cvičení utvoril tretí stupeň a preložil - tvoril perfektum sil.slovies - vo vybranom cvičení vyjadril v perfekto a preložil - prečítal a pochopil obsah textu 	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>
<p>11 Na návšteve vo Viedni</p>				<p>Ústne frontálne</p>

<p>84. SZ k tematickému celku 85. Préteritum slabých slovies 86. Gramatické cvičenia k préteritu slabých slovies 87. Préteritum spôsobových slovies a slovesa wissen 88. Gramatické cvičenia k préteritu spôsobových slovies a slovesa wissen 89. Préteritum slovies haben a werden 90. Gramatické cvičenia k préteritu slovies haben a werden 91. Čítanie s porozumením str.146</p>	<p>Slovenský jazyk</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - správne tvoriť préteritum slabých slovies - nahradiť prítomný čas préteritom vo vybranom cvičení - správne tvoriť préteritum spôsobových slovies a slovesa wissen - správne použiť préteritum spôsobových slovies a slovesa wissen vo vybranom cvičení - správne tvoriť préteritum slovies haben a werden - tvoriť vety v préterite a preložiť vo vybranom cvičení - daný text vedieť primerane zreprodukovať</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k tem. celku - správne tvoril préteritum slabých slovies - nahradil prítomný čas préteritom vo vybranom cvičení - správne tvoril préteritum spôsobových slovies a slovesa wissen - správne použil préteritum spôsobových slovies a slovesa wissen vo vybranom cvičení - správne tvoril préteritum slovies haben a werden - tvoril vety v préterite a preložil vo vybranom cvičení - daný text vedel primerane zreprodukovať</p>	<p>skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie</p>
<p>12 Dovoľenka na Slovensku 92. SZ k tematickému celku 93. Konjunktív préterita spôsob. a pomocných slovies 94. Gramatické cvičenia ku konjunktívu 95. Wurde+infinitív 96. Gramatické cvičenia k wurde+infinitív 97. Perfektum silných slovies 98. Gramatické cvičenia k perfektu silných slovies 99. Čítanie s porozumením str.153</p>	<p>Slovenský jazyk</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - správne tvoriť konjunktív préterita spôsobových a pomocných slovies - vo vybranom cvičení nahradiť oznamovací spôsob konjunktívom préterita a preložiť - tvoriť podmieň. spôsob slabých a silných slovies pomocou tvaru wurde+infinitív významového slovesa - vo vybranom cvičení nahradiť oznamovací spôsob podmieňovacím a preložiť - tvoriť perfektum silných slovies - vyjadriť v perfekte a preložiť</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k tem. celku - správne tvoril konjunktív préterita spôsobových a pomocných slovies - vo vybranom cvičení nahradil oznamovací spôsob konjunktívom préterita a preložil - tvoril podmieň. spôsob slabých a silných slovies pomocou tvaru wurde+infinitív významového slovesa - vo vybranom cvičení nahradil oznamovací spôsob podmieňovacím a preložil - tvoril perfektum silných slovies - vyjadril v perfekte a preložil</p>	<p>Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie</p>

		vety vo vybranom cvičení - vyhľadať a zosumarizovať Informácie z prečítaného	vety vo vybranom cvičení - vyhľadal a zosumarizoval Informácie z prečítaného	
--	--	--	--	--

Stratégia vyučovania – 3 UO NEJ

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Špeciality našej kuchyne	-výklad -motivačná -zistovacia	-práca s knihou -individuálna práca žiakov -demonštrácia
Telefonický rozhovor	-motivačná -výklad -inscenačná	-frontálne vyučovanie -demonštrácia -práca s knihou
Malý kvíz	-motivačná -zistovacia	-frontálne vyučovanie -demonštrácia -práca s knihou
Piváreň „U medveďa“	-fixačná -reproduktívna -výklad -zistovacia	-skupinová práca žiakov -práca s knihou -frontálne vyučovanie
Nespokojný hosť	-simulačná -reproduktívna -zistovacia -výklad	-individuálna práca žiakov -frontálne vyučovanie -práca s knihou
V Hamburgu	-motivačná -fixačná -reproduktívna -zistovacia	-práca s knihou -práca s obrázkovým materiálom -frontálne vyučovanie
K téme fajčenie	-fixačná -výklad -zistovacia -motivačná	-práca s knihou -individuálna práca žiakov -demonštrácia
Na čo sa pýtajú cudzinci	-simulačná -reproduktívna -zistovacia -výklad	-frontálne vyučovanie -skupinová práca žiakov -práca s knihou
Počasie	-výklad -motivačná -fixačná -zistovacia	-práca s knihou -frontálne vyučovanie -skupinová práca žiakov -práca s obrázkovým materiálom
V bare	-motivačná -zistovacia -výklad -reproduktívna	-práca s obrázkovým materiálom -individuálna práca žiakov -práca s knihou
V cudzom meste	-simulačná -výklad -motivačná -fixačná	-individuálna práca žiakov -frontálne vyučovanie -práca s knihou

Učebné zdroje – 3 UO NEJ

Na podporu 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, ...)
Špeciality našej kuchyne	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-magnetická tabuľa -tabuľa	fotodokumentácia	odborné časopisy
Telefonický rozhovor	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-PC -tabuľa	fotodokumentácia	internet
Malý kvíz	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-PC -tabuľa	fotodokumentácia	internet
Piváreň „U medveďa“	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Nespokojný hosť	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-magnetická tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
V Hamburgu	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-PC -tabuľa	mapa fotodokumentácia	obrázky pohľadnice internet
K téme fajčenie	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
Na čo sa pýtajú cudzinci	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-magnetická tabuľa -PC	fotodokumentácia	internet obrázky
Počasia	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-magnetická tabuľa -PC	mapa fotodokumentácia	obrázky internet
V bare	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-tabuľa	fotodokumentácia	obrázky
V cudzom meste	V.Hoppnerová, Nemčina pre odbory spoločného stravovania SpN , n.p. Bratislava 1994	-magnetická tabuľa -tabuľa	mapa fotodokumentácia	časopisy

ROZPIS UČIVA PREDMETU:		NEMECKÝ JAZYK – UO		Ročník: tretí 3 hod týždenne, spolu 93 vyučovacích hodín	
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1 Špeciality našej kuchyne 1. SZ k tematickému celku 2. Vzťahné zámená a vzťahné vety 3. Gramatické cvičenia k vzťahným zámenám 4. Vety s dass a damit 5. Lexikálne – gramatické cvičenia k vetám s dass a damit 6. Perfektum sloviess fahren, gehen, sehen, backen 7. Gramatické cvičenia k perfektu 8. Prekladové cvičenia 9. Čítanie s porozumením str.159	Slovenský jazyk Technológia	Žiak má: - aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - osvojiť si vzťahné zámená -správne použiť vzťahné zámená vo vybranom cvičení - osvojiť si používanie spojky dass a damit - spojiť vety spojkou dass a damit - tvoriť perfektum sloviess fahren, gehen, sehen, backen - vyjadriť v perfekte a preložiť vety vo vybranom cvičení - preložiť vety vo vybranom cvičení - vyhľadať a zosumarizovať informácie z prečítaného Textu	Žiak: - aktívne si osvojil SZ k tem. celku - osvojil si vzťahné zámená -správne použil vzťahné zámená vo vybranom cvičení - osvojil si používanie spojky dass a damit - spojil vety spojkou dass a damit - tvoril perfektum sloviess fahren, gehen, sehen, backen - vyjadril v perfekte a preložil vety vo vybranom cvičení - preložil vety vo vybranom cvičení - vyhľadal a zosumarizoval informácie z prečítaného Textu	-ústne frontálne skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie	-cieľové otázky -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -praktické písomné cvičenia -ústne odpovede
2 Telefonický rozhovor 10. SZ k tematickému celku 11. Infinitív s zu po substantívach, adjektívach a slovesách 12. Gramatické cvičenia k infinitívu s zu 13. Trpný rod v préterite 14. Gramatické cvičenia k trpnému rodu 15. Lexikálne – gramatické cvičenia 16. Čítanie s porozumením str.165 17. Práca s časopisom 18. Práca s časopisom	Spoločenská komunikácia Slovenský jazyk	- aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - osvojiť si použitie infinitívu - nahradiť polotučné výrazy inými vo vybranom cvičení - osvojiť si tvorenie trpného rodu v préterite - tvoriť vety podľa vzoru a preložiť - preložiť vety vo vybranom cvičení - prečítať a pochopiť obsah textu - opísať pomocou slovníka obrázkov	- aktívne si osvojil SZ k tem. celku - osvojil si použitie infinitívu - nahradil polotučné výrazy inými vo vybranom cvičení - osvojil si tvorenie trpného rodu v préterite - tvoril vety podľa vzoru a preložil - preložil vety vo vybranom cvičení - prečítal a pochopil obsah textu - opísal pomocou slovníka obrázkov	-ústne frontálne skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie - písomné skúšanie - písomné skúšanie -ústne skúšanie -ústne frontálne	-cieľové otázky -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -praktické písomné cvičenia -ústne odpovede

<p>3 Malý kvíz 19. SZ k tematickému celku 20. Fonetické cvičenia 21. Lexikálne cvičenia 22. Lexikálno – gramatické cvičenia 23. Prekladové cvičenia 24. Malý kvíz 25. Práca s časopisom 26. Práca s časopisom</p>	<p>Slovenský jazyk</p>	<p>- aktívne si osvojiť SZ k tem. celku - vysloviť správne cudzie slová -povedať prídavné meno opačného významu -pýtať sa a vzájomne si odpovedať-preložiť vety do slovenčiny vo vybranom cvičení -odpovedať na otázky -zreprodukovať prečítaný text -prečítať a pochopiť obsah textu</p>	<p>- aktívne si osvojil SZ k tem. celku - vyslovil správne cudzie slová -povedal prídavné meno opačného významu -pýtal sa a vzájomne si odpovedal -preložil vety do slovenčiny vo vybranom cvičení -odpovedal na otázky -zreprodukoval prečítaný text -prečítal a pochopil obsah textu</p>	<p>skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne skúšanie -ústne frontálne skúšanie - písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne skúšanie -ústne skúšanie</p>	<p>-cieľové otázky -cieľové otázky -cieľové otázky -cieľové otázky -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -ústne odpovede -ústne odpovede -cieľové otázky -cieľové otázky</p>
<p>4 Piváreň U medveďa 27. SZ k tematickému celku 28. Minulé časy silných slovíčok 29. Minulé časy silných slovíčok 30. Gramatické cvičenia 31. Gramatické cvičenia 32. Studené predjedlá – RSZ 33. Prekladové cvičenia 34. Čítanie s porozumením str.174 35. Práca s časopisom</p>	<p>Slovenský jazyk</p>	<p>-aktívne si osvojiť SZ k tem.celku -správne tvoriť préteritum silných slovíčok -správne tvoriť perfektum silných slovíčok -tvoriť vety v préterite a perfekte vo vybranom cvičení -doplniť vhodné prídavné sloveso -osvojiť si rozširujúcu slovnú zásobu -preložiť vety vo vybranom cvičení -porozumieť prečítanému textu -zosumarizovať informácie z prečítaného textu</p>	<p>-aktívne si osvojil SZ k tem.celku -správne tvoril préteritum silných slovíčok -správne tvoril perfektum silných slovíčok -tvoril vety v préterite a perfekte vo vybranom cvičení -doplnil vhodné prídavné sloveso -osvojil si rozširujúcu slovnú zásobu -preložil vety vo vybranom cvičení -porozumel prečítanému textu -zosumarizoval informácie z prečítaného textu</p>	<p>-ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie - písomné skúšanie - písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie - písomné skúšanie -ústne skúšanie -ústne skúšanie</p>	<p>-cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -ústne odpovede -ústne odpovede -cieľové otázky -cieľové otázky</p>
<p>5 Nespokojný hosť 36. SZ k tematickému celku 37. Zverina, prílohy – RSZ 38. Vyjadrenie slovenského už ne + sloveso 39. Lexikálne cvičenia k už ne 40. Hier a hierher 41. Lexikálne cvičenia k hier a hierher</p>	<p>Etická výchova</p>	<p>-aktívne si osvojiť SZ k tem.celku -osvojiť si rozširujúcu slovnú zásobu -osvojiť si už ne-...v slovenčine -preložiť zápor + mehr vo vetách vo vybranom cvičení</p>	<p>-aktívne si osvojil SZ k tem.celku -osvojil si rozširujúcu slovnú zásobu -osvojil si už ne-... v slovenčine -preložil zápor + mehr vo vetách vo vybranom cvičení</p>	<p>-ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie</p>	<p>-cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky</p>

<p>42. Minulé časy silných slovíes 43. Gramatické cvičenia k minulým časom 44. Čítanie s porozumením str.179</p>		<p>-osvojiť si používanie slov hier a hierher -správne doplniť hier alebo hierher do viet -správne tvoriť préteritum a perfektum silných slovíes - vyjadriť v perfekto a préterite a preložiť vety vo vybranom cvičení -prečítať a preložiť text</p>	<p>-osvojil si používanie slov hier a hierher -správne doplnil hier alebo hierher do viet -správne tvoril préteritum a perfektum silných slovíes - vyjadril v perfekto a préterite a preložil vety vo vybranom cvičení -prečítal a preložil text</p>	<p>- písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie</p>	<p>-praktické písomné cvičenia -ústne odpovede -cieľové otázky -cieľové otázky</p>
<p>6 V Hamburgu 45. SZ k tematickému celku 46. Zámenné príslovky opytovacie 47. Gramatické cvičenia k zámenným príslovkám 48. Zámenné príslovky ukazovacie 49. Gramatické cvičenia k zámenným príslovkám 50. Prekladové cvičenia 51. Čítanie s porozumením str.186 52. Práca s časopisom</p>	<p>Geografia</p>	<p>-aktívne si osvojiť SZ k tem. celku -osvojiť si tvorenie zámenných prísloviok opytovacích -pýtať sa na polotučne vytlačené slová vo vybranom cvičení -osvojiť si tvorenie zámenných prísloviok ukazovacích -nahradíť polotučne vytlačené slová zámennou príslovkou -preložiť vety vo vybraných cvičeniach -prečítať a pochopiť obsah textu -zreprodukovat' prečítaný text -opísať pomocou slovníka obrázky</p>	<p>-aktívne si osvojil SZ k tem. celku -osvojil si tvorenie zámenných prísloviok opytovacích -pýtal sa na polotučne vytlačené slová vo vybranom cvičení -osvojil si tvorenie zámenných prísloviok ukazovacích -nahradil polotučne vytlačené slová zámennou príslovkou -preložil vety vo vybraných cvičeniach -prečítal a pochopil obsah textu -zreprodukoval prečítaný text -opísal pomocou slovníka obrázky</p>	<p>- písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie -ústne skúšanie</p>	<p>-praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -praktické písomné cvičenia -ústne odpovede -ústne odpovede</p>
<p>7 K téme fajčenie 53. SZ k tematickému celku 54. Z kuchárskej knihy – RSZ 55. Vázby slovíes 56. Vázby slovíes 57. Gramatické cvičenia k väzbám slovíes 58. Čítanie s porozumením str.191 59. Reprodukcia textu</p>	<p>Technológia</p>	<p>-aktívne si osvojiť SZ k tem. celku -osvojiť si rozširujúcu slovnú zásobu -osvojiť si väzby slovíes -použiť správne väzby slovíes -použiť správnu predložku príp. aj člen vo vybranom cvičení</p>	<p>-aktívne si osvojil SZ k tem. celku -osvojil si rozširujúcu slovnú zásobu -osvojil si väzby slovíes -použil správne väzby slovíes -použil správnu predložku príp. aj člen vo vybranom cvičení</p>	<p>-ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie</p>	<p>-cieľové otázky -cieľové otázky -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -praktické písomné</p>

<p>60. Práca s časopisom</p> <p>8 Na čo sa pýtajú cudzinci 61. SZ k tematickému celku 62. Životná úroveň – RSZ 63. Prísudkové sloveso po číslovkách 64. Gramatické cvičenia k prísud. slovesu 65. Minulé časy silných slovíes 66. Gramatické cvičenia k min. časom silných slovíes 67. Gramatické cvičenia k min. časom silných slovíes 68. Čítanie s porozumením str.196 69. Prekladové cvičenia</p> <p>9 Počasie 70. SZ k tematickému celku 71. Minulé časy silných slovíes 72. Gramatické cvičenia k min. časom silných slovíes 73. Minulé časy slovíes gehen, stehen, verstehen 74. Gramatické cvičenia k slovesám gehen, stehen, verstehen.... 75. Konjunktív pluskvamperfekta 76. Gramatické cvičenia k konjunktívu 77. Čítanie s porozumením str.202 78. Analýza textu str. 202</p>	<p>Spoločenská komunikácia</p> <p>Slovenský jazyk</p>	<p>-vyhľadať a zosumarizovať informácie z prečítaného textu -zreprodukovať text -preložiť vety</p> <p>-aktívne si osvojiť SZ k tem. celku -osvojiť si rozširujúcu slovnú zásobu -osvojiť si prísudkové sloveso po číslovkách -preložiť vety vo vybranom cvičení -správne tvoriť perfektum a préteritum silných slovíes -tvoriť vety v préterite a perfekte vo vybranom cvičení -doplniť vhodné minulé prítčastie -prečítať a pochopiť obsah textu a jeho tem. zameranie</p> <p>-aktívne si osvojiť SZ k tem. celku -správne tvoriť perfektum a préteritum silných slovíes -nahradiť prítomný čas minulým časom -tvoriť perfektum a préteritum slovíes gehen, stehen... -použiť perfektum vo vybranom cvičení -osvojiť si tvorenie konjunktívu pluskvamperfekta -správne tvoriť konjunktív pluskvamperfekta a preložiť vety vo vybranom cvičení -prečítať a pochopiť obsah textu</p>	<p>-vyhľadal a zosumarizoval informácie z prečítaného textu -zreprodukoval text -preložil vety</p> <p>-aktívne si osvojil SZ k tem. celku -osvojil si rozširujúcu slovnú zásobu -osvojil si prísudkové sloveso po číslovkách -preložil vety vo vybranom cvičení -správne tvoril perfektum a préteritum silných slovíes -tvoril vety v préterite a perfekte vo vybranom cvičení -doplnil vhodné minulé prítčastie -prečítal a pochopil obsah textu a jeho tem. zameranie</p> <p>-aktívne si osvojil SZ k tem. celku -správne tvoril perfektum a préteritum silných slovíes -nahradiť prítomný čas minulým časom -tvoril perfektum a préteritum slovíes gehen, stehen... -použil perfektum vo vybranom cvičení -osvojil si tvorenie konjunktívu pluskvamperfekta -správne tvoril konjunktív pluskvamperfekta a preložil vety vo vybranom cvičení -prečítal a pochopil obsah textu</p>	<p>-písomné skúšanie -ústne skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie -ústne skúšanie</p>	<p>cvičenia -ústne odpovede -ústne odpovede -cieľové otázky -cieľové otázky -cieľové otázky -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -praktické písomné cvičenia -ústne odpovede -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -ústne odpovede -ústne odpovede</p>
--	---	---	---	--	---

<p>10 V bare 79. SZ k tematickému celku 80. Časové vety 84. Gramatické cvičenia k časovým vetám 81. Minulé časy zmiešaných slovík 82. Gramatické cvičenia k min. časom zmiešaných slovík 83. Čítanie s porozumením str.208 84. Reprodukcia prečítaného 85. Práca s časopisom 86. Práca s časopisom</p>	<p>Slovenský jazyk</p>	<p>-analyzovať prečítaný text -aktívne si osvojiť SZ k tem. celku -osvojiť si časové vety -doplniť spojky wenn alebo als do viet vo vybranom cvičení -správne tvoriť perfektum a préteritum zmiešaných slovík -doplniť minulé prídavia vo vybranom cvičení -prečítať a pochopiť obsah textu -vedieť daný text primerane zreprodukovať -opísať pomocou slovníka obrázky -zosumarizovať informácie z prečítaného textu</p>	<p>-analyzoval prečítaný text -aktívne si osvojil SZ k tem. celku -osvojiť si časové vety -doplnil spojky wenn alebo als do viet vo vybranom cvičení -správne tvoril perfektum a préteritum zmiešaných slovík -doplnil minulé prídavia vo vybranom cvičení -prečítal a pochopil obsah textu -vedel daný text primerane zreprodukovať -opísal pomocou slovníka obrázky -zosumarizoval informácie z prečítaného textu</p>	<p>-ústne frontálne skúšanie -ústne skúšanie -písomné skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie -ústne skúšanie -ústne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie</p>	<p>-cieľové otázky -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -cieľové otázky -praktické písomné cvičenia -ústne odpovede -ústne odpovede -ústne odpovede -cieľové otázky</p>
<p>11 V cudzom meste 87. SZ k tematickému celku 88. Automobilová doprava – RSZ 89. Reprodukcia textu str. 217 90. Čítanie s porozumením str.215 91. Systematizácia učiva 92. Systematizácia učiva 93. Systematizácia učiva</p>	<p>Geografia</p>	<p>-aktívne si osvojiť SZ k tem. celku -osvojiť si rozširujúcu slovnú zásobu -zreprodukovať prečítaný text -vyhľadať a zosumarizovať informácie z prečítaného textu -opakovať gramatiku z 1.- 5. tem. celku -opakovať gramatiku z 6.-11. tem. celku - napísať gramatický test</p>	<p>-aktívne si osvojil SZ k tem. celku -osvojiť si rozširujúcu slovnú zásobu -zreprodukoval prečítaný text -vyhľadal a zosumarizoval informácie z prečítaného textu -opakoval gramatiku z 1.- 5. tem. celku -opakoval gramatiku z 6.-11. tem. celku - napísal gramatický test</p>	<p>-ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne skúšanie -ústne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -ústne frontálne skúšanie -písomné skúšanie</p>	<p>-cieľové otázky -cieľové otázky -ústne odpovede -ústne odpovede -cieľové otázky -cieľové otázky -test</p>

--	--	--	--	--	--

Stratégia vyučovania - ANJ 3

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Život v meste	výklad motivačná fixačná reproduktívna	práca s knihou skupinová práca žiakov práca v dvojiciach
Mestá a miesta	motivačná inscenačná výklad reproduktívna	frontálne vyučovanie skupinová práca žiakov práca s knihou individuálna práca žiakov
Človek a príroda	fixačná výklad motivačná zistovacia	individuálna práca žiakov práca s knihou
Hoby a voľný čas	fixačná motivačná reproduktívna výklad	práca s obrázkovým materiálom frontálne vyučovanie práca s knihou
Komunikácia	výklad zistovacia motivačná fixačná	práca s knihou individuálna práca žiakov práca s obrázkovým materiálom

Učebné zdroje – ANJ 3

Na podporu 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, ...)
Život v meste	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2., Macmillan, Oxford 2005	tabuľa magnetická tabuľa	Fotodokumentácia Slovníky	Obrázky, CD časopisy
Mestá a miesta	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	tabuľa PC	Fotodokumentácia	obrázky časopisy
Človek a príroda	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	tabuľa	Fotodokumentácia slovníky	Časopisy, Obrázky, CD
Hoby a voľný čas	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	magnetická tabuľa tabuľa	Fotodokumentácia	obrázky odborné časopisy
Komunikácia	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	PC tabuľa	mapa fotodokumentácia	Internet, CD pohľadnice obrázky

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ANGLICKÝ JAZYK - UO		Ročník: tretí 3 hod. týždenne, spolu 93 vyučovacích hodín			
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
I. Život v meste 1. Úvodná hodina 2. Opakovanie gramatických javov z 2. ročníka 3. Slovná zásoba k temat. celku 4. Predprítomný čas jednoduchý 5. Rozdiely – jednoduchý prítomný a predprítomný čas 6. Gramatické cvičenia 7. Čítanie s porozumením s. 68 8. Práca s textom 9. Príslovky never, ever 10. Posluch s porozumením s. 70-71 11. Gramatické cvičenia 12. Vyjadrenie množstva too much/too many II. Mestá a miesta 13. Čítanie s porozumením s. 74 14. Lexikálno-gramatické cvičenia 15. Priradovacie spojky – „and, but, because“ 16. Lexikálno-gramatické cvičenia 17. Písanie príbehu na základe obrázkov	Etická výchova Spoločenská komunikácia	Žiak má: -používať aktívne gramatický jav - aktívne si osvojiť SZ - osvojiť si predprítomný čas jednoduchý - rozlišovať rozdiely v časoch - používať časy vo vetách -porozumieť text a zachytiť informácie -používať príslovky vo vetách - zachytiť podstatné a špecifické informácie - používať aktívne príslovky vo vetách - vedieť rozlíšiť počítateľné /nepočítateľné podst.mená - pochopiť hlavnú myšlienku a odhadnúť význam neznámych slov - používať gramatické javy - osvojiť si význam spojok a ich rozdiely - používať spojky vo vetách - zostaviť osnovu a vyjadriť sa k téme	Žiak: - používal gramatický jav - osvojil si aktívne SZ - osvojil si predprítomný čas jednoduchý - rozlišoval rozdiely v časoch - používal časy aktívne vo vetách - zachytil informácie z textu - vedel používať príslovky vo vetách - zachytil špecifické informácie z posluchu - porozumel obsah textu a význam neznámych slov - používal aktívne gramat. javy - osvojil si spojky a ich rozdiely - používal spojky aktívne vo vetách	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomné cvičenia Písomné cvičenia Písomné cvičenia Ústne odpovede Práca v dvojiciach Písomné cvičenia Písomné cvičenia Ústne odpovede Práca v dvojiciach Písomné cvičenia Práca v dvojiciach Práca v dvojiciach Ústne odpovede

<p>18. Posluch piesne 19. Čítanie a práca s textom</p> <p>20. Písomný prejav- moje mesto, moja dedina 21. Opakovanie a upevňovanie učiva 22. Kultúrny život v meste a na dedine- projekt 23. Prezentácia projektu</p> <p>III. Človek a príroda</p> <p>24. Slov. zásoba k temat. celku 25. Modálne slovesá – <i>must/mustn't</i> 26. Gramatické cvičenia 27. Čítanie s porozumením s. 80 28. Práca s textom 29. Opisný tvar <i>have to/ don't have to</i> 30. Lexikálno-gramatické cvičenia 31. Posluch s porozumením s. 82-83 32. Prídavné mená <i>-ed/ -ing</i></p> <p>33. Lexikálno-gramatické cvičenia 34. Slovesné väzby <i>would like to/ I'd rather</i> 35. Gramatické cvičenia</p>	<p>Ekológia</p>	<ul style="list-style-type: none"> -odhadnúť význam slov bez použitia slovníka - prečítať a pochopiť obsah textu - vedieť sa vyjadriť pomocou SZ -upevniť si vedomosti v tematickom celku -zostaviť projekt podľa daných požiadaviek - predstaviť projekt v triede a zaujať ostatných - aktívne si osvojiť SZ - osvojiť si modálne slovesá v kladnej, opytovacej vete a zápore - vedieť používať modalitu vo vetách -čítať text a pochopiť hlavnú myšlienku, odhadnúť význam slov -osvojiť si aktívne používanie opisného tvaru - vedieť používať opisný tvar <i>have to/ don't have to</i> - zachytiť podstatné a špecif. informácie - osvojiť si rozdiely v používanieprídavných mien s koncovkami <i>-ed/ing</i> - aplikovať gramatické javy príd. mien - osvojiť si aktívne slovesné väzby- <i>would like to/ I'd rather</i> - používať slovesné väzby vo vetách - porozumieť text a zachytiť 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel odhadnúť význam slov bez použitia slovníka - pochopil obsah a hlavnú myšlienku textu - vedel sa vyjadriť k téme pomocou SZ - upevnil si vedomosti v tematickom celku - dokázal zostaviť projekt - prezentoval projekt v triede - osvojil si aktívne SZ - osvojil si modálne slovesá - vedel používať modalitu vo vetách - porozumel obsahu textu a prerazprával ho - osvojil si používanie opisného tvaru - používal opisný tvar <i>have to</i> - zachytil podstatné a špecif. Informácie - osvojil si prídavné mená s koncovkami <i>- ed/ing</i> - vedel aplikovať gramatické javy prídavných mien -osvojil slovesné väzby- <i>would like to/I'd rather...</i> - používal slovesné väzby - dokázal zachytiť štruktúru 	<ul style="list-style-type: none"> Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie Písomné skúšanie 	<ul style="list-style-type: none"> Skupinová práca Písomné cvičenia Písomné cvičenia Ústne odpovede Ústne odpovede Ústne odpovede Skupinová práca Písomné cvičenia Ústne odpovede Skupinová práca Práca v dvojiciach Písomné cvičenia Ústne odpovede Písomné cvičenia Práca v dvojiciach Práca v dvojiciach Písomné cvičenia Ústne odpovede
---	-----------------	--	---	--	---

36. Práca s textom		informácie	textu	Ústne skúšanie		
37. Posluch s porozumením		- pochopiť obsah a hlavnú myšlienku	- pochopil hlavnú myšlienku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
38. Posluch piesne		- zachytiť špecif. informácie v piesni	- zachytil špecif. Informácie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
39. Kultúra- quiz		- doplniť požadované informácie	- doplnil požadované informácie	Frontálne skúšanie	Skupinová práca	
40. Lexikálno-gramatické cvičenia	Sociálna a spoločenská komunikácia	- používať aktívne gramat. javy	- používal gramat. javy	Písomné skúšanie	Práca v dvojiciach	
41. Práca s textom		- porozumieť obsah textu	- porozumel obsah textu	Ústne skúšanie	Skupinová práca	
42. Opakovanie učiva		- upevniť si učivo z temat. celku	- upevnil si učivo z temat. celku	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia	
43. Opis mojej prázdninovej cesty		- vedieť sa vyjadriť a vysvetliť súvislosti	- vedel sa vyjadriť k téme pomocou SZ	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
44. Projekt- tvoj vzťah k prírode		- zostaviť projekt v požadovanom rozsahu	- dokázal zostaviť projekt	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
45. Prezentácia projektov		- predstaviť projekt v triede	- prezentoval projekt v triede	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
III: Hoby a voľný čas						Ústne odpovede
46. Slovná zásoba k temat. celku			-aktívne si osvojiť SZ	- osvojil si aktívne SZ	Ústne skúšanie	Písomné cvičenia
47. Účelový infinitív			- vedieť používať účelový infinitív v súvetiach	- používal účelový infinitív v súvetiach	Frontálne skúšanie	Písomné cvičenia
48. Gramatické cvičenia					Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
49. Gramatické cvičenia					Písomné skúšanie	Práca v dvojiciach
50. Slovesné vzory			- osvojiť si slovesné vzory- sloveso+ infinitív, sloveso+ ing	- osvojil si a používal slovesné vzory vo vetách	Frontálne skúšanie	Písomné cvičenia
51. Gramatické cvičenia			- aktívne používať gramatické javy	- používal aktívne gramatické javy	Písomné skúšanie	Práca v dvojiciach
52. Lexikálno- gramat. cvičenia			pochopiť obsah textu- hlavnú myšlienku, zreprodukovať text	- pochopil text a vedel ho zreprodukovať	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
53. Čítanie s porozumením s. 92.			- osvojiť si spojky if/ when	- osvojil si spojky If/when	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
54. Práca s textom		- používať spojky a gramatické časy v podmienkových vetách	- používal spojky v podmienkových vetách	Ústne skúšanie	Písomné cvičenia	
55. Podmienkové vety I. – If/ when				Frontálne skúšanie	Písomné cvičenia	
56. Lexikálno-gramatické cvičenia				Písomné skúšanie	Práca v dvojiciach	
57. Posluch s porozumením s. 94-95		- pochopiť hlavnú myšlienku	- pochopil podstatnú myšlienku	Písomné skúšanie	Ústne odpovede	
58. Práca s textom s. 95		-pochopiť logickú štruktúru textu	- pochopil logickú štruktúru textu	Ústne skúšanie		

59. Opytovanie dôvetky- question tags		-osvojiť si opytovacie dôvetky	- osvojil si aktívne opytovacie dôvetky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
60. Gramatické cvičenia		- používať opytovacie dôvetky v daných časoch	- používal opytovacie dôvetky v daných časoch		
61. Lexikálno-gramatické cvičenia		- doplniť požadované informácie	- doplnil informácie v quize	Frontálne skúšanie	Práca v dvojiciach
IV. Komunikácia				Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
62. Quiz- s. 96			- dokázal sa vyjadriť k téme		
63. Písanie príbehu na základe obrázkov		- vedieť sa vyjadriť k téme	- dokázal nadviazať dialóg	Písomné skúšanie	Práca v dvojiciach
64. Konverzácia k téme- hoby, voľný čas		- dokázať zostaviť rozhovor na danú tému		Písomné skúšanie	Skupinová práca
65. Členy- určitý, neurčitý, bezčlennosť		-osvojiť si používať členov v daných situáciách	- osvojil si určitý, neurčitý člen a bezčlennosť vo vetách	Písomné skúšanie	Práca v dvojiciach
66. Gramatické cvičenia		- používať aktívne členy vo vetách	- používal aktívne členy	Frontálne skúšanie	Písomné cvičenia
67. Lexikálne cvičenia			- porozumel textu a zachytil informácie	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
68. Práca s textom s. 98		- porozumieť text a zachytiť informácie	- dokázal odhadnúť význam slov bez použitia slovníka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
69. Posluch s porozumením		-odhadnúť význam slov bez použitia slovníka	-doplniť požadované informácie a zachytil špecifické informácie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
70. Doplnujúce cvičenia		-doplniť požadované informácie	- vytvoril projekt podľa požiadaviek	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
71. Posluch piesne s. 100		- zachytiť špecifické informácie		Ústne skúšanie	Ústne odpovede
72. Projekt- tvoje obľúbené mesto		- vytvoriť projekt podľa daných požiadaviek	- prezentoval projekt v triede	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
73. Prezentácia projektu		-prezentovať projekt v triede	- používal aktívne gramat. javy		
74. Gramatické cvičenia		- používať aktívne gramat. javy	- upevnil si učivo z tem. celku	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
75. Opakovanie a zhrnutie učiva		- upevnenie si učiva z temat. celku	- zostavil krátky prázdninový pozdrav	Frontálne skúšanie	Písomné cvičenia
		- zostaviť krátky pozdrav v požadovanom rozsahu	- vedel napísať list v požadovanom rozsahu	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
76. Písanie pohľadnice		- vedieť napísať list v rozsahu 120-180 slov	- zostavil dialóg pomocou SZ	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
77. List priateľovi- o svojich prázdninových plánoch		- zostaviť dialóg pomocou SZ	- oboznámil sa s históriou	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
				Ústne skúšanie	Práca v dvojiciach

78. Londýn- história		- oboznámiť sa s históriou Londýna	-aplikoval aktívne gramat. javy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
79. Lexikálne cvičenia			-používal gram. javy vo vetách	Frontálne skúšanie	Práca v dvojiciach
80. Gramatické cvičenia		- aplikovať naučené gramatické javy	- porozumel hlavnú myšlienku textu a zreprodukoval text	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
81. Čítanie s porozumením pz. 100		- precvičovať používanie gram. javov	- dokázal napísať e-mail	Ústne skúšanie	Skupinová práca
82. Práca s textom		- zreprodukovať prečítaný text	- zachytil podstatné a špecifické informácie	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
83. Písanie e-mailu		- vedieť napísať e-mail priateľovi		Ústne skúšanie	Ústne odpovede
84. Čítanie s porozumením pz. 101		- zachytiť podstatné a špecifické informácie			
85. Počúvanie príbehu			- porozumel príbehu bez použitia slovníka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
86. Čítanie s porozumením pz. 102		- porozumieť príbeh bez použitia slovníka	- opísal výlet pomocou SZ	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
87. Opis výletu		- opísať výlet pomocou SZ	- vedel vyhľadať požadované informácie	Ústne skúšanie	Skupinová práca
88. Gramatické cvičenia		- čítať text a vyhľadať požadované informácie	- dokázal odhadnúť význam neznámych slov	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
89. Počúvanie textov		- odhadnúť význam neznámych slov	- používal gramat. javy	Frontálne skúšanie	Písomné cvičenia
90. Opakovanie učiva		- precvičovať používanie gram. javov	- zopakoval si učivo	Sebahodnotenie	Ústne odpovede
91. Opakovanie učiva		- zhrnúť učivo a zopakovať učivo			
92. Systematizácia učiva					
93. Záverečné hodnotenie					

Stratégia vyučovania - ANJ 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Vzťahy medzi ľuďmi	výklad motivačná fixačná reproduktívna	práca s knihou skupinová práca žiakov práca v dvojiciach demonštrácia
Človek a spoločnosť	motivačná inscenačná výklad reproduktívna	frontálne vyučovanie skupinová práca žiakov práca s knihou individuálna práca žiakov
Festivály	fixačná výklad motivačná zistovacia	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia
Život v minulosti	fixačná motivačná reproduktívna výklad	práca s obrázkovým materiálom frontálne vyučovanie práca s knihou
Masmédia	výklad zistovacia motivačná fixačná	práca s knihou individuálna práca žiakov práca s obrázkovým materiálom
Mládež a jej svet	motivačná výklad simulačná fixačná	individuálna práca žiakov práca s knihou demonštrácia frontálne vyučovanie
Život v meste	simulačná reproduktívna zistovacia výklad	frontálne vyučovanie skupinová práca žiakov práca s knihou

Učebné zdroje - ANJ 2

Na podporu 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, ...)
Vzťahy medzi ľuďmi	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration, Macmillan, Oxford 2005	tabuľa magnetická tabuľa	Fotodokumentácia Slovníky	Obrázky, CD
Človek a spoločnosť	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration, Macmillan, Oxford 2005	tabuľa PC	Fotodokumentácia	obrázky internet
Festivály	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration, Macmillan, Oxford 2005	tabuľa	Fotodokumentácia slovníky	Obrázky, CD
Život v minulosti	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration, Macmillan, Oxford 2005	magnetická tabuľa tabuľa	Fotodokumentácia	obrázky odborné časopisy
Masmédia	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration, Macmillan, Oxford 2005	PC tabuľa	mapa fotodokumentácia	Internet, CD pohľadnice obrázky
Mládež a jej svet	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration, Macmillan, Oxford 2005	tabuľa magnetická tabuľa	Fotodokumentácia slovníky	Odborné, CD časopisy
Život v meste	J. Garton- Sprenger, P.	tabuľa	mapa	obrázky

	Prowse: Inspiration, Macmillan, Oxford 2005	PC	fotodokumentácia	internet, CD
--	--	----	------------------	--------------

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk (UO)			Ročník: druhý 3 hod týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
I. Vzťahy medzi ľuďmi 1. Úvod do predmetu 2. Opakovanie gramatických javov z 1. ročníka 3. Some/ Any- rozdiely 4. Počítateľné a nepočítateľné podst. mená 5. Gramatické cvičenie 6. Vázba Would+ like 7. Čítanie s porozumením s. 94 8. Have/Have got 9. Gramatické cvičenie 10. Vázba „How much is“- vyjadrenie ceny 11. Opis obrázkov 12. Čítanie s porozumením s. 96 13. Posluch s porozumením 14. Questions Tags 15. Pozvania a ďakovné listy 16. Posluch piesne		Žiak má: - používať aktívne gramatický jav - vedieť používať Some/any v kladnej vete a otázke - vedieť rozlíšiť počít. a nepočít. podstatné mená - osvojiť si množné číslo - osvojiť si aktívne používanie väzby Would+ like - pochopiť obsah a vyhľadať špecif. a detailné informácie - používať Have/have got- v otázkach a krátkych odpovediach - vedieť vyjadriť cenu tovaru - pomenovať predmety a opísať obrázok, vysvetliť súvislosti - zachytiť logic. štruktúru kontextu, pochopiť hlav. myšlienku a odhadnúť význam neznámych slov - osvojiť si aktívne Questions Tags - dokázať napísať ďakovný list - porozumieť téme a hlav. myšlienke	Žiak: - používal aktívne gramatický jav - vedel používať Some/any - vedel rozlíšiť počít. a nepočít. podstatné mená - vedel používať množné číslo - osvojil si aktívne používanie väzby Would+ like - dokázal pochopiť a vyhľadať dané informácie - používal aktívne Have/have got vo vetách - vedel vyjadriť cenu - dokázal pomenovať predmety a opísať obrázok - dokázal zachytiť štruktúru kontextu - vedel pochopiť hlav. myšlienku - osvojil si aktívne Questions Tags - dokázal napísať ďakovný list - vedel porozumieť piesni	Písomné skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Písomné cvičenie Skupinová práca Písomné cvičenia Ústne odpovede Písomné cvičenia Skupinová práca Skupinová práca Ústne odpovede Ústne odpovede Skupinová práca Skupinová práca Práca vo dvojiciach Ústne odpovede Skupinová práca

17. Lexikálno- gramat. cvičenia		- používať aktívne gram. javy	- používal aktívne gram. jav	Písomné skúšanie	
18. Písomný prejav – moja party			- dokázal sa vyjadriť na danú tému	Ústne skúšanie	Písomná odpoveď
<u>II. Človek a spoločnosť</u>					
19. Slovná zásoba k tem. celku		- vedieť sa vyjadriť na tému pomocou SZ	-osvojil si aktívne SZ	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
20. Prítomný čas jednoduchý		- osvojiť si aktívne slovnú zásobu k tematickému celku	-osvojil si aktívne používanie času v otázke a vo vetách	Písomné skúšanie	Practic.prísom.cvič.
21. Gramatické cvičenia		- používať aktívne prítomný jednod. čas v kladnej, oznam. vete a otázke	- dokázal pochopiť obsah textu a vyhľadať požadované informácie	Ústne skúšanie	Písomné cvičenia
22. Čítanie s porozumením s.8		- prečítať a pochopiť obsah textu a vyhľadať požadované informácie	-osvojil si aktívne používanie času vo vetách a otázkach	Ústne skúšanie	Skupinová práca
23.Práca s textom		- používať aktívne prítomný čas pribehový v kladnej, oznam. vete a otázke	- dokázal zachytiť štruktúru kontextu	Písomné skúšanie	Skupinová práca
24.Prítomný čas pribehový		- rozlišovať rozdiely v časoch	- vedel pochopiť hlav. myšlienku	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
25. Gramatické cvičenia		- porozumieť text a zachytiť informácie	- aktívne používal privlast. zámená	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
26. Zhrnutie- rozdiely prítomný čas jednoduchý a prítomný pribehový		- zachytiť špecif. informácie v texte	- aktívne používal gram. javy	Písomné skúšanie	Cieľové otázky
27. Čítanie s porozumením		- používať aktívne privlast. zámená a rozlišovať vo vetách	- vedel sa vyjadriť pomocou SZ	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
28. Posluch s porozumením		-používať aktívne gram. javy	- dokázal pochopiť obsah a hlavnú myšlienku	Písomné skúšanie	Skupinová práca
29. Privlastnovacie zámená		- vedieť sa vyjadriť pomocou SZ		Frontálne	Skupinová práca
30. Gramat. cvičenia		- pochopiť obsah a zachytiť hlavné myšlienky		Ústne frontálne skúšanie	Práca v dvojiciach
31. Lexik.- gramat. cvičenia		- osvojiť si aktívne SZ			Cieľové otázky
32. Osobný profil človeka		- používať 2.a 3. stupeň prídavných mien	- využíval novú slovnú zásobu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
33. Kultúra a umenie			-používal aktívne 2.a 3. stupeň	Písomné skúšanie	Písomné cvičenie
<u>III. Festivaly</u>					
34. SZ k tematickému celku				Ústne skúšanie	Skupinová práca
35. Stupnovanie prídavných mien				Ústne skúšanie	

36. Opis obrázkov		- opísať obrázky na základe SZ	prídavných mien	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
37. Čítanie s porozumením s.20		- pochopiť obsah textu a hlav. myšl.	- dokázal opísať obrázok	Písomné skúšanie	Skupinová práca
38. Posluch s porozumením		- prerozprávať vypočutý text a odhadnúť význam neznámych slov	- dokázal pochopiť obsah a vyhľadať špecif. informácie	Písomné skúšanie	Písomné cvičenie
39. Modálne sloveso Should		- osvojiť si aktívne používanie Should vo vetách, otázkach	- používal aktívne Should vo vetách a otázkach	Písomné skúšanie	Skupinová práca
40. Gramatické cvičenie		- osvojiť si používanie predložiek	- používal správne predložky	Písomné skúšanie	Skupinová práca
41. Predložky miesta		- osvojiť si aktívne používanie slovesa v -ing tvare	- používal sloveso v ing tvare	Písomné skúšanie	Písomné cvičenie
42. Gerund, sloveso+ gerund		- prečítať a pochopiť obsah textu	- používal správne gramat. javy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
43. Lexik.- gramat. cvičenia		- zachytiť špecif. informácie a odhadnúť význam neznámych slov	- dokázal zachytiť log. štruktúru	Ústne skúšanie	Práca v dvojiciach
44. Čítanie s porozumením s. 25		- odhadnúť význam neznámych slov bez použitia slovníka	- dokázal odhadnúť význam neznámych slov a pochopiť hlavnú myšlienku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
45. Posluch s porozumením		- dokázať zostaviť rozhovor na danú tému	- dokázal nadviazať dialóg	Ústne skúšanie frontálne	Ústne odpovede
46. Posluch piesne					Skupinová práca
47. Dialogické cvičenia- zvyky, tradície u nás					
<u>IV. Život v minulosti</u>					
48. SZ k tematickému celku		- osvojiť si aktívne SZ	- využíval aktívne novú SZ	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
49. Jednoduchý minulý čas		- používať jed. minulý čas v kladnej vete a otázke	- dokázal používať jednoduchý minulý čas v otázkach a vetách	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
50. Gramatické cvičenia		- určiť hlavnú myšlienku textu	- vedel určiť hlavnú myšlienku textu	Ústne skúšanie	Skupinová práca
51. Čítanie s porozumením s. 32		- pochopiť obsah a odhadnúť význam neznámych slov	- dokázal pochopiť obsah textu a význam neznámych slov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
52. Posluch s porozumením		- používať aktívne príslovky vo vete	- dokázal pochopiť obsah textu a význam neznámych slov	Písomné skúšanie	Skupinová práca
53. Príslovky času		- pochopiť obsah textu, hlavné myšlienky	- používal príslovky vo vete	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
54. Čítanie s porozumením s. 34		- osvojiť si používanie minul. priebehového času vo vetách, otázke	- pochopil obsah textu a hlavnú myšlienku	Písomné skúšanie	Skupinová práca
55. Jednoduchý priebehový čas		- vedieť používať Why a vedieť vyjadriť dôvod	- používal minulý priebehový čas vo vetách	Písomné skúšanie	Didaktický test
56. Gramatické cvičenia			- používal správne „Why“ vo vetách	Ústne skúšanie	Písomné cvičenia
57. Zhrnutie rozdiely min. časov			- dokázal zachytiť log. štruktúru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
58. Opytovacie zámeno WHY- vyjadrenie dôvodu					

59. Čítanie s porozumením s. 38		- čítať text a pochopiť hlav.myšlienku - zachytiť podst. a špecif. informácie - vedieť sa vyjadriť na tému, tvoriť dialóg - vyhľadať špecif. informácie a odhadnúť význam neznámych slov	- dokázal zachytiť podstatné informácie - vedel sa vyjadriť na danú tému -vedel vyhľadať dané informácie a pochopiť hlavnú myšlienku	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Práca v dvojiciach Ústne odpovede Skupinová práca
<u>V. Masmédia</u>					
64. SZ k tematickému celku		- osvojiť si aktívne SZ	- využíval aktívne SZ	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
65. Budúci čas „be going to“		- vedieť používať budúci čas „be going to“ vo vetách a otázkach	- používal aktívne budúci čas „be going to“ vo vetách	Písomné skúšanie	Písomné cvičenia
66. Gramatické cvičenia		- porozumieť text a prerozprávať obsah	- pochopil obsah textu	Ústne skúšanie	Skupinová práca
67. Čítanie s porozumením s. 44		- vyhľadať podst.a špecif.informácie	-dokázal vyhľadať informácie	Ústne skúšanie	Skupinová práca
68. Posluch s porozumením		- osvojiť si používanie bud. času „will“ a záporu	- používal aktívne bud. čas „will“ vo vetách a v zápore	Písomné skúšanie	Skupinová práca
69. Budúci čas Will/ Won't		- pochopiť rozdiely v bud. časoch	- dokázal pochopiť rozdiely budúcich časoch	Písomné skúšanie	Písomné cvičenie
70. Gramatické cvičenia		- používať aktívne príslovky vo vetách	- používal správne príslovky vo vetách	Ústne skúšanie	Skupinová práca
71. Zhrnutie budúc. časov-rozdiely		-pochopiť hlav. myšlienku a odhadnúť význam neznámych slov	-pochopil obsah a hlavnú myšlienku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Práca v skupinkách
72. Príslovky spôsobu		-vedieť sa vyjadriť na určitú tému	- vedel sa vyjadriť k téme pomocou SZ	Ústne skúšanie	Práca v dvojiciach
73. Čítanie s porozumením		- vedieť opísať obrázok a vysvetliť súvislosti	-vedel opísať obrázok pomocou SZ	Písomné skúšanie	Písomné prakt.cvič.
74. Posluch s porozumením		- používať aktívne gramatické javy	- používal aktívne gramat. javy	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
75. Oblíbené TV programy		- zostaviť osnovu a vyjadriť sa na danú tému	- dokázal sa vyjadriť k danej téme		
76. Opis obrázkov			- používal aktívne SZ		
77. Lexik.- gramatické cvičenia			-dokázal zachytiť špec. informácie		Ústne odpovede
78. Písomný prejav- môj obľúbený program			-vedel používať gramat. javy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
VI. Mládež a jej svet					
79. SZ k tematickému celku		- osvojiť si aktívne SZ			Ústne odpovede
80. Posluch s porozumením 56-57					Ústne odpovede

<p>81. Gramatické cvičenia</p> <p>82. Predmetové zámená</p> <p>83. Posluchové cvičenia s. 58</p> <p>84. Predložky smeru</p> <p>85. Gramatické cvičenia</p> <p>86. Počítateľné a nepočítateľné podstatné mená</p> <p>87. Posluch s porozumením 60-61</p> <p>88. Čítanie s porozumením s. 62</p> <p>89. Lexikálno- gramatické cvičenia</p> <p>90. Projekt o jedlách</p> <p>91. Práca s textom s. 67</p>		<p>- zachytiť podst. a špecif. informácie</p> <p>- používať aktívne gramatické javy</p> <p>- vedieť používať predmet. zámená</p> <p>- zachytiť špecif. informácie v texte- používať aktívne predložky smeru</p> <p>- používať aktívne gram. Javy</p> <p>- poznať a vedieť používať počít. a nepočítateľné podstatné mená</p> <p>- zachytiť špecif. informácie v texte</p> <p>- vyhľadať špecif. informácie v texte</p> <p>- aplikovať naučené gramatické javy</p> <p>- zostaviť osnovu a vytvoriť projekt v požadovanom rozsahu</p> <p>- pochopiť logickú štruktúru textu</p>	<p>- používal predmet. zámená</p> <p>- dokázal zachytiť hl. myšlienky</p> <p>- používal správne predložky</p> <p>- vedel používať gram. javy</p> <p>-dokázal rozoznať počítateľné a nepočít. podst. mená</p> <p>-dokázal zachytiť špec. informácie a porozumieť obsah textu</p> <p>-používal správne gram. javy</p> <p>-dokázal zostaviť osnovu a vytvoriť vlastný projekt</p> <p>-dokázal pochopiť a prerozprávať obsah textu</p> <p>-osvojil si aktívne používanie jednoduchého predprítomného času vo vetách a otázkach</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Practic. písom.cvič.</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Practic.písom.cvič</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Prakt. písom.cvič</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová práca</p>
VII. Život v meste					
<p>92. Predprítomný čas jednoduchý</p> <p>93. Gramatické cvičenia</p> <p>94. Predprítomný čas, príslovky „ever, never“</p> <p>95. Posluch s porozumením s. 70, 71</p> <p>96. Čítanie s porozumením</p> <p>97. Gramatické cvičenia</p> <p>98. Záverečné opakovanie</p> <p>99. Záverečné hodnotenie</p>		<p>- používať aktívne jednoduchý predprítomný čas vo vetách a otázkach</p> <p>- aplikovať naučené gramat. javy s príslovkami ever, never</p> <p>- zachytiť špecif. informácie v texte</p> <p>-pochopiť obsah prečítaného textu</p> <p>- aplikovať naučené gramatické javy</p> <p>- zhrnúť informácie a zopakovať učivo</p>	<p>- používal príslovky vo vetách s pred prítomným časom</p> <p>- dokázal zachytiť špec. informácie a pochopiť hlavnú myšlienku</p> <p>- pochopil obsah textu</p> <p>- používal aktívne gram. javy</p> <p>-zopakoval a zhrnul učivo</p>	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> <p>Sebahodnotenie</p>	<p>Prakt. písom. cvič</p> <p>Písomné cvičenia</p> <p>Písomné cvičenia</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Ústne odpovede</p>

--	--	--	--	--	--

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ANGLICKÝ JAZYK - pokročilí /UO/				Ročník : prvý		
				Počet hodín týžd.: 3,5		
				Celkom: 112		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			Žiak má:	Žiak:		
1. OSOBNÁ CHARAKTERISTIKA	16	Etická výchova Spoločenská komunikácia Výchova k rodičovstvu Geografia	-aktívne si osvojiť slovnú Zásobu	- aktívne si osvojil slovnú zásobu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
1, Uvod do predmetu			-osvojiť si správnu výslovnosť slov podľa fonetického prepisu	- osvojil si správnu výslovnosť	- ústne skúšanie	ústna odpoveď
2, Sloveso byť v prítomnom čase, osobné zámená			- osvojiť si spôsob tvorenia vety pri modálnom slovese, zápor a otázku , osobné zámená	- osvojil si spôsob tvorenia a používania slovesa byť a osobné zámená	frontálne skúšanie	ústna odpoveď
3.Ako sa predstaviť			- osvojiť si základné ustálené slovné spojenia	- osvojil si základné ustálené slovné spojenia	ústne skúšanie	ústna odpoveď
4. Slovná zásoba k tematickému celku			- aktívne si osvojiť slovnú zásobu k tematickému celku	- aktívne si osvojil slovnú zásobu	frontálne skúšanie	písomka
5. Otázky s opytovacími zámenami			- osvojiť si spôsob tvorenia otázok s opytovacími zámenami	-osvojil si spôsob tvorenia otázok pri slovese byť	ústne skúšanie	- skupinová práca
6. Tvorenie otázok			- dokázať tvoriť otázky s použitím základného modálneho slovesa	-dokáže tvoriť otázky so slovesom byť	písomné skúšanie	písomné praktické cvičeniaj
7. Ukazovacie zámená			- poznať a používať osobné a ukazovacie zámená	- aktívne používal ukazovacie zámená	frontálne skúšanie	skupinová práca
8. Neurčitý člen, množné číslo podstatných mien			-tvoriť a používať gramatickú kategóriu jednotného a množného čísla podstatných mien a osvojí si používanie	- tvoril a používal gramatickú kategóriu množného čísla	písomné skúšanie	didaktický test

			neurčitého člena			
9, Číslovky 1 – 10 000			- poznať a aktívne používať základné číslovky 1- 10 000	aktívne používal základné číslovky	ústne skúšanie	ústna odpoveď
10. Hláskovanie, abeceda			- ovládať hláskovanie a abecedu	ovládal hláskovanie a abecedu	ústne skúšanie	ústna odpoveď
11. Určovanie času			-určiť čas	vedel určiť čas	ústne skúšanie	skupinová práca
12. Čítanie s porozumením s. 10 - 12			- prečítať a pochopiť obsah textu a vyhľadať špecifické informácie v texte	prečítal a pochopil obsah textu, vyhľadal špecifické informácie v texte	ústne skúšanie	skupinová práca
13, Posluch s porozumením s. 12 - 14			-zachytiť špecifické informácie v texte	zachytil špecifické informácie v texte	ústne skúšanie	ústna odpoveď
14. Písanie o sebe – osobné informácie			- zostaviť jednoduchý text opisného charakteru na danú tému	zostavil jednoduchý text opisného charakte	písanie textu	esej
15. Dialogické cvičenia –získovanie osobných informácií			- dokázať začať, udržať a ukončiť jednoduchý rozhovor na danú tému	začal, udržal a ukončil jednoduchý rozhovor	ústne skúšanie	ústna odpoveď
s16. Opis obrázka – pomenovanie predmetov s. 11			- s aktívnym využitím získanej slovnej zásoby pomenovať predmety	pomenoval predmety s aktívnym použitím získanej slovnej zásoby	ústne skúšanie	skupinová práca
2. KOMUNIKÁCIA	16					
1. Slovná zásoba k tematickému celku		Spoločenská komunikácia	aktívne si osvojiť slovnú zásobu	aktívne si osvojil slovnú zásobu	ústne skúšanie	ústna odpoveď
2. Sloveso have, can		Občianska náuka	- aktívne používať určité slovesné tvary modálnych slovies	aktívne používal modálne slovesá can, have	frontálne skúšanie	skupinová práca
3. Opis ľudí			- správne používať priradovacie spojky,	používal priradovacie spojky, určitý člen	písomné	esej

			určitý člen,		skúšanie	
4. Vyjadrenie žiadosti, prosby			- tvoriť a používať rozkazovací spôsob	tvoril a používal rozkazovací spôsob	ústne skúšanie	ústna odpoveď
5. Písanie e-mailu			- napísať e-mail	napísal e-mail	písanie textu	e-mail
6. Vyplňanie dotazníka			- vyplniť dotazník	vyplnil dotazník	písomné skúšanie	dotazník
7. Rozkazovací spôsob, určitý člen			- správne používať rozkazovací spôsob	správne používal rozkazovací spôsob	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
8. Posluch inštrukcií			- zachytiť špecifické informácie v texte	zachytil špecifické informácie v texte	ústne skúšanie	ústna odpoveď
9. Farby a oblečenie			- s použitím osvojenej slovnej zásoby správne pomenovať oblečenie	správne pomenoval oblečenie	ústne skúšanie	ústna odpoveď
10. Čítanie s porozumením s. 28			- zachytiť špecifické informácie v texte, odhadnúť význam neznámych slov	zachytil špecifické informácie v texte, odhadol význam neznámych slov	ústne skúšanie	skupinová práca
11. Písomný prejav – obľúbená skupina			- jednoducho a jasne sa písomne vyjadriť k téme	jednoducho a jasne sa vyjadril k téme	písomné skúšanie	esej
12. Posluch s porozumením s. 30			- zachytiť špecifické informácie v texte	zachytil špecifické informácie v texte	ústne skúšanie	skupinová práca
13. Lexikálno-gramatické cvičenia k preberanej gramatike			- aplikovať naučené gramatické javy	aplikoval naučené gramatické javy	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
14. Gramatické cvičenia k preberanej gramatike			- aplikovať naučené gramatické javy	aplikoval naučené gramatické javy	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
15. Rozhovor so známou osobnosťou			- na základe dialogu získať požadované	získal požadované informácie a ústne	ústne skúšanie	práca v dvojiciach

		informácie a ústne prezentovať výsledky samostatnej práce	prezentoval výsledky		
16. Inštrukcie a pokyny súvisiace s vyučovacou hodinou		-osvojiť si bežne používané inštrukcie a pokyny	osvojil si bežne používané inštrukcie a pokyny	frontálne skúšanie	ústna odpoveď
3.ZIVOTNY STYL	16				
1. Slovná zásoba k tematickému celku		-aktívne si osvojiť slovnú zásobu	aktívne si osvojil slovnú zásobu	frontálne skúšanie	ústna odpoveď
2. Jednoduchý prítomný čas		-aktívne používať jednoduchý prítomný čas v kladnej oznamovacej	aktívne používal jednoduchý prítomný čas	ústne skúšanie	skupinová práca
3. Gramatické cvičenia k jednoduchému prítomnému času		vete, otázke a zápore	aktívne používal jednoduchý prítomný čas	praktické skúšanie	praktické písomné cvičenia
4. Frekvenčné príslovky, časové predložky		-poznať a vedieť používať frekvenčné príslovky a predložky času	poznal a vedel používať frekvenčné príslovky a predložky času	písomné skúšanie	didaktický test
5.Čítanie s porozumením s. 38		- vyhľadať špecifické informácie a zachytiť logickú štruktúru textu	vyhľadal špecifické informácie a zachytil logickú štruktúru	ústne skúšanie	skupinová práca
6. Práca s textom		- reprodukovat' prečítaný text	reprodukoval prečítaný text	ústne skúšanie	ústna odpoveď
7. Písanie neformálneho listu		napísať neformálny list	napísal neformálny list	písomné skúšanie	neformálny list
8. Čítanie s porozumením s.40		- vyhľadať špecifické informácie v texte	vyhľadal špecifické informácie v texte	ústne skúšanie	skupinová práca
9. Práca s textom		- reprodukovat' prečítaný text	reprodukoval prečítaný text	ústne skúšanie	ústna odpoveď

10. Posluch s porozumením s.39			-vedieť pochopiť úmysly hovoriacich na základe vypočutého	pochopil úmysel hovoriaceho	ústne skúšanie	skupinová práca
11. Projekt o životnom štýle			-zostaviť osnovu a na základe osnovy vytvoriť koncept a súvislý text	zostavil osnovu a na jej základe vytvoril súvislý text	ústne skúšanie	ústna prezentácia projektu
12. Písomný prejav – čo mám a čo nemám rád			- argumentovať a objasniť výhody a nevýhody daného javu	argumentoval a objasnil výhody a nevýhody	písomné skúšanie	esej
13. Dialogické cvičenia			-argumentovať a objasniť výhody a nevýhody daného javu	argumentoval a objasnil výhody a nevýhody	ústne skúšanie	práca v dvojiciach
14. Čítanie s porozumením s. 44			- vyhľadať špecifické informácie v texte	vyhľadal špecifické informácie v texte	ústne skúšanie	skupinová práca

15. Práca s textom/ porovnávanie životného štýlu			-pochopiť logickú štruktúru textu, porovnať výhody a nevýhody	pochopil logickú štruktúru, porovnal výhody a nevýhody	ústne skúšanie	skupinová práca
16. Písanie – moj obľúbený šport			- zostaviť osnovu a na základe osnovy vytvoriť koncept a súvislý text	zostavil osnovu a na jej základe vytvoril koncept a súvislý text	písomné skúšanie	esej
4. CESTOVANIE	18					
1. Slovná zásoba k tematickému celku			-aktívne si osvojiť slovnú zásobu	aktívne si osvojil slovnú zásobu	frontálne skúšanie	ústna odpoveď
2. Vázba there is, there are			ovládať zvláštnosti vetnej väzby anglickej vety there is/there are	ovládal zvláštnosti vetnej väzby anglickej vety there is/there are	písomné skúšanie	skupinová práca
3. Gramatické cvičenia k väzbe there is, there are			- aplikovať a aktívne používať there is/there are	aplikoval a aktívne používal vetnú väzbu	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia

4. Prítomný čas priebehový		aktívne používať prítomný čas priebehový v kladnej oznamovacej vete, otázke a zápore	aktívne používal prítomný priebehový čas	písomné skúšanie	skupinová práca
5. Gramatické cvičenia		- aplikovať a aktívne používať gramatický jav	aplikoval a aktívne používal gramatický jav	písomné skúšanie	didaktický test
6. Čítanie s porozumením, práca s textom		- zachytiť podstatu a hlavnú myšlienku textu	zachytil podstatu a hlavnú myšlienku textu	ústne skúšanie	skupinová práca
7. Práca s textom		- pomocou slovníka preložiť neznáme výrazy v texte, reprodukovat' text	s použitím slovníka preložil neznáme výrazy a reprodukoval text	ústne skúšanie	ústna odpoveď
8. Opis obrázka		- s použitím získanej slovnej zásoby aktívne pomenovať predmety na obrázku	s použitím získanej slovnej zásoby aktívne pomenoval predmet	ústne skúšanie	ústna odpoveď
9. Posluch s porozumením s.50		- zachytiť špecifické informácie v texte	zachytil špecifické informácie v texte	ústne skúšanie	skupinová práca
10. Časti ľudského tela s.51		s použitím získanej slovnej zásoby pomenovať časti ľudského tela	s použitím získanej slovnej zásoby pomenoval časti ľudského tela	ústne skúšanie	ústna odpoveď
11. Písanie e-mailu z dovolenky		- zostaviť slohový útvar opisného charakteru v súlade so štylistickými požiadavkami daného žánru	zostavil slohový útvar opisného charakteru v súlade so štylistickými požiadavkami	písomné skúšanie	e-mail
12. Opis vlastnej izby		- zostaviť osnovu a na základe nej vytvoriť koncept a súvislý text	zostavil osnovu a na jej základe vytvoril súvislý text	písomné skúšanie	esej
13. Projekt o turistických		- zhrnúť informácie	zhrnul informácie	ústne skúšanie	ústna

atrakciách			z rôznych zdrojov a odprezentovať ich	z rôznych zdrojov a prezentoval ich		prezentácia projektu
14: Posluch s porozumením s. 54			- pochopiť logickú štruktúru a zachytiť špecifické informácie	pochopil logickú štruktúru a zachytil špecifické informácie	ústne skúšanie	skupinová práca
15. Gramatické cvičenia k prítomným časom			- rozlíšiť používanie prítomných časov	rozlíšil používanie prítomných časov	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
16. Gramatické cvičenia k prítomným časom			- rozlíšiť používanie prítomných časov	rozlíšil používanie prítomných časov	písomné skúšanie	didaktický test
17. Lexikálne cvičenia k cestovaniu			- s použitím osvojenej slovnéj zásoby reagovať na danú tému	s použitím osvojenej slovnéj zásoby reagoval na danú tému	ústne skúšanie	skupinová práca
18. Čítanie e-mailu s. 52			- zachytiť podstatu textu a vyhľadať špecifické informácie v texte	zachytil podstatu textu a vyhľadal špecifické informácie	ústne skúšanie	skupinová práca
5. LUDIA A MIESTA	17					
1, Slovná zásoba k tematickému celku			- aktívne si osvojiť slovnú zásobu	aktívne si osvojil slovnú zásobu	frontálne skúšanie	ústna odpoveď
2. Zhrnutie prítomných časov			- rozlíšiť používanie prítomných časov	rozlíšil používanie prítomných časov	písomné skúšanie	didaktický test
3. Gramatické cvičenia			rozlíšiť používanie prítomných časov	rozlíšil používanie prítomných časov	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
4. Privlastnovacie zámená			vedieť používať vzťažné zámená a druhý stupeň prídavných mien	používal vzťažné zámená a druhý stupeň prídavných mien	písomné skúšanie	skupinová práca
5. Stupňovanie prídavných mien			- prakticky vedieť používať druhý a tretí stupeň príd. Mien	prakticky používal druhý a tretí stupeň prídavných mien	písomné skúšanie	skupinová práca

			s pravopisnými zmenami	s pravopisnými zmenami		
6. Čítanie s porozumením s. 58			-technikou rýchleho čítania odhadnúť obsah textu, vyhľadať špecifické informácie	technikou rýchleho čítania odhadol obsah textu, vyhľadal špecifické informácie	ústne skúšanie	skupinová práca
7. Práca s textom s. 58 - 59			- zosumarizovať špecifické informácie z textu a zreprodukovat' text	zosumarizoval špecifické informácie a zreprodukoval text	ústne skúšanie	ústna odpoveď
8. Posluch s porozumením s. 60			-zachytiť špecifické informácie v texte	zachytil špecifické informácie v texte	ústne skúšanie	skupinová práca
9. Čítanie s porozumením s. 62 - 63			- odhadnúť význam neznámych slov v texte, pochopiť obsah textu	odhadol význam neznámych slov, pochopil obsah textu	ústne skúšanie	skupinová práca
10. Práca s textom s. 62 - 63			-zreprodukovat' text	zreprodukoval text	ústne skúšanie	ústna odpoveď
11. Lexikálno-gramatické cvičenia k počasiu			- s použitím vhodnej slovnej zásoby sa vedieť vyjadriť k téme	s využitím vhodnej slovnej zásoby sa vyjadril k téme	ústne skúšanie	práca v dvojiciach
12. Komunikácia – test osobnosti			- správne verbálne sa vyjadriť k danej téme	správne verbálne sa vyjadril k téme	ústne skúšanie	skupinová práca
13. Lexikálne cvičenia- charakterové prídavné mená			- argumentovať a zdôvodniť svoj názor s využitím primeranej slovnej zásoby	zargumentoval a zdôvodnil svoj názor s využitím primeranej slovnej zásoby	ústne skúšanie	skupinová práca
14. Projekt o počasi			- zhrnúť informácie z rôznych zdrojov a vedieť ich odprezentovať	zhrnul informácie z rôznych zdrojov a odprezentoval ich	ústne skúšanie	ústna prezentácia projektu
15. Posluch s porozumením s. 68			- zreprodukovat' jednoduchý vypočutý text	zreprodukoval jednoduchý vypočutý	ústne skúšanie	ústna odpoveď

				text		
16. Dialogické cvičenia – spoločenské výrazy			- dodržiavať konvencie slušnosti, vie poprosiť, podakovať	dodržiaval konvencie slušnosti, poprosil, podakoval	ústne skúšanie	dialogické cvičenia
17. Charakteristika ročných období			- zostaviť osnovu a na jej základe vytvoriť koncept a súvislý text	zostavil osnovu a na jej základe vytvoril súvislý text	písomné skúšanie	esej
6. PLANETA ZEM	16					
1. Slovná zásoba k tematickému celku			- aktívne si osvojiť slovnú zásobu	aktívne si osvojil slovnú zásobu	frontálne skúšanie	ústna odpoveď
2. Jednoduchý minulé čas			rozlíšiť pravidelné a nepravidelné slovesá	rozlíšil pravidelné a nepravidelné slovesá	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
3. Gramatické cvičenia k jednoduchému minulému času			- ovládať pravidlá tvorby minulému času a aplikovať ich	tvoril minulé čas	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
4. Gramatické cvičenia k jednoduchému minulému času			- aktívne používať jednoduchý minulé čas v kladnej oznamovacej vete, otázke a zápore	aktívne používal jednoduchý minulé čas	písomné skúšanie	skupinová práca
5. Posluch s porozumením s. 70			- určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu a rozlíšiť náladu a názor hovoriaceho	určil tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu a rozlíšil náladu a názor hovoriaceho	ústne skúšanie	skupinová práca
6. Čítanie s porozumením s 72 - 73			- prečítať a pochopiť obsah textu a jeho tematické zameranie	prečítal a pochopil obsah textu a jeho tematické zameranie	ústne skúšanie	skupinová práca
7. Práca s textom s. 72 - 73			- odhadnúť význam neznámych slov a zreprodukovať text	odhadol význam neznámych slov a zreprodukoval text	ústne skúšanie	ústna odpoveď

8. Lexikálno-gramatické cvičenia s. 75		-prakticky využiť slovnú zásobu a aplikovať gramatické javy	prakticky využil slovnú zásobu a aplikoval gramatické javy	písomné skúšanie	didaktický test
9. Čítanie s porozumením s. 76		- určiť tému a hlavnú myšlienku prečítaného textu	určil tému a hlavnú myšlienku prečítaného textu	ústne skúšanie	skupinová práca
10. Reprodukcia prečítaného		odhadnúť význam neznámych slov a zreprodukovať ho	odhadol význam neznámych slov a zreprodukoval ho	ústne skúšanie	ústna odpoveď
11. Dialogické cvičenia – používanie ustálených výrazov		-vedieť začať, udržať a ukončiť rozhovor s použitím ustálených výrazov	začal, udržal a ukončil rozhovor s použitím ustálených výrazov	ústne skúšanie	práca v dvojiciach
12. Projekt o krajinách		-zhrnúť informácie z rôznych zdrojov a vedieť ich odprezentovať	zhrnul informácie z rôznych zdrojov a odprezentoval ich	ústne skúšanie	ústna prezentácia projektu
13. Posluch s porozumením – pieseň- s. 78		- pochopiť obsah textu, odhadnúť význam neznámych slov	pochopil obsah textu, odhadol význam neznámych slov	ústne skúšanie	skupinová práca
14. Gramatické cvičenia k minulému času		- aktívne používať minulý čas	aktívne používal minulý čas	písomné skúšanie	didaktický test
15. Lexikálno-gramatické cvičenia k povolaniam		- zrozumiteľne, pravopisne a štylisticky správne zhrnúť písaný text	zrozumiteľne, pravopisne a štylisticky správne zhrnul písaný text	písomné skúšanie	skupinová práca
16. Dialogické cvičenia - moja obľúbená krajina		- argumentovať a zdôvodniť svoj názor	zargumentoval a zdôvodnil svoj názor	ústne skúšanie	práca v dvojiciach
7. JEDLA	13				
1. Slovná zásoba k tematickému celku		- aktívne si osvojiť slovnú zásobu k téme	aktívne si osvojil slovnú zásobu	frontálne skúšanie	ústna odpoveď

2. Tvar budúceho času going to		- vedieť uplatňovať pravidlá pravopisu budúceho deja pomocou to be going to	uplatňoval pravidlá pravopisu budúceho deja pomocou to be going to	písomné skúšanie	práca v skupinách
3. Gramatické cvičenia s going to		- aplikovať používanie going to	aplikoval používanie going to	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
4. Vyjadrenie dôvodu prečo		- verbálne použiť výrazové prostriedky na argumentáciu	verbálne použil výrazové prostriedky na argumentáciu	ústne skúšanie	skupinová práca
5. Gerundium		- ovládať základné pravidlá tvorby gerundia	ovládal základné pravidlá tvorby gerundia	písomné skúšanie	praktické písomné cvičenia
6. Gramatické cvičenia s gerundiom		- aplikovať pravidlá gerundia	aplikoval pravidlá gerundia	písomné skúšanie	práca v skupinách
7. Čítanie s porozumením s. 84		vedieť vyhľadať detailné informácie, zachytiť logickú štruktúru textu	vyhľadal detailné informácie, zachytil logickú štruktúru	ústne skúšanie	skupinová práca
8. Stupňovanie prídavných mien, porovnávanie		- stupňovať pravidelne, opisom a nepravidelne prídavné mená a správne používať porovnávacie väzby	stupňoval pravidelne, opisom a nepravidelne prídavné mená, správne používal porovnávacie väzby	ústne skúšanie	skupinová práca
9. Lexikálno-gramatické cvičenia		- aplikovať gramatické pravidlá v praxi	aplikoval gramatické pravidlá v praxi	písomné skúšanie	didaktický test
10. Posluch s porozumením s. 89		- dokázať foneticky správne zreprodukovať vypočutý text	foneticky správne zreprodukoval vypočutý text	frontálne skúšanie	ústna odpoveď
11. Dialogické cvičenia o prázdninách		- vedieť súvisle popísať skúsenosť a vyjadriť dojem, argumentovať	súvisle popísal skúsenosť a vyjadril dojem, argumentoval	ústne skúšanie	práca v dvojiciach

			a zdôvodniť svoj názor	a zdôvodnil svoj názor		
--	--	--	------------------------	------------------------	--	--

12. Písomný prejav – moje prázdniny			- zostaviť správu informačného charakteru v rozsahu 120 – 150 slov	zostavil správu informačného charakteru	písomné skúšanie	esej
13. Čítanie s porozumením s. 93			- vhodne používať stratégie čítania	vhodne používal stratégie čítania	ústne skúšanie	ústna odpoveď

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Občianska náuka			
Ročník	1.	2.	-	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	1	1 *	-	2 *
	33	33 *	-	66 *
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu občianska náuka

Predmet občianska náuka je súčasťou všeobecno-vzdelávacích predmetov, vzdelávacej časti „Človek, hodnoty a spoločnosť“. **Vyučuje sa v učebnom odbore kuchár v 1.-2.* ročníku v rozsahu 1 hodina týždenne.**

*** Podľa úprav v ŠVP /výuka druhého jazyka/ a podmienok školy, je možné zaviesť tento predmet do ŠKVP aj do 2.ročníka v rozsahu 1 hodiny týždenne.**

Preferuje aktívne občianstvo, pochopenie zložitosti sociálnych vzťahov, uvedomenie si hodnoty vzdelania a vzdelanostnej mobility, vo svojom obsahu koncentruje z rôznych humanitných a spoločenskovedných disciplín /psychológia, politológia, teória štátu a práva, ekonómia, etika, náboženská výchova, filozofia, história ai./.

Kladie dôraz na na rozvoj občianskej, sociálnej, politickej, filozoficko-etickej spôsobilosti, vedie k poznávaniu obce, regiónu, vlasti a EÚ, učí poznávať svoje práva a povinnosti ako aj práva druhých, umožňuje pochopiť svoju identitu, demokraticky myslieť a konať, poskytuje vedomosti z oblasti štátu a práva a vedie žiakov k aktívnej občianskej angažovanosti.

V rámci medzipredmetových vzťahov je úzko prepojená a súvisí s dejepisom, etickou a náboženskou výchovou, ekonomikou, právnou náukou.

Vo vyučovacom procese prevláda zmiešaný typ vyučovacej hodiny, z foriem frontálna, skupinová aj individuálna forma vyučovania, súčasťou sú exkurzie, kvízy, súťaže, besedy a pod. Pri vyučovaní sa rešpektuje zásada primeranosti, aktivity, odideologizovania, odpolitizovania, vedeckosti a názornosti. Výber učiva si urobí učiteľ sám v spolupráci s príslušnou predmetovou komisiou. Neodporúča sa prenášať tematické celky z jedného ročníka do druhého.

Obsah je tvorený vybranými poznatkami na základné otázky a postoje z nasledujúcich spoločensko-vedných disciplín:

- ✚ Úvod do spoločenskovedného vzdelávania.
- ✚ Psychológia osobnosti (psychológia).
- ✚ Sociálna psychológia; Základy komunikácie (sociológia, etika).
- ✚ Demokracia a jej fungovanie (politológia, právo).
- ✚ Mravné rozhodovanie človeka. Človek a právne vzťahy.
- ✚ Zmysel a spôsob života (filozofia).
- ✚ Filozoficko-etické základy hľadania zmyslu života.

V rámci medzipredmetových vzťahov **občianska náuka** je úzko prepojená a súvisí s dejepisom, etickou i náboženskou výchovou, ekonomikou, právnou náukou, pričom kladie dôraz na sofistikovanosť, občiansku, sociálnu, spoločenskú a politickú gramotnosť.

Vyučovací proces **občianskej náuky** bude zameraný na teoretické vyučovanie, realizovaný frontálnou, skupinovou i individuálnou formou, ale aj zmiešaným typom

vyučovacej hodiny so zreteľom na spontánne vznikajúce aktivity vytvorené samotnými žiakmi a podľa ich záujmu i potrieb, budú naplánované exkurzie, súťaže, kvízy, semináre, besedy. Pri vyučovaní predmetu je potrebné rešpektovať zásadu primeranosti, aktivity, odideologizovania, odpolitizovania a vedeckosti – v snahe zabezpečiť maximálne objektívne informácie. Zaradenie doplňujúcich alebo ďalších poznatkov je nadštandardné a závisí od kvalitatívnej úrovne žiakov. Súčasťou metód vyučovania je zabezpečenie názornosti a priblíženia sa k praxi.

Osnovy nie sú striktným predpisom učiva, ale predstavujú rámec, v ktorom sa má výučba realizovať. Jeho definitívnu podobu realizuje učiteľ v súlade s potrebami študentov, zamerania školy a do istej miery i podľa svojho zamerania. Učiteľ si urobí sám výber učiva tak, aby sa vo vybraných spoločenských vedách prebrala iba základná orientácia a pre tých študentov, ktorí prejavia záujem hlbšie sa venovať problematike, rozšíriť tieto základy v rámci voliteľného predmetu spoločensko-vedný seminár.

Ciele predmetu

Predmet **občianska náuka** sa zameriava na výchovu sofistikovanej osobnosti so suverénnym rozhodovaním, ktorá má:

- schopnosť efektívne komunikovať, kooperovať, rozvíjať pozitívny a prosociálny postoj k životu,
- schopnosť rozvíjať svoju vlastnú identitu,
- schopnosť rozvíjať svoje sociálne a občianske spôsobilosti,
- schopnosť konať v súlade so svojimi zásadami a citovou zaangażovanosťou,
- schopnosť si uvedomovať solidaritu a toleranciu k rozmanitosti,
- schopnosť orientovať sa v názorovom pluralizme,
- schopnosť naučiť sa sociálnemu konsenzu,
- schopnosť aktívne a radikálne riešiť problémy a prevziať zodpovednosť za svoje konanie,
- schopnosť racionálne sa učiť a vzdelávať po celý život a promptne reagovať na zmeny,
- schopnosť uvedomovať si potrebu humanizácie,
- schopnosť objektívne posúdiť, rozumieť a vedieť využiť kvalitu informácií,
- schopnosť vytvárať a zdokonaľovať harmonické a stabilné vzťahy v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe a medzi národmi,
- poznať, uznávať a podporovať alternatívne vízie vo vzťahu k udržateľnému rozvoju, ľudskému zdraviu a zdraviu našej planéty,
- uvedomiť si a čiastočne pochopiť globálne podmienky, rozvoj a trendy súčasného sveta,
- pochopiť globálnu povahu sveta a úlohu jednotlivca v ňom, rozvoj masovokomunikačných prostriedkov, dopravných prostriedkov, masovej turistiky a komunikačných systémov,
- chápať problémy zachovania mieru, bezpečnosti jednotlivcov, národov a štátov, zachovávanía a ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných nemocí, populačnej explózie v rozvojových krajinách, drogovej závislosti najmä mladistvých, sexuálnej výchovy a pozitívne pristupovať k riešeniu týchto problémov,
- uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenia,
- chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,

- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať i nim vytvorený pozitívny vzťah,
- schopnosť uvedomovať si, že občanom sa človek nerodí ale stáva sa ním pomaly a postupne.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií :

Vo vyučovanom predmete **občianska náuka** využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Stratégia vyučovania -1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1 Právny štát	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický Názorno-demonštračné – porovnávanie, Reprodukčné – opakovanie Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda Induktívna Sociálne komunikatívne Motivačné – aktualizácia obsahu Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie Hodnotiace – klasifikácia	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov Skupinová, tímová a párová práca žiakov Práca s literatúrou Demonštrácia a pozorovanie Exkurzia
2 Občianstvo človeka	Informačnoreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčná – riadený rozhovor Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický Písaného slova – práca s pracovným listom Názorno-demonštračné – porovnávanie Reprodukčné – opakovanie Produkčné – situačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda Induktívna Deduktívna Sociálne komunikatívne Motivačné – aktualizácia obsahu Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška Hodnotiace – klasifikácia	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov Skupinová, tímová a párová práca žiakov Práca s literatúrou Kvízy Semináre
3 Štátna moc	Informačnoreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčná – riadený rozhovor Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický Písaného slova – práca s pracovným listom Názorno-demonštračné – pozorovanie, porovnávanie Reprodukčné – opakovanie	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov Skupinová, tímová a párová práca žiakov Práca s literatúrou Demonštrácia a pozorovanie Besedy Exkurzia (Bratislava – NR SR)

	<p>Produkčné – inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda</p> <p>Induktívna</p> <p>Deduktívna</p> <p>Sociálne komunikatívne</p> <p>Motivačné – aktualizácia obsahu</p> <p>Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie</p> <p>Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška</p> <p>Hodnotiace – klasifikácia</p>	
4 Volebný výber	<p>Informačnoreceptívna - prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, Písaného slova – práca s pracovným listom.</p> <p>Názorno-demonštračné – pozorovanie, porovnávanie</p> <p>Reprodukčné – opakovanie</p> <p>Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda</p> <p>Induktívna</p> <p>Deduktívna</p> <p>Sociálne komunikatívne</p> <p>Motivačné – aktualizácia obsahu</p> <p>Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie</p> <p>Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška</p> <p>Hodnotiace – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov</p> <p>Skupinová, tímová a párová práca žiakov</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Kvízy</p> <p>Semináre</p>
5 Politické správanie	<p>Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, katechický</p> <p>Písaného slova – práca s pracovným listom</p> <p>Názorno-demonštračné – pozorovanie, porovnávanie</p> <p>Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda</p> <p>Induktívna</p> <p>Deduktívna</p> <p>Sociálne komunikatívne</p> <p>Motivačné – aktualizácia obsahu</p> <p>Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie</p> <p>Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška</p> <p>Hodnotiace – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov</p> <p>Skupinová, tímová a párová práca žiakov</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Kvízy</p> <p>Besedy</p>
6 Politické strany a nátlakové združenia	<p>Informačnoreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický</p> <p>Názorno-demonštračné – porovnávanie,</p> <p>Reprodukčné – opakovanie</p> <p>Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda</p> <p>Induktívna</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov</p> <p>Skupinová, tímová a párová práca žiakov</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Kvízy</p>

	<p>Sociálne komunikatívne Motivačné – aktualizácia obsahu Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška Hodnotiace – klasifikácia</p>	
7 Politická elita	<p>Informačnoreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie Reproduktívna – riadený rozhovor Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický Písaného slova – práca s pracovným listom Reprodukčné – opakovanie Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda Induktívna Deduktívna Sociálne komunikatívne Motivačné – aktualizácia obsahu Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška Hodnotiace – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov Skupinová, tímová a párová práca žiakov Práca s literatúrou Kvízy Semináre</p>
8 Národ v politike	<p>Informačnoreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie Reproduktívna – riadený rozhovor Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický Písaného slova – práca s pracovným listom Názorno-demonštračné – pozorovanie, porovnávanie Reprodukčné – opakovanie Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda Induktívna Deduktívna Sociálne komunikatívne Motivačné – aktualizácia obsahu Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška Hodnotiace – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov Skupinová, tímová a párová práca žiakov Práca s literatúrou</p>
9 Menšiny v politike	<p>Informačnoreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie Reproduktívna – riadený rozhovor Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický Názorno-demonštračné – pozorovanie, porovnávanie Reprodukčné – opakovanie Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda Sociálne komunikatívne Motivačné – aktualizácia obsahu</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov Skupinová, tímová a párová práca žiakov Práca s literatúrou Kvízy Besedy</p>

	Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie Zisťovacie – ústna skúška Hodnotiace – klasifikácia	
--	---	--

Učebné zdroje 1

Na podporu 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 Právny štát	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Referáty	Internet
2 Občianstvo človeka	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa videotechnika	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Referáty	Internet Časopisecká literatúra
3 Štátna moc	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa Dataprojektor	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Monografie Referáty CD	Internet
4 Volebný výber	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Referáty	Internet
5 Politické správanie	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Monografie Referáty	Internet
6 Politické strany a nátlakové združenia	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa Videotechnika Dataprojektor	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Monografie Referáty, CD	Internet
7 Politická elita	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa Videotechnika	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Monografie Referáty Videofilm	Internet
8 Národ v politike	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa Videotechnika	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Monografie	Internet

			Referáty Videofilm	
9 Menšiny v politike	Tóth, R.: Základy politológie. Bratislava 2001 Krsková, A.: Základy práva. Bratislava 1995 Sopoci, J., Búzik, B.: Základy sociológie. Bratislava 1997	Školská tabuľa Dataprojektor	Spoločensko-vedný slovník Encyklopédia politiky Projekty Monografie Referáty, CD	Internet

Demokracia a jej fungovanie

Obsahový okruh pomáha žiakom pochopiť podstatu demokracie. Učivo obsahuje základné informácie o ústave SR, o voľbách a politických stranách, o rôznych druhoch zastupiteľských zborov (parlament, regióny, obce). Žiaci poznajú nutnosť prevencie konfliktov i umenie riešiť konflikty. Žiaci si budú prakticky nacvičovať demokratické prístupy k daniu v triede, v činnosti školskej samosprávy, záujmových organizáciách a pod

Stratégia vyučovania – 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania :

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
I. PRAMENE EURÓPSKEJ PRÁVNEJ KULTÚRY	<p>Informačnéreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický</p> <p>Písaného slova – práca s pracovným listom</p> <p>Reprodukčné – opakovanie</p> <p>Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Sociálne komunikatívne</p> <p>Motivačné – aktualizácia obsahu</p> <p>Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie</p> <p>Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška</p> <p>Hodnotiace – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov</p> <p>Skupinová, tímová a párová práca žiakov</p> <p>Práca s literatúrou</p>
II. ČO JE PRÁVNY ŠTÁT	<p>Informačnéreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický</p> <p>Písaného slova – práca s pracovným listom</p> <p>Reprodukčné – opakovanie</p> <p>Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Brianstormigová, Induktívna</p> <p>Deduktívna</p> <p>Sociálne komunikatívne</p> <p>Motivačné – aktualizácia obsahu</p> <p>Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie</p> <p>Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška</p> <p>Hodnotiace – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov</p> <p>Skupinová, tímová a párová práca žiakov</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s internetom</p>
III. ČO SÚ EUDSKÉ PRÁVA	<p>Informačnéreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický,</p> <p>Názorno-demonštračné – pozorovanie, porovnávanie</p> <p>Reprodukčné – opakovanie</p> <p>Produkčné – situačné, Sociálne komunikatívne</p> <p>Motivačné – aktualizácia obsahu</p> <p>Fixačné – upevňovanie učiva,</p> <p>Zisťovacie – ústna skúška</p> <p>Hodnotiace – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov</p> <p>Skupinová, tímová a párová práca žiakov</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Prezentácie</p>
IV. SVETOVÉ NÁBOŽENSTVÁ	<p>Informačnéreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický,</p> <p>Názorno-demonštračné – pozorovanie, porovnávanie</p> <p>Reprodukčné – opakovanie</p> <p>Produkčné – situačné, Sociálne komunikatívne</p> <p>Motivačné – aktualizácia obsahu</p> <p>Fixačné – upevňovanie učiva,</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov</p> <p>Skupinová, tímová a párová práca žiakov</p> <p>Práca s literatúrou a internetom</p> <p>Besedy</p> <p>Prezentácie</p>

Učebné zdroje – 2

Na podporu 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, ...)
I. PRAMENE EURÓPSKEJ PRÁVNEJ KULTÚRY II. ČO JE PRÁVNÝ ŠTÁT III. ČO SÚ EUDSKÉ PRÁVA	Krsková, A.: Základy práva, Bratislava, 1995. Vavrová, A.: Nová maturita – Náuka o spoločnosti	Školská tabuľa	Projekty Monografie Referáty	Internet
IV. SVETOVÉ NÁBOŽENSTVÁ	Larousse a kol.: Náboženstvá sveta, Mladé letá, Bratislava, 1993. Allan, J., Butterworth, J., Langleyová, M.: Viery a vyznania, Bratislava, 1994.	Školská tabuľa	Projekty Monografie Referáty	Internet

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 Právny štát	5		Žiak má:	Žiak:		
+ Zvrchovanosť štátu	1	DEJ: + Korene našej štátnosti DEJ: + Vznik SR a vojna	+ Poznať a pochopiť zvrchovanosť štátu + Vymenovať historické medzníky suverenity + Diskutovať „Kto je štát?“	+ Poznal a pochopiť zvrchovanosť štátu + Vymenoval historické medzníky suverenity + Diskutoval „Kto je štát?“	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
+ Nezávislosť národa	1	DEJ: + Cesta štátnosti k slovenskej	+ Poznať a pochopiť kultúrne a politické určenie národa + Pomenovať a charakterizovať emancipáciu národa + Popísať národnú sebadôveru a nesvojprávnosť + Referovať politickú závislosť – satelitný štát	+ Poznal a pochopiť kultúrne a politické určenie národa + Pomenoval a charakterizoval emancipáciu národa + Popísal národnú sebadôveru a nesvojprávnosť + Referoval politickú závislosť – satelitný štát	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
+ Idea právneho štátu	1		+ Poznať a charakterizovať ideu právneho štátu + Vysvetliť konsenzus v právnom štáte	+ Poznal a charakterizoval ideu právneho štátu + Vysvetlil konsenzus v právnom štáte	Ústne skúšanie Individuálne	Ústne odpovede Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> a právo na zmenu ✚ Pripomenúť si spravodlivosť v právnom štáte ✚ Charakterizovať eurofederáciu 	<ul style="list-style-type: none"> a právo na zmenu ✚ Pripomenul si spravodlivosť v právnom štáte ✚ Charakterizoval eurofederáciu 	ústne skúšanie	
✚ Vznik a charakteristika právneho štátu	1	DEJ: ✚ Vznik SR - 1993	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť vznik právneho štátu ✚ Pochopiť pohľad do histórie ✚ Charakterizovať právny štát 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil vznik právneho štátu ✚ Pochopil pohľad do histórie ✚ Charakterizoval právny štát 	Ústne skúšanie	Ústne odpoveď
✚ Demokracia – právo na spravodlivý slušný proces	1	DEJ: ✚ Neľudskosť v mene človeka	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať piliere demokracie ✚ Diskutovať o práve na spravodlivý proces 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval piliere demokracie ✚ Diskutoval o práve na spravodlivý proces 	Ústne skupinové skúšanie	Ústne odpovede Skupinová práca
2 Občianstvo človeka	4		Žiak má:	Žiak:		
✚ Občianske slobody	1	DEJ: ✚ Vznik OSN DEJ: ✚ Vznik OSN	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať prirodzené práva ✚ Vysvetliť konflikt človeka a moci ✚ Charakterizovať a ovládať občianske slobody 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definoval prirodzené práva ✚ Vysvetlil konflikt človeka a moci ✚ Charakterizoval a ovládať občianske slobody 	Frontálne ústne skúšanie Párové ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Občianske práva	1	✚ Vznik OSN	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať a porovnať politické a občianske práva ✚ Vysvetliť ekologické 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval a porovnať politické a občianske práva ✚ Vysvetlil ekologické 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

			a ekonomické práva	a ekonomické práva		
✚ Občianska kultúra	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pochopiť očakávania občana ✚ Ovládať občiansku solidaritu a hierarchizáciu občianskych hodnôt ✚ Charakterizovať politickú participáciu a sekundárny analfabetizmus 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pochopil očakávania občana ✚ Ovládal občiansku solidaritu a hierarchizáciu občianskych hodnôt ✚ Charakterizoval politickú participáciu a sekundárny analfabetizmus 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová práca Písomná práca
✚ Limitovanie a diskriminácia občianstva	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem limity získavania a využívania občianstva ✚ Označiť a pomenovať obmedzenie slobody prejavu a združovania sa ✚ Vymedziť diskrimináciu občianstva DE IURE ✚ Charakterizovať diskrimináciu občianstva DE FACTO 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil pojem limity získavania a využívania občianstva ✚ Označil a pomenoval obmedzenie slobody prejavu a združovania sa ✚ Vymedzil diskrimináciu občianstva DE IURE ✚ Charakterizoval diskrimináciu občianstva DE FACTO 	Ústne skupinové skúšanie	Didaktický test
3 Štátna moc	6		Žiak má:	Žiak:		
✚ Deľba štátnej moci	2	DEJ: <ul style="list-style-type: none"> ✚ R-U vyrovnanie ✚ Zrod prvej ČSR 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať deľbu štátnej moci ✚ Charakterizovať horizontálnu deľbu štátnej moci ✚ Ovládať 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definoval deľbu štátnej moci ✚ Charakterizoval horizontálnu deľbu štátnej moci ✚ Ovládal 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede





























			<p>zákonodarnú moc</p> <ul style="list-style-type: none"> + Vymedziť poslanie parlamentu + Pochopiť výkonnú moc a vznik vlády + Diskutovať o štruktúre vlády + Referovať nezávislosť súdnictva + Definovať vertikálnu delbu štátnej moci + Charakterizovať centralizovaný štát + Rozoznať princíp a federalizmu a federalizáciu 	<p>zákonodarnú moc</p> <ul style="list-style-type: none"> + Vymedzil poslanie parlamentu + Pochopil výkonnú moc a vznik vlády + Diskutoval o štruktúre vlády + Referoval nezávislosť súdnictva + Definoval vertikálnu delbu štátnej moci + Charakterizoval centralizovaný štát + Rozoznal princíp a federalizmu a federalizáciu 		
+ Formy štátu	1	<p>DEJ:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Zrod bipolárneho sveta 	<ul style="list-style-type: none"> + Vysvetliť formy štátu podľa vertikálneho delenia moci + Ovládať formy štátu podľa hlavy štátu a jej vplyvu + Definovať formy štátu podľa stupňa vplyvu občanov na politický život 	<ul style="list-style-type: none"> + Vysvetlil formy štátu podľa vertikálneho delenia moci + Ovládal formy štátu podľa hlavy štátu a jej vplyvu + Definoval formy štátu podľa stupňa vplyvu občanov na politický život 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
+ Formy vlády	1	<p>DEJ:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Pokus o reformu systému v Československu 	<ul style="list-style-type: none"> + Charakterizovať parlamentnú formu vlády + Poznať kabinetnú formu vlády + Opísať prezidentskú formu vlády 	<ul style="list-style-type: none"> + Charakterizoval parlamentnú formu vlády + Poznal kabinetnú formu vlády + Opísal prezidentskú formu vlády 	Písomné skúšanie	Didaktický test

✚ Legitímnosť štátnej moci	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pomenovať morálne zdôvodnenie režimu ✚ Vysvetliť morálnu legitimizáciu politickej zmeny ✚ Referovať legitímnosť zrušenia režimu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pomenoval morálne zdôvodnenie režimu ✚ Vysvetlil morálnu legitimizáciu politickej zmeny ✚ Referoval legitímnosť zrušenia režimu 	Ústne frontálne a skupinové skúšanie	Ústne odpovede
✚ Štátne právo – Ústava SR	1	<p>DEJ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Vznik SR - 1993 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ovládať Ústavu SR ✚ Prezentovať Ústavu SR 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ovládal Ústavu SR ✚ Prezentoval Ústavu SR 	Ústne párové a individuálne skúšanie	Ústne odpovede
4 Volebný výber	2		Žiak má:	Žiak:		
✚ Spôsob volieb	1	<p>DEJ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozklad starých predstáv <p>MEV:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Médiá v mocenskom boji 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť permanentnosť volieb ✚ Pomenovať volebný systém ✚ Reprodukovať nepriame voľby ✚ Diskutovať o väčšinovom systéme ✚ Pomenovať referendum a voľby na miestnej úrovni 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil permanentnosť volieb ✚ Pomenoval volebný systém ✚ Reprodukoval nepriame voľby ✚ Diskutoval o väčšinovom systéme ✚ Pomenoval referendum a voľby na miestnej úrovni 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Volebné správanie	1	<p>DEJ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Cesta štátnosti k slovenskej 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať sociálnu, náboženskú a etnickú predurčenosť ✚ Vysvetliť účasť občanov vo voľbách ✚ Porovnať stabilitu a zmenu volebného správania 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval sociálnu, náboženskú a etnickú predurčenosť ✚ Vysvetlil účasť občanov vo voľbách ✚ Porovnal stabilitu a zmenu volebného správania 	Písomné skúšanie	Didaktický test

5 Politické správanie	4		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Druhy politického správania 	1	MEV: <ul style="list-style-type: none"> Médiá ako nástroj politickej moci 	<ul style="list-style-type: none"> Pomenovať „ideálneho občana“ Porovnať očakávané, akceptovateľné a sankcionované politické správanie Charakterizovať politické správanie štátu 	<ul style="list-style-type: none"> Pomenoval „ideálneho občana“ Porovnal očakávané, akceptovateľné a sankcionované politické správanie Charakterizoval politické správanie štátu 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Formy politických aktivít 	1	DEJ: <ul style="list-style-type: none"> Fašizmus vznikol v Taliansku Cesta štátnosti k slovenskej 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť volebnú, kampaňovú, miestnu, militantnú aktivitu Poznať a porovnať aktivity nepolitických, nátlakových organizácií Charakterizovať medzinárodné súvislosti aktivít 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil volebnú, kampaňovú, miestnu, militantnú aktivitu Poznal a porovnal aktivity nepolitických, nátlakových organizácií Charakterizoval medzinárodné súvislosti aktivít 	Písomné skúšanie	Didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Sociálne rozpory v modernej spoločnosti 	1	DEJ: <ul style="list-style-type: none"> Na ceste k tretiemu tisícročiu 	<ul style="list-style-type: none"> Pochopiť tradičné sociálne rozpory Charakterizovať súčasné sociálne rozpory Porovnať horné, dolné, študentské vrstvy Vysvetliť hlavný rozpor modernej spoločnosti Diskutovať o sociálnej koalícii 	<ul style="list-style-type: none"> Pochopil tradičné sociálne rozpory Charakterizoval súčasné sociálne rozpory Porovnal horné, dolné, študentské vrstvy Vysvetlil hlavný rozpor modernej spoločnosti Diskutoval o sociálnej koalícii 	Ústne skupinové skúšanie	Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> Verejná mienka v politike 	1	<p>MEV:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mienkotvorné médiá vo svete, Európe a na Slovensku Médiá v procese vytvárania verejnej mienky 	<ul style="list-style-type: none"> Referovať o verejnej mienke v politike Prezentovať politiku a verejnú mienku 	<ul style="list-style-type: none"> Referoval o verejnej mienke v politike Prezentoval politiku a verejnú mienku 	Ústne párové skúšanie	Ústne odpovede
6 Politické strany a nátlakové združenia	4		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Význam, vznik a klasifikácia politických strán 	1	<p>DEJ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Politická integrácia západoeurópskych štátov 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať význam politických strán Poznať vznik politických strán Pochopiť klasifikáciu politických strán 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval význam politických strán Poznal vznik politických strán Pochopil klasifikáciu politických strán 	Písomné skúšanie	Neštandardný didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Občianske preferencie a politické strany 	1	<p>MEV:</p> <ul style="list-style-type: none"> Médiá ako spoločenská sila 	<ul style="list-style-type: none"> Referovať o členstve v stranách Prezentovať základné politické preferencie a vývoj politických preferencií občanov 	<ul style="list-style-type: none"> Referoval o členstve v stranách Prezentoval základné politické preferencie a vývoj politických preferencií občanov 	Ústne skupinové skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Ekonomické a neekonomické nátlakové skupiny 	1	<p>MEV:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ekonomické predpoklady slobody a plurality médií 	<ul style="list-style-type: none"> Pochopiť a vymenovať ekonomické nátlakové skupiny Vysvetliť odbory a ich vzťah k režimu Opísať a porovnať neekonomické nátlakové skupiny, mierové 	<ul style="list-style-type: none"> Pochopil a vymenoval ekonomické nátlakové skupiny Vysvetlil odbory a ich vzťah k režimu Opísal a porovnal neekonomické nátlakové skupiny, mierové 	Písomné skúšanie	Písomné odpovede

			a ekologické združenia	a ekologické združenia		
✚ Kriminalizácia politiky	1		✚ Referovať o kriminalizácii politiky	✚ Referoval o kriminalizácii politiky	Ústne skupinové skúšanie	Ústne odpovede
7 Politická elita	2		Žiak má:	Žiak:		
✚ Príčiny vzniku politickej elity a jej štruktúra	1	MEV: ✚ Reklama a politická reklama DEJ: ✚ Rozklad starých predstáv	✚ Vysvetliť príčiny vzniku politickej elity ✚ Charakterizovať štruktúru politických elít	✚ Vysvetlil príčiny vzniku politickej elity ✚ Charakterizoval štruktúru politických elít	Písomné skúšanie	Didaktický test
✚ Demokracia a politické vodcovstvo	1	DEJ: ✚ Rozklad starých predstáv	✚ Pochopiť vodcovské politické posty ✚ Pomenovať demokratický spôsob výberu vodcu ✚ Referovať o straníckych a štátnych vodcoch	✚ Pochopil vodcovské politické posty ✚ Pomenoval demokratický spôsob výberu vodcu ✚ Referoval o straníckych a štátnych vodcoch	Ústne skupinové skúšanie	Ústne odpovede
8 Národ v politike	3		Žiak má:	Žiak:		
✚ Čo je národ	1	DEJ: ✚ Cesta k slovenskej štátnosti	✚ Charakterizovať „Čo je národ“ a jeho eticko-kultúrnu podstatu ✚ Definovať národ ako súhrn jednotlivcov ✚ Pomenovať históriu národa a štátu ✚ Pochopiť národné záujmy a medzinárodnú	✚ Charakterizoval „Čo je národ“ a jeho eticko-kultúrnu podstatu ✚ Definoval národ ako súhrn jednotlivcov ✚ Pomenoval históriu národa a štátu ✚ Pochopil národné záujmy a medzinárodnú	Písomné skúšanie	Didaktický test

			integráciu	integráciu		
 Politické záujmy národa	1	DEJ:  Cesta štátnosti k slovenskej	 Pochopiť kultúrnu autonómiu, národný jazyk, tradície, územnú celistvosť  Vysvetliť národ a štát  Reprodukovať personálnu reprezentáciu, národné ekonomické zvláštnosti, ekonomické záujmy a ekonomický rozvoj	 Pochopil kultúrnu autonómiu, národný jazyk, tradície, územnú celistvosť  Vysvetlil národ a štát  Reprodukoval personálnu reprezentáciu, národné ekonomické zvláštnosti, ekonomické záujmy a ekonomický rozvoj	Ústne skúšanie	tímové Kvíz – ústne odpovede
 Aktuálne politické problémy národov	1	DEJ:  Na ceste k tretiemu tisícročiu	 Popísať viacnárodných štátov  Opísať konfederalizáciu Európy	 Popísal viacnárodných štátov  Opísal konfederalizáciu Európy	Písomné skúšanie	Neštandardný didaktický test
9 Menšiny v politike	3		Žiak má:	Žiak:		
 Druhy menšín	1		 Vysvetliť pojmy demokracia, väčšina a menšina  Charakterizovať podstatu menšín a politickú menšinu  Definovať politickú väčšinu  Ovládať druhy menšín	 Vysvetlil pojmy demokracia, väčšina a menšina  Charakterizoval podstatu menšín a politickú menšinu  Definoval politickú väčšinu  Ovládal druhy menšín	Ústne skúšanie	frontálne Ústne odpovede
 Politické záujmy menšín	1		 Vysvetliť premenu menšiny na väčšinu  Pomenovať a zhodnotiť nezáujem stať sa väčšinou	 Vysvetlil premenu menšiny na väčšinu  Pomenoval a zhodnotil nezáujem stať sa väčšinou	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pripomenúť si ostatné druhy menšín 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pripomenul si ostatné druhy menšín 		
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tyrania väčšiny 	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Referovať o politickej väčšine a právo väčšiny vládnuť ✚ Diskutovať o druhoch tyraníí 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Referoval o politickej väčšine a právo väčšiny vládnuť ✚ Diskutoval o druhoch tyraníí 	Ústne tímové skúšanie	Ústne odpovede

ROZPIS UČIVA PREDMETU: OBČIANSKA NÁUKA				Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	POH	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	Medzipredmetové vzťahy
I. PRAMENE EURÓPSKEJ PRÁVNEJ KULTÚRY	6					
1. Potreba poriadku	1	<ul style="list-style-type: none"> • Poznať a pochopiť potrebu poriadku • Vymenovať právo a iné normatívne systémy • Charakterizovať výlučnosť Práva 	<ul style="list-style-type: none"> • Poznal a pochopil potrebu poriadku • Vymenoval právo a iné normatívne systémy • Charakterizoval výlučnosť práva 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	
2. Právna kultúra	2	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť právnu kultúru spoločnosti • Pochopiť typy právnych kultúr • Pripomenúť si myšlienkové zdroje európskej právnej kultúry • Vysvetliť prínos glosátorov a Postglosátorov 	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil právnu kultúru spoločnosti • Pochopil typy právnych kultúr • Pripomenul si myšlienkové zdroje európskej právnej kultúry • Vysvetlil prínos glosátorov a postglosátorov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca	DEJ: Európa a rímska kultúra
3. Systém práva	3	<ul style="list-style-type: none"> • Ovládať a pochopiť právo ako 	<ul style="list-style-type: none"> • Ovládal a pochopil právo ako systém 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	

		<p>systém</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať prvky štruktúry práva • Vymedziť v akých formách je slovenské právo • Poznať odvetvia práva podľa stupňa právnej sily • Charakterizovať štádiá legislatívneho procesu • Pomenovať, kde náš štát publikuje právne predpisy 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval prvky štruktúry práva • Vymedzil v akých formách je slovenské právo • Poznal odvetvia práva podľa stupňa právnej sily • Charakterizoval štádiá legislatívneho procesu • Pomenoval, kde náš štát publikuje právne predpisy 	Individuálne ústne skúšanie	Ústne odpovede	
II. ČO JE PRÁVNY ŠTÁT	10					
4. Vznik právneho štátu	3	<ul style="list-style-type: none"> • Poznať pohľad do histórie • Popísať aké znaky musí mať právny štát • Charakterizovať, v čom spočíva právna istota občanov • Pochopiť a vymenovať základné princípy spravodlivého procesu 	<ul style="list-style-type: none"> • Poznal pohľad do histórie • Popísal aké znaky musí mať právny štát • Charakterizoval, v čom spočíva právna istota občanov • Pochopil a vymenoval základné princípy spravodlivého procesu 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová práca	DEJ: Korene našej štátnosti
5. Realizácia a aplikácia práva v spoločnosti	3	<ul style="list-style-type: none"> • Poznať postoj k právu a vymenovať druhy postojov k právu • Pochopiť právnu subjektivitu • Pripomenúť si štádiá procesu aplikácie práva • Riešiť problémové situácie 	<ul style="list-style-type: none"> • Poznal postoj k právu a vymenoval druhy postojov k právu • Pochopil právnu subjektivitu • Pripomenul si štádiá procesu aplikácie práva • Riešil problémové situácie 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová práca	

6. Náprava zákonnosti v právnom štáte	3	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť zabezpečenie nezávislosti súdnictva • Ovládať systém ochrany proti nespravodlivým rozhodnutiam • Charakterizovať poslanie ústavného súdu • Riešiť problémové situácie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil zabezpečenie nezávislosti súdnictva • Ovládal systém ochrany proti nespravodlivým rozhodnutiam • Charakterizoval poslanie ústavného súdu • Riešil problémové situácie 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová práca	DEJ: Pokus o reformu systému v ČSR
7. Systematizácia poznatkov	1	<ul style="list-style-type: none"> • Ovládať, pochopiť a charakterizovať nadobudnuté poznatky 	<ul style="list-style-type: none"> • Ovládal, pochopil a charakterizoval nadobudnuté poznatky 	Písomné skúšanie	Písomné odpovede	
III. ČO SÚ EUDSKÉ PRÁVA	10					
8. Filozofia ľudských práv	2	<ul style="list-style-type: none"> • Definovať ľudské práva • Charakterizovať práva a slobody jednotlivca • Pochopiť legitímnosť politickej moci • Diskutovať o koncepcii spoločenskej zmluvy • Referovať o vzťahu medzi prirodzenými, ľudskými a občianskymi právami a slobodami 	<ul style="list-style-type: none"> • Definoval ľudské práva • Charakterizoval práva a slobody jednotlivca • Pochopil legitímnosť politickej moci • Diskutoval o koncepcii spoločenskej zmluvy • Referoval o vzťahu medzi prirodzenými, ľudskými a občianskymi právami a slobodami 	Ústne individuálne skúšanie	Ústne odpovede	DEJ: Neľudskosť v mene človeka
9. Štruktúra ľudských práv	3	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť generácie ľudských práv • Vymedziť prvú generáciu ľudských práv • Poznať práva druhej generácie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil generácie ľudských práv • Vymedzil prvú generáciu ľudských práv • Poznal práva druhej generácie 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	DEJ: Nové impulzy

		<ul style="list-style-type: none"> • Pomenovať práva tretej generácie • Diskutovať o základnom rozdiel medzi právami prvej, druhej a tretej generácie 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomenoval práva tretej generácie • Diskutoval o základnom rozdiel medzi právami prvej, druhej a tretej generácie 			
10. Ochrana ľudských práv	5	<ul style="list-style-type: none"> • Pomenovať internacionalizáciu problematiky ľudských práv • Vymedziť historické obdobie internacionalizácie ľudských práv • Ovládať systémy ochrany ľudských práv • Referovať o možnostiach vnútroštátnej ochrany ľudských práv • Poznať prostriedky univerzálneho systému ochrany ľudských práv • Diskutovať o Európskej únii a euroobčianstve 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomenoval internacionalizáciu problematiky ľudských práv • Vymedzil historické obdobie internacionalizácie ľudských práv • Ovládal systémy ochrany ľudských práv • Referoval o možnostiach vnútroštátnej ochrany ľudských práv • Poznal prostriedky univerzálneho systému ochrany ľudských práv • Diskutoval o Európskej únii a euroobčianstve 	Ústne frontálne a individuálne skúšanie	Ústne odpovede	DEJ: Ústava SR Vznik SR
IV. SVETOVÉ NÁBOŽENSTVÁ	5					

<p>11. Monoteistické náboženstvá</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Judaizmus ▪ Kresťanstvo ▪ Islam 	3	<ul style="list-style-type: none"> • Pochopiť slobodu vierovyznania a svetonázorovú rozdielnosť • Charakterizovať monoteistické náboženstvá • Pochopiť podstatu a význam Judaizmu • Diskutovať o poslaní Kresťanstva • Referovať o treťom najrozšírenejšom náboženstve – Islame • Diskutovať o náboženskej tolerancii 	<ul style="list-style-type: none"> • Pochopil slobodu vierovyznania a svetonázorovú rozdielnosť • Charakterizoval monoteistické náboženstvá • Pochopil podstatu a význam Judaizmu • Diskutoval o poslaní Kresťanstva • Referoval o treťom najrozšírenejšom náboženstve – Islame • Diskutoval o náboženskej tolerancii 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	<p>DEJ: Postbipolárny svet Quo vadis planéta Zem?</p>
<p>12. Polyteistické náboženstvá</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hinduizmus ▪ Budhizmus 	2	<ul style="list-style-type: none"> • Pochopiť slobodu vierovyznania a svetonázorovú rozdielnosť • Pochopiť polyteistické náboženstvá • Poznať Hinduizmus • Charakterizovať Budhizmus • Diskutovať o náboženskej tolerancii 	<ul style="list-style-type: none"> • Pochopil slobodu vierovyznania a svetonázorovú rozdielnosť • Pomenoval polyteistické náboženstvá • Poznal Hinduizmus • Charakterizoval Budhizmus • Diskutoval o náboženskej tolerancii 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Etická výchova			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	1	1	-	2
	33	33	-	66
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka 6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu etická výchova

Povinne voliteľný predmet etická výchova sa vyučuje v 1.a 2. ročníku v rozsahu 1 hodina týždenne, svojim obsahom súvisí s predmetom občianska náuka , náboženská výchova, sociálna komunikácia, čiastočne ekonomika a svet práce. Je neklasifikovaný .

Obsahom vyučovania sú :

1. ročník : komunikácia, dôstojnosť ľudskej osoby, etika sexuálneho života
2. ročník : vzťahy v rodine, filozofické zovšeobecnenie osvojených etických zásad, etika práce, etika a ekonomika

Pripravuje mladých ľudí pre život v tom zmysle, 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 v prvom rade zameriava na výchovu k prosociálnosti, ktorá sa odráža v morálnych postojoch a v regulácii správania žiakov. Jej súčasťou je aj rozvoj sociálnej zručnosti /otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných.../ ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevencii porúch správania a učenia, rozoberá základné otázky súvisiace s etikou , prácou, právom a podnikaním .

Ciele predmetu

Všeobecným cieľom povinne voliteľného predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej úcta k človeku a k prírode, spolupráca, prosociálnosť a národné hodnoty zaujímajú významné miesto.

Špecifické ciele majú :

- umožniť žiakom na primeranej úrovni pomenovať a vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti
- ďalej rozvíjať a zdokonaľovať u žiakov základné etické postoje a spôsobilosti, osvojené na základnej škole, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba a druhých, komunikačné zručnosti, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov atď.,
- umožniť žiakom na primeranej úrovni vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami
- vysvetliť žiakom princípy náboženskej i nenáboženskej etiky, ukázať im cestu k pochopeniu a tolerovaniu správania a názorov spoluobčanov a spolužiakov

- vysvetliť žiakom dôležité hodnoty a etické normy, súvisiace so životom a zdravím, rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou, ekonomickým životom a prácou v povolání, posilniť u žiakov rozvíjanie morálneho úsudku a zmyslu pre zodpovednosť
- pomocou zážitkových metód, nácviku a prepojením osvojeného správania s každodenným životom umožniť žiakom osvojiť si základné postoje a spôsobilosti, súvisiace s uvedenými hodnotami a normami.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

1. Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

2. interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti – výučba smeruje k tomu, aby žiaci mohli :

- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebazpoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých
- mať zodpovedný vzťah k zdraviu, byť si vedomý dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislosti
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým

3. schopnosti tvorivo riešiť problémy :

- identifikovať a analyzovať problémy
- určiť vhodný spôsob riešenia problému
- predvídať možné dôsledky a niest' následky
- rozvíjať schopnosť spolupráce

4. spôsobilosti byť demokratickým občanom

- uvedomiť si, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne nielen vo svojom mene, ale aj vo verejnom záujme
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie
- uvedomovať si vlastnú identitu, toleranciu druhých, uznávať hodnoty vlastnej i svetovej kultúry

Stratégia vyučovania - 1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy
Komunikácia	dialogická – diskusia, rozhovor, motivačná-aktualizácia obsahu hranie rolí, modelové situácie	frontálne vyučovanie skupinová práca žiakov
Dôstojnosť ľudskej osoby	riadený rozhovor, diskusia modelové situácie	frontálna výučba individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov
Etika sexuálneho života	reproduktívna – riadený rozhovor, diskusia, vysvetľovanie výklad	frontálne vyučovanie individuálna práca žiakov

Učebné zdroje - 1

Na podporu 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, ...)
Komunikácia	Letz, Krížová: Metodický materiál k predmetu etická výchova. MC Blava 1993.	video , DVD, televízor, kopírovací stroj obrazový materiál	DVD, televízor	školská knižnica, obraz. materiál
Dôstojnosť ľudskej osoby	Metodický materiál k predmetu etická výchova. MC Blava 1993.	video, televízor,	televízor	internet, časopisy
Etika sexuálneho života	J.Miedzgová: Základy etiky, SPN Blava 1994	video, televízor, DVD	video, televízor,	školská knižnica, denná tlač-časopisy, internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ETICKÁ VÝCHOVA				Ročník : prvý		Počet hodín týžd.: 1		Celkom: 33	
Názov tematického celku Témy	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia			
			Žiak má :	Žiak :					
<u>KOMUNIKÁCIA</u>	11								
Verbálna a neverbálna komunikácia	1	Sociálna komunikácia	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pravidlá začatia, udržania a ukončenia rozhovoru - poznať pravidlá kultivovaného vyjadrovania citov - chápať dôležitosť empatie v komunikácii - byť asertívny a akceptovať druhých, 	<ul style="list-style-type: none"> - chápal dôležitosť empatie v komunikácii - akceptoval zásady kultivovaného vyjadrovania citov na primeranej úrovni dokázal začať, udržať i ukončiť rozhovor 	<ul style="list-style-type: none"> - skupinový rozhovor - zovšeobecnenie 	<ul style="list-style-type: none"> - hranie roly - modelové situácie 			
Spôsobilosť viesť rozhovor	1								
Vyjadrenie pozitívnych a negatívnych citov	1								
Vplyv citov na správanie	1								
Empatia a asertivita v komunikácii	1								
Videokazeta – beseda	1								
Zdravá a nezdravá kritickosť	1								
Pravidlá „fair play“	1								
Tvorivé riešenie medziľudských vzťahov	1								
Úcta iným a prosociálnosť	1							<ul style="list-style-type: none"> - vedieť prijať oprávnenú kritiku, - rozlišovať medzi pozitívnymi a negatívnymi hodnotami a vzormi 	<ul style="list-style-type: none"> - správne reagoval na situácie, vhodným spôsobom dokázal byť asertívnym
Prosociálne hodnoty a vzory, reflexia	1		<ul style="list-style-type: none"> - prejavil úctu a rešpekt - bol prístupný k názorom druhých 						
<u>DÔSTOJNOSŤ ĽUDSKEJ OSOBY</u>	11								
Poznanie a pozitívne hodnotenie seba	1								

Sebaovládanie a sebvýchova	1	Náboženská výchova	- vedieť vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby	- vedel dobre vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby	- sebahodnotenie,	Modelové situácie
Poznanie a pozitívne hodnotenie druhých	1		- hodnotiť sebaovládanie ako prvok sebaúcty			
Riešenie problémov a záťažových situácií	1		- poznať svoje silné a slabé stránky	- primerane dokázal uviesť a ohodnotiť svoje silné a slabé stránky		
Prosociálnosť a náboženstvá	1		- akceptovať omyl, názor a hodnoty iných			
Prečo ľudia veria	1					
Dôstojnosť a náboženská etika	1	Dejepis				
Kresťanstvo-dejiny-civilizácia	1		- mať informácie o náboženstvách, porozumieť podstate dejín a náboženstva	- mal dostatočné informácie o náboženstvách, rozumel dobre podstate dejín a náboženstva		
Prekážky porozumenia verzus tolerancia	1					
Reflexia, prípadové štúdie	1		- prejavovať rešpekt a úctu voči osobám iného svetonázoru	- rešpektoval bez problémov osoby s iným svetonázorom		
Reflexia, prípadové štúdie	1					
<u>ETIKA SEXUÁLNEHO ŽIVOTA</u>	11					
Priateľstvo, láska, manželstvo	1				- analýza,	
Videokazeta-beseda o problematike	1				- zovšeobecnenie	
Pohľad etiky na lásku, manželstvo a sexualitu	1		poznať a vedieť prezentovať zásady	- poznal a prezentoval		

Počatie a prenatálny život	1		etiky sexuálneho života	zásady etiky sexuálneho života správne		
Zdržanlivosť a vernosť v sexuálnom živote	1			- prejavoval sa v oblasti sexuality zodpovedne, rozvážne,	- riadený rozhovor	
Prirodzené a umelé metódy regulácie počatia	1		- poznať metódy regulácie počatia a vedieť ich vysvetliť	- bol schopný konštruktívneho dialógu s rodičmi, súrodencami		
Dôsledky predčasného sexuálneho života	1					
Prípadová štúdia – prístupy k riešeniu	1					
Prípadová štúdia – prístupy k riešeniu	1		- vedieť vysvetliť príčiny a dôsledky pohlavných chorôb a AIDS	- správne chápal svoje miesto v rodine		Modelové situácie
Prednáška s odborníkom o pohlavnom živote	1		- poznať a vedieť vysvetliť dôležitosť rodiny, jej funkcie	- usiloval sa o pozitívny vzťah		
Reflexia, hodnotenie predmetu	1					

Stratégia vyučovania - 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy
Dobré vzťahy v rodine	dialogická – diskusia, rozhovor, motivačná-aktualizácia obsahu zovšeobecnenie, výklad modelové situácie	frontálne vyučovanie skupinová práca žiakov
Filozofické zovšeobecnenie etických zásad	riadený rozhovor, diskusia analýza zovšeobecnenie	frontálna výučba individuálna práca žiakov skupinová práca žiakov
Etika práce, etika a ekonomika	reproduktívna – riadený rozhovor, diskusia, modelové situácie	frontálne vyučovanie individuálna práca žiakov hranie rolí

Učebné zdroje - 2

Na podporu 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, ...)
Dobré vzťahy v rodine	Letz, Krížová: Metodický materiál k predmetu etická výchova. MC Blava 1993.	video , DVD, televízor, kopírovací stroj obrazový materiál	DVD, televízor	školská knižnica, obraz. Materiál, média
Filozofické zovšeobecnenie etických zásad	Metodický materiál k predmetu etická výchova. MC Blava 1993.	video, televízor,	televízor	internet, časopisy
Etika práce, etika a ekonomika	J.Miedzgová: Základy etiky, SPN Blava 1994 A.Luknič: Etika-štvrtý rozmer podnikania, SAP, Blava 1994	video, televízor, DVD	video, televízor,	školská knižnica, denná tlač-časopisy, internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ETICKÁ VÝCHOVA				Ročník : druhý Počet hodín týžd.: 1 Celkom: 33		
Názov tematického celku Témy	Počet hodín	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			Žiak má :	Žiak :		
<u>DOBRE VZTAHY V RODINE</u>	11					
Význam rodiny pre spoločnosť	1	Sociálna komunikácia	- poznať a vedieť vysvetliť dôležitosť rodiny pre život človeka	- chápal a vedel vysvetliť význam rodiny a svoje miesto v nej	riadený rozhovor	beseda
Rodinné spoločenstvo a ja	1	Občianska náuka	- vedieť vysvetliť jej funkcie	- usiloval sa o pozitívny vzťah k členom rodiny,		
Očakávania rodičov	1		- chápať vzťahy medzi členmi rodiny (aj širšej)	- prejavil úctu a rešpekt		
Úspechy, neúspechy, sklamanie	1					
Vzťahy medzi členmi rodiny	1					
Videokazeta	1					
Plánovanie rodičovstva	1					
Výchova k sexuálnemu zdraviu (prehľad učiva 1.roč.)	1		- uvedomiť si vzťahy medzi sexualitou, rodičovstvom, zodpovednosťou a ekonomickým životom	- dokázal si uvedomiť hodnoty a etické normy súvisiace s rodičovstvom, zdravím,	zovšeobecnenie	
Výklad o psychickom násilí a ľsti	1			- preukázal zmysel pre zodpovednosť	- sebahodnotenie,	
Závislosť - videokazeta	1					
Reflexia – moja predstava o rodine	1					
<u>FILOZOFICKÉ ZOVŠEOBECNENIE ETICKÝCH ZÁSAD</u>	12					
Videokazeta	1					
Zmysel a cieľ života	1		- vedieť vysvetliť			

Právne a mravné normy	1	Náboženská výchova	termín hodnota a norma a ich vzťah	- dokáže správne chápať medzi súvislosti medzi hodnotou a normou		
Aplikácia mravných zásad	1					
Svedomie	1					
Rozvíjanie morálneho úsudku	1					
Videokazeta	1					
Sebaovládanie	1	Občianska náuka	- poznať mravné aspekty dem. občianstva a význam prosociálnych vzorov pre výchovu	- je ochotný dodržiavať všeobecne akceptovateľné mravné normy	- analýza,	
Česť, pravda, poznanie a kultúra ako et. hodnoty	1					
Mravné aspekty národného uvedomenia a demokrat. občianstva	1					
Význam prosociálnych vzorov pre výchovu v jednotlivých kultúrach	1	Dejepis		- v správaní uplatňuje hodnotový rámec	- zovšeobecnenie	
Reflexia- beseda	1			- angažuje sa za spoločné dobro		
<u>ETIKA PRÁCE, ETIKA</u>						
<u>A EKONOMIKA</u>	10					
Zamestnanie	1	Sociálna komunikácia	- má vedieť vysvetliť pojem profesijná etika a jej zásady	- chápe dôležitosť profesijnej etiky	- riadený rozhovor	hranie roly
a povolanie, práca a odpočinok	1					
Profesijná etika	1	Odborný výcvik	- poznať etický kódex zamestnanca a vedieť ho vysvetliť a uviesť príklady jeho zásad	- rozumie hodnotám súťaživosti a spolupráce na pracovisku		
Etické hodnoty súťaživosti a spolupráce	1					
Videokazeta	1					
Pravidlá „fair play“ v ekonom.-prac. vzťahoch	1					
Etický kódex zamestnanca	1					
Prípadová štúdia	1		- osvojiť si základné postoje a spôsobilosti súvisiace s hodnotami a normami	- je pripravený vytvárať dobré vzťahy na pracovisku		modelová situácia
Prosociálne správanie a vzťahy na pracovisku	1			- rešpektuje pravidlá fair play a authority		
Videokazeta	1			- K úlohám sa stavia zodpovedne	analýza, skupinová práca	
Reflexia, hodnotenie predmetu	1					

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Náboženská výchova			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	1	1	-	2
	33	33	-	66
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu náboženská výchova

Predmet náboženská výchova sa podieľa na prehľbovaní všeobecných vedomostí študentov, aj na výchovnom formovaní osobnosti. Opiera sa o kresťanské hodnoty vyplývajúce z evanjeliového posolstva a snaží sa, aby ich študenti prijali a aplikovali vo svojom živote ako svoj životný štýl. Vychádza zo ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, vzdelávacia oblasť „Človek, hodnoty a spoločnosť“./ **Vyučuje sa v 1.-2. ročníku v dotácii 1 hodina týždenne.**

K plnohodnotnému harmonickému rozvoju človeka patrí aj duchovný rozmer, čo predmet náboženská výchova naplňuje. Výchova v kresťanskom duchu má v našej európskej kultúre hlbokú tradíciu, a aj v súčasnosti myslenie v tomto duchu má pozitívny vzťah k prírode, medziludským vzťahom, zmyslu života, etických hodnôt, tolerancii, solidárnosti, najmä k núdzným / charita /, kultúre.

Niektoré obsahy predmetu sú v medzipredmetovom vzťahu s predmetmi dejepis, občianska náuka, biológia, etika. Nosnými obsahmi predmetu je história, rodina, ochrana života, výchova k manželstvu a rodičovstvu, vzťahy a hodnoty

Predmet 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 vedeckými a náboženskými (kresťanskými) 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
- prehľbovať medziludské 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
- viesť k dodržiavaniu etických a ľudských princípov v podnikaní

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

Kľúčové kompetencie

- a) **Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti** - žiak formuluje a vyjadruje svoje myšlienky a názory v logickom slede, vyjadruje sa výstižne, súvisle a kultivovane, žiak sa účinne zapája do diskusie, obhajuje svoj názor a vhodne argumentuje, žiak využíva získané komunikačné zručnosti k vytváraniu vzťahov potrebných k plnohodnotnému súžitiu a kvalitnej spolupráci s ostatnými ľuďmi, žiak objavuje zmysel symbolického vyjadrovania, rozumie symbolickému vyjadrovaniu v rituáloch a slávnostiach.
- b) **Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti** – žiak účinne spolupracuje v skupine, na základe poznania alebo prijatia novej roly v pracovnej činnosti pozitívne ovplyvňuje kvalitu spoločnej práce, žiak sa podieľa na utváraní príjemnej atmosféry v triednom tíme, ohľaduplnosťou prispieva k upevňovaniu medziludských vzťahov, v prípade nutnosti poskytne pomoc alebo o ňu požiadava, 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 a uskutočňuje vo svojom živote humánne princípy v duchu solidarity a lásky, žiak si uvedomuje si svoje silné a slabé stránky, ktoré vníma ako svoje rozvojové možnosti, žiak si vytvára si pozitívny obraz o sebe, ktorý podporuje jeho sebadôveru a samostatný rozvoj, ovláda a riadi svoje konanie a správanie tak, aby bol so sebou spokojný a vážil si sám seba
- c) **Schopnosť tvorivo riešiť problémy** – žiak vníma, rozpozna 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.
- d) **Spôsobilosť byť demokratickým občanom** - 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 si uvedomuje svoje práva v kontexte so zodpovedným prístupom k svojim povinnostiam, prispieva k naplneniu práv iných, Dekalóg vníma (IV- X) ako spoločnosťou overenú a Bohom garantovanú normu medziludských vzťahov
- e) **Podnikateľské spôsobilosti** – žiak si dokáže stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujmy, má zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti, kriticky hodnotí svoje výsledky a aktívne pristupuje k uskutočneniu svojich cieľov, žiak vníma prácu nielen ako zdroj príjmu zaisťujúci určitú životnú úroveň, ale aj ako povolanie

k spolupráci na rozvoji dobrej budúcnosti pre ľudí a pre svet, žiak primerane komunikuje s potenciálnymi zamestnávateľmi, vie vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky, pozná zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých, má predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikani

Stratégia vyučovania -1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania :

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Hľadanie cesty	Informačnoreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčná - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštrčná – demonštrácia obrazov Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov, Skupinová, párová Práca s literatúrou Práca s obrazom Kvízy, súťaže, besedy
Boh v ľudskom svete	Informačnoreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčná - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštrčná – demonštrácia obrazov Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov, Skupinová, párová Práca s literatúrou Práca s obrazom Kvízy, súťaže,
Byť človekom	Informačnoreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčná - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštrčná – demonštrácia obrazov Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov, Skupinová, párová Práca s literatúrou Práca s obrazom Kvízy, súťaže,

Na ceste k osobnosti – šance a riziká	Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčívna - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštranačná – demonštrácia obrazov Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov, Skupinová, párová Práca s literatúrou Práca s obrazom Kvízy, súťaže,
Boh a človek	Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčívna - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštranačná – demonštrácia obrazov Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov, Skupinová, párová Práca s literatúrou Práca s obrazom Kvízy, súťaže,
Človek v spoločnosti	Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčívna - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštranačná – demonštrácia obrazov Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov, Skupinová, párová Práca s literatúrou Práca s obrazom Kvízy, súťaže, besedy

Učebné zdroje -1

Na podporu 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, ...)
Hľadanie cesty	KPKC : Vzťahy a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2008 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Portréty Pracovné listy Umelecké	Knižnica Časopisy Mapy

	<p>SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999</p> <p>Jozef Luscoň: Ste zrození pre let, učebnica náboženstva, Trnava 2001</p> <p>Kolektív autorov : Metodická príručka Výchovy k láske a čistote ,Prešov 1999</p>		<p>diela (obraz, literárne dielo, hudba)</p>	
Boh v ľudskom svete	<p>KPKC : Vzťahy a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2008</p> <p>SSV : Sväté písmo, Trnava 2000</p> <p>SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999</p> <p>Jozef Luscoň: Ste zrození pre let, učebnica náboženstva, Trnava 2001</p>	<p>Školská tabuľa</p> <p>Video</p>	<p>Videofilm</p> <p>Prospekty</p> <p>Portréty</p> <p>Pracovné listy</p>	<p>Knižnica</p> <p>Časopisy</p>
Byť človekom	<p>KPKC : Vzťahy a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2008</p> <p>SSV : Sväté písmo, Trnava 2000</p> <p>SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999</p> <p>Jozef Luscoň: Ste zrození pre let, učebnica náboženstva, Trnava 2001</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Školská tabuľa</p>	<p>Prospekty</p> <p>Pracovné listy</p> <p>Obrazy</p> <p>Pracovné listy</p>	<p>Knižnica</p> <p>Časopisy</p> <p>Mapy</p>
Na ceste k osobnosti – šance a riziká	<p>KPKC : Vzťahy a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2008</p> <p>SSV : Sväté písmo, Trnava 2000</p> <p>SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi,</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Školská tabuľa</p> <p>Video</p>	<p>Videofilm</p> <p>Prospekty</p> <p>Portréty</p> <p>Pracovné listy</p>	<p>Knižnica</p> <p>Časopisy</p> <p>Mapy</p>

	Trnava 1999 Jozef Luscoň: Ste zrodení pre let, učebnica náboženstva, Trnava 2001			
Boh a človek	KPKC : Vzťahy a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2008 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000 SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999 Jozef Luscoň: Ste zrodení pre let, učebnica náboženstva, Trnava 2001	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Portréty Pracovné listy	Knižnica Časopisy Mapy
Človek v spoločenstve	KPKC : Vzťahy a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2008 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000 SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999 Jozef Luscoň: Ste zrodení pre let, učebnica náboženstva, Trnava 2001 Kolektív autorov : Metodická príručka Výchovy k láske a čistote ,Prešov 1999	Dataprojektor Školská tabuľa Video PC	Videofilm Prospekty Portréty Pracovné listy Umelecké diela (obraz, literárne dielo, hudba)	Knižnica Časopisy Mapy Internet

Vysvetlivky : KPKC – Katolícke pedagogické a katechetické centrum

SSV - Spolok svätého Vojtecha

Stratégia vyučovania -2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
MOJE HODNOTY	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Kvízy, súťaže, besedy</p>
HODNOTY ŽIVOTA	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Kvízy, súťaže,</p>
ŠÍRENIE KREŠŤANSKÝCH HODNÔT V EURÓPE	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Kvízy, súťaže,</p>
KREŠŤANSKÉ HODNOTY V SPOLOČNOSTI	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná–upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Kvízy, súťaže,</p>
PRAMENE PLNOHODNOTNÉHO ŽIVOTA	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Kvízy, súťaže,</p>
PLNOSŤ ŽIVOTA	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Kvízy, súťaže, besedy</p>

Učebné zdroje -2

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výchovné prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
MOJE HODNOTY	KPKC : Hodnoty a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2009 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000 SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999 Kolektív autorov : Metodická príručka Výchovy k láske a čistote ,Prešov 1999	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Portréty Pracovné listy Umelecké diela (obraz, literárne dielo, hudba)	Knižnica Časopisy Mapy
HODNOTY ŽIVOTA	KPKC : Hodnoty a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2009 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000 SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999 Kolektív autorov : Metodická príručka Výchovy k láske a čistote ,Prešov 1999	Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Portréty Pracovné listy	Knižnica Časopisy
ŠÍRENIE KRESŤANSKÝCH HODNÔT V EURÓPE	KPKC : Hodnoty a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2009 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000 SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999	Dataprojektor Školská tabuľa	Prospekty Pracovné listy Obrazy Pracovné listy	Knižnica Časopisy Mapy
KRESŤANSKÉ HODNOTY V SPOLOČNOSTI	KPKC : Hodnoty a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2009 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000 SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Portréty Pracovné listy	Knižnica Časopisy Mapy
PRAMENE PLNOHODNOTNÉHO ŽIVOTA	KPKC : Hodnoty a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2009 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000 SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Portréty Pracovné listy	Knižnica Časopisy Mapy
PLNOSŤ ŽIVOTA	KPKC : Hodnoty a zodpovednosť – metodická príručka, r. 2009 SSV : Sväté písmo, Trnava 2000 SSV : Katechizmus katolíckej Cirkvi, Trnava 1999 Kolektív autorov : Metodická príručka Výchovy k láske a čistote ,Prešov 1999	Dataprojektor Školská tabuľa Video PC	Videofilm Prospekty Portréty Pracovné listy Umelecké diela (obraz, literárne dielo, hudba)	Knižnica Časopisy Mapy Internet

Vysvetlivky : KPKC – Katolícke pedagogické a katechetické centrum

SSV - Spolok svätého Vojtech

ROZPIS UČIVA PREDMETU: NÁBOŽENSKÁ 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
HĽADANIE CESTY		8	Žiak má:	Žiak:		
✚ Človek tvor komunikatívny	1	SOK – soc. konflikt	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať komunikáciu a vymenovať druhy komunikácie ✚ Vnímať neverbálne prejavy komunikácie druhých ✚ Uplatniť spoločensky vhodné spôsoby komunikácie vo formálny a neformálny vzťahoch 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definoval komunikáciu a vymenoval druhy komunikácie ✚ Vnímал neverbálne prejavy komunikácie druhých ✚ Uplatnil spoločensky vhodné spôsoby komunikácie vo formálny a neformálny vzťahoch 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Komunikácia	1	EKM – vlastnosti manažera	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Nájsť analógiu medzi komunikáciou a modlitbou ✚ Zdôvodniť potrebu modlitby 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Našiel analógiu medzi komunikáciou a modlitbou ✚ Zdôvodnil potrebu modlitby 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Trojrozmernosť človeka	1	SOK – zrelosť osobnosti	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pomenovať a vysvetliť trojrozmernosť človeka ✚ Rozvíjať svoj telesný, duševný a duchovný rozmer 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pomenoval a vysvetliť trojrozmernosť človeka ✚ Pochopil potrebu rozvíjať svoj telesný, duševný a duchovný rozmer 	Písomné skúšanie	Test
✚ Harmónia tela, duše, a ducha	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnať všetky tri dimenzie človeka ✚ Zdôvodniť potrebu rozvoja všetkých troch zložiek človeka 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnal všetky tri dimenzie človeka ✚ Zdôvodnil potrebu rozvoja všetkých troch zložiek človeka 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Zmysel života	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vyjadriť zmysel života v kontexte Svätého písma a na podklade učenia Katolíckej cirkvi ✚ Určiť svojmu správaniu a životu zmysel 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vyjadril zmysel života v kontexte Svätého písma a na podklade učenia Katolíckej cirkvi ✚ Určil svojmu správaniu a životu zmysel 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Náboženstvo – rozdelenie, prvky a prejavy náboženstva	2	OBN – monoteistické náboženstvá	✚ Zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva / KKC 27 – 28/ ✚ Definovať pojmy religionistika, monoteizmus, Polyteizmus ✚ Charakterizovať prirodzené náboženstva	✚ Zdôvodniť vznik a potrebu náboženstva / KKC 27 – 28/ ✚ Definovať pojmy religionistika, monoteizmus, Polyteizmus ✚ Charakterizovať prirodzené náboženstva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
BOH V ĽUDSKOM SVETE	7		Žiak má:	Žiak:		
✚ Metafora – reč viery	1		✚ Použiť metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností ✚ Označiť v Svätom písme príbeh použitia metafory	✚ Použil metafory na vyjadrenie ťažko vyjadriteľných skutočností ✚ Označil v Svätom písme príbeh použitia metafory	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Boh oslovuje človeka	1		✚ Reprodukovať príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela a Márie ako príklady zdieľania Boha s človekom ✚ Rozlíšiť medzi pasívnym a aktívnym počúvaním ✚ Označiť iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom	✚ Reprodukovať príbeh Božieho oslovenia Abraháma, Samuela a Márie ako príklady zdieľania Boha s človekom ✚ Rozlíšil medzi pasívnym a aktívnym počúvaním ✚ Označil iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Morálne svedomie	1	SOK – spoločenský kontakt _ motivácia	✚ Definovať svedomie (KKC 1796) ✚ Vyjadriť všeobecné platné pravidla pri neistom rozhodovaní sa podľa svedomia (KKC 1789)	✚ Definoval svedomie (KKC 1796) ✚ Vyjadriť všeobecné platné pravidla pri neistom rozhodovaní sa podľa svedomia (KKC 1789)	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Formovanie svedomia	1		✚ Zdôvodniť potrebu formovania svedomia (KKC 1783 – 1785)	✚ Zdôvodniť potrebu formovania svedomia (KKC 1783 – 1785)	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Zákon	1	Právna náuka – právne normy	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznať prirodzený a ľudský zákon ✚ Vnímať životné situácie, ktoré si vyžadujú zodpovedné rozhodnutia vzhľadom k sebe, k druhým ľuďom a k svetu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznal prirodzený a ľudský zákon ✚ Vnímal životné situácie, ktoré si vyžadujú zodpovedné rozhodnutia vzhľadom k sebe, k druhým ľuďom a k svetu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Dekalóg ako magna charta ľudských práv	2	OBN – dodržiavanie ľud. práv - prirodzené ľudské práva	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Určiť prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu (KKC 1959) ✚ Pozitívne oceňovať rozhodnutie pre mravný dobrý skutok ✚ Obhajovať svoje práva, rešpektovať ľudské práva druhých a osobne sa angažovať proti ich porušovaniu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Určiť prvky spravodlivých zákonov na podklade Dekalógu (KKC 1959) ✚ Pozitívne oceňoval rozhodnutie pre mravný dobrý skutok ✚ Obhajoval svoje práva, rešpektovať ľudské práva druhých a osobne sa angažovať proti ich porušovaniu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
BYŤ ČLOVEKOM	3		Žiak má:	Žiak:		
✚ Mój počiatok	1	OBN – právo na život	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať učenie cirkvi o ľudskej osobe ✚ Oceňovať hodnotu ľudského života 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definoval učenie cirkvi o ľudskej osobe ✚ Oceňoval hodnotu ľudského života 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Dôstojnosť človeka	1	PRN – ústavne právo	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Obhájiť dôstojnosť ľudského života od počatia ✚ Uvedomiť si dar vlastnej existencie 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Obhájiť dôstojnosť ľudského života od počatia ✚ Uvedomil si dar vlastnej existencie 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Kto je Ježiš?	1	DEJ - kresťanstvo	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Obhájiť historickosť Ježiša Krista ✚ Definovať učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Obhájiť historickosť Ježiša Krista ✚ Definoval učenie cirkvi o osobe Ježiša Krista 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
NA CESTE K OSOBNOSTI – ŠANCEA RIZIKÁ	5		Žiak má:	Žiak:		

✚ Osobnosť – vývoj osobnosti	2	SOK – typológia osobnosti	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnať a rozlíšiť pojmy osoba a osobnosť ✚ Určiť a vysvetliť znaky zrelej osobnosti 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnal a rozlíšil pojmy osoba a osobnosť ✚ Určil a vysvetlil znaky zrelej osobnosti 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Deformácia osobnosti - závislosti	1	OBN – nevhodní partneri	<ul style="list-style-type: none"> ✚ V kontexte vývinového vývoja osobnosti označiť obdobie, v ktorom sa nachádza ✚ Pomenovať a zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti (drogy, gemblérstvo . . .) 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Označil obdobie, v ktorom sa nachádza , do vývinového obdobia osobnosti ✚ Pomenoval a zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti (drogy, gemblérstvo . . .) 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Legenda a jej symbolická výpoveď	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vymedziť pravdivosť legendy voči historickým faktom ✚ Vysvetliť zmysel vzniku kresťanských stredovekých legiend 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vymedzil pravdivosť legendy voči historickým faktom ✚ Vysvetlil zmysel vzniku kresťanských stredovekých legiend 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Legenda o sv. Krištofovi	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Reprodukovať zmysel symbolickej reči legendy o sv. Krištofovi ✚ Pokúsiť sa objaviť v legende o sv. Krištofovi výzvu pre hľadanie a naplnenie zmyslu svojho života 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Reprodukoval zmysel symbolickej reči legendy o sv. Krištofovi ✚ Pokúsil sa objaviť v legende o sv. Krištofovi výzvu pre hľadanie a naplnenie zmyslu svojho života 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
BOH A ČLOVEK	4		Žiak má:	Žiak:		
✚ Sviatosti	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zopakovať sedem sviatosti ✚ Vymenovať iniciačné sviatosti 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zopakoval sedem sviatosti ✚ Vymenoval iniciačné sviatosti 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Sviatosti – aktuálne pôsobenie Boha	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísať schopnosť človeka vytvárať vzťahy ✚ Vytvárať plnohodnotné vzťahy 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal schopnosť človeka vytvárať vzťahy ✚ Vytváral plnohodnotné vzťahy 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Sviatosti ako posila pre život	1		✚ Definovať sviatosti ✚ Disponovať sa pre prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach spôsobom, ktorý oslovuje zmysly človeka	✚ Definoval sviatosti ✚ Disponoval sa pre prítomnosť Božej blízkosti vo sviatostiach spôsobom, ktorý oslovuje zmysly človeka	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Človek žijúci vo vzťahoch ako obraz Trojice	1	OBN – medziľudské vzťahy	✚ Porovnať analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy ✚ Definovať učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC	✚ Porovnal analógiu medzi vzťahmi Najsvätejšej Trojice a schopnosťou človeka vytvárať vzťahy ✚ Definoval učenie o vzťahoch Najsvätejšej Trojice na podklade KKC	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
ČLOVEK V SPOLOČENSTVE	6		Žiak má:	Žiak:		
✚ Boží obraz človeka ako muža a ženy	1	PRN – zákon o rodine	✚ Vysvetliť úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine ✚ Vnímať na základe Božieho obrazu človeka ako muža a ženy ich vzťah a zdôvodniť rovnoprávnosť ich životných úloh	✚ Vysvetlil úlohu, význam a črty sexuality človeka v manželstve a rodine ✚ Pochopil na základe Božieho obrazu človeka ako muža a ženy ich vzťah a zdôvodnil rovnoprávnosť ich životných úloh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Sexualita ako dar a úloha	1	OBN – výber životného partnera	✚ Vysvetliť dôležitosť kultivovanej sexuality ✚ Oceňovať hodnotu otcovstva a materstva ✚ Vnímať manželstvo ako posvätný zväzok	✚ Vysvetlil dôležitosť kultivovanej sexuality ✚ Oceňoval hodnotu otcovstva a materstva ✚ Vnímал manželstvo ako posvätný zväzok	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Rizikové sexuálne správanie	1		✚ Vybrať si z alternatív s uvedomovaním si následkov rizikového sexuálneho správania ✚ Prevziať zodpovednosť za vlastné správanie za svoju budúcnosť ✚ Popísať a poznať riziká pohlavných chorôb	✚ Vybral si z alternatív s uvedomovaním si následkov rizikového sexuálneho správania ✚ Prevzal zodpovednosť za vlastné správanie za svoju budúcnosť ✚ Popísal a poznal riziká pohlavných chorôb	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Povolanie	1	OBN – domov a rodina	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť povolanie z pohľadu služby človeku ✚ Pomenovať škálu povolaní v cirkvi ✚ Vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť povolanie z pohľadu služby človeku ✚ Pomenoval škálu povolaní v cirkvi ✚ Vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre cirkev a spoločnosť 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
✚ Podstata slávenia v spoločenstve	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Demonštrovať ľudský, náboženský a kresťanský dôvod potreby slávenia v živote človeka aj ľudského spoločenstva ✚ Vnímať slávnosť ako hodnotu, ktorá dáva životu hlbší rozmer 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Demonštroval ľudský, náboženský a kresťanský dôvod potreby slávenia v živote človeka aj ľudského spoločenstva ✚ Vnímal slávnosť ako hodnotu, ktorá dáva životu hlbší rozmer 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	
✚ Zmysel slávenia kresťanskej nedele	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zdôvodniť zmysel kresťanského slávenia nedele a sviatkov ✚ Vnímať aktívne svoju účasť na slávení liturgie vo farskom spoločenstve 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zdôvodnil zmysel kresťanského slávenia nedele a sviatkov ✚ Vnímal aktívne účasť na slávení liturgie vo farskom spoločenstve 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede	

ROZPIS UČIVA PREDMETU: NÁBOŽENSKÁ 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. MOJE HODNOTY		3	Žiak má:	Žiak:		
Hodnoty	1	✚ SOK – sebaopoznanie, sebaúcta	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetliť pojem hodnota ✚ oceniť pravé hodnoty 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetlil pojem hodnota ✚ ocenil pravé hodnoty 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Reflexia vlastného rebríčka hodnôt.	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ usporiadať vlastný rebríček hodnôt ✚ porovnať s hodnotami spolužiakov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ usporiadal vlastný rebríček hodnôt ✚ porovnal s hodnotami spolužiakov 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Životný štýl.	1	✚ SOK - motivácia	<ul style="list-style-type: none"> ✚ posúdiť podiel výberu hodnôt na tvorbu životného štýlu ✚ na konkrétnych príkladoch porovnať rôzne životné štýly 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ posúdil podiel výberu hodnôt na tvorbu životného štýlu ✚ na konkrétnych príkladoch porovnal rôzne životné štýly 	Písomné skúšanie	Test
2. HODNOTY ŽIVOTA		9	Žiak má:	Žiak:		
Obraz sveta v mýte a v logu.	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ zdôvodniť snahu človeka v každej dobe, hľadať odpovede na základné nemenné existenciálne otázky ✚ vysvetliť chápanie mýtickosti mýtu - jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu o stvorení sveta a človeka ✚ opísať historické pozadie vzniku obidvoch správ o stvorení sveta a človeka vo Svätom písme 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ zdôvodnil snahu človeka v každej dobe, hľadať odpovede na základné nemenné existenciálne otázky ✚ vysvetlil chápanie mýtickosti mýtu - jeho pravdivosti, vo vzťahu k biblickému textu o stvorení sveta a človeka ✚ opísal historické pozadie vzniku obidvoch správ o stvorení sveta a človeka vo Svätom písme 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Veda a viera – dve nezávislé odvetvia hľadajúce pravdu.	1	DEJ - Osvietenstvo	<ul style="list-style-type: none"> ✚ opísať historické pozadie vzniku obidvoch správ o stvorení sveta a človeka vo Svätom písme ✚ porovnať vedu a vieru ako dve cesty vedúce k pravde 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ opísal historické pozadie vzniku obidvoch správ o stvorení sveta a človeka vo Svätom písme ✚ porovnal vedu a vieru ako dve cesty vedúce k pravde 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Aktualizácia témy	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ porovnať názory kreacionistov a evocionalistov v otázke pôvodu vesmíru a života 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ porovnal názory kreacionistov a evocionalistov v otázke pôvodu vesmíru a života 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Etika životného prostredia z kresťanského pohľadu.	1	<ul style="list-style-type: none"> ✚ DEJ – quo vadis planeta zem ✚ EKL – ochrana život. prostredia 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetliť správcovstvo Zeme človekom na pozadí Gn1,27-30 ✚ sformulovať posolstvo biblického textu o správcovstve Zeme človekom a porovnať ho s myšlienkami platnými v zákonoch krajín a v myslení ľudí ✚ vnímať súvislosti medzi lokálnymi a globálnymi problémami a vlastnú zodpovednosť vo vzťahu k prostrediu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetlil správcovstvo Zeme človekom na pozadí Gn1,27-30 ✚ sformuloval posolstvo biblického textu o správcovstve Zeme človekom a porovnať ho s myšlienkami platnými v zákonoch krajín a v myslení ľudí ✚ vnímal súvislosti medzi lokálnymi a globálnymi problémami a vlastnú zodpovednosť vo vzťahu k prostrediu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Človek ako spoločenstvo osôb. Manželstvo - jeho zmysel a význam z pohľadu štátu a cirkvi.	1	PRN – zákon o rodine	<ul style="list-style-type: none"> ✚ uvedomiť si aktuálnosť posolstva biblickej správy o stvorení sveta a človeka pre dnešnú dobu ✚ vnímať túžbu človeka po prekročení samého seba ako základ túžby človeka po láske k človeku a k Bohu ✚ na podklade biblického textu vyvodit' závery pre život človeka ako muža a ženy v ich nerozlučnom spoločenstve 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ uvedomil si aktuálnosť posolstva biblickej správy o stvorení sveta a človeka pre dnešnú dobu ✚ vnímal túžbu človeka po prekročení samého seba ako základ túžby človeka po láske k človeku a k Bohu ✚ na podklade biblického textu vyvodil závery pre život človeka ako muža a ženy v ich nerozlučnom spoločenstve 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Liturgia sviatosti manželstva. Manželský sľub. Plodnosť.	1	✚ EKO – soc. poistenie	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetliť symbolické úkony liturgie sviatosti manželstva ✚ vysvetliť úlohu a poslanie manželstva ✚ zdôvodniť úlohu štátu a cirkvi pri ochrane rodiny a jej morálnych hodnôt ✚ posúdiť hodnotu rodiny a pomenovať jej ohrozenia v súčasnosti 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetlil symbolické úkony liturgie sviatosti manželstva ✚ vysvetlil úlohu a poslanie manželstva ✚ zdôvodnil úlohu štátu a cirkvi pri ochrane rodiny a jej morálnych hodnôt ✚ posúdil hodnotu rodiny a pomenovať jej ohrozenia v súčasnosti 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Aktualizácia témy	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ porovnať svoje názory na pohlavie, intimitu a narušenú rodinu s názormi vyskytujúce sa vo filme 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ porovnal svoje názory na pohlavie, intimitu a narušenú rodinu s názormi vyskytujúce sa vo filme 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Hodnota života.	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ oceniť zvláštnosti, krásu a dobro vyplývajúce z vlastnej pohlavnosti a plodnosti ✚ prejavil zdravú sebaúctu a vzájomnú úctu ✚ vymenovať dokumenty cirkvi o nedotknuteľnosti života ✚ vysvetliť kresť. pohľad na hodnotu ľudského života ✚ obhájiť právo človeka na život od počatia, na vedeckom podklade a na podklade učenia KKC ✚ uvedomiť si dôstojnosť ľudského života ako prvej hodnoty, za ktorú 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ ocenil zvláštnosti, krásu a dobro vyplývajúce z vlastnej pohlavnosti a plodnosti ✚ prejavil zdravú sebaúctu a vzájomnú úctu ✚ vymenoval dokumenty cirkvi o nedotknuteľnosti života ✚ vysvetlil kresťanský pohľad na hodnotu ľudského života ✚ obhájiť právo človeka na život od počatia, na vedeckom podklade a na podklade učenia KKC ✚ uvedomil si dôstojnosť ľudského života ako prvej hodnoty, za ktorú sme zodpovední ✚ zapojil sa do aktivít za ochranu ľudského života 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> sme zodpovední zapojiť sa do aktivít za ochranu ľudského života pred narodením 	pred narodením		
Riešenie problémovej úlohy - príbeh s mravnou dilemou (potrat)	1	<ul style="list-style-type: none"> SOK – komunikačné aktivity 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť morálny aspekt abortu uviesť následky abortu na telesné a duševné zdravie ženy 	<ul style="list-style-type: none"> vysvetliť morálny aspekt abortu uviedol následky abortu na telesné a duševné zdravie ženy 	Písomné skúšanie	Test
3. ŠÍRENIE KREŠŤANSKÝCH HODNÔT V EURÓPE	7		Žiak má:	Žiak:		
Hierarchia v cirkvi. Autorita.	1		<ul style="list-style-type: none"> definovať cirkev vymenovať a definovať znaky cirkvi vysvetliť hierarchické usporiadanie v cirkvi 	<ul style="list-style-type: none"> definoval cirkev vymenoval a definoval znaky cirkvi vysvetlil hierarchické usporiadanie v cirkvi 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Biblické obrazy cirkvi	1		<ul style="list-style-type: none"> opísať biblické obrazy cirkvi zdôvodniť založenie cirkvi Ježišom Kristom 	<ul style="list-style-type: none"> opísal biblické obrazy cirkvi zdôvodnil založenie cirkvi Ježišom Kristom 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Šírenie kresťanstva, prenasledovanie kresťanov (sv. Pavol).	1	<ul style="list-style-type: none"> DEJ – náboženské vojny 	<ul style="list-style-type: none"> opísať šírenie kresťanstva sv. Pavlom vnímať prepojenie židovskej a helenistickej kultúry vďaka sv. Pavlovi zhnúť šírenie kresťanstva v prvých troch storočiach 	<ul style="list-style-type: none"> opísal šírenie kresťanstva sv. Pavlom vnímal prepojenie židovskej a helenistickej kultúry vďaka sv. Pavlovi zhnúť šírenie kresťanstva v prvých troch storočiach 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Legendy o mučeníkoch a symbolický význam legendy. Milánsky edikt a jeho dôsledky.	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ charakterizovať legendu ako literárny útvar, rozlíšiť ju od historickej správy ✚ Uvedomiť si význam Milánskeho ediktu v dejinách kresťanstva 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ charakterizoval legendu ako literárny útvar, rozlíšiť ju od historickej správy ✚ Uvedomiť si význam Milánskeho ediktu v dejinách kresťanstva 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vznik mníšstva (sv. Benedikt).	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ opísať počiatky vzniku mníšstva ✚ pozorovať cirkev v jej dejinnom zápase pri uskutočňovaní Ježišovho odkazu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ opísal počiatky vzniku mníšstva ✚ pozoroval cirkev v jej dejinnom zápase pri uskutočňovaní Ježišovho odkazu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kresťanské korene Európy a kríza hodnôt v súčasnosti (sekularizmus, konzumizmus).	1	✚ DEJ – byzantská misia	<ul style="list-style-type: none"> ✚ aplikovať poznatky z dejepisu a posúdiť osvietenstvo ako dejinný jav ✚ pomenovať prvky konzumného spôsobu života v súčasnosti ✚ zaujať vlastný kritický postoj k pozitívnym aj negatívnym javom v spoločnosti a v cirkvi 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ aplikoval poznatky z dejepisu a posúdiť osvietenstvo ako dejinný jav ✚ pomenoval prvky konzumného spôsobu života v súčasnosti ✚ zaujal vlastný kritický postoj k pozitívnym aj negatívnym javom v spoločnosti a v cirkvi 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Aktualizácia témy	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ opísať šírenie kresťanstva v období cisára Konštantína 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ opísal šírenie kresťanstva v období cisára Konštantína 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
4. KREŠŤANSKÉ HODNOTY V SPOLOČNOSTI	4		Žiak má:	Žiak:		
Človek ako súčasť celku.	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ zdôvodniť spoločnosť človeka ✚ uviesť príklady pre vlastné možnosti ovplyvnenia spoločenského diania v obci, štáte, vo farnosti a v cirkvi 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ zdôvodnil spoločnosť človeka ✚ uviedol príklady pre vlastné možnosti ovplyvnenia spoločenského diania v obci, štáte, vo farnosti a v cirkvi 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Úloha cirkvi, úloha politiky.	1	✚ OBN – politická etika - náboženské skupiny	<ul style="list-style-type: none"> ✚ definovať úlohu cirkvi a politiky ✚ oceniť prínos štátu a cirkvi pre dobro jednotlivca a spoločnosti ✚ vymenovať pozitívne prvky demokratického systému a jeho riziká 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ definoval úlohu cirkvi a politiky ✚ ocenil prínos štátu a cirkvi pre dobro jednotlivca a spoločnosti ✚ vymenoval pozitívne prvky demokratického systému a jeho riziká 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vzťah štátu a cirkvi v dejinách	1	✚ DEJ – reformátor Jozef II.	<ul style="list-style-type: none"> ✚ aplikovať poznatky z dejepisu a posúdiť vzťah cirkvi a štátu v dejinách ✚ vymenovať rozdiely medzi štátom a cirkvou 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ aplikoval poznatky z dejepisu a posúdil vzťah cirkvi a štátu v dejinách ✚ vymenoval rozdiely medzi štátom a cirkvou 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Misijne poslanie a charita	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Oceniť solidárne a sociálne poslanie Cirkvi aj v medzinárodnom kontexte ✚ Vymenovať niektoré rehoľ. spoločenstva zaoberajúce sa misionárskou činnosťou 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Oceniť solidárne a sociálne poslanie Cirkvi aj v medzinárodnom kontexte ✚ Vymenoval niektoré rehoľ. spoločenstva zaoberajúce sa misionárskou činnosťou 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
5. PRAMENE PLNOHODNOTNÉHO ŽIVOTA	6		Žiak má:	Žiak:		
Modlitba ako mlčanie pred Bohom	1	OBN – monoteistické náboženstva	<ul style="list-style-type: none"> ✚ definovať modlitbu na podklade KKC ✚ zdôvodniť potrebu modlitby pre svoj život ✚ vymenovať podmienky dobrej modlitby 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ definoval modlitbu na podklade KKC ✚ zdôvodnil potrebu modlitby pre svoj život ✚ vymenoval podmienky dobrej modlitby 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Modlitba Otče náš.	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetliť štruktúru modlitby Otče náš ✚ charakterizovať jednotlivé prosby modlitby Otče náš 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetlil štruktúru modlitby Otče náš ✚ charakterizoval jednotlivé prosby modlitby Otče náš 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Zázraky	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ písomne vyjadriť svoj postoj k zázrakom ✚ opísať zázraky vyliečenia v príbehoch prírodných a antických národov, zázraky v kresťanstve a vysvetliť biblické chápanie zázraku 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ písomne vyjadriť svoj postoj k zázrakom ✚ opísal zázraky vyliečenia v príbehoch prírodných a antických národov, zázraky v kresťanstve a vysvetliť biblické chápanie zázraku 	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Rôzne druhy modlitieb	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ rozlíšiť druhy modlitieb ✚ prehliť vlastné hľadanie Boha do osobného vzťahu s ním v modlitbe 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ rozlíšil rôzne druhy modlitieb ✚ prehliť vlastné hľadanie Boha do osobného vzťahu s ním v modlitbe 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sviatosti	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ vnímať sviatosti ako dotyk Ježišovej prítomnosti v dnešnej dobe ✚ analyzovať negatívne vplyvy okultizmu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vnímal sviatosti ako dotyk Ježišovej prítomnosti v dnešnej dobe ✚ analyzoval negatívne vplyvy okultizmu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Iniciačné sviatosti	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetliť význam sviatostného života pre svoj duchovný život ✚ Vnímať sviatosť krstu ako najdôležitejšiu, z hľadiska našej spásy 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ vysvetlil význam sviatostného života pre svoj duchovný život ✚ Vnímal sviatosť krstu ako najdôležitejšiu, z hľadiska našej spásy 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
6. PLNOSŤ ŽIVOTA	4		Žiak má:	Žiak:		
Právo na dôstojné umieranie	1	✚ OBN – generácie LP	<ul style="list-style-type: none"> ✚ položiť si otázky o živote a smrti ✚ uviesť rozdielne pohľady na starobu a chorobu v súčasnej spoločnosti ✚ porovnať ich s kresťan. učením a vyvodiť závery pre svoj život 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ položil si otázky o živote a smrti ✚ uviedol rozdielne pohľady na starobu a chorobu v súčasnej spoločnosti ✚ porovnal ich s kresťanským učením a vyvodiť závery pre svoj život 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Kresťanský zmysel utrpenia	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ pomenovať príčiny najčastejšieho nepochopenia sviatosti pomazania chorých u veriacich ✚ vysvetliť rozdiely aj spoločné prvky v učení svetových náboženstiev k problematike utrpenia a smrti 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ pomenoval príčiny najčastejšieho nepochopenia sviatosti pomazania chorých u veriacich ✚ vysvetlil rozdiely aj spoločné prvky v učení svetových náboženstiev k problematike utrpenia a smrti 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Smrť (klinická, biologická).	1	✚ EKN – úrazové poistenie	<ul style="list-style-type: none"> ✚ definovať reinkarnáciu ✚ porovnať a vysvetliť učenie cirkvi o večnom živote s učením iných náboženstiev 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ definoval reinkarnáciu ✚ porovnal a vysvetlil učenie cirkvi o večnom živote s učením iných náboženstiev 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Učenie cirkvi o posmrtnom živote	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ oceniť kresť. posolstvo nádeje o posmrtnom živote ✚ zdôvodniť túžbu po nesmrteľnosti, ktorú v sebe nosí každý človek 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ ocenil kresťanské posolstvo nádeje o posmrtnom živote ✚ zdôvodnil túžbu po nesmrteľnosti, ktorú v sebe nosí každý človek 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Chémia			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne	1	-	-	1
- ročne	33	-	-	33
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu chémia

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby pre skupinu 3-ročných učebných odborov. Na vytvorenie predmetu sme integrovali 3 obsahové štandardy : „Všeobecná a anorganická chémia“, „Organická chémia“, „Základy biochémie“ a **vyučuje sa v 1.ročníku v časovej dotácii 1 hodina týždenne**.

Predmet chémia v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka a 6445 2 00 kuchár svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú.

Učivo sa skladá z poznatkov o všeobecnej chémii, periodickej sústave prvkov, chemickom názvosloví prvkov a zlúčenín, chemických zlúčeninách a ich chemickej väzbe, endotermických a exotermických reakciách, základoch organickej chémie a biochémie a vzťahu chémie k metabolickému procesu živých organizmov. Žiaci si musia uvedomiť, že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne biochemické výskumy. Preto sme pri výbere učiva veľmi citlivo pristupovali už aj vzhľadom k jej aplikácii v odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

Metódy, formy a prostriedky vyučovania chémie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Predmet je veľmi úzko previazaný s predmetom potraviny a výživa, technológia a stolovanie. Výučba bude prebiehať v klasickej učebni.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu chémia v učebnom odbore 6445 2 00 kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, 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 pojmoch, osvoja si chemické názvoslovie, budú ovládať základné pravidlá bezpečnosti práce s chemickými látkami. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že chemické poznanie má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z odhaľovania všeobecných princípov života na zemi.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Všeobecná a anorganická chémia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Organická chémia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Základy biochémie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

Učebné zdroje

Na podporu 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, ...)
Všeobecná a anorganická chémia	Čípera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čípera J., Kučera V., Beneš P.: Chémia 1., 2., 3. pre ŠO SOU. SPN. Blažek, Fabiani: Chémia pre SOŠ a ŠO SOU nechemického zamerania	Magnetická tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky	Internet
Organická chémia	Čípera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čípera J., Kučera V., Beneš P.: Chémia 1., 2., 3. pre ŠO SOU. SPN. Blažek, Fabiani: Chémia pre SOŠ a ŠO SOU nechemického zamerania	Tabuľa	Chemické tabuľky	
Základy biochémie	Čípera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čípera J., Kučera V., Beneš P.: Chémia 1., 2., 3. pre ŠO SOU. SPN. Blažek, Fabiani: Chémia pre SOŠ a ŠO SOU nechemického zamerania	Tabuľa	Chemické tabuľky	

ROZPIS UČIVA PREDMETU:		CHÉMIA		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
Všeobecná a anorganická chémia	15		Žiak má:	Žiak:		
✚ Atómy a chemické prvky	11	Potraviny a výživa Ekológia	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať časticové zloženie látok ✚ Opísať zloženie atómu ✚ Poznať význam pojmov: protónové číslo, nukleónové číslo ✚ Vysvetliť vzťah medzi chemickými vlastnosťami prvkov a ich elektrónovou štruktúrou ✚ Používať slovenské názvy a značky vybraných prvkov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Správne charakterizoval časticové zloženie látok ✚ Opísal zloženie atómu ✚ Poznal význam pojmov: protónové číslo, nukleónové číslo ✚ Vysvetlil vzťah medzi chemickými vlastnosťami prvkov a ich elektrónovou štruktúrou ✚ Používal správne slovenské názvy a značky vybraných prvkov 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Periodický zákon a periodická sústava prvkov	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať periodický zákon ✚ Opísať periodickú tabuľku prvkov (PTP) ✚ Rozlíšovať periódy a skupiny v PTP ✚ Ovládať triviálne názvy skupín prvkov PTP ✚ Vysvetliť význam čísla periódy a orientovať sa v PTP 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil periodický zákon ✚ Popísal periodickú tabuľku prvkov (PTP) ✚ Rozlíšil periódy a skupiny v PTP ✚ Zvládol názvy skupín prvkov PTP ✚ Vysvetlil význam čísla periódy a orientovať sa v PTP 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Chemické väzby, molekuly, chemické zlúčeniny	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť podstatu chemickej väzby a poznať podmienky vzniku chemickej väzby ✚ Vymenovať typy chemických väzieb ✚ Používať pojmy chemický prvok, chemická zlúčenina, 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil podstatu chemickej väzby a poznať podmienky vzniku chemickej väzby ✚ Vymenoval typy chemických väzieb ✚ Správne používal všetky pojmy ✚ Vysvetlil kovalentnú 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

		Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> ✚ atóm, molekula, anión, kation, chemická látka ✚ Charakterizovať kovalentnú väzbu, nepolárnu a polárnu kovalentnú väzbu, iónovú väzbu 	väzbu, nepolárnu a polárnu kovalentnú väzbu, iónovú väzbu		
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Názvy a vzorce anorganických zlúčenín 	3	Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať oxidačné číslo ✚ Aplikovať pravidlá určovania oxidačných čísel atómov v molekulách prvkov a zlúčenín ✚ Napísať názvy a vzorce vybraných anorganických zlúčenín 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Správne definoval oxidačné číslo ✚ Správne použil pravidlá na určovanie oxidačných čísel atómov v molekulách prvkov a zlúčenín ✚ Vedel správne písať vzorce vybraných anorganických zlúčenín 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zmesi a roztoky 	2	Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať pojmy chemická látka, zmes (homogénna, nehomogénna), zložky zmesi ✚ Vysvetliť rozdiel medzi zmesou a chemickou látkou ✚ Charakterizovať roztoky a rozdelenie roztokov ✚ Vysvetliť pojem rozpustnosť látok ✚ Vedieť určiť mólovú hmotnosť prvkov a zlúčenín pomocou PSP ✚ Poznať zloženie vzduchu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetli pojmy chemická látka, zmes (homogénna, nehomogénna), zložky zmesi ✚ Vysvetlil rozdiel medzi zmesou a chemickou látkou ✚ Charakterizoval roztoky a rozdelenie roztokov ✚ Vysvetliť pojem rozpustnosť látok ✚ Vedel určiť mólovú hmotnosť 3 prvkov a 3 zlúčenín pomocou PSP ✚ Poznal zloženie vzduchu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Chemické reakcie 	2	Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem chemická reakcia (dej), reaktanty, produkty chemickej reakcie, chemická rovnica, zákon zachovania chemických rovníc ✚ Zapísať jednoduché chemické reakcie chemickými rovnicami ✚ Vysvetliť pojem oxidácia a redukcia, 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil pojem chemická reakcia (dej), reaktanty, produkty chemickej reakcie, chemická rovnica, zákon zachovania chemických rovníc ✚ Správne písal jednoduché chemické reakcie chemickými rovnicami ✚ Vysvetlil pojem 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> oxidovadlo a redukovadlo ✚ Vysvetliť rozdiel medzi kyslými a zásaditými roztokmi, zavedenie PH, indikátory 	<ul style="list-style-type: none"> oxidácia a redukcia, oxidovadlo a redukovadlo ✚ Vysvetliť rozdiel medzi kyslými a zásaditými roztokmi, zavedenie PH, indikátory 		
✚ Nekovy	1	Stolovanie	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať vlastnosti, výskyt a použitie prvkov (vodík, kyslík, ozón, síra, uhlík, dusík, halogény) ✚ Ovládať vlastnosti kyseliny sírovej a chlorovodíkovej 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal vlastnosti, výskyt a použitie prvkov (vodík, kyslík, ozón, síra, uhlík, dusík, halogény) ✚ Vysvetliť vlastnosti kyseliny sírovej a chlorovodíkovej 	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Demonštrácia – Stanovenie PH roztokov
✚ Kovy	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať niektoré významné kovy a ich základné vlastnosti ✚ Opísať koróziu ako chemický dej, jej dôsledky a ochranu proti korózii ✚ Ovládať význam a použitie dôležitých zliatin 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal niektoré významné kovy a ich základné vlastnosti ✚ Vysvetliť koróziu a jej dôsledky a ochranu proti korózii ✚ Vysvetliť význam a použitie dôležitých zliatin 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Prvá pomoc pri popáleninách kyselinami a zásadami	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť postup prvej pomoci pri popálení kyselinami ✚ Vysvetliť postup prvej pomoci pri popálení hydroxidmi 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Demonštroval postup prvej pomoci pri popálení kyselinami ✚ Demonštroval postup prvej pomoci pri popálení hydroxidmi 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia Referát
Organická chémia	10		Žiak má:	Žiak:		
✚ Pojmy organickej chémie	1	Stolovanie	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať predmet organickej chémie ✚ Vysvetliť spoločenský a hospodársky význam organickej chémie 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť význam predmetu organickej chémie ✚ Vysvetliť spoločenský a hospodársky význam organickej chémie 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Vlastnosti uhlíka a organické zlúčeniny	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísať vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín ✚ Vysvetliť prvkové zloženie organických látok ✚ Ovládať základné princípy názvoslovia 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal správne vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín ✚ Vysvetliť prvkové zloženie organických látok ✚ Prezentoval základné princípy tvorby názvoslovia 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Uhl'ovodíky a ich zdroje	1	Ekológia	organických látok	organických látok	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Deriváty uhl'ovodíkov	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať klasifikáciu uhl'ovodíkov, ich zdroje, charakteristiku a použitie ✚ Ovládať názvoslovie a vlastnosti alkánov, alkénov a alkínov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať klasifikáciu uhl'ovodíkov, ich zdroje, charakteristiku a použitie ✚ Uviedol názvoslovie a vlastnosti alkánov, alkénov a alkínov 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Makromolekulové látky	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať deriváty uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie ✚ Rozdeliť deriváty uhl'ovodíkov podľa charakteristickej skupiny ✚ Vysvetliť vplyv freónov na životné prostredie ✚ Poznať vlastnosti toluénu ✚ Opísať vlastnosti a použitie aldehydov a ketónov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval deriváty uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie ✚ Správne rozdeliť deriváty uhl'ovodíkov podľa charakteristickej skupiny ✚ Vysvetliť vplyv freónov na životné prostredie ✚ Poznať vlastnosti toluénu ✚ Opísal vlastnosti a použitie aldehydov a ketónov 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Heterocyklické zlúčeniny	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem makromolekulové látky a uviesť príklady ✚ Vedieť rozdeliť plasty podľa správania sa pri zahrievaní ✚ Poznať všeobecné vlastnosti plastov, ich význam, použitie a vplyv na životné prostredie 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem makromolekulové látky a uviedol 3 príklady ✚ Vedel rozdeliť plasty podľa ich správania sa pri zahrievaní ✚ Poznať všeobecné vlastnosti plastov, ich význam, použitie a vplyv na životné prostredie 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Heterocyklické zlúčeniny	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať heterocyklické zlúčeniny ✚ Poznať vybrané heterocyklické zlúčeniny a ich význam 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal heterocyklické zlúčeniny ✚ Poznať 3 heterocyklické zlúčeniny a ich význam 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Prírodné látky	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať zloženie a vlastnosti živých organizmov ✚ Poznať vybrané prírodné látky a ich význam 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval zloženie a vlastnosti živých organizmov ✚ Poznať 3 prírodné látky a ich význam 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Organické zlúčeniny uplatňujúce sa v odbore	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť príklady organických látok, ktoré sa 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol 3 príklady organických látok, ktoré sa 	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď

a bežnom živote			využívajú v odbore ✚ Vysvetliť ich význam a použitie	využívajú v odbore ✚ Vysvetliť ich význam a použitie		
Základy biochémie	8		Žiak má:	Žiak:		
✚ Význam biochémie	1	Potraviny a výživa ✚ Hodnota potravín ✚ Pojmy, vzájomné pomery živín, energetická hodnota potravín a jej vzťah k biologickej hodnote Ročník: prvý Technológia ✚ Hygiena a bezpečnosť práce ✚ Hygienické požiadavky pri výrobe pokrmov	✚ Vysvetlí miesto biochémie v systéme chemických vied	✚ Vysvetlil význam biochémie v systéme chemických vied	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Vlastnosti a zloženie živých sústav	1		✚ Charakterizuje biogénne prvky ✚ Uvedie zloženie, výskyt, význam najdôležitejších prírodných látok	✚ Charakterizoval biogénne prvky ✚ Uviedol zloženie, výskyt, význam 5 prírodných látok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Chemické deje v živých organizmoch	1		✚ Popíše chemické deje v živých organizmoch ✚ Uvedie príklady biochemických dejov	✚ Popísal chemické deje v živých organizmoch ✚ Uviedol 3 príklady biochemických dejov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Enzýmy	1		✚ Vysvetlí význam enzýmov na priebeh chemických reakciách v živých organizmoch a a popíše ich špecifiká	✚ Vysvetlil význam enzýmov na priebeh chemických reakciách v živých organizmoch a a popísal biokatalitické účinky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Bielkoviny	1		✚ Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam bielkovín ✚ Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam nukleových kyselín	✚ Opísal vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam bielkovín ✚ Vysvetlil vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam nukleových kyselín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Lipidy	1		✚ Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam lipidov	✚ Uviedol vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam lipidov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Sacharidy	1		✚ Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam sacharidov	✚ Uviedol vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam sacharidov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Alkaloidy	1		Opíše fyziologický účinok niektorých alkaloidov	Opísal fyziologický účinok 3 alkaloidov	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Matematika			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby – týždenne - ročne	1 *	1	-	2
	33 *	33	-	66
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu matematika

Vyučovanie predmetu vychádza zo vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ v ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby pre skupinu 3-ročných učebných odborov. **Vyučuje sa v 1.-2. ročníku uvedeného učebného odboru v časovej dotácii 1 - 1 hodina týždenne,** výuka prebieha v klasickej učebni.

V predmete matematika je snaha poskytnúť žiakom matematické vedomosti a zručnosti potrebné pre zvládnutie odborných predmetov a zároveň získať schopnosť používať matematiku vo svojom budúcom živote. Absolvent by mal nadobudnúť vedomosti z algebry, planimetrie a stereometrie. Matematika má aj pomocou netradičných úloh (hry, hádanky, hlavolamy) u žiakov rozvíjať logické myslenie. Na hodinách matematiky žiak získava schopnosť čítať s porozumením texty obsahujúce čísla, grafy, tabuľky. Učí sa spolupracovať, argumentovať a tvorivo pristupovať k riešeniu problémov. Objaviteľský prístup pri nadobúdaní nových poznatkov a radosť zo samostatne vyriešenej úlohy posilnia pozitívny vzťah žiaka k predmetu.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu matematika je formovať žiakovo logické myslenie, schopnosť argumentovať, komunikovať a spolupracovať v skupine pri riešení problému. Žiak má získať zručnosť v používaní matematických pojmov, v úprave výrazov, v riešení rovníc a nerovnic. Významnú úlohu v matematickom vzdelávaní má rozvíjanie geometrickej predstavivosti v planimetrii a stereometrii. Vyučovanie matematiky smeruje k tomu, že žiak vie analyzovať texty úloh, vystihnúť matematický problém a hľadať cestu k jeho vyriešeniu. Získané vedomosti a zručnosti vie uplatniť pri riešení problémov v odborných predmetoch i v bežnom živote.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich matematického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie, grafické prostriedky a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich matematickom vzdelávaní,
- posudzovať riešenie daného matematického 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 matematických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich matematického 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
Operácie s reálnymi číslami	Informačnéreceptívna – výklad, vysvetľovanie pomocou tlačeného textu Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická –didaktické hry, riešenie problémových úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Tvorba projektov
Výrazy a ich úpravy	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Planimetria	Informačnéreceptívna – vysvetľovanie pomocou názorných pomôcok Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – riešenie projektových úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie Práca s knihou Tvorba projektov

Učebné zdroje

Na podporu a aktivizáciu vyučovania a učenia žiakov sa využívajú nasledovné učebné zdroje:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica,...)
Operácie s reálnymi číslami	J.Barták,Š.Bojtár,J.Kepka: Matematika 1pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN	Tabuľa Kalkulačky PC Dataprojektor		Internet
Výrazy a ich úpravy	J.Barták,Š.Bojtár,J.Kepka: Matematika 1pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN	Tabuľa PC Dataprojektor		
Planimetria	J.Barták,Š.Bojtár,J.Kepka: Matematika 1pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN	Tabuľa Kalkulačky PC Dataprojektor	Rysovacie potreby	Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: MATEMATIKA				Ročník : prvý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Operácie s reálnymi číslami	12		Žiak má :	Žiak :		
Prírodné čísla	1		<ul style="list-style-type: none"> Definovať množinu prírodných čísel Vykonávať operácie s prírodnými číslami Vyjadriť zložené číslo pomocou súčiny prvočísel Definovať a určiť najväčší spoločný deliteľ čísel Definovať a určiť najmenší spoločný násobok čísel 	<ul style="list-style-type: none"> Správne definoval množinu prírodných čísel Vykonával správne operácie s prírodnými číslami Správne vyjadril zložené číslo pomocou súčiny prvočísel Určil najväčší spoločný deliteľ čísel Určil najmenší spoločný násobok čísel 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Rozklad prírodných čísel	1					
Spoločný násobok a deliteľ	1					
Celé čísla	1		<ul style="list-style-type: none"> Vykonávať operácie s celými číslami 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vykonal operácie s celými číslami 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Racionálne čísla – desatinné čísla Racionálne čísla – zlomky	1 1		<ul style="list-style-type: none"> Definovať množinu racionálnych čísel Riešiť úlohy so zlomkami a desatinnými číslami 	<ul style="list-style-type: none"> Definoval množinu racionálnych čísel Správne riešil úlohy so zlomkami a desatinnými číslami 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
Druhá mocnina a odmocnina	1		<ul style="list-style-type: none"> Vypočítať druhú mocninu a odmocninu pomocou kalkulačky 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil výpočet druhej mocniny a odmocniny pomocou kalkulačky 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Premeny jednotiek Percentá Slovné úlohy na výpočet percent	1 1 1	Hospodárske výpočty Ročník tretí	<ul style="list-style-type: none"> Aplikovať premeny jednotiek pri riešení úloh z praxe Zostaviť trojčlenku pri výpočte percent a riešiť ju 	<ul style="list-style-type: none"> Aplikoval premeny jednotiek pri riešení úloh z praxe Zostavil trojčlenku pri výpočte percent a správne ju riešil 	Ústne skúšanie Projekty	Ústne odpovede Skupinové projektové práce
Reálne čísla, intervaly Systematizácia poznatkov	1 1		<ul style="list-style-type: none"> Znázorniť množinu reálnych čísel pomocou intervalov Riešiť úlohy s reálnymi číslami 	<ul style="list-style-type: none"> Znázornil množinu reálnych čísel pomocou intervalov Správne riešil úlohy s reálnymi číslami 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Písomná práca a analýza písomnej práce	2				Písomné skúšanie	Písomná práca
Výrazy a ich úpravy	6		Žiak má :	Žiak :		

Mnohočleny	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť pojmy výraz a mnohočlen • Uskutočniť sčítanie, odčítanie a násobenie mnohočlenov 	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil pojmy výraz a mnohočlen • Správne uskutočnil sčítanie, odčítanie a násobenie mnohočlenov 	Ústne skúšanie Písomné cvičenie	Ústne odpovede
Operácie s mnohočlenmi Násobenie mnohočlena mnohočlenom	1 2					
Rozklad mnohočlena	2		<ul style="list-style-type: none"> • Rozložiť mnohočleny na súčin pomocou vynímania a pomocou vzorcov $(a + b)^2$, $(a - b)^2$, $a^2 - b^2$ 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozložil mnohočleny na súčin pomocou vynímania a pomocou vzorcov $(a + b)^2$, $(a - b)^2$, $a^2 - b^2$ 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Planimetria	13		Žiak má :	Žiak :		
Základné pojmy z planimetrie	1		<ul style="list-style-type: none"> • Poznať význam pojmov bod, priamka, úsečka, rovina, uhol dvoch priamok, vzdialenosť bodu od priamky, vzdialenosť dvoch rovnobežiek 	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil pojmy bod, priamka, úsečka, rovina, uhol dvoch priamok, vzdialenosť bodu od priamky, vzdialenosť dvoch rovnobežiek 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zhodnosť trojuholníkov	1		<ul style="list-style-type: none"> • Aplikovať vety o zhodnosti a trojuholníkov pri riešení úloh 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplikoval vety o zhodnosti a trojuholníkov pri riešení úloh 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Podobnosť trojuholníkov	1		<ul style="list-style-type: none"> • Poznať a použiť vety o podobnosti trojuholníkov 	<ul style="list-style-type: none"> • Poznal a použil vety o podobnosti trojuholníkov 		
Pravouhlý trojuholník	1		<ul style="list-style-type: none"> • Definovať pravouhlý trojuholník 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne definoval pravouhlý trojuholník 		
Pytagorova veta	1		<ul style="list-style-type: none"> • Riešiť pravouhlý trojuholník pomocou Pytagorovej vety 	<ul style="list-style-type: none"> • Riešil pravouhlý trojuholník pomocou Pytagorovej vety 		
Konštrukčné úlohy - trojuholník - rovnobežník - lichobežník	1 1 1		<ul style="list-style-type: none"> • Popísať postup pri konštrukcii a zostrojiť trojuholník, rovnobežník a lichobežník 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne popísal postup pri konštrukcii a zostrojil trojuholník, rovnobežník a lichobežník 	Praktické písomné cvičenie	Písomná práca
Obvod a obsah rovinných útvarov - rovnobežníka - trojuholníka - lichobežníka - kruhu	1 1 1 1		<ul style="list-style-type: none"> • Graficky znázorniť rovinné útvary – rovnobežník, trojuholník, lichobežník, kruh • Používať vzorce na výpočet obvodov a obsahov rovinných útvarov 	<ul style="list-style-type: none"> • Graficky znázornil rovinné útvary – rovnobežník, trojuholník, lichobežník, kruh • Použil správne vzorce na výpočet obvodov a obsahov rovinných útvarov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Projekty	Ústne odpovede Písomná práca Skupinové projektové práce
Systematizácia poznatkov	1		<ul style="list-style-type: none"> • Riešiť úlohy z praxe 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne riešil úlohy z praxe 		

Stratégia vyučovania – matematika 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Funkcie	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie pomocou tlačeneho textu Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie Práca s knihou
Riešenie rovníc a nerovníc	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – riešenie problémových úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Tvorba projektov
Objemy a povrchy telies	Informačnoreceptívna – vysvetľovanie pomocou názorných pomôcok Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – riešenie projektových úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Tvorba projektov

Učebné zdroje – matematika 2

Na podporu a aktivizáciu vyučovania a učenia žiakov sa využívajú nasledovné učebné zdroje:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica,...)
Funkcie	J.Barták, Š.Bojtár, J.Kepka: Matematika 2 pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN	Tabuľa PC Dataprojektor	Rysovacie pomôcky	Internet
Riešenie rovníc a nerovníc	J.Barták, Š.Bojtár, J.Kepka: Matematika 1 pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN	Tabuľa		
Objemy a povrchy telies	J.Barták, Š.Bojtár, J.Kepka: Matematika 2 pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN M. Ostrý, F. Jaroš Potravínárska prax v príkladoch, SPN 1977	Tabuľa Kalkulačky PC Dataprojektor	Rysovacie pomôcky Modely telies	Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: MATEMATIKA				Ročník : druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Funkcie	8		Žiak má :	Žiak :		
Pojem funkcie, $D(f)$, $H(f)$, graf	1	Ekonomika – grafické znázornenie závislosti dvoch ekonomických veličín	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojmy funkcia, definičný obor a obor hodnôt Zostrojil graf lineárnej funkcie, priamej a nepriamej úmernosti Z grafu funkcie určiť vlastnosti funkcie – monotónnosť a spojitost' Samostatne zostrojil graf funkcie a určil jej vlastnosti 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil pojmy funkcia, definičný obor a obor hodnôt Presne zostrojil graf lineárnej funkcie, priamej a nepriamej úmernosti Z grafu funkcie správne určil vlastnosti funkcie – rastúca, klesajúca a spojitá Samostatne zostrojil graf funkcie a určil jej vlastnosti 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Lineárna funkcia	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Graf lineárnej funkcie	1					
Priama úmernosť	1					
Nepriama úmernosť	1					
Monotónnosť funkcií	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vlastnosti funkcií	1					
Systematizácia poznatkov	1				Písomné skúšanie	Kontrolná práca
Riešenie rovníc a nerovníc	11		Žiak má :	Žiak :		
Lineárna rovnica	1	Hospodárske výpočty – vyjadrenie neznámej zo vzorca	<ul style="list-style-type: none"> Definovať lineárnu rovnicu a riešiť ju Vysvetliť, kedy má rovnica jedno, žiadne alebo nekonečne veľa riešení Urobiť zápis úlohy, zostaviť a riešiť rovnicu , vysloviť záver 	<ul style="list-style-type: none"> Správne definoval lineárnu rovnicu a vyriešil ju Vysvetlil, kedy má rovnica jedno, žiadne alebo nekonečne veľa riešení Urobil zápis úlohy, zostavil a vyriešil rovnicu , vyslovil správny záver 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ekvivalentné úpravy rovníc	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zložitejšie lineárne rovnice	2					
Slovné úlohy na spoločnú prácu	1				Projekt- vlastná tvorba slovných úloh	Hodnotenie prezentácie projektu
Slovné úlohy na zmesi	1					
Slovné úlohy z praxe	2					
Lineárna nerovnica	1		<ul style="list-style-type: none"> Definovať lineárnu nerovnicu a riešiť ju Zapísať a graficky znázorniť množinu riešení Aplikovať získané vedomosti riešením slovných úloh 	<ul style="list-style-type: none"> Definoval lineárnu nerovnicu a vyriešil ju Správne zapísal a graficky znázornil množinu riešení Aplikoval získané vedomosti riešením slovných úloh 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Množina riešení lineárnej nerovnice	1					
Slovné úlohy	1				Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Objemy a povrchy telies	12		Žiak má :	Žiak :		
Stereometria – základné pojmy	1		<ul style="list-style-type: none"> Poznať význam pojmov - rovnobežnosť, rôznobežnosť bodov, priamok, rovín v priestore 	<ul style="list-style-type: none"> Poznal význam pojmov - rovnobežnosť, rôznobežnosť bodov, priamok, rovín v priestore 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
					Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Vzájomné polohy bodov, priamok, rovín	2		<ul style="list-style-type: none"> • Pomocou hranola vysvetliť vzájomné polohy bodov, priamok, rovín 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomocou hranola vysvetlil vzájomné polohy bodov, priamok, rovín 		
Objem a povrch telesa		Technológia – miery a váhy Hospodárske výpočty	<ul style="list-style-type: none"> • Graficky znázorniť jednoduché priestorové útvary • Určiť veličiny, potrebné k výpočtu objemu a povrchu telesa • Poznať vzorce pre výpočet objemu a povrchu telies a vedieť ich použiť • Riešiť slovné úlohy z praxe 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne graficky znázornil jednoduché priestorové útvary • Určil veličiny, potrebné k výpočtu objemu a povrchu telesa • Poznal vzorce pre výpočet objemu a povrchu telies a vedel ich použiť • Správne riešil slovné úlohy z praxe • Úlohy zo stereometrie riešil samostatne 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
- Kocka	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
- Kváder	1				Ústne skúšanie	Ústne odpovede
- Hranol	1				Žiacky projekt	Hodnotenie prezentácie
- Valec	1				Písomné skúšanie	Kontrolná práca
- Ihlan	1					
- Kužeľ	1					
Slovné úlohy z praxe	2					
Systematizácia poznatkov	1					
Písomná práca a analýza písomnej práce	2				Písomné skúšanie	Písomná práca

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Ekológia			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	1	-	-	1
	33	-	-	33
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu ekológia

Od ekológie sa očakáva, že jej výsledky sa budú aplikovať v praxi. Praktické uplatnenie – realizácia poznatkov je o to dôležitejšia, že sa jedná o zachovanie najväčšej hodnoty, ktorou je život, jeho trvalo udržateľný rozvoj, či už v rastlinnej, živočíšnej, alebo akejkoľvek inej forme. Z toho vyplýva, že charakter predmetu bude tvoriť ochrana životného prostredia a zdravie človeka.

V tomto zmysle má sprostredkovať poznatky pre vytvorenie vlastného vzťahu k prírode, životu a ich ochrane. Tým sa formuje vzťah študenta k sebe samému a okolitému svetu.

Ekológia patrí do vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“, obsah tvorí ju 9 tematických celkov, **vyučuje sa v 1. ročníku v dotácii 1 hodina týždenne ako povinne voliteľný predmet.**

Predmet, vzhľadom na ekologické súvislosti a javy, si vyžaduje aj spoluprácu s prírodnými odborníkmi, chémiou, biológiou, geografiou na školskej medzipredmetovej úrovni.

Vo výchovno – vzdelávacom procese predmetu ekológia bude prebiehať vyučovanie aj mimo triedy v teréne – les, vodná nádrž Oravskej priehrady.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekológia je rozvíjať poznanie ekologických javov a zákonitosti a ich aplikáciu pre ochranu životného prostredia a zdravie človeka. Na základe poznania formovať ekologické myslenie a cítenie pre hodnoty, ktoré sú pre človeka a pre spoločnosť najdôležitejšie - zdravý, trvalo udržateľný rozvoj života ako aj kladný vzťah k iným formám života a k prírode.

Žiaci získajú podnet pre vytvorenie si vlastnej filozofie a postojov, ktoré môžu uplatniť v rámci odborných zručností ako aj v rámci vlastného morálneho osobného rastu. Dôležité v rámci cieľa je upriamiť pozornosť na zodpovednosť každého jednotlivca za činnosť, ktorú vykonáva s možným dopadom na lokálny, regionálny ba i globálny ekologický dosah, najmä v oblasti ochrany prírodných zdrojov a v oblasti odpadového hospodárstva. Žiaci poznajú, že živá a neživá príroda je prepojená so svetom ľudí, od ktorej človek existenčne závisí.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

- a) **Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti** - žiak formuluje a vyjadruje svoje myšlienky a názory v logickom slede, vyjadruje sa výstižne, súvisle a kultivovane, žiak sa účinne zapája do diskusie, obhajuje svoj názor a vhodne argumentuje, žiak využíva získané komunikačné zručnosti k vytváraniu vzťahov potrebných k plnohodnotnému súžitiu a kvalitnej spolupráci s ostatnými ľuďmi, žiak objavuje zmysel symbolického vyjadrovania, rozumie symbolickému vyjadrovaniu v rituáloch a slávnostiach.
- b) **Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti** – žiak účinne spolupracuje v skupine, na základe poznania alebo prijatia novej roly v pracovnej činnosti pozitívne ovplyvňuje kvalitu spoločnej práce, žiak sa podieľa na utváraní príjemnej atmosféry v triednom tíme, ohľaduplnosťou prispieva k upevňovaniu 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 si uvedomuje si svoje silné a slabé stránky, ktoré vníma ako svoje rozvojové možnosti, žiak si vytvára si pozitívny obraz o sebe, ktorý podporuje jeho sebadôveru a samostatný rozvoj, ovláda a riadi svoje konanie a správanie tak, aby bol so sebou spokojný a vážil si sám seba
- c) **Schopnosť tvorivo riešiť problémy** – 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 ekologické poznatky, žiak robí uvážené rozhodnutia, je schopný ich obhájiť, zhodnotí výsledky svojich činov, žiak chápaním vlastnej tradície a chápaním postojov inak svetonázorovo alebo zmysľajúcich ľudí predchádza konfliktom a postoj vzájomnej tolerancie vníma ako základnú zásadu vlastného konania.
- d) **Spôsobilosť byť demokratickým občanom** - žiak rešpektuje, chráni a oceňuje národnú tradíciu, kultúrne, historické a prírodné dedičstvo, žiak rešpektuje presvedčenie iných ľudí a váži si ich vnútorné hodnoty, je otvorený kultúrnej etnickej rôznorodosti, žiak pozná základy prírodných a ekologických javov a ich uplatňovanie v prostredí v ktorom žije, žiak objavuje zmysel pravdy, spravodlivosti a akceptuje skutočnosť existencie objektívnej pravdy, žiak si uvedomuje svoje práva v kontexte so zodpovedným prístupom k svojim povinnostiam, prispieva k naplneniu práv iných.
- e) **Podnikateľské spôsobilosti** – žiak si dokáže stanoviť ciele s ohľadom na svoje profesijné záujmy, má zodpovedný postoj k prírode a ekologickým hodnotám v nadväznosti na vlastnú profesijnú budúcnosť, kriticky hodnotí svoje výsledky a aktívne pristupuje k uskutočneniu svojich cieľov, žiak vníma prácu nielen ako zdroj príjmu zaisťujúci určitú životnú úroveň, ale aj ako povolanie k spolupráci na rozvoji dobrej budúcnosti pre ľudí a pre svet, žiak primerane komunikuje s potenciálnymi zamestnávateľmi, vie vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky, pozná zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých, má predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Ekológia ako veda	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – Klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Individuálna práca žiakov,</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p>
Organizmus a prostredie	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Hodnotiaca – Klasifikácia</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Demonštrácia a pozorovanie v prírode</p>
Ekológia rastlín	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Individuálna práca žiakov,</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Pozorovanie v prírode</p> <p>Beseda s odborníkom</p> <p>ŽP</p>
Ekológia živočíchov	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná–upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Kvízy</p>
Ekosystém	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Individuálna práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Projektová práca</p>
Etológia	<p>Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie</p> <p>Reproduktívna - riadený rozhovor</p> <p>Dialogická – diskusia, rozhovor</p> <p>Motivačná – aktualizácia obsahu</p> <p>Problémová –riešenie úloh</p> <p>Demonštrančná – demonštrácia obrazov</p> <p>Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva</p> <p>Hodnotiaca – klasifikácia</p>	<p>Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna</p> <p>Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov,</p> <p>Skupinová, párová</p> <p>Práca s literatúrou</p> <p>Práca s obrazom</p> <p>Kvízy, besedy</p>

Ochrana prírody	Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reproduktívna - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštrančná – demonštrácia obrazov Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva Hodnotiaca – klasifikácia	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Individuálna a individualizovaná práca žiakov, Skupinová, párová Práca s literatúrou Práca s obrazom Beseda s odborníkom ŽP
Súčasne problémy životného prostredia človeka	Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reproduktívna - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštrančná – demonštrácia obrazov Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva Hodnotiaca – klasifikácia	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Individuálna práca žiakov, Skupinová Práca s literatúrou Práca s obrazom Projektová práca
Ekológia ľudského zdravia	Informačnéreceptívna – výklad, prednáška, vysvetľovanie Reproduktívna - riadený rozhovor Dialogická – diskusia, rozhovor Motivačná – aktualizácia obsahu Problémová – riešenie úloh Demonštrančná – demonštrácia obrazov Fixačná – upevňovanie, opakovanie učiva Hodnotiaca – klasifikácia	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Individuálna práca žiakov, Skupinová Práca s literatúrou Práca s obrazom Kvízy, Beseda s odborníkom

Učebné zdroje

Na podporu 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, ...)
Ekológia ako veda	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov Životné prostredie, Bratislava 2002	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty	Knižnica Časopisy
Organizmus a prostredie	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov Životné prostredie, Bratislava 2002	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty	Knižnica Časopisy
Ekológia rastlín	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Referáty Pobyt v prírode	Knižnica Časopisy Mapy

	Životné prostredie, Bratislava 2002			
Ekológia živočíchov	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov Životné prostredie, Bratislava 2002	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty	Knižnica Časopisy Mapy
Ekosystém	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov Životné prostredie, Bratislava 2002	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Pobyt v prírode	Knižnica Časopisy
Etológia	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov Životné prostredie, Bratislava 2002	Dataprojektor Školská tabuľa Video PC	Videofilm Prospekty	Knižnica Časopisy Internet

Ochrana prírody	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov Životné prostredie, Bratislava 2002	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty Referáty Pobyt v prírode	Knižnica Časopisy Mapy
Súčasne problémy životného prostredia človeka	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov Životné prostredie, Bratislava 2002	Dataprojektor Školská tabuľa Video	Videofilm Prospekty	Knižnica Časopisy
Ekológia ľudského zdravia	J.Riman, Ľ.Brtek, Základy ekológie, Bratislava 1998 D. Kvasničková Základy ekológie, Bratislava 1991 D.Kvasničková a kolektív autorov Životné prostredie, Bratislava 2002	Dataprojektor Školská tabuľa Video PC	Videofilm Prospekty	Knižnica Časopisy Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKOLÓGIA				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
EKOLÓGIA AKO VEDA			Žiak má:	Žiak:		
Terminologický slovník	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pomenovať a vysvetliť vybrané najzákladnejšie pojmy ✚ Uplatniť vybrané pojmy vo vyjadrovaní – komunikácii 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pomenoval a vysvetlil vybrané najzákladnejšie pojmy ✚ Uplatnil vybrané pojmy vo vyjadrovaní – komunikácii 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Význam ekológie v živote	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať rôzne odbory ekológie ✚ Definovať ekológiu ako vedeckú disciplínu ✚ Definovať environmentalistiku 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznal rôzne odbory ekológie ✚ Definoval ekológiu ako vedeckú disciplínu ✚ Definoval environmentalistiku 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
ORGANIZMUS A PROSTREDIE			Žiak má:	Žiak:		
Neživá príroda a biosféra	1	Chémia Náboženská výchova	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnať rozdiely medzi živými a neživými zložkami prostredia ✚ Charakterizovať abiotické a biotické zložky prostredia 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnal rozdiely medzi živými a neživými zložkami prostredia ✚ Charakterizoval abiotické a biotické zložky prostredia 	Písomné skúšanie	Skupinová práca
Podmienky vzniku života	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vymenovať podmienky za akých môže existovať život ✚ Porovnať podmienky a možnosti života na inej planéte 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vymenoval podmienky za akých môže existovať život ✚ Porovnal podmienky a možnosti života na inej planéte 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Abiotické podmienky života – slnečné žiarenie	1	Chémia	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať, že najzákladnejším faktorom pre život je slnečná energia ✚ Pomenovať slnečné spektrum žiarenia ✚ Vysvetliť svetelný 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznal, že najzákladnejším faktorom pre život je slnečná energia ✚ Pomenoval slnečné spektrum žiarenia ✚ Vysvetlil svetelný režim 	Písomné skúšanie	Didaktický test

			režim v prírode	v prírode		
<ul style="list-style-type: none"> Abiotické podmienky – voda, vzduch, pôda 	1		<ul style="list-style-type: none"> Určiť ostatné abiotické faktory nutné pre život Popísať chemické zloženie atmosféry Označiť rozloženie vody v hydrosfére 	<ul style="list-style-type: none"> Určil ostatné abiotické faktory nutné pre život Popísal chemické zloženie atmosféry Označil rozloženie vody v hydrosfére 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Prispôsobenie sa organizmov prostrediu 	1		<ul style="list-style-type: none"> Popísať čo je ekologická prispôsobivosť organizmov Uviesť príklady prispôsobovania organizmov prostrediu 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal čo je ekologická prispôsobivosť organizmov Uviedol príklady prispôsobovania organizmov prostrediu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Biosféra 	1	Náboženská výchova	<ul style="list-style-type: none"> Definovať čo je biosféra Určiť približne rozsah biosféry Vysvetliť prečo je človek závislý na prírode a nie naopak 	<ul style="list-style-type: none"> Definoval čo je biosféra Určil približne rozsah biosféry Vysvetlil prečo je človek závislý na prírode a nie naopak 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
EKOLÓGIA RASTLÍN	6		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Nároky rastlín na prostredie 	1	Chémia Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> Pomenovať dôležité činitele prostredia pre rastliny Popísať škodlivé faktory pôsobiace na rastliny 	<ul style="list-style-type: none"> Pomenoval dôležité činitele prostredia pre rastliny Popísal škodlivé faktory pôsobiace na rastliny 	Písomne skúšanie	Písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> Fotosyntetická asimilácia 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť princíp fotosyntézy Rozoznať organické a anorganické zložky účastné na fotosyntéze Vysvetliť premenu energii 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil princíp fotosyntézy Rozoznal organické a anorganické zložky účastné na fotosyntéze Vysvetlil premenu energii 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Rastlinné mikroorganizmy	1		✚ Vyjadriť význam húb a rias na biochemickom procese v prírode ✚ Popísať medzidruhový vzťah huby a riasy	✚ Vyjadriť význam húb a rias na biochemickom procese v prírode ✚ Popísal medzidruhový vzťah huby a riasy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Rastlinné spoločenstva	1		✚ Rozoznať druhy rastlinných spoločenstiev ✚ Pomenovať príčiny pestrosti rastlinných spoločenstiev na Slovensku ✚ Uviesť príklad niektorých spôsobov ochrany chránených rastlín	✚ Rozoznal druhy rastlinných spoločenstiev ✚ Pomenoval príčiny pestrosti rastlinných spoločenstiev na Slovensku ✚ Uviedol príklad niektorých spôsobov ochrany chránených rastlín	Písomné skúšanie	Písomná práca
✚ Význam rastlín v ekosystéme	2		✚ Porovnať biodiverzitu dažďových pralesov s inými ekosystémami – púšte, tajgy, tundry ✚ Diskutovať o jedinečnosti dažďových pralesov	✚ Porovnal biodiverzitu dažďových pralesov s inými ekosystémami – púšte, tajgy, tundry ✚ Diskutoval o jedinečnosti dažďových pralesov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
EKOLÓGIA ŽIVOČÍCHOV	3		Žiak má:	Žiak:		
✚ Biotické podmienky	1	Občianska náuka Etická výchova	✚ Vysvetliť pojem jedinec, populácia ✚ Určiť od čoho závisí hustota populácie	✚ Vysvetlil pojem jedinec, populácia ✚ Určil od čoho závisí hustota populácie	Písomné skúšanie	Didaktický test
✚ Vzťahy medzi populáciami	1		✚ Zhodnotiť od čoho závisí rovnovážny stav v prírode ✚ Popísať vzťah medzi populáciami – konkurencia, parazitizmus, symbióza	✚ Zhodnotil od čoho závisí rovnovážny stav v prírode ✚ Popísal vzťah medzi populáciami – konkurencia, parazitizmus, symbióza	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Vymieranie živočíchov spôsobené človekom	1		✚ Označiť hlavné príčiny vymierania živočíchov ✚ Uviesť príklad vyhynutých živočíchov, ktoré spôsobil človek	✚ Označil hlavné príčiny vymierania živočíchov ✚ Uviedol príklad vyhynutých živočíchov, ktoré spôsobil človek	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

EKOŠYSTÉM	4		Žiak má:	Žiak:		
✚ Život ekosystému	1	Chémia Občianska náuka	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať ekosystém ako základnú jednotku prírody ✚ Popísať obeh látok a energie v ekosystéme ✚ Uviesť rozdelenie ekosystémov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definoval ekosystém ako základnú jednotku prírody ✚ Popísal obeh látok a energie v ekosystéme ✚ Uviedol rozdelenie ekosystémov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Stavba a funkcia ekosystémov	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísať postavenie rastlinných a živočíšnych druhov v ekosystéme ✚ Určiť význam abiotických a biotických podmienok v ekosystéme 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal postavenie rastlinných a živočíšnych druhov v ekosystéme ✚ Určil význam abiotických a biotických podmienok v ekosystéme 	Písomne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
✚ Prírodné a umelé ekosystémy	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnať rozdiely medzi prírodným a umelým ekosystémom ✚ Uviesť príklad uvedených ekosystémov z nášho regiónu ✚ Vysvetliť čo je dodatková energia v ekosystéme 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnal rozdiely medzi prírodným a umelým ekosystémom ✚ Uviedol príklad uvedených ekosystémov z nášho regiónu ✚ Vysvetlil čo je dodatková energia v ekosystéme 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Potravové reťazce	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať úlohu producenta, konzumenta a reducenta v ekosystéme ✚ Uviesť vlastný príklad potravných reťazcov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznal úlohu producenta, konzumenta a reducenta v ekosystéme ✚ Uviedol vlastný príklad potravných reťazcov 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
ETOLÓGIA	2		Žiak má:	Žiak:		
✚ Správanie živočíchov	1	Náboženská výchova	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Reprodukovať čo je etológia ✚ Popísať z vlastného pozorovania správanie domácich zvierat ✚ Porovnať čím sa odlišuje myslenie človeka od myslenia zvierat 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Reprodukoval čo je etológia ✚ Popísal z vlastného pozorovania správanie domácich zvierat ✚ Porovnal čím sa odlišuje myslenie človeka od myslenia zvierat 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Vrodené a získané správanie	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznať základné správanie živočíchov ✚ Popísať pomocou akých signálov sa riadi správanie živočíchov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznal základné správanie živočíchov ✚ Popísal pomocou akých signálov sa riadi správanie živočíchov 	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
OCHRANA PRÍRODY	3		Žiak má:	Žiak:		
✚ Legislatívny rámec ochrany	1	Občianska náuka Etická výchova	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať príčiny ochrany prírody ✚ Zopakovať niektoré právne aspekty ochrany ✚ Poznať rámcove medzinárodný dokument Natura 2000 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznal príčiny ochrany prírody ✚ Zopakoval niektoré právne aspekty ochrany ✚ Poznal rámcove medzinárodný dokument Natura 2000 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Chránené územia	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zopakovať všetky NP na Slovensku ✚ Ovládať v rámci CHKO Horná Orava chránené lokality ✚ Diskutovať o ohrozených a chránených druhoch rastlín a živočíchov – čo je tzv. <i>červená kniha</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zopakoval všetky NP na Slovensku ✚ Ovládal v rámci CHKO Horná Orava chránené lokality ✚ Diskutoval o ohrozených a chránených druhoch rastlín a živočíchov – čo je tzv. <i>červená kniha</i> 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Monitoring ŽP	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznať tri základné typy monitoringu životného prostredia ✚ Vysvetliť čo je to biomonitring ✚ Pomenovať, ktoré ľudské aktivity zhoršujú stav životného prostredia 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznal tri základné typy monitoringu životného prostredia ✚ Vysvetlil čo je to biomonitring ✚ Pomenoval, ktoré ľudské aktivity zhoršujú stav životného prostredia 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
SÚČASNÉ PROBLÉMY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA ČLOVEKA	3		Žiak má:	Žiak:		
✚ Odpadové hospodárstvo	1	Sociálna komunikácia Etická výchova Potraviny a váživa Občianska náuka	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Diskutovať o nutnosti separácie, recyklácie ✚ Vysvetliť princípy trvalo udržateľného rozvoja 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Diskutoval o nutnosti separácie, recyklácie ✚ Vysvetlil princípy trvalo udržateľného rozvoja 	Písomné skúšanie	Didaktický test

✚ Globálne problémy ľudstva	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať niektoré globálne problémy ľudstva ✚ Vymenovať aktivity, ktorými človek môže chrániť životné prostredie 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznal niektoré globálne problémy ľudstva ✚ Vymenoval aktivity, ktorými človek môže chrániť životné prostredie 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Prírodné zdroje	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísať rozdelenie prírodných zdrojov ✚ Vnímať potrebu šetrenie vyčerpatelných a obnoviteľných zdrojov ✚ Pochopiť, že potraviny a poľnohospodárstvo spolu s vodnou energiou sú jednu z priorit ochrany zdrojov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal rozdelenie prírodných zdrojov ✚ Vnímал potrebu šetrenie vyčerpatelných a obnoviteľných zdrojov ✚ Pochopil, že potraviny a poľnohospodárstvo spolu s vodnou energiou sú jednu z priorit ochrany zdrojov 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
EKOLOGIA ĽUDSKÉHO ZDRAVIA	4		Žiak má:	Žiak:		
✚ Prostredie a zdravie človeka	1	Sociálna komunikácia Náboženská výchova Etická výchova	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznať vzájomné ovplyvňovanie človeka a prostredia ✚ Dokázať negatívny vplyv emisii a imisii na organizmy 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznal vzájomné ovplyvňovanie človeka a prostredia ✚ Dokázal negatívny vplyv emisii a imisii na organizmy 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Civilizačné choroby	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať zdravie ako základnú podmienku rozvoja osobnosti ✚ Poukázať na kľúčové faktory ohrozujúce zdravie najmä chemické, fyzikálne a psychické vplyvy 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval zdravie ako základnú podmienku rozvoja osobnosti ✚ Poukázal na kľúčové faktory ohrozujúce zdravie najmä chemické, fyzikálne a psychické vplyvy 	Písomná skúšanie	Písomná práca
✚ Druhy životného prostredia	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísať jednotlivé druhy životného prostredia ✚ Diskutovať o školskom prostredí, vzhľadom na zlepšenie podmienok 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal jednotlivé druhy životného prostredia ✚ Diskutoval o školskom prostredí, vzhľadom na zlepšenie podmienok 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Zdravý životný štýl	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnať dôležitosť faktorov, ktoré podmieňujú zdravý životný štýl ✚ Zvoliť si zdravý životný štýl ako svoju hodnotu a odovzdať ju generáciám 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Porovnal dôležitosť faktorov, ktoré podmieňujú zdravý životný štýl ✚ Zvolil si zdravý životný štýl ako hodnotu v snahe odovzdať ju generáciám 	Písomná skúšanie	Didaktický test

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Informatika			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	-	1	1	2
	-	33	30	63
Kód a názov študijného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovaci jazyk	slovenský			

Charakteristika predmetu informatika

Informatika má dôležité postavenie vo vzdelávaní, pretože podobne ako matematika rozvíja myslenie žiakov, ich schopnosť analyzovať a syntetizovať, zovšeobecňovať, hľadať vhodné stratégie riešenia problémov a overovať ich v praxi. Vedie k presnému vyjadrovaniu myšlienok a postupov a ich zaznamenaniu vo formálnych zápisoch, ktoré slúžia ako všeobecný prostriedok komunikácie.

Poslaním vyučovania informatiky je viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi a toku informácií v počítačových systémoch. Buduje tak informatickú kultúru, t.j. vychováva k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov.

Systematické základné vzdelanie v oblasti informatiky a využitia jej nástrojov zabezpečí rovnakú príležitosť pre produktívny a plnohodnotný život obyvateľov SR v informačnej a znalostnej spoločnosti, ktorú budujeme.

Oblasť informatiky zaznamenáva mimoriadny rozvoj, preto v predmete informatika je potrebné dôkladnejšie sa zamerať na štúdium základných univerzálnych pojmov, ktoré prekračujú súčasné technológie. Dostupné technológie majú poskytnúť vyučovaniu informatiky široký priestor na motiváciu a praktické projekty. **Predmet sa vyučuje v 2.-3. ročníku v hodinovej dotácii 1 hodina v každom ročníku, vyučovaci proces prebieha v odborných učebniach informatiky.** Vychádza zo ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby - vzdelávacia oblasť „Matematika a práca s informáciami .“

Ciele predmetu

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

Výchovno-vzdelávací proces smeruje k tomu, aby žiaci

- si rozvíjali schopnosť algoritmovať zadaný problém;
- sa naučili pracovať v prostredí bežných aplikačných programov (nezávisle od platformy), naučili sa efektívne vyhľadávať informácie uložené na pamäťových médiách alebo na sieti a naučili sa komunikovať cez sieť;
- si rozvíjali svoje schopnosti kooperácie a komunikácie (naučili sa spolupracovať v skupine pri riešení problému, zostaviť plán práce, špecifikovať podproblémy, distribuovať ich v skupine, vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, riešiť podproblémy, zhromaždiť výsledky, zostaviť ich do celkového riešenia, verejne so skupinou o ňom referovať);
- si rozvíjali svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, morálne a vôľové vlastnosti, húževnatosť, sebakritickosť a snažili sa o sebazvdelávanie;
- sa naučili rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo infromatických produktov, systémov a aplikácií (aby chápali, že informácie, údaje a programy sú produkty intelektuálnej práce, sú predmetmi vlastníctva a majú hodnotu), pochopili sociálne, etické a právne aspekty informatiky.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich informačného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, porovnávanie, multimediálne prostriedky, grafické prostriedky a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich informačnom vzdelávaní,
- hľadať, navrhnúť alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- korigovať nesprávne riešenia problému.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Stratégia vyučovania – 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Informácie okolo nás	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Dialogická – diskusia, rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Princípy fungovania IKT	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Názorno -demonštračná Fixačná – upevňovanie učiva	Frontálna výučba Demonštrácia a pozorovanie Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s osobným počítačom
Komunikácia prostredníctvom IKT	Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – riešenie úloh Názorno –demonštračná Motivačná	Demonštrácia a pozorovanie Frontálna a individuálna práca žiakov Súťaž v skupinách Práca s osobným počítačom
Oblasti využitia informatiky – MS Word	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Názorno –demonštračná Reprodukčné – opakovanie Hodnotiacia – hodnotenie tvorivého prejavu	Frontálna výučba Demonštrácia a pozorovanie Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s internetom Práca s osobným počítačom

Učebné zdroje - 2

Na podporu 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, ...)
Informácie okolo nás	Kalaš I. a kol. : Informatika pre stredné školy. SPN. Bratislava 2001	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa	Kalkulačka	CD – digitalizácia obrazu a zvuku
Princípy fungovania IKT	Kalaš I. a kol. :	Dataprojektor PC	PC – otvorený	CD – multimedialne o počítačoch I., II.

	Informatika pre stredné školy. SPN. Bratislava 2001 Skalka J., Jakab I.: Základy PC, Windows a Office. AM-Skalka. Nitra 2004	Magnetická tabuľa	model Vstupné a výstupné zariadenia počítača Prospekty Rôzne druhy softvéru OS Windows XP	Internet – www.bezpecnenainternete.sk
Komunikácia prostredníctvom IKT	Kalaš I. a kol. : Informatika pre stredné školy. SPN. Bratislava 2001 Buranovič R., Jašková Ľ., Šnajder Ľ.: Internet pre stredné školy. Computer press. Brno 2003	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa	PC a internet	
Oblasti využitia informatiky – MS Word	Kalaš I. a kol. : Informatika pre stredné školy. SPN. Bratislava 2001 Skalka J., Jakab I.: Základy PC, Windows a Office. AM-Skalka. Nitra 2004	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa Flipchart	PC a MS Word Pracovné listy Menu lístok	Korešpondencia v obchodnej praxi a iné písomnosti (str. 50, 51)

ROZPIS UČIVA PREDMETU: INFORMATIKA		Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín			
Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
		Žiak má:	Žiak:		
INFORMÁCIE OKOLO NÁS Počet hodín: 7 hodín <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bezpečnostné predpisy a hygienické aspekty práce na počítačoch. (1) ▪ Informatika, informácia, údaj. (1) ▪ Množstvo informácie, jednotky informácie. (1) ▪ Reprezentácia údajov v počítači - čísla, znaky. (1) ▪ Číselné sústavy, prevody. (2) ▪ Digitalizácia obrazu a zvuku. (1) 	Slovenský jazyk Matematika Matematika Matematika, hospodárske výpočty	<ul style="list-style-type: none"> ▪ popísať a dodržiavať základné bezpečnostné a hygienické predpisy v učebni informatiky ▪ charakterizovať pojem informatika ▪ určiť rozdiel medzi údajom a informáciou ▪ poznať základné jednotky množstva informácie a prevod medzi nimi ▪ vymedziť pojem digitalizácia, digitálna informácia ▪ popísať kódovanie znakov pomocou kódovacej tabuľky ▪ uviesť príklady používaných číselných sústav ▪ vyjadriť prevod z prirodzeného čísla na dvojkové a opačne ▪ popísať ukladanie obrazu a zvuku do PC 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ popísal a dodržiava základné bezpečnostné a hygienické predpisy v učebni informatiky ▪ charakterizoval pojem informatika ▪ určil rozdiel medzi údajom a informáciou ▪ pozná základné jednotky množstva informácie a prevod medzi nimi ▪ vymedzil pojem digitalizácia, digitálna informácia ▪ popísal kódovanie znakov pomocou kódovacej tabuľky ▪ uviedol príklady používaných číselných sústav ▪ vyjadril prevod z prirodzeného čísla na dvojkové a opačne ▪ popísal ukladanie obrazu a zvuku do PC 	Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede Ústne odpovede Individuálna písomná práca Ústne odpovede Skupinová písomná práca
PRINCÍPY FUNGOVANIA IKT Počet hodín: 8 hodín <ul style="list-style-type: none"> ▪ Základné pojmy – hardvér, softvér, princíp práce počítača, Von 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ definovať hardvér a softvér ▪ vedieť spôsob likvidácie PC a dopad na životné prostredie ▪ pomenovať a charakterizovať 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ definoval hardvér a softvér ▪ vedel spôsob likvidácie PC a jeho dopad na životné prostredie ▪ pomenoval a charakterizoval 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

<p>Neumannovského schéma počítača. (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Základná jednotka počítača – procesor, operačná pamäť. (1) ▪ Typy vstupných a výstupných zariadení.(1) ▪ Softvér – rozdelenie podľa oblastí použitia.(1) ▪ Počítačové vírusy, antivírusový softvér (1) ▪ Operačný systém – základné vlastnosti a funkcie (spravovanie zariadení, priečinkov a súborov). (2) ▪ Systematizácia a aktualizácia učiva (1) 	<p>Občianska náuka</p> <p>Právna náuka</p>	<p>jednotlivé časti PC</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ určiť vlastnosti procesora ▪ uviesť rozdiely medzi operačnou a vonkajšou pamäťou počítača ▪ popísať vstupné zariadenia PC ▪ popísať výstupné zariadenia PC ▪ rozoznať rôzne druhy softvéru ▪ vysvetliť vznik, fungovanie a odstránenie vírusu ▪ charakterizovať operačný systém Windows ▪ vysvetliť rozdiel medzi pravou a nepravou ikonou ▪ vysvetliť hierarchiu súborov a priečinkov v PC ▪ popísať kopírovanie, presun a premenovanie súborov ▪ popísať ovládací panel 	<p>jednotlivé časti PC</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ určil vlastnosti procesora ▪ uviedol rozdiely medzi operačnou a vonkajšou pamäťou počítača ▪ popísal vstupné zariadenia PC ▪ popísal výstupné zariadenia PC ▪ rozoznal rôzne druhy softvéru ▪ vysvetlil vznik, fungovanie a odstránenie vírusu ▪ charakterizoval operačný systém Windows ▪ vysvetlil rozdiel medzi pravou a nepravou ikonou ▪ vysvetlil hierarchiu súborov a priečinkov v PC ▪ popísal kopírovanie, presun a premenovanie súborov ▪ popísal ovládací panel 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p>
<p>KOMUNIKÁCIA PROSTREDNÍCTVOM IKT Počet hodín: 5 hodín</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Internet – história, základné pojmy (1) ▪ Služby internetu (1) ▪ Web – prehliadače, webová stránka, vyhľadávanie informácií (3) 	<p>Dejepis</p> <p>Odborné predmety – Technológia, stolovanie, cestovný ruch</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ povedať historický vývoj internetu ▪ vymenovať služby internetu ▪ vysvetliť interaktívnu a neinteraktívnu komunikáciu pomocou internetu ▪ roztriediť webové prehliadače ▪ charakterizovať webové prehliadače ▪ vyhľadávať informácie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ povedal historický vývoj internetu ▪ vymenoval služby internetu ▪ vysvetlil interaktívnu a neinteraktívnu komunikáciu pomocou internetu ▪ roztriedil webové prehliadače ▪ charakterizoval webové prehliadače ▪ vyhľadával informácie 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Praktické skúšanie - internet</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Vyhľadávanie na internete a práca s internetom</p>

Stratégia vyučovania – 3

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Oblasti využitia informatiky - MS EXCEL – tabuľkový procesor	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Názorno –demonštračná Reprodukčné – opakovanie Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu	Frontálna výučba Demonštrácia a pozorovanie Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s internetom Práca s osobným počítačom
Oblasti využitia informatiky – MS PowerPoint	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Názorno –demonštračná Reprodukčné – opakovanie Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu	Frontálna výučba Demonštrácia a pozorovanie Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s internetom Práca s osobným počítačom

Učebné zdroje - 3

Na podporu 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, ...)
Oblasti využitia informatiky - MS EXCEL – tabuľkový procesor	Kalaš I. a kol. : Informatika pre stredné školy. SPN. Bratislava 2001 Skalka J., Jakab I.: Základy PC, Windows a Office. AM-Skalka. Nitra 2004	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa	PC a MS Excel Pracovné listy s tabuľkami	Slovenský stenograf 2003/2004, 2008/2009
Oblasti využitia informatiky – MS	Skalka J., Jakab I.: Základy PC, Windows	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa	PC a MS PowerPoint Pracovné listy	Elektronické prezentácie – rôzne témy

PowerPoint	a Office. AM-Skalka. Nitra 2004	Flipchart		
------------	------------------------------------	-----------	--	--

UČEBNÉ OSNOVY

Platné od 01.09.2010

Názov predmetu	Telesná a športová výchova			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne	2	2	2	6
- ročne	66	66	60	182
Kód a názov študijného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský			

Charakteristika predmetu telesná a športová výchova

Telesnú kultúru považujeme za súčasť ľudskej kultúry, ktorá je zameraná na kultivovanie prírodného základu človeka a patria k nej všetky spôsoby a výsledky preferujúcej činnosti človeka, ktorá je zameraná na jeho telesnú a pohybovú pripravenosť pre život, optimalizáciu telesného stavu, upevnenie zdravia, profiláciu chorôb a zvýšenie kondície. Termín telesná kultúra má integrujúci a komplexný charakter a zahŕňa v sebe telesnú výchovu a šport. Telesná výchova a športová výchova zabezpečuje výchovu a vzdelávanie v telesnej kultúre, prispieva k pohybovej všestrannosti, telesnej dokonalosti, k harmonickému rozvoju osobnosti, pracovnej pripravenosti i k utváraniu trvalého a celoživotného záujmu o pohybovú aktivitu detí, mládeže a dospelých.

Človek ako všestranná bytosť predstavuje najväčšiu formu sociálnej schránky, ktorá tvorí jednotu. Preto vo výchovno-vzdelávacom procese nadobudli strategickú povahu hodnoty ako celostný a celoživotný proces zdokonaľovania, rešpektovanie zvláštností adaptačných predpokladov, vysokorozvinutý vzťah k športu, ekonomické a materiálne podmienky ako aj zdravotné, ekologické a legislatívno-právne otázky.

Telesná a športová výchova je nezastupiteľnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov na všetkých stupňoch výchovno-vzdelávacieho procesu. Tento predmet je špecifický svojím zameraním na cieľavedomé telesné, funkčné a pohybové zdokonaľovanie detí a mládeže. Prispieva k upevňovaniu zdravia, k zvyšovaniu telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti. Poskytuje základné teoretické a praktické telovýchovné vzdelanie z vybraných odvetví telesnej výchovy a športu. Pomáha odstraňovať nedostatky zdravotne oslabeným žiakom. Plní významnú kompenzačnú a motivačnú funkciu. Formuje kladný, aktívny vzťah žiakov k pohybovej aktivite, k telesnej výchove a k športu. Významne prispieva k intelektuálnemu, psychickému, sociálnemu a morálnemu rozvoju osobnosti žiakov. Uplatňovaním olympijských ideí v telovýchovnej a športovej činnosti napomáha k ekonomickej a politickej orientácii žiakov. Participuje pri odhaľovaní talentovaných žiakov, usmerňuje ich orientáciu, posilňuje športové záujmy a ambície.

Vyučuje sa v 1.-3. ročníku v dotácii 2 hodiny týždenne v každom ročníku, vyučovací proces prebieha v telocvični, posilňovni, na športových ihriskách, atletickej dráhe a ďalších vhodných priestorov pre uskutočňovanie telovýchovno-pohybových aktivít.

Ciele vyučovacieho predmetu

V kontinuálnej nadväznosti na telovýchovný proces realizovaný v priebehu výchovy a vzdelávania mladej generácie študent má:

- vytvoriť predstavu o význame telesnej výchovy a pohybovej aktivity ako nepostrádateľných prostriedkov pre optimalizáciu a upevňovanie fyzického a duševného zdravia, a tým i pre plnohodnotný život v náročných a permanentne meniacich sa spoločenských podmienkach;
- prejaviť záujem o telesnú výchovu, mať uvedomelý, aktívny vzťah k telovýchovnej a športovej činnosti, aby pohybová aktivita bola pociťovaná, pravidelne realizovaná a prežívanou potrebou v ich ďalšom spôsobe života;
- preukázať adekvátnu, so somatickým, motorickým a psychickým predpokladom zodpovedajúcu úroveň pohybových schopností;
- zvládnuť pohybové zručnosti z učiva stanoveného učebnými osnovami;
- poznať obsah základných telovýchovných pojmov;
- aktívne ovládať základnú terminológiu a pravidlá osvojovaných pohybových činností;
- poznať účinok – funkciu (význam) vykonávaných pohybových činností na svoj organizmus a dokázať z nich vytvoriť pohybové režimy pre vlastnú potrebu;
- organizovať a riadiť osvojované pohybové a športové hry ako aj iné súťaže v osvojovaných činnostiach;
- primerane hodnotiť kvalitu realizovanej pohybovej činnosti spolužiakov i kvalitu vlastnej činnosti;
- spoľahlivo zmerať pulzovú frekvenciu a poznať, na čo sa tento údaj využíva;
- hodnotiť svoj somatický vývin;
- poznať a dodržiavať zásady správnej životosprávy;
- pomenovať negatívny vplyv fajčenia, alkoholu a drog na zdravie a pohybový výkon, a tomu podriaďiť svoje správanie a konanie;
- osvojiť si základné hygienické zásady a návyky a prakticky ich využívať pred, počas i po skončení telovýchovnej činnosti;
- poznať zásady bezpečnosti pri cvičení v rôznych podmienkach a prostredí a dôsledne ich dodržiavať v telovýchovnej praxi;
- dokázať poskytnúť prvú pomoc pri ľahších úrazoch;
- uplatniť v telovýchovnej činnosti poznatky z iných predmetov a opačne;
- prejaviť snahu o účelný, estetický pohybový prejav i estetiku v odievaní;
- uplatniť primeranú rozhodnosť, nebojácnosť, snahu po lepšom výkone, tvorivosť, radosť z víťazstva, ale i schopnosť oceniť súpera a zmieriť sa s prehrou v duchu fair-play;
- uprednostňovať tolerantné správanie i pocit zodpovednosti za konanie vo vzťahu k spolužiakom, učiteľom, rodičom a starším;
- prejaviť uvedomelý aktívny vzťah k životnému prostrediu a k prírode.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

- vnímať najrôznejšie problémové situácie a plánovať spôsob riešení problémov;
- vyhľadávať informácie vhodné k riešeniam problémov;

- kriticky myslieť, robiť premyslené rozhodnutia;
- schopnosť obhájiť svoje rozhodnutia;
- zistiť, že v určitých situáciách je nutné prekonať lenivosť, pohodlnosť, obavy, nedôveru v seba samého, podať čo najlepší výkon, čo väčšinou pomáha ku zvýšeniu sebavedomia a uvedomeniu si svojich predností a nedostatkov;
- zistiť, že nie je najlepší len ten, kto podá najlepší výkon ale aj ten, ktorý ho nepodá ale urobí všetko, čo je v jeho fyzických a vôľových silách, aby sa priblížil k stanovenému cieľu.

Schopnosti sociálne a personálne

- spolupracovať v skupine;
- podieľať sa na vytváraní pravidiel práce v kolektíve;
- v prípade potreby poskytnúť pomoc alebo o ňu požiadať;
- osvojiť si správanie sa v duchu fair play;

Schopnosť byť demokratickým občanom

- osvojiť si zdravý životný štýl a chápať šport ako súčasť bežného života každého;
- poznať významných športovcov a športové kolektívy našej vlasti.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zdravie a jeho poruchy	<u>Slovné</u> – monologické, dialogické, grafické	Frontálne vyučovanie Skupinové
Diagnostika VPV	<u>Slovné</u> – monologické, dialogické, grafické; <u>Názorno-demonštračné</u> - demonštrácia	Frontálne vyučovanie Skupinové
Atletika	<u>Slovné</u> – monologické, dialogické, grafické; <u>Názorno-demonštračné</u> – demonštrácia, pozorovanie, porovnávanie, predvádzanie; <u>Praktické</u> – nácvik, cvičenie, tréning	Frontálne vyučovanie Skupinové Párové Zmiešané Individuálne
Športové hry	<u>Slovné</u> – monologické, dialogické, grafické; <u>Názorno-demonštračné</u> – demonštrácia, pozorovanie, porovnávanie, predvádzanie; <u>Praktické</u> – nácvik, cvičenie, tréning <u>Produkčné</u> – situačné metódy, hry, spolupráca	Frontálne vyučovanie Skupinové Párové Zmiešané Individuálne
Gymnastika	<u>Slovné</u> – monologické, dialogické, grafické; <u>Názorno-demonštračné</u> – demonštrácia, pozorovanie,	Frontálne vyučovanie Skupinové Párové Zmiešané

	porovnávanie, predvádzanie; <u>Praktické</u> – nácvik, cvičenie, tréning <u>Produkčné</u> – situačné metódy, hry, spolupráca	Individuálne
Kondičné cvičenia	<u>Slovné</u> – monologické, dialogické, grafické; <u>Názorno-demonštračné</u> – demonštrácia, pozorovanie, porovnávanie, predvádzanie; <u>Praktické</u> – nácvik, cvičenie, tréning <u>Produkčné</u> – situačné metódy, hry, spolupráca	Frontálne vyučovanie Skupinové Párové Zmiešané Individuálne

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne vyučobvé prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica...)
Zdravie a jeho poruchy	Beniak. M., Janotka. M., Rosival. J., Valent. M. a kol.: Zdravoveda, Osveta. Bratislava 1989 Abrahams. P., Zlatoš J.: Ľudské telo, Ottovo nakladateľstvo. Praha 2004 Kvasničková. D., Mikulová. V., Plachejdová. E., Kalina V., Jedlička. L., Alfoldidová. A., Gubová. D.: Životné prostredie, SPN. Bratislava 2002	Videotechnika PC		Videokazety VHS - PP
Diagnostika VPV	Kasa. J., Mikuš. M.: Diagnostika pohybových zručností. Prešov. MC 1997 Moravec. R., Labudová. J.: Metodické pokyny na	Testy VPV	Pásmo Stopky Méty	

	testovanie pohybovej a plaveckej výkonnosti detí a mládeže, MŠMaŠ SR. Bratislava 1990			
Atletika	Varga. I., Glesk. P., Košťial. J., Nagy. J., Laczo. E.: Atletika – behy, Šport STV. Bratislava 1976 Šimonek. J., Košťial. J., Varga. I.: Atletika – skoly, Šport STV, Bratislava 1976 Kuchen. A., Rusina. B., Ihring. A.: Atletika – hody a vrhy, Šport STV. Bratislava 1977 Kuchen. A. a kol.: Metodika ľahkej atletiky, SPN. Bratislava 1971 Metodická príručka pre 1. a 2. ročník SŠ, SPN. Bratislava 1983	Videotechnika PC	Pásmo Stopky Prekážky Štartovacie bloky Štafetové kolíky	Videokazety Telesná výchova a šport (odborný časopis)
Športové hry	Hančík. V., Belaj. J., Mačura. I., Horský. L.: Tréning vo volejbale, Šport STV. Bratislava 1983 Ladislav. K.: Útok v modernom basketbale, Šport SVČSTV, Bratislava 1967 Hatala. J.: Základné pravidlá vybraných športových hier,	Videotechnika PC	Volejbalová lopta Tenisová loptička Píšťalka Basketbalová lopta	Videokazety Športové hry (odborný časopis)

	<p>MC. Banská Bystrica 2001 Vlasák. K.: Pravidlá netradičných športov, MC. Banská Bystrica 2000 Metodická príručka pre 1. a 2. ročník SŠ, SPN. Bratislava 1983</p>			
Gymnastika	<p>Hrčka. J., Kos. B.: Základná gymnastika, SPN. Bratislava 1972 Libra. J. a kol.: Teorie a metodika sportovní gymnastiky, SPN. Praha 1973 Novotná. N.: Gymnastika (vybrané kapitoly), UMB PF. Banská Bystrica 2003 Metodická príručka pre 1. a 2. ročník SŠ, SPN. Bratislava 1983</p>	Videotechnika PC	Gymnastické náradie a náčinie	Videokazety Telesná výchova šport (odborný časopis)
Kondičné cvičenia	<p>Major. Ľ.: Kondičná kulturistika / muži, Vydavateľstvo Šport. Bratislava 1985 Beniak. M., Janotka. M., Rosival. J., Valent. M. a kol.: Zdravoveda, Osveta. Bratislava 1989</p>	Videotechnika PC	Posilňovňa	Muscle @ fitness (odborný časopis) Videokazety Telesná výchova šport (odborný časopis)

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA				Ročník: prvý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Hod	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	Učebné zdroje (názov, strana)
Zdravie a jeho poruchy	2					
Ciele TaŠV, zásady hygieny a bezpečnosti na hodinách	1	<ul style="list-style-type: none"> • pochopiť ciele TaŠV • vysvetliť zásady hygieny a bezpečnosti v TaŠV 	<ul style="list-style-type: none"> • pochopil ciele TaŠV • vysvetlil zásady hygieny a bezpečnosti TaŠV 	diskusia	ústna odpoveď	Encyklopédia telesnej kultúry
Činitele ovplyvňujúce zdravie	1	<ul style="list-style-type: none"> • diskutovať o problematike zdravie a civilizačných chorôb 	<ul style="list-style-type: none"> • pohotovo reagoval na problematiku zdravia a civilizačných chorôb 	diskusia	ústna odpoveď	Zdravoveda
Diagnostika VPV <small>Vykonáva sa 3 h na konci šk. r.</small>	6					
Člnkový beh 4 x 10 m Lah-sed/60 sek.	2	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahnuť čo najlepší čas pri prebehnutí vytýčenej trasy • dosiahnuť maximálny počet opakovaní v stanovenom čase 	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahol čo najlepší čas pri prebehnutí vytýčenej trasy • dosiahol maximálny počet opakovaní v stanovenom čase 	meranie výkonov	bodovanie	
Skok do diaľky z miesta	2	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahnuť čo najlepší výkon v skoku do diaľky z miesta 	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahol čo najlepší výkon v skoku do diaľky z miesta 	meranie výkonov	bodovanie	
12 min. vytrvalostný beh	2	<ul style="list-style-type: none"> • prebehnúť čo najväčšiu vzdialenosť v metroch v stanovenom čase 	<ul style="list-style-type: none"> • prebehol čo najväčšiu vzdialenosť v metroch v stanovenom čase 	meranie výkonov	bodovanie	
Atletika	11					
Technika behov a štartov <ul style="list-style-type: none"> • rovinky • štarty z rôznych polôh • štafetové behy šliapavý beh, švihový beh, kontrola 100 m 	3	<ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť s individuálnymi schopnosťami správnu techniku behu a nízkeho štartu • podať maximálny výkon v behu -100 m 	<ul style="list-style-type: none"> • správne zvládol techniku behu a nízkeho štartu • podal maximálny výkon v behu – 100 m 	pozorovanie meranie rozhovor	praktická ukážka ústna odpoveď	
Skok do výšky flopom, fázy skoku	4	<ul style="list-style-type: none"> • popísať jednotlivé fázy skoku 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal jednotlivé fázy skoku 	pozorovanie meranie	praktická ukážka ústna odpoveď	

				rozhovor		
Rozvoj vytrvalosti <ul style="list-style-type: none"> intervalový beh vytrvalostný beh striedavým tempom 15 – 20 minút vytrvalostný beh súvislým tempom 15 – 20 minút vytrvalostný beh 800 m 	4	<ul style="list-style-type: none"> vykonať pohyb s rôznym stupňom zaťaženia dosiahnuť najlepší možný výkon v behu na 1 500 m 	<ul style="list-style-type: none"> vykonala pohyb s rôznym stupňom zaťaženia dosiahla najlepší výkon v behu na 1 500 m 	pozorovanie meranie	praktická ukážka	
Športové hry volejbal, basketbal alebo alternatívne futbal	18					
Volejbal <ul style="list-style-type: none"> prípravné cvičenia herné činnosti jednotlivca herné kombinácie, základné herné systémy pravidlá a zápasy hodnotenie HČJ- odbijanie obojučne zhora, podanie	9	<ul style="list-style-type: none"> zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti pochopiť podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie poznať pravidlá 	<ul style="list-style-type: none"> preukázala zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností pochopila podstatu a súvislosť herných zručností, činností a herných kombinácií v hre pochopila súvislosť využitia zvolenej hry pre zdravie a jej využitie vo voľnočasových aktivitách 	pozorovanie, rozhovor	praktická ukážka ústna odpoveď súťaž bodovanie	
Basketbal <ul style="list-style-type: none"> prípravné cvičenia herné činnosti 		<ul style="list-style-type: none"> zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti pochopiť podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami 	<ul style="list-style-type: none"> preukázala zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností pochopila podstatu a súvislosť herných 		praktická ukážka ústna odpoveď	

<ul style="list-style-type: none"> • jednotlivca • herné kombinácie, základné herné systémy • pravidlá a zápasy <p>hodnotenie</p> <p>HČJ-</p> <p>technika driblingu, strelba z miesta, strelba po dvojtakte</p>	9	<p>a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie</p> <ul style="list-style-type: none"> • poznať pravidlá 	<p>zručností, činností a herných kombinácií v hre</p> <ul style="list-style-type: none"> • pochopil súvislosť využitia zvolenej hry pre zdravie a jej využitie vo voľnočasových aktivitách 	pozorovanie, rozhovor	súťaž bodovanie	
Gymnastika	10					
<p>Chlapci</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prípravné kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia • Základné gymnastické polohy a ich názvoslovie • Základná akrobacia • Preskoky • Šplh • Švihadlo • Kruhy • Hrazda <p>Dievčatá</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prípravné kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia • Základné 	10	<ul style="list-style-type: none"> • zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti • pochopiť význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznať telovýchovné názvoslovie a dávať ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • ohodnotiť svoj výkon a porovnať svoju výkonnosť v rámci skupiny • zvládnuť jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby s hudbou 	<ul style="list-style-type: none"> • preukázal zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností • pochopil význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznal telovýchovné názvoslovie a dal ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • správne ohodnotil svoj výkon a porovnal ho s ostatnými cvičencami v skupine • zvládol jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby 	porovnávanie posudzovanie pozorovanie rozhovor	ústna odpoveď praktická ukážka bodovanie	

<p>gymnastické polohy a ich názvoslovie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základná akrobacia • Preskoky • Aerobik • Šplh • Švihadlo 		<ul style="list-style-type: none"> • preukázať pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 	<p>s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> • preukázal pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 			
Netradičné športové hry – Ringo alebo Frisbee alebo Bedminton	4					
<p>Ringo – Frisbee – Bedminton</p> <ul style="list-style-type: none"> • prípravné cvičenia • herné činnosti jednotlivca • pravidlá 	4	<ul style="list-style-type: none"> • zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti • pochopiť podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie a voľný čas • poznať pravidlá • aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	<ul style="list-style-type: none"> • preukázal zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností • pochopil podstatu a súvislosť herných zručností, činností v hre • pochopil súvislosť využitia zvolenej hry pre zdravie a jej využitie vo voľnočasových aktivitách 	<p>posudzovanie pozorovanie rozhovor zápas</p>	<p>praktická ukážka ústna odpoveď súťaž bodovanie</p>	
Kondičné cvičenia	15					

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Telesná výchova				Ročník: druhý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Hod	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	Učebné zdroje (názov, strana)
Teória telesnej kultúry	2					
Olympizmus a olympijské hry	1	<ul style="list-style-type: none"> • pochopiť význam OH 	<ul style="list-style-type: none"> • žiak pochopil význam a ciele OH 	diskusia	ústna odpoveď	Encyklopédia telesnej kultúry
Anatomické a fyziologické základy TEV a športu	1	<ul style="list-style-type: none"> • poznať ľudské telo 	<ul style="list-style-type: none"> • žiak ovláda stavbu a funkcie ľudského tela 	diskusia	ústna odpoveď	Zdravoveda
Diagnostika VPV <small>Vykonáva sa 3 h na konci šk. r.</small>	3					
Činkový beh 4 x 10 m Ľah-sed/60 sek.	1	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahnuť čo najlepší čas pri prebehnutí vytýčenej trasy • dosiahnuť maximálny počet opakovaní v stanovenom čase 	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahol čo najlepší čas pri prebehnutí vytýčenej trasy • dosiahol maximálny počet opakovaní v stanovenom čase 	meranie výkony	bodovanie	
Skok do diaľky z miesta	1	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahnuť čo najlepší výkon v skoku do diaľky z miesta 	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahol čo najlepší výkon v skoku do diaľky z miesta 	meranie výkony	bodovanie	
12 min. vytrvalostný beh	1	<ul style="list-style-type: none"> • prebehnúť čo najväčšiu vzdialenosť v metroch v stanovenom čase 	<ul style="list-style-type: none"> • prebehol čo najväčšiu vzdialenosť v metroch v stanovenom čase 	meranie výkony	bodovanie	
Atletika	11					
Technika behov a štartov – štarty z rôznych polôh	3	<ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť s ind. schopnosťami správnu techniku štartu z rôznych polôh • zvládnuť správnu techniku nízkeho, polovysokého a vysokého štartu 	<ul style="list-style-type: none"> • správne zvládol techniku štartu z rôznych polôh • zvládol správnu techniku nízkeho, polovysokého a vysokého štartu 	pozorovanie meranie rozhovor	praktická ukážka ústna odpoveď	
Skok do diaľky	3	<ul style="list-style-type: none"> • popísať jednotlivé fázy skoku • vymenovať spôsoby skoku do diaľky 	<ul style="list-style-type: none"> • popísal jednotlivé fázy skoku • vymenoval spôsoby skoku do diaľky 	pozorovanie meranie	praktická ukážka	
Hod granátom	2	<ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť techniku hodu 	<ul style="list-style-type: none"> • správne zvládol techniku hodu 	pozorovanie meranie	praktická ukážka	

Rozvoj vytrvalosti	3	<ul style="list-style-type: none"> vykonať pohyb s rôznym stupňom zaťaženia a charakterizovať zásady rozvoja vytrvalosti 	<ul style="list-style-type: none"> vykonával pohyb s rôznym stupňom zaťaženia a charakterizoval zásady rozvoja vytrvalosti 	pozorovanie meranie	praktická ukážka	
Športové hry volejbal, basketbal alebo alternatívne futbal	20					
Volejbal <ul style="list-style-type: none"> prípravné cvičenia HČJ herné kombinácie a systémy pravidlá a zápasy, hodnotenie HČJ 	10	<ul style="list-style-type: none"> zlepšovať techniku HČJ pochopiť súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie aplikovať pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	<ul style="list-style-type: none"> zlepšil techniku HČJ pochoпил súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie aplikoval pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	pozorovanie, rozhovor	praktická ukážka	
Basketbal <ul style="list-style-type: none"> prípravné cvičenia HČJ herné kombinácie a systémy pravidlá a zápasy hodnotenie HČJ 	10	<ul style="list-style-type: none"> zlepšovať techniku HČJ pochopiť súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie aplikovať pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	<ul style="list-style-type: none"> zlepšil techniku HČJ pochoпил súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie aplikoval pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	pozorovanie, rozhovor	praktická ukážka	
Futbal <ul style="list-style-type: none"> prípravné cvičenia HČJ herné kombinácie a systémy pravidlá a zápasy hodnotenie HČJ 	10	<ul style="list-style-type: none"> zlepšovať techniku HČJ pochopiť súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie aplikovať pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	<ul style="list-style-type: none"> zlepšil techniku HČJ pochoпил súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie aplikoval pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	pozorovanie rozhovor	praktická ukážka	

Gymnastika	10					
<p>Chlapci</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prípravné kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia • Základné gymnastické polohy a ich názvoslovie • Základná akrobacia • Preskoky • Šplh • Švihadlo 	10	<ul style="list-style-type: none"> • zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti • pochopiť význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznať telovýchovné názvoslovie a dávať ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • ohodnotiť svoj výkon a porovnať svoju výkonnosť v rámci skupiny • zvládnuť jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby s hudbou • preukázať pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 	<ul style="list-style-type: none"> • preukázal zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností • pochopil význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznal telovýchovné názvoslovie a dal ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • správne ohodnotil svoj výkon a porovnal ho s ostatnými cvičencami v skupine • zvládol jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby s hudbou • preukázal pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 	pozorovanie rozhovor	praktická ukážka	
<p>Dievčatá</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prípravné kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia • Základné gymnastické polohy a ich názvoslovie 	10	<ul style="list-style-type: none"> • zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti • pochopiť význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznať telovýchovné názvoslovie a dávať ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • ohodnotiť svoj výkon a porovnať svoju 	<ul style="list-style-type: none"> • preukázal zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností • pochopil význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznal telovýchovné názvoslovie a dal ho do súvislosti s konkrétnymi 	pozorovanie rozhovor	praktická ukážka	

<ul style="list-style-type: none"> • Základná akrobacia • Preskoky • Aerobik • Šplh • Švihadlo 		<p>výkonnosť v rámci skupiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby s hudbou • preukázať pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 	<p>cvikmi</p> <ul style="list-style-type: none"> • správne ohodnotil svoj výkon a porovnal ho s ostatnými cvičencami v skupine • zvládol jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby s hudbou • preukázal pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 			
Netradičné športové hry – Ringo alebo Frisbee alebo bedminton	5					
<p>Frisbee – Ringo - Bedminton</p> <ul style="list-style-type: none"> • prípravné cvičenia • herné činnosti jednotlivca • pravidlá 	5	<ul style="list-style-type: none"> • zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti • pochopiť podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie a voľný čas • poznať pravidlá • aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	<ul style="list-style-type: none"> • preukázal zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností • pochopil podstatu a súvislosť herných zručností, činností v hre • pochopil súvislosť využitia zvolenej hry pre zdravie a jej využitie vo voľnočasových aktivitách 	<p>pozorovanie rozhovor</p>	<p>praktická ukážka, ústne odpovede</p>	

Kondičné cvičenia	15					
<ul style="list-style-type: none"> • Cvičenia na posilňovanie svalstva komplexne v posilňovni • Posilňovanie s náčiním • Strečingové a uvoľňovanie cvičenia 	15	<ul style="list-style-type: none"> • poznať jednotlivé svalové skupiny a vplyv cvičenia na ich rozvoj • osvojiť si pojmy (séria, opakovanie, správne dýchanie, životospráva) • poznať vplyv kondičných cvičení na zdravie 	<ul style="list-style-type: none"> • vymenoval jednotlivé svalové skupiny, poznal vplyv cvičenia na ich rozvoj • vysvetlil pojmy (séria, opakovanie, správne dýchanie, životospráva športovca) 	pozorovanie posudzovanie porovnávanie, diskusia, rozhovor	praktická ukážka, ústne odpovede	

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TELESNÁ VÝCHOVA Platné od 2010/2011				Ročník: tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Hod	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia	Učebné zdroje (názov, strana)
Teória telesnej kultúry	2					
Hodnotová orientácia v telesnej výchove a športe	1	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať význam telesnej výchovy a športu v súčasných podmienkach • charakterizovať podmienky zdravia, vysvetliť podstatu aktívneho prístupu k zdraviu 	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať význam telesnej výchovy a športu v súčasných podmienkach • charakterizovať podmienky zdravia, vysvetliť podstatu aktívneho prístupu k zdraviu 	diskusia	ústna odpoveď	Encyklopédia telesnej kultúry
Didaktické základy telesnej výchovy a športu	1	<ul style="list-style-type: none"> • vymenovať časti vyučovacej – cvičebnej jednotky • vysvetliť význam rozcvičenia, zásady výberu cvičení pre všeobecné a špeciálne rozcvičenie 	<ul style="list-style-type: none"> • vymenovať časti vyučovacej – cvičebnej jednotky • vysvetliť význam rozcvičenia, zásady výberu cvičení pre všeobecné a špeciálne rozcvičenie 	diskusia	ústna odpoveď	Zdravoveda
Diagnostika VPV <small>Vykonáva sa 3 h na konci šk. r.</small>	3					
Činkový beh 4 x 10 m Ľah-sed/60 sek.	1	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahnuť čo najlepší čas pri prebehnutí vytýčenej trasy • dosiahnuť maximálny počet opakovaní v stanovenom čase 	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahol čo najlepší čas pri prebehnutí vytýčenej trasy • dosiahol maximálny počet opakovaní v stanovenom čase 	meranie výkony	bodovanie	
Skok do diaľky z miesta	1	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahnuť čo najlepší výkon v skoku do diaľky z miesta 	<ul style="list-style-type: none"> • dosiahol čo najlepší výkon v skoku do diaľky z miesta 	meranie výkony	bodovanie	
12 min. vytrvalostný beh	1	<ul style="list-style-type: none"> • prebehnúť čo najväčšiu vzdialenosť v metroch v stanovenom čase 	<ul style="list-style-type: none"> • prebehol čo najväčšiu vzdialenosť v metroch v stanovenom čase 	meranie výkony	bodovanie	
Atletika	11					
Technika behov a štartov – štarty z rôznych polôh, rozvoj rýchlosti	3	<ul style="list-style-type: none"> • zvládnuť s ind. schopnosťami správnu techniku štartu z rôznych polôh • zvládnuť správnu techniku nízkeho, polovysokého 	<ul style="list-style-type: none"> • správne zvládol techniku štartu z rôznych polôh • zvládol správnu techniku nízkeho, polovysokého a vysokého štartu 	pozorovanie meranie rozhovor	praktická ukážka ústna odpoveď	

		a vysokého štartu • charakterizovať zásady rozvoja rýchlosti	• charakterizoval zásady rozvoja rýchlosti			
Skok do diaľky	2	• popísať jednotlivé fázy skoku • vymenovať spôsoby skoku do diaľky • zvládnuť techniku skoku podľa individuálnych predpokladov	• popísal jednotlivé fázy skoku • vymenoval spôsoby skoku do diaľky • zvládol techniku skoku podľa individuálnych predpokladov	pozorovanie meranie	praktická ukážka	
Skok do výšky	2	• popísať jednotlivé fázy skoku • vymenovať spôsoby skoku do diaľky • zvládnuť techniku skoku podľa individuálnych predpokladov	• popísal jednotlivé fázy skoku • vymenoval spôsoby skoku do diaľky • zvládol techniku skoku podľa individuálnych predpokladov	pozorovanie meranie	praktická ukážka	
Vrh guľou alebo hod oštepom	1	• popísať techniku vrhu a hodu	• správne popísal techniku vrhu a hodu	pozorovanie meranie	praktická ukážka	
Rozvoj vytrvalosti	3	• vykonať pohyb s rôznym stupňom zaťaženia a charakterizovať zásady rozvoja vytrvalosti • charakterizovať zásady rozvoja vytrvalosti	• vykonal pohyb s rôznym stupňom zaťaženia a charakterizoval zásady rozvoja vytrvalosti • charakterizoval zásady rozvoja vytrvalosti	pozorovanie meranie	praktická ukážka	
Športové hry volejbal, basketbal alebo alternatívne futbal	20					
Volejbal • prípravné cvičenia • HČJ • herné kombinácie a systémy • pravidlá a zápasy, • hodnotenie HČJ	10	• zlepšovať techniku HČJ • pochopiť súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie • aplikovať pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre • zorganizovať jednoduchý turnaj v rámci hodiny	• zlepšil techniku HČJ • pochopil súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie • aplikoval pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre a v organizácii súťaže	pozorovanie, rozhovor	praktická ukážka	
Basketbal	10	• zlepšovať techniku HČJ	• zlepšil techniku HČJ		praktická ukážka	

<ul style="list-style-type: none"> • prípravné cvičenia • HČJ • herné kombinácie a systémy • pravidlá a zápasy hodnotenie HČJ 		<ul style="list-style-type: none"> • pochopiť súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie • aplikovať pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre • zorganizovať jednoduchý turnaj v rámci hodiny 	<ul style="list-style-type: none"> • pochopil súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie • aplikoval pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre a organizácii súťaže 	pozorovanie, rozhovor		
Futbal <ul style="list-style-type: none"> • prípravné cvičenia • HČJ • herné kombinácie a systémy • pravidlá a zápasy hodnotenie HČJ 	10	<ul style="list-style-type: none"> • zlepšovať techniku HČJ • pochopiť súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie • aplikovať pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre • zorganizovať jednoduchý turnaj v rámci hodiny 	<ul style="list-style-type: none"> • zlepšil techniku HČJ • pochopil súvislosť a podstatu medzi jednotlivými HČJ a kombináciami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie • aplikoval pravidlá a nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre a v organizácii súťaže 	pozorovanie rozhovor	praktická ukážka	
Gymnastika	10					
Chlapci <ul style="list-style-type: none"> • Prípravné kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia • Základné gymnastické polohy a ich názvoslovie • Základná akrobacia • Preskoky 	10	<ul style="list-style-type: none"> • zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti • pochopiť význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznať telovýchovné názvoslovie a dávať ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • ohodnotiť svoj výkon a porovnať svoju výkonnosť v rámci skupiny • zvládnuť jednoduché prvky vo väzbách 	<ul style="list-style-type: none"> • preukázal zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností • pochopil význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznal telovýchovné názvoslovie a dal ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • správne ohodnotil svoj výkon a porovnal ho s ostatnými cvičencami v skupine 	pozorovanie rozhovor	praktická ukážka	

<ul style="list-style-type: none"> • Šplh • Švihadlo • Hrazda • Kruhy 		<p>v jednoduchom akrobatickom rade</p> <ul style="list-style-type: none"> • zosúladiť pohyby s hudbou • preukázať pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 	<ul style="list-style-type: none"> • zvládol jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby s hudbou • preukázal pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 			
<p>Dievčatá</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prípravné kondičné, koordinačné a kompenzačné cvičenia • Základné gymnastické polohy a ich názvoslovie • Základná akrobacia • Preskoky • Aerobik • Šplh • Švihadlo • Kladina 	10	<ul style="list-style-type: none"> • zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti • pochopiť význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznať telovýchovné názvoslovie a dávať ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • ohodnotiť svoj výkon a porovnať svoju výkonnosť v rámci skupiny • zvládnuť jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby s hudbou • preukázať pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 	<ul style="list-style-type: none"> • preukázal zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností • pochopil význam kompenzačných a vyrovnávacích cvičení pre správne držanie tela • poznal telovýchovné názvoslovie a dal ho do súvislosti s konkrétnymi cvikmi • správne ohodnotil svoj výkon a porovnal ho s ostatnými cvičencami v skupine • zvládol jednoduché prvky vo väzbách v jednoduchom akrobatickom rade • zosúladiť pohyby s hudbou • preukázal pohybovú pamäť a presnosť nadväzovania jednotlivých aerobikových krokov 	pozorovanie rozhovor	praktická ukážka	

Netradičné športové hry – Ringo alebo Frisbee alebo Bedminton alebo Florbal	5					
Frisbee – Ringo – Bedminton - Florbal <ul style="list-style-type: none"> • prípravné cvičenia • herné činnosti jednotlivca • pravidlá • zápasy • turnaj 	5	<ul style="list-style-type: none"> • zvyšovať jednotlivé pohybové schopnosti • pochopiť podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami v danej hre a ich využitie v aktivitách pre zdravie a voľný čas • poznať pravidlá • aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti v hre 	<ul style="list-style-type: none"> • preukázal zlepšenie kvality jednotlivých pohybových schopností • pochopil podstatu a súvislosť herných zručností, činností v hre • pochopil súvislosť využitia zvolenej hry pre zdravie a jej využitie vo voľnočasových aktivitách 	pozorovanie rozhovor	praktická ukážka, ústne odpovede	
Kondičné cvičenia	15					
<ul style="list-style-type: none"> • Cvičenia na posilňovanie svalstva komplexne v posilňovni • Posilňovanie s náčiním • Strečingové a uvoľňovanie 	15	<ul style="list-style-type: none"> • poznať jednotlivé svalové skupiny a vplyv cvičenia na ich rozvoj • osvojiť si pojmy (séria, opakovanie, správne dýchanie, životospráva) • poznať vplyv kondičných cvičení na zdravie 	<ul style="list-style-type: none"> • vymenoval jednotlivé svalové skupiny, poznal vplyv cvičenia na ich rozvoj • vysvetlil pojmy (séria, opakovanie, správne dýchanie, životospráva športovca) 	pozorovanie posudzovanie porovnávanie, diskusia, rozhovor	praktická ukážka, ústne odpovede	

cvičenia						
<ul style="list-style-type: none">• Tvorba jednoduchých tréningových a cvičebných plánov		<ul style="list-style-type: none">• vytvoriť jednoduchý cvičebný a tréningový plán	<ul style="list-style-type: none">• vytvoril jednoduchý cvičebný a tréningový plán			

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Konverzácia v cudzom jazyku			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	-	-	1	1
	-	-	31	31
Kód a názov študijného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský			

Charakteristika predmetu konverzácia v cudzom jazyku

Žiak, ktorý absolvoval na ZŠ cudzí jazyk, pokračuje v štúdiu tohto cudzieho jazyka na SŠ nielen v rozsahu týždenných vyučovacích hodín v danom ročníku, ale aj ďalej rozvíja svoje jazykové a komunikatívne schopnosti v predmete konverzácia v cudzom jazyku v rozsahu 1 vyučovacej hodiny týždenne v 3.ročníku učebného odboru.

Obsahom výučby predmetu sú konverzačné témy, zamerané na bežné rečové a životné situácie, témy podporujúce poznatkový a jazykový aparát žiakov. Žiaci získavajú komunikačné zručnosti a jazykové vedomosti poskytujúce uplatnenie sa na domácom a zahraničnom trhu. V porovnaní s predmetom CUJ, kde sa formujú a rozvíjajú komunikačné zručnosti v oblastiach ako je písanie, čítanie, počúvanie a rozprávanie, konverzácia v CUJ predovšetkým formuje a rozvíja komunikáciu a odbornú terminológiu aj v iných oblastiach a predmetoch štúdia, ako napr. ekológia, informatika, potraviny, nápoje, ekonomika a pod. Konverzácia v CUJ učivo tematicky prehľbuje a zlepšuje prípravu žiakov na nadstavbové štúdium.

Vyučovanie konverzácie v CUJ sa realizuje v triedach tiež formou diskusií a dialógov medzi učiteľom a žiakom, medzi žiakmi navzájom. Žiaci majú možnosť vyjadriť svoje názory, postoje k danej problematike. Počúvanie a ústna prejav v CUJ sú v tomto prípade oveľa dôležitejšie ako písomný prejav. Žiaci sa sústreďia viac na správne vyjadrovanie sa v CUJ a na plynulosť rozprávania

Pri hodnotení žiakov sa používajú adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré vychádzajú z pravidiel hodnotenia tohto ŠKVP.

Ciele predmetu :

Prvotný cieľ jazykového vyučovania je komplexná realizácia jeho 3 zložiek : komunikatívnej, informatívnej a formatívnej.

Plniť komunikatívny cieľ znamená dosiahnuť, aby si žiaci osvojili základy komunikatívnej kompetencie vo všetkých štyroch základných rečových zručnostiach, pričom dôraz sa kladie na ústne zvládnutie elementárnych praktických rečových situácií.

V rámci informatívneho cieľa žiaci získavajú jazykové i nejazykové poznatky potrebné na realizáciu komunikatívneho cieľa a osvojujú si informácie o živote v krajinách, ktorých jazyk sa učia.

Pri plnení formatívneho cieľa sa vyučovanie CUJ podieľa na formovaní vlastností a schopností kritického myslenia, tolerance k názorom iných ľudí, úcty k hodnotám a k iným kultúram, ktoré vedú k porozumeniu medzi národmi.

Prehľad vých. a vzdel. stratégií v predmete konverzácia v CUJ :

Vo vyučovacom predmete konverzácia v CUJ využívame pre utváranie a rozvíjanie kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú :

a/ komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti :

- primerane písomne alebo ústne sa vyjadrovať v rôznych spoločenských situáciách
- správne interpretovať získané fakty a vyvodzovať z nich závery
- vyjadriť vlastný názor a záver
- kriticky hodnotiť prijaté informácie

b/ interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti :

- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých / termínované úlohy/
- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére / tímové úlohy/
- vedieť rozlišovať, správne interpretovať neverbálnu komunikáciu

c/ schopnosti tvorivo riešiť problémy :

- identifikovať a analyzovať problémy
- určiť vhodný spôsob riešenia problému
- predvídať možné dôsledky a niest' následky
- rozvíjať schopnosť spolupráce

d/ podnikateľské spôsobilosti :

- tvorivo a inovatívne pristupovať k rozvoju vlastnej osobnosti
- budovať vlastnú profesijnú budúcnosť
- prispôbiť sa zmenám v spoločnosti

e/ spôsobilosť využívať informačné technológie :

- využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimopracovnom čase
- komunikovať elektronickou formou
- evidovať, triediť, uchovávať informácie a neskôr ich uplatniť pri práci

f/ spôsobilosť byť demokratickým občanom :

- rozvíjať schopnosť empatie, súcitu, tolerance
- konať v súlade s princípmi a zásadami spoločenského správania
- uplatňovať v praxi humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu.

Stratégia vyučovania predmetu konverzácia v ANJ - 3.r. UO

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Medziľudské vzťahy	výklad motivačná fixačná reproduktívna	práca s knihou skupinová práca žiakov práca v dvojiciach
Kultúra a umenie	motivačná inscenačná	frontálne vyučovanie skupinová práca žiakov

	výklad reproduktívna	práca s knihou individuálna práca žiakov
Šport a hry	fixačná výklad motivačná zistovacia	individuálna práca žiakov práca s knihou
Bývanie	fixačná motivačná reproduktívna výklad	práca s obrázkovým materiálom frontálne vyučovanie práca s knihou
Zdravotná starostlivosť	výklad zistovacia motivačná fixačná	práca s knihou individuálna práca žiakov práca s obrázkovým materiálom
Cestovanie	výklad zistovacia motivačná fixačná	práca s knihou individuálna práca žiakov práca s obrázkovým materiálom

Učebné zdroje – konverzácia v ANJ – 3.r. UO

Na podporu 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, ...)
Medziľudské vzťahy	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2., Macmillan, Oxford 2005	tabuľa magnetická tabuľa	Fotodokumentácia Slovníky	Obrázky, CD časopisy
Kultúra a umenie	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	tabuľa PC	Fotodokumentácia	obrázky časopisy
Šport a hry	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	tabuľa	Fotodokumentácia slovníky	Časopisy, Obrázky, CD
Bývanie	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	magnetická tabuľa tabuľa	Fotodokumentácia	obrázky odborné časopisy
Zdravotná starostlivosť	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	PC tabuľa	mapa fotodokumentácia	Internet, CD pohľadnice obrázky
Cestovanie	J. Garton- Sprenger, P. Prowse: Inspiration 2, Macmillan, Oxford 2005	PC tabuľa	mapa fotodokumentácia	Internet, CD pohľadnice obrázky

Stratégia vyučovania predmetu konverzácia v NEJ – 3.r. UO

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Jedlá a nápoje	-motivačná -získovacia -výklad -reproduktívna -fixačná	- frontálne vyučovanie - práca s doplnkovým materiálom - práca s obrázkovým materiálom - diskusia - tvorba a prezentácia projektu
2. Formy komunikácie	-motivačná -získovacia -výklad -reproduktívna -fixačná -simulačná	- frontálne vyučovanie - práca s doplnkovým materiálom -demonštrácia -skupinová práca žiakov - situačné dialógy
3. Vyznáte sa... ?	-motivačná -získovacia -výklad -reproduktívna -fixačná	- práca s doplnkovým materiálom - práca s obrázkovým materiálom -práca s mapou -frontálne vyučovanie -individuálna práca žiakov
4. Cestovanie a dovolenka	-motivačná -získovacia -výklad -reproduktívna -fixačná	- frontálne vyučovanie - práca s doplnkovým materiálom - práca s obrázkovým materiálom - diskusia - tvorba a prezentácia dialógov -individuálna práca žiakov
5. Človek a príroda	-motivačná -získovacia -výklad -reproduktívna -fixačná	-práca s doplnkovým materiálom -frontálne vyučovanie -diskusia -individuálna práca žiakov

Učebné zdroje – konverzácia v NEJ – 3.r.UO

Na podporu 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, ...)
Jedlá a nápoje	Doplnkový materiál	-tabuľa	fotodokumentácia	odborné časopisy obrázky
Formy komunikácie	Doplnkový materiál	-tabuľa	magnetofón	odborné časopisy
Vyznáte sa...?	Doplnkový materiál	-tabuľa	fotodokumentácia mapa	obrázky pohľadnice
Cestovanie a dovolenka	Doplnkový materiál	-tabuľa	fotodokumentácia	obrázky pohľadnice
Človek a príroda	Doplnkový materiál	-tabuľa	fotodokumentácia	časopisy

<p>zásoba</p> <p>11.Môj obľúbený šport</p> <p>12.Olympijské hry- konverzácia k téme</p> <p>IV. Bývanie</p> <p>13.Bývanie-slovná zásoba</p> <p>14.Môj dom, izba</p> <p>15.Písomný prejav- bývanie</p> <p>16. Opis obrázkov</p> <p>17.Bývanie-konverzácia k téme</p> <p>18.Nakupovanie-slovná zásoba</p> <p>19.Nakupovanie v meste a na dedine</p> <p>20.Výhody a nevýhody veľkých obchodných centier, konverz. cvičenia</p>	<p>Ekológia</p>	<ul style="list-style-type: none"> -aktívne si osvojiť SZ - opísať dom a izbu pomocou SZ -zostaviť osnovu a vyjadriť sa na danú tému - opísať obrázok pomocou SZ - vyjadriť sa k téme -aktívne si osvojiť SZ -vedieť opísať nakupovanie v meste a na dedine - vyjadriť sa k téme - opísať obrázok pomocou SZ - zachytiť špecifické informácie z počutého textu -aktívne si osvojiť SZ -aktívne si osvojiť ustálené slovné spojenia -aktívne si osvojiť slovnú zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> - vedel opísať tému - vyjadril sa k téme - opísal obrázok pomocou SZ - zachytil špecifické informácie z vypočutého textu - aktívne si osvojil slovnú zásobu - aktívne si osvojil ustálené slovné spojenia - aktívne si osvojil SZ - prerozprával krátky príbeh na základe viz. podnetu - bez problémov vhodne tvoril hypotézy po vypočutí krátkeho príbehu - aktívne si osvojil slovnú zásobu - primerane sa vyjadril na danú tému - jednoducho a primerane sa vyjadril k téme 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p> <p>Ústne skúšanie frontálne</p>	<p>Cieľové otázky</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Skupinová práca</p> <p>Cieľové otázky</p> <p>Cieľové otázky</p>
---	-----------------	---	---	---	--

ROZPIS UČIVA PREDMETU:

KONVERZÁCIA V NEJ – UO

Ročník: tretí
1 hod týždenne,

spolu 31 vyučovacích hodín

Názov tematického celku vrátane tém	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
2. Úvod do predmetu, oboznámenie s plánom		Žiak má	Žiak:		
3. Stravovacie návyky na Slovensku, špeciality slov. kuchyne – konverz. téma	Slovenský jazyk Technológia	-zosumarizovať informácie z konverz . témy	-zosumarizoval informácie z konverz . témy	-ústne skúšanie	-ústne odpovede
4. Stravovacie návyky v Nemecku, špeciality nemeck. kuchyne – konverz. téma	Slovenský jazyk Technológia	-vedieť porozprávať o danej téme	-vedel porozprávať o danej téme	-ústne skúšanie	-ústne odpovede
5. Tvorba jedálnych lístkov – projekty	Technológia	-vypracovať projekt na danú tému	-vypracoval projekt na danú tému	-písomné skúšanie	-praktické písomné cvičenia
6. Prezentácia projektov	Technológia	-odprezentovať vypracovaný projekt	-odprezentoval vypracovaný projekt	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
7. Práca s časopisom		-prečítať a pochopiť obsah textu	-prečítal a pochopil obsah textu	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
8. Prostriedky komunikácie – konverz. téma	Spoločenská komunikácia Slovenský jazyk	-pochopiť text a jeho temat. zameranie, zreprodukovať text	-pochopil text a jeho temat. zameranie, zreprodukoval text	-ústne skúšanie	-ústne odpovede
9. Posluch s porozumením – telef. rozhovory		-zachytiť informácie z počutého textu	-zachytil informácie z počutého textu	-písomné skúšanie	-praktické písomné cvičenia
		-zostaviť telef. rozhovor na	- zostavil telef. rozhovor na	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede

10. Nácvik telef. rozhovoru		určenú tému -zreprodukovat' prečítaný text - odpovedať na otázky	určenú tému -zreprodukoval prečítaný text - odpovedal na otázky	-písomné skúšanie	-ústne odpovede
11. Práca s časopisom				-písomné skúšanie	-praktické písomné cvičenia
12. Praktické cvičenia – kvízy	Slovenský jazyk	-vytvoriť kvíz na danú tému		-ústne frontálne skúšanie	-praktické písomné cvičenia
13. Tvorba vlastných kvízov	Slovenský jazyk	-vyhľadať a zosumarizovať informácie z prečítaného textu	-vytvoril kvíz na danú tému -vyhľadal a zosumarizoval informácie z prečítaného textu	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede -cieľové otázky
14. Práca s časopisom				-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
15. Nácvik opisu obrázku – reštaurácie	Slovenský jazyk	- opísať primerane obrázok		-ústne skúšanie	-ústne odpovede
16. Situačná hra – v reštaurácii	Etická výchova	-zahrať scénu s použitím primeranej slovnej zásoby	-opísal primerane obrázok -zahral scénu s použitím primeranej slovnej zásoby	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
17. Hamburg – konverz. téma	Geografia	-vymenovať fakty o Hamburgu	-vymenoval fakty o Hamburgu	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
18. Práca s mapou – mestá v Nemecku	Geografia	- správne sa orientovať v práci s mapou	-správne sa orientoval v práci s mapou	-písomné skúšanie	-praktické písomné cvičenia
19. Práca s časopisom		-zreprodukovat' prečítaný text	-zreprodukoval prečítaný text	-ústne skúšanie	-praktické písomné cvičenia
20. Písanie eseje na danú tému	Slovenský jazyk	-zostaviť esej na danú tému--	-zostavil esej na danú tému--	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede

21. Písanie eseje na danú tému	Slovenský jazyk	zostaviť esej na danú tému - zosumarizovať informácie z konverz. témy	zostavil esej na danú tému - zosumarizoval informácie z konverz. témy	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
22. Cestovanie, dovolenka, oddych – doplnenie konv. témy	Spoločenská komunikácia	-vytvoriť dialógy s použitím primeranej slov. zásoby	-vytvoril dialógy s použitím primeranej slov. zásoby	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
23. Dialógy k téme cestovanie	Spoločenská komunikácia	-odprezentovať vytvorené dialógy	-odprezentoval vytvorené dialógy	-ústne skúšanie	-ústne odpovede
24. Prezentácia a hodnotenie dialógov		-opísať pomocou slovníka obrázok	-opísal pomocou slovníka obrázok	-ústne skúšanie	-ústne odpovede
25. Práca s časopisom				-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
26. Ročné obdobia, počasie, ochrana živ. prostredia – konver. téma	Geografia	-vedieť porozprávať o danej téme	-vedel porozprávať o danej téme	-ústne frontálne skúšanie	-ústne odpovede
27. Zhrnutie konverz. tém	Slovenský jazyk Spoločenská komunikácia			-ústne frontálne skúšanie	-cieľové otázky
28. Beseda na ľubovoľnú tému	Hudobná výchova	-zhrnúť vedomosti z konverz. tém	-zhrnul vedomosti z konverz. tém	-ústne frontálne skúšanie	-cieľové otázky
29. Návčik piesne		-zostaviť anketové otázky	-zostavil anketové otázky		
29. Pozeranie filmu z nemec. prostredia		-osvojiť si text piesne	-osvojil si text piesne		
30. Pozeranie filmu z nemec.		-zachytiť fakty			

prostredia		z prezentovaného filmu	-zachytil fakty		
31. Závěrečné hodnotenie			z prezentovaného filmu-		

Učebné osnovy odborných predmetov

Názov a adresa školy	Súkromná stredná odborná škola EDUCO Slanická osada, 029 01 Námestovo
Názov školského vzdelávacieho programu	STRAVOVACIE SLUŽBY
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Ekonomika a svet práce			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne	-	2	2,5	4,5

- ročne	-	66	75	141
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu ekonomika a svet práce

Predmet ekonomika a svet práce patrí k novým odborným predmetom, s ktorými sa žiaci stretávajú a **vyučuje sa v 2.-3. ročníku v rozsahu : 2.roč.- 2 hod. týždenne, 3.roč.- 2,5 hod. týždenne.** Vychádza zo ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby pre skupinu 3-ročných učebných odborov – vzdelávacia oblasť „Ekonomické vzdelávanie“ .

Poskytuje im možnosti osvojiť si základné pojmy z ekonomiky, poznatky o výrobe, o trhu. Kladie dôraz na mikroekonomickú sféru - na fungovanie podnikov, bánk a celú podnikateľskú činnosť. Žiaci porovnávajú teóriu s praxou, sami prichádzajú na príklady /z praxe/ z bežného života, čo podporuje ich samostatné ekonomické myslenie. Pri výučbe predmetu treba dodržiavať všetky didaktické zásady, využívať medzipredmetové vzťahy s hospodárskymi výpočtami, predovšetkým pri výpočte miezd, daní. Osobitná pozornosť musí byť venovaná priamej a nepriamej názornosti.

Oblasť sveta práce poskytne žiakom základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce. Učivo je rozdelené do dvoch častí : v prvej časti sa žiaci oboznámia so základnými problémami pracovnoprávných vzťahov, zákonníkom práce a činnosťou personálneho oddelenia; druhá časť je orientovaná prakticky – žiaci sa oboznámia s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania prostredníctvom služieb zamestnanosti, naučia sa orientovať v inzerátoch, vyhľadávať pracovné ponuky cez internet, naučia sa správne prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa.

Predmet nadväzuje na ekonomiku, občiansku náuku, slovenský jazyk a etickú výchovu.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika v učebnom odbore je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o ekonomike, o základných vzťahoch v trhovom hospodárstve, o výrobe, o národnom hospodárstve, o podnikaní, o majetku a základné informácie z oblasti sveta práce. Dôležité je formovať logické ekonomické myslenie a rozvíjať vedomosti využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, v odbornom výcviku, v občianskom živote i v pracovnom zaradení. Získané poznatky vedieť aplikovať v konkrétnych situáciách: pri voľbe povolania, pri uchádzaní sa o zamestnanie, pri hľadaní zamestnania.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

1) schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu vzdelávania
- vyjadrovať problém, ktorý sa objaví
- hľadať metódy riešenia daného problému
- korigovať nesprávne riešenie

2) spôsobilosť využívať informačné technológie

- získavať informácie využívaním všetkých metód, ktoré majú k dispozícii

3) komunikačné schopnosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory
- vyplňovať formuláre a doklady

4) podnikateľské spôsobilosti

- pochopiť podstatu a princíp podnikania
- ovládať právne predpisy v oblasti obchodných a pracovno – právnych vzťahov

5) spôsobilosť byť demokratickým občanom

- konať zodpovedne, iniciatívne a samostatne
- dodržiavať zákony, konať v súlade s morálnymi princípmi
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať
- chápať pojmy spravodlivosť a zodpovednosť

Stratégia vyučovania - 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Základné ekonomické pojmy	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Podnik, podnikanie	Informačnéreceptívna - výklad Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov
Majetok podniku a hospodárenie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Skupinová a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Banky, dane a poistenie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna a skupinová práca žiakov

Učebné zdroje - 2

Na podporu 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, Jakubeková: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmannová, Jakubeková: Zbierka príkladov z ekonomiky pre UO, SPN 2006	Tabuľa Videotechnika		Internet
Podnik, podnikanie	Hartmannová, Jakubeková: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmannová, Jakubeková: Zbierka príkladov z ekonomiky pre UO, SPN 2006	Tabuľa Videotechnika	Zákony	Internet
Majetok podniku a hospodárenie	Hartmannová, Jakubeková: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmannová, Jakubeková: Zbierka príkladov z ekonomiky pre UO, SPN 2006	Tabuľa Videotechnika	Písomnosti	Internet
Banky, dane a poistenie	Hartmannová, Jakubeková: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmannová, Jakubeková: Zbierka príkladov z ekonomiky pre UO, SPN 2006	Tabuľa Videotechnika		Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: EKONOMIKA A SVET PRÁCE				Ročník : druhý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Základné ekonomické pojmy	15		Žiak má:	Žiak:		
• Ekonomia, ekonomika	1		• Vysvetliť pojmy ekonomia a ekonomika	• Vysvetlil pojmy ekonomia a ekonomika	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Potreby a spotreba	1		• Ovládať pojmy potreby a spotreba	• Ovládal pojmy potreby a spotreba	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Statky a služby	1		• Charakterizovať statky a služby	• Charakterizoval statky a služby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Tovar	1		• Mať vedomosti o tovare	• Mal vedomosti o tovare	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Peniaze	1		• Popísať a rozdeliť peniaze	• Popísal a rozdelil peniaze	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Cvičenie	1		• Aplikovať ekonomické pojmy pri riešení úloh z praxe	• Aplikoval ekonomické pojmy pri riešení úloh z praxe	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Výroba	1		• Charakterizovať výrobu	• Charakterizoval výrobu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Systematizácia učiva	1		• Zvládnuť základné ekonomické pojmy	• Zvládol základné ekonomické pojmy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Trh, formy trhov	1		• Vysvetliť a rozdeliť trh	• Vysvetlil a rozdelil trh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Subjekty trhu	1		• Podat informácie o subjektoch trhu	• Podal informácie o subjektoch trhu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Krivka ponuky	1		• Popísať a nakresliť krivku ponuky	• Popísal a nakreslil krivku ponuky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Krivka dopytu	1		• Popísať a nakresliť krivku dopytu	• Popísal a nakreslil krivku dopytu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Trhová rovnováha	1		• Mať vedomosti o trhovej rovnováhe	• Mal vedomosti o trhovej rovnováhe	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Konkurencia	1		• Zvládnuť problém konkurencie	• Zvládol problém konkurencie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Systematizácia učiva	1		• Ovládať základné pojmy trhu	• Ovládal základné pojmy trhu	Písomné skúšanie	Písomná práca
Podnik, podnikanie	8		Žiak má:	Žiak:		
• Podnikateľská činnosť	1		• Charakterizovať podnikateľskú	• Charakterizoval podnikateľskú	Ústne	Ústne

			činnosť	činnosť	skúšanie	odpovede
• Podmienky podnikania	1		• Popísať podmienky podnikania	• Popísal podmienky podnikania	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Živnosti	1		• Vysvetliť živnosti	• Vysvetlil živnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Spoločnosti	1		• Mať vedomosti o spoločnostiach	• Mal vedomosti o spoločnostiach	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Podnik, znaky	1		• Podľať informácie o podniku a jeho znakoch	• Podal informácie o podniku a jeho znakoch	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Druhy podnikov	1		• Orientovať sa v jednotlivých druhov podnikov	• Orientoval sa v jednotlivých druhov podnikov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Družstvo	1		• Popísať družstvo	• Popísal družstvo	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Štátny podnik	1		• Vysvetliť štátny podnik	• Vysvetlil štátny podnik	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Majetok podniku a hospodárenie	26		Žiak má:	Žiak:		
• Majetok, členenie	1		• Vysvetliť majetok a jeho členenie	• Vysvetlil majetok a jeho členenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Dlhodobý majetok (DM)	1		• Zvládnuť a rozdeliť dlhodobý majetok	• Zvládol a rozdelil dlhodobý majetok	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Obstarávanie a oceňovanie DM	1		• Vysvetliť obstarávanie a oceňovanie DM	• Vysvetlil obstarávanie a oceňovanie DM	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Opatrenie DM	1		• Vysvetliť opotrebenie DM	• Vysvetlil opotrebenie DM	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Krátkodobý majetok	1		• Mať vedomosti o krátkodobom majetku	• Mal vedomosti o krátkodobom majetku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Systematizácia učiva	1		• Zvládnuť majetok a jeho členenie	• Zvládol majetok a jeho členenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Hlavné činnosti v podniku	1		• Podľať informácie o hlavných činnostiach v podniku	• Podal informácie o hlavných činnostiach v podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Zásobovanie	1		• Popísať zásobovaciu činnosť	• Popísal zásobovaciu činnosť	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Normatív zásob	1		• Vysvetliť normatív zásob	• Vysvetlil normatív zásob	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Obstarávanie zásob a ich skladovanie	1		• Charakterizovať obstarávanie a skladovanie	• Charakterizoval obstarávanie a skladovanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Inventarizácia	1		• Orientovať sa v inventarizácii	• Orientoval sa v inventarizácii	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Cvičenie	1		• Zvládnuť učivo o zásobách	• Zvládol učivo o zásobách	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

• Výrobná činnosť	1		• Podať informácie o výrobnej činnosti	• Podal informácie o výrobnej činnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Základné zložky výroby	1		• Popísať základné zložky výroby	• Popísal základné zložky výroby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Personálna činnosť	1		• Vysvetliť personálnu činnosť	• Vysvetlil personálnu činnosť	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Odbytová činnosť	1		• Charakterizovať odbytovú činnosť	• Charakterizoval odbytovú činnosť	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Riadiaca činnosť	1		• Vysvetliť riadiacu činnosť	• Vysvetlil riadiacu činnosť	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Manažment	1		• Podať informácie o manažmente	• Podal informácie o manažmente	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Systematizácia	1		• Zvládnuť základné činnosti podniku	• Zvládol základné činnosti podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Ekonomická stránka činnosti	1		• Charakterizovať ekonomickú stránku činnosti	• Charakterizoval ekonomickú stránku činnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Náklady	1		• Vysvetliť náklady	• Vysvetlil náklady	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Členenie nákladov	1		• Podať informácie o členení nákladov	• Podal informácie o členení nákladov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Výnosy	1		• Mať vedomosti o výnosoch	• Mal vedomosti o výnosoch	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Hospodársky výsledok, zisťovanie, použitie	1		• Vysvetliť hospodársky výsledok	• Vysvetlil hospodársky výsledok	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Cvičenie	1		• Orientovať sa v problematike hospodárskeho výsledku	• Orientoval sa v problematike hospodárskeho výsledku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Systematizácia	1		• Zvládnuť hlavné činnosti v podniku	• Zvládol hlavné činnosti v podniku	Písomné skúšanie	Písomná práca
Banky, dane a poistenie	17		Žiak má:	Žiak:		
• Banková sústava	1		• Podať informácie o bankovej sústave	• Podal informácie o bankovej sústave	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Národná banka Slovenska	1		• Mať vedomosti o NBS	• Mal vedomosti o NBS	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Obchodné banky	1		• Orientovať sa v obchodných bankách	• Orientoval sa v obchodných bankách	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Cvičenie	1		• Zvládnuť problematiku bánk na Slovensku	• Zvládol problematiku bánk na Slovensku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Daňová sústava	1		• Vysvetliť daňovú sústavu	• Vysvetlil daňovú sústavu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Priame dane	1		• Charakterizovať priame dane	• Charakterizoval priame dane	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

• Nepriame dane	1		• Popísať nepriame dane	• Popísal nepriame dane	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Štátny rozpočet	1		• Mať vedomosti o štátnom rozpočte	• Mal vedomosti o štátnom rozpočte	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Cvičenie	1		• Zvládnuť problematiku daní	• Zvládol problematiku daní	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Komerčné poistenie	1		• Popísať komerčné poistenie	• Popísal komerčné poistenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Zaistenie	1		• Vysvetliť zaistenie	• Vysvetlil zaistenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Zdravotné poistenie	1		• Charakterizovať zdravotné poistenie	• Charakterizoval zdravotné poistenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Sociálne poistenie	1		• Podľať informácie o sociálnom poistení	• Podal informácie o sociálnom poistení	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Cvičenie	2		• Orientovať sa v poistení	• Orientoval sa v poistení	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Systematizácia	1		• Zvládnuť problematiku tematického celku	• Zvládol problematiku tematického celku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Systematizácia	1		• Zvládnuť problematiku tematického celku	• Zvládol problematiku tematického celku	Písomné skúšanie	Písomná práca

Stratégia vyučovania - 3

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Marketing	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Manažment	Informačnéreceptívna – výklad Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov
Úvod do pracovného práva	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor	Skupinová a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Obchod, SS, CR	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna a skupinová práca žiakov
Odmeňovanie pracovníkov	Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna a skupinová práca žiakov
Zamestnanosť, príprava na povolanie	Informatívno-receptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Práca s knihou Individuálna práca

Učebné zdroje - 3

Na podporu 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, ...)
Marketing	Órbanová, Valichová: Podniková ekonomika pre 3.roč. ŠO OA, SPN 2009	Tabuľa videotechnika		Internet
Manažment	Jakubeková, Kurňavová, Hartmanová.: Ekonomika pre ŠO výr. a nevýr. zariadenia, SPN 2004	Tabuľa Videotechnika		Internet
Úvod do sveta práce	Hargašová, Lepeňová: Úvod do sveta práce, EXPOL Pedagogika 2008	Tabuľa Videotechnika		Internet
Obchod, SS, CR	Šišovský, Gava: Ekonomika a organizácia SS pre 1. a 2.roč. SOU 3r čašník, SPN 1983	Tabuľa Videotechnika		Internet
Odmeňovanie	Órbanová, Valichová: Podniková ekonomika pre 3.roč. ŠO OA, SPN 2009	Tabuľa Videotechnika		Internet
Zamestnanosť	Hargašová, Lepeňová: Úvod do sveta práce, EXPOL Pedagogika, 2008	Tabuľa Videotechnika		Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Ekonomika a svet práce				Ročník : tretí Počet hodín týžd.: 2,5 Celkom: 75		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
I. Marketing	12		Žiak má:	Žiak:		
Podstata odbytu, etapy vývoja	1		Popísať podstatu odbytu	Popísal podstatu odbytu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Marketing, podstata, fázy	1		Vysvetliť podstatu, fázy marketingu	Vysvetlil podstatu, fázy marketingu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Marketingové stratégie	1		Charakterizovať marketingové stratégie	Charakterizoval marketingové stratégie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Druhy marketingových stratégií	1		Objasniť druhy marketingových stratégií	Objasnil druhy marketingových stratégií	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Marketingové nástroje	1		Uviesť marketingové nástroje	Uviedol marketingové nástroje	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Politika produktu	1		Zvládnuť politiku produktu	Zvládol politiku produktu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kontrakčná politika	1		Vysvetliť kontrakčnú politiku	Vysvetlil kontrakčnú politiku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Cenová politika	1		Popísať cenovú politiku	Popísal cenovú politiku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Distribučná politika	1		Charakterizovať distribučnú politiku	Charakterizoval distribučnú politiku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Komunikačná technika	1		Vysvetliť komunikačnú techniku	Vysvetlil komunikačnú techniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické cvičenia	1		objasniť marketing z praktického hľadiska	Objasnil marketing z praktického hľadiska	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Systematizácia učiva	1		Zvládnuť problematiku marketingu	Zvládol problematiku marketingu	Písomné skúšanie	Písomná práca

II. Manažment	9					
Manažment, podstata, proces riadenia	1		Vysvetliť podstatu manažmentu a proces riadenia	Vysvetlil podstatu manažmentu a proces riadenia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Manažérske funkcie	2		Popísať manažérske funkcie	Popísal manažérske funkcie	Ústne skúšanie	ústne odpoved
Organizačná štruktúra podniku	1		Charakterizovať organizačnú štruktúru podniku	Charakterizoval organizačnú štruktúru podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Typy organizačnej štruktúry	1		Objasniť typy organizačnej štruktúry	Objasnil typy organizačnej štruktúry	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Osobnosť manažéra	1		Popísať osobnosť manažéra	Popísal osobnosť manažéra	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Štýly vedenia ľudí	1		Charakterizovať štýly vedenia ľudí	Charakterizoval štýly vedenia ľudí	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické cvičenia	1		Objasniť manažment z praktického hľadiska	Objasnil manažment z praktického hľadiska	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Systematizácia učiva	1		Zvládnuť manažment	Zvládol manažment	Písomné skúšanie	Písomná práca
III. Úvod do pracovného práva	16					
Pramene pracovného práva	1		Vysvetliť pramene pracovného práva	Vysvetlil pramene pracovného práva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kolektívne vyjednávanie, zmluvy	1		Vysvetliť kolektívne vyjednávanie, zmluvy	Vysvetlil kolektívne vyjednávanie, zmluvy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovný pomer, pojem	1		Popísať pracovný pomer	Popísal pracovný pomer	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Povinnosti zamestnávateľa pred vznikom prac. pomeru	1		Uviesť povinnosti zamestnávateľa pred vznikom prac. pomeru	Uviedol povinnosti zamestnávateľa pred vznikom prac. pomeru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vznik pracovného pomeru	1		Charakterizovať vznik pracovného pomeru	Charakterizoval vznik pracovného pomeru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Pracovná zmluva, náležitosti	1		Objasniť náležitosti pracovnej zmluvy	Objasnil náležitosti pracovnej zmluvy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zákl. práva a povinnosti zamestnanca a zamestnávateľa	1		Vysvetliť zákl. práva a povinnosti zamestnanca a zamestn.	Vysvetlil zákl. práva a povinnosti zamestnanca a zamestn.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zmeny pracovného pomeru	1		Popísať zmeny pracovného pomeru	Popísal zmeny pracovného pomeru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Skončenie pracovného pomeru	1		Uviesť skončenie pracovného pomeru	Uviedol skončenie pracovného pomeru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
výpoveď	1		Charakterizovať výpoveď	Charakterizoval výpoveď	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovný čas, čas odpočinku	1		Objasniť pracovný čas, čas odpočinku	Objasnil pracovný čas, čas odpočinku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dovolenka na zotavenie	1		Popísať dovolenku na zotavenie	Popísal dovolenku na zotavenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Prekážky v práci	1		Charakterizovať prekážky v práci	Charakterizoval prekážky v práci	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnosť a ochrana zdravia	1		Uviesť zásady bezpečn. a ochrany zdravia	Uviedol zásady bezpečn. a ochrany zdravia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické cvičenia	1		Zvládnuť písomnosti s pracovným pomerom	Zvládol písomnosti s pracovným pomerom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Systematizácia učiva	1		Zvládnuť problematiku pracovného pomeru	Zvládol problematiku pracovného pomeru	Písomné skúšanie	Písomná práca
IV. Obchod, spoločné stravovanie, cestovný ruch	15					
Význam obchodu, funkcie	1		Charakterizovať funkcie a význam obchodu	Charakterizoval funkcie a význam obchodu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Členenie obchodu	1		Popísať členenie obchodu	Popísal členenie obchodu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

maloobchod	1		Vysvetliť maloobchod	Vysvetlil maloobchod	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
veľkoobchod	1		Objasniť veľkoobchod	Objasnil veľkoobchod	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zahraničný obchod	1		Uviest' zahraničný obchod	Uviedol zahraničný obchod	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spoločné stravovanie, činnosť	1		Charakterizovať činnosť spoločného stravovania	Charakterizoval činnosť spoločného stravovania	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Členenie spoločného stravovania	1		Popísať členenie spoločného stravovania	Popísal členenie spoločného stravovania	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Reštauračné spoločenské stravovanie, kategorizácia	1		Vysvetliť kategorizáciu reštauračného spoločenského stravov.	Vysvetlil kategorizáciu reštauračného spoločenského stravov.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ubytovacie zariadenia, kategorizácia	1		Charakterizovať kategorizácie ubytovacích zariadení	Charakterizoval kategorizácie ubytovacích zariadení	ústne skúšanie	ústne odpovede
cestovný ruch, podstata, význam	1		popísať podstatu a význam cest. ruchu	popísal podstatu a význam cest.ruchu	ústne skúšanie	ústne odpovede
členenie cestovného ruchu	1		vysvetliť členenie cestovného ruchu	vysvetlil členenie cestovného ruchu	ústne skúšanie	ústne odpovede
predpoklady cest. ruchu	1		objasniť predpoklady cestovného ruchu	objasnil predpoklady cestovného ruchu	ústne skúšanie	ústne odpovede
CR na Slovensku	1		uviesť CR na Slovensku	uviedol CR na Slovensku	ústne skúšanie	ústne odpovede
praktické cvičenia	1		uviesť vlastné skúsenosti z oblasti CR	uviedol vlastné skúsenosti z oblasti CR	ústne skúšanie	ústne odpovede
systematizácia učiva	1		zvládnuť obchod, SS, CR	zvládol obchod, SS, CR	písomné skúšanie	písomná práca
V. Odmeňovanie pracovníkov	8					

Mzda, plat, platové tabuľky	1		charakterizovať mzdu, plat, platové tabuľky	charakterizoval mzdu, plat, platové tabuľky	ústne skúšanie	ústne odpovede
základné mzdové formy	1		objasniť základné mzdové formy	objasnil základné mzdové formy	ústne skúšanie	ústne odpovede
časová mzda, príklad	1		popísať časovú mzdu	popísal časovú mzdu	ústne skúšanie	ústne odpovede
úkolová mzda	1		uviesť úkolovú mzdu	uviedol úkolovú mzdu	ústne skúšanie	ústne odpovede
kombinovaná mzda	1		vysvetliť kombinovanú mzdu	vysvetlil kombinovanú mzdu	ústne skúšanie	ústne odpovede
súvislý príklad na výpočet mzdy	1		objasniť výpočet mzdy	objasnil výpočet mzdy	ústne skúšanie	ústne odpovede
súvislý príklad na výpočet mzdy	1		vypočítať príklad na výpočet mzdy	vypočítal príklad na výpočet mzdy	ústne skúšanie	ústne odpovede
systematizácia učiva	1		zvládnuť problematiku odmeňovania	zvládnuť problematiku odmeňovania	písomné skúšanie	písomná práca
VI. Zamestnanosť, príprava na povolanie	15					
Právna úprava práva na zamestnanie	1		objasniť právnu úpravu práva na zamestnanie	objasnil právnu úpravu práva na zamestnanie	ústne skúšanie	ústne odpovede
zvyšovanie kvalifikácie, rekvalifikácia	1		popísať zvyšovanie kvalifikácie, rekvalifikácie	popísal zvyšovanie kvalifikácie, rekvalifikácie	ústne skúšanie	ústne odpovede
nezamestnanosť, miera nezamestnanosti	1		charakterizovať nezamestnanosť, mieru nezamestnanosti	charakterizoval nezamestnanosť, mieru nezamestnanosti	ústne skúšanie	ústne odpovede
hmotné zabezpečenie v nezamestnanosti	1		uviesť hmotné zabezpečenie v nezamestnanosti	uviesť hmotné zabezpečenie v nezamestnanosti	ústne skúšanie	ústne odpovede
trh práce, úrad práce	1		vysvetliť trh práce, úrad práce	vysvetlil trh práce, úrad práce	ústne skúšanie	ústne odpovede

sprostredkovanie zamestnania	1		popísať sprostredkovanie zamestnania	popísal sprostredkovanie zamestnania	ústne skúšanie	ústne odpovede
životopis, žiadosť o prijatie	1		charakterizovať životopis, žiadosť o prijatie	charakterizoval životopis, žiadosť o prijatie	ústne skúšanie	ústne odpovede
písanie životopisu, žiadosť o prijatie	1		napísať životopis, žiadosť o prijatie	napísal životopis, žiadosť o prijatie	ústne skúšanie	ústne odpovede
Zásady správania sa pri pohovore	1		objasniť zásady správania sa pri pohovore	objasnil zásady správania sa pri pohovore	ústne skúšanie	ústne odpovede

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Potraviny a výživa			
	1.	2.	3.	spolu
Ročník				
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	1,5	1	1	3,5
	48	33	30	111
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu potraviny a výživa

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby pre skupinu 3-ročných učebných odborov. **Vyučuje sa v v týždennej dotácii** : 1. roč. - 1,5 hod.

2. roč. - 1 hod.

3. roč. - 1 hod.

Obsah je rozdelený do 11 tematických častí: Potraviny, Nutritívna hodnota potravín, Hygienické predmety, Potraviny živočíšneho pôvodu, Potraviny rastlinného pôvodu, Pochutiny, Nápoje, Fyziológia človeka v spojitosti s trávením a využitím potravy, Metabolizmus, Výživa, Druhy stravy.

Predmet poskytuje vedomosti o druhoch a sortimente potravín, ich zložení a ich vplyve na ľudský organizmus. Žiaci sa oboznámia s výrobou, podmienkami skladovania, spôsobmi konzervovania, s možnosťami použitia a úpravy potravín. Osobitne dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu, hygienu pracovného prostredia. Pochopia dôležitosť ich dodržiavania najmä v súvislosti s možnosťou šírenia nákazlivých chorôb, ktoré sa rozširujú kontaminovanými potravinami.

Predmet vytvára správny postoj mladého človeka k výžive a ku kvalite tak vlastných, ako aj ponúkaných stravovacích zvyklostí. Žiaci spoznávajú fyziológiu ľudského tela v súvislosti s prijímaním, spracovaním a využitím potravy. Poznávajú základy látkového a energetického metabolizmu, zásady racionálnej výživy, nové trendy v stravovaní. Získané vedomosti budú žiaci schopní uplatniť pri zostavovaní jedálnych lístkov racionálnej výživy ako aj v diferencovanom stravovaní. V predmete sú vedení k správnej životospráve a k hospodárnemu využívaniu potravín. Predmet je medzi predmetovo previazaný s predmetmi chémia, technológia, stolovanie, odborný výcvik.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 6445 2 00 kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch,

osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

- komunikovať na primeranej odbornej úrovni
- používať odbornú terminológiu
- zúčastňovať sa aktívne diskusie a formulovať svoje názory

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

- overovať získané poznatky, posudzovať názory a postoje druhých
mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu a byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania -1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Energetická a biologická hodnota potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny rastlinného pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny živočíšneho pôvodu	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
Mäso	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäsové výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	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
Zásady správnej výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje - 1

Na podporu 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, ...)
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kruziak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Šimončíč, Kruziak: Výživa SPN. 1992 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Energetická a biologická hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Chemické tabuľky	Gastro revue (odborný časopis str. 87)
Potraviny rastlinného pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	CD – spracovanie rastlinných plodov
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Potraviny živočíšneho pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	CD – spracovanie živočíšnych organizmov
Tuky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Mäso	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Mäsové výrobky	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava	Dataprojektor Videotechnika	Vzorky Ochranné	CD – alkohol áno? Alebo nie!

	2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	PC Tabuľa Filpchart	pomôcky	
Nápoje	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružiak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Schéma	
Zásady správnej výživy	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kružiak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Schéma	

ROZPIS UČIVA PREDMETU:		POTRAVINY A VÝŽIVA			Ročník : prvý 1,5 hodiny týždenne, spolu 48 vyučovacích hodín	
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Potraviny	12		Žiak má:	Žiak:		
✚ Pôvod, druhy a charakteristika potravín	2	Ekológia	✚ Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu	✚ Bez problémov charakterizoval pôvod potravín ✚ Správne vysvetlil druhy potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Zloženie potravín	5	Chémia	✚ Popísať zloženie potravín ✚ Vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive	✚ Popísal zloženie potravín s istotou ✚ Vedel vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive a aplikoval vedomosti z chémie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia referátov
✚ Skladovanie a konzervovanie potravín	3	Odborný výcvik	✚ Popísať zásady skladovania potravín a jeho podmienky ✚ Vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín ✚ Popísať jednotlivé druhy konzervovania potravín ✚ Uviesť najrozšírenejšie nákazy potravín	✚ Popísal všeobecné zásady skladovania potravín a jeho podmienky ✚ Správne uviedol požiadavky skladovania 3 druhov potravín ✚ Popísal základné druhy konzervovania potravín ✚ Uviedol 5 najrozšírenejších príčin nákazy potravín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Hygiena pri práci s potravinami (HACCP) a bezpečnosť pri práci	2	Technológia Stolovanie	✚ Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami ✚ Zvládnuť základne bezpečnostné predpisy	✚ Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami ✚ Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Energetická a biologická hodnota potravín	3		Žiak má:	Žiak:		
✚ Biologická hodnota	1		✚ Vysvetliť pojem biologická	✚ Vysvetlil správne pojem	Frontálne ústne	Ústne odpovede

potravín		Chémia	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín a vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vedel jednotku biologickej hodnoty potravín a správne vysvetliť jej väzbu na základné skupiny živín 	skúšanie	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Energetická a výživová hodnota potravín 	2	Energetické a výživové tabuľky potravín	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín ✚ Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín ✚ Charakterizovať pojem energetická potreba organizmu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť správne pojem energetická hodnota potravín ✚ Vysvetliť správne pojem výživová hodnota potravín ✚ Charakterizoval správne pojem energetická potreba organizmu 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Potraviny rastlinného pôvodu	27		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ovocie 	5	Stolovanie Technológia	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive ✚ Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia ✚ Objasniť použitie ovocia v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive ✚ Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia ✚ Objasnil použitie ovocia v kuchyni 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zelenina 	5	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive ✚ Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny ✚ Objasniť použitie zeleniny v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive ✚ Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny ✚ Objasnil použitie zeleniny v kuchyni 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Projekty
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zemiaky 	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive ✚ Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov ✚ Objasniť použitie zemiakov v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive ✚ Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov ✚ Objasnil použitie zemiakov v kuchyni 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Huby 	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive ✚ Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb ✚ Objasniť použitie húb v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive ✚ Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb ✚ Objasnil použitie húb v 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

				kuchyni		
✚ Strukoviny	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive ✚ Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín ✚ Objasniť použitie strukovín v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive ✚ Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín ✚ Objasnil použitie strukovín v kuchyni 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
					Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
✚ Obiloviny	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilovín vo výžive ✚ Objasniť použitie obilovín v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol zloženie, rozdelenie a význam obilovín vo výžive ✚ Objasnil použitie obilovín v kuchyni 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Mlynské a pekárenské výrobky, cestoviny, sladidlá	9		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní ✚ Uviesť príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní ✚ Uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní ✚ Uviesť príklady sladidiel ✚ Popísať jednotlivé sladidlá 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní ✚ Uviedol príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní ✚ Uviedol príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní ✚ Uviedol príklady sladidiel ✚ Popísal jednotlivé sladidlá 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
					Prezentácia	Referát
Pochutiny, kypriace prostriedky	6		Žiak má:	Žiak:		
✚ Pochutiny	5	Stolovanie Technológia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive ✚ Charakterizovať vybrané druhy korenia ✚ Uviesť výrobu kávy a kakaa ✚ Uviesť druhy čajov ✚ Objasniť význam octu a kuchynskej soli 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive ✚ Charakterizoval 5 druhov korenia ✚ Uviedol správne výrobu kávy a kakaa ✚ Uviedol 5 druhov čajov ✚ Objasnil význam octu a kuchynskej soli 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
					Prezentácia	Hodnotenie projektov
✚ Kypriace prostriedky	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozlišovať základné spôsoby kyprenia a uviesť rozdiely ✚ Popísať význam kyprenia v stravovaní ✚ Vymenovať vlastnosti, druhy a význam 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Popísal základné spôsoby kyprenia a uviedol rozdiely medzi nimi ✚ Popísal význam kyprenia v stravovaní ✚ Vymenoval vlastnosti, druhy a význam 5 druhov 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
					Písomné skúšanie	Písomná odpoveď

			jednotlivých sladidiel	sladidiel		
--	--	--	------------------------	-----------	--	--

Stratégia vyučovania - PaV 2 (UO)

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny živočíšneho pôvodu	Reproduktívna – rozhovor Informačnoreceptívna - výklad Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Frontálna výučba
Tuky	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Mäso	Reproduktívna – rozhovor Informačnoreceptívna - výklad Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Frontálna výučba Skupinová práca žiakov práca s knihou
Mäsové výrobky	Reproduktívna – rozhovor Informačnoreceptívna - výklad Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Frontálna výučba Skupinová práca žiakov práca s knihou

Učebné zdroje - PaV 2 (UO)

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využívajú nasledné učebné zdroje:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica,.....)
Potraviny živočíšneho pôvodu	Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 1987 Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 2001 Odborné časopisy: Gastro, Horeka, Apetit	Tabuľa Videotechnika	Vzorok surovín Lubomír Helt a kolektív: Teória a prax k zdravej výžive v školách	Odborná literatúra Internet
Tuky	Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 1987 Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 2001 Odborné časopisy: Gastro,	Tabuľa	Vzorok surovín Potravinový kódex	J.D. Pamplona Roger: Kniha o zdravej výžive

	Horeka, Apetít			
Mäso	Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 1987 Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 2001 Odborné časopisy: Gastro, Horeka, Apetít	Tabuľa Videotechnika PC	Prospekty Potravínový kódex Eubomír Helt a kolektív: Teória a prax k zdravej výžive v školách	Internet
Mäsové výrobky	Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 1987 Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 2001 Odborné časopisy: Gastro, Horeka, Apetít	Tabuľa Videotechnika PC	Prospekty Potravínový kódex	Internet CD J.D. Pamplona Roger: Kniha o zdravej výžive

			mlieka, spôsob spracovania a druhy výrobkov <ul style="list-style-type: none"> popísať zloženie, rozdelenie, chyby a konzervovanie vajec 	mlieka, spôsob spracovania a druhy výrobkov <ul style="list-style-type: none"> popísal zloženie, rozdelenie, chyby a konzervovanie vajec 	Písomné skúšanie	Písomná práca
Tuky	5		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Zloženie a rozdelenie tukov 	1	technológia	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie a rozdelenie tukov vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol presné zloženie a rozdelenie tukov vysvetlil vzťah medzi konzistenciou a zložením tukov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
<ul style="list-style-type: none"> Rastlinné tuky 	1	chémia	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive popísať výrobu oleja uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol spoľahlivo pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive popísal výrobu oleja uviedol rozdelenie tukov a rastlinných olejov 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď referát
<ul style="list-style-type: none"> Živočíšne tuky 	1	odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive popísať výrobu živočíšnych tukov uviesť rozdelenie živočíšnych tukov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive popísal výrobu živočíšnych tukov uviedol rozdelenie živočíšnych tukov 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď referát
<ul style="list-style-type: none"> Upravované tuky 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť rozdiel medzi margarínom a stužením pokrmovým tukom vysvetliť princíp stužovania tukov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil správne rozdiel medzi margarínom a stužením pokrmovým tukom a uviedol 3 príklady vysvetlil správne princíp stužovania 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

			<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovať rastlinné maslo 	<ul style="list-style-type: none"> • tukov • charakterizoval správne rastlinné maslo a uviedol príklady 		referát
<ul style="list-style-type: none"> • Aktualizácia učiva 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť zloženie, význam a rozdelenie tukov • charakterizovať výrobu jednotlivých druhov tukov 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne uviedol zloženie, význam a rozdelenie tukov • charakterizoval výrobu jednotlivých druhov tukov 	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Mäso	11		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Zloženie a rozdelenie mäsa 	2	Technológia odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie • vymenovať látky z ktorých je mäso zložené • charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil správne pojem mäsa a jeho rozdelenie • vymenoval látky z ktorých je mäso zložené • charakterizoval kvalitatívne znaky mäsa 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Konzervovanie a chyby mäsa 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť spôsoby konzervovania mäsa • vymenovať chyby mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol spôsoby konzervovania mäsa • vymenoval správne chyby mäsa 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Hovädzie a teľacie mäso 	2	chémia	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať hovädzie a teľacie mäso • uviesť rozdiel medzi hovädzím a teľacím mäsom • uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval správne hovädzie a teľacie mäso • spoľahlivo uviedol rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom • uviedol jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede referát

		<ul style="list-style-type: none"> roztriediť jednotlivé časti do akostných tried 	<ul style="list-style-type: none"> mäsa vedel správne roztriediť jednotlivé časti do akostných tried 		
<ul style="list-style-type: none"> Bravčové mäso 	1	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať bravčové mäso uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa roztriediť jednotlivé časti do akostných tried 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval bravčové mäso uviedol jednotlivé časti bravčového mäsa vedel správne roztriediť jednotlivé časti do akostných tried 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Ostatné druhy mäsa 	2	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť rozdiely medzi baraním, jahňacím, kozľacím, konským a králičím mäsom uviesť rozdelenie jednotlivých druhov mäsa na časti 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol správne rozdiely medzi jednotlivými druhmi mäsa správne rozdelil jednotlivé druhy mäsa do častí 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Vnútornosti 	1	<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať používané vnútornosti v stravovaní uviesť zloženie a význam vnútornosti vo výžive 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval používané vnútornosti v stravovaní vysvetlil zloženie a význam vnútornosti vo výžive 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Ostatné použiteľné časti 	1	<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať ostatné použiteľné časti uviesť použitie kostí, čriev a krvi 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval ostatné použiteľné časti správne uviedol použitie kostí, čriev a krvi 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Aktualizácia učiva 	1	<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať zloženie mäsa charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> Správne určil zloženie mäsa charakterizoval kvalitatívne znaky a spôsob hodnotenia 		

			<ul style="list-style-type: none"> • uviesť chyby a spôsoby konzervovania • charakterizovať jednotlivé druhy jatočného mäsa a zaradiť jednotlivé časti do akostných tried 	<ul style="list-style-type: none"> • uviedol chyby a spôsoby konzervovania • charakterizoval jednotlivé druhy jatočného mäsa a správne zaradil jednotlivé časti do akostných tried 	Písomné skúšanie	Písomná práca
Mäsové výrobky	4		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Salámy 	2	Technológia odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť význam a zloženie mäsových výrobkov vo výžive • uviesť zloženie a druhy mäkkých a trvanlivých salámových výrobkov • objasniť príčiny kazenia mäsových výrobkov 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol zloženie a význam mäsových výrobkov vo výžive • správne uviedol zloženie a druhy salámových výrobkov • vysvetlil príčiny kazenia masových výrobkov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede referát
<ul style="list-style-type: none"> • Údeniny a ostatné mäsové výrobky 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť zloženie a význam údených výrobkov vo výžive • charakterizovať a rozdeliť ostatné mäsové výrobky • určiť využitie mäsových výrobkov v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol zloženie a význam údených výrobkov vo výžive • správne charakterizoval a rozdelil ostatné mäsové výrobky • určil využitie výrobkov v kuchyni 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Konzervy 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive • uviesť rozdelenie a druhy mäsových konzerv • vysvetliť rozdiel medzi konzervami a polokonzervami • objasniť príčiny kazenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive • uviedol rozdelenie a druhy mäsových konzerv • správne vysvetlil rozdiel medzi konzervami a polokonzervami 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			mäsových konzerv	<ul style="list-style-type: none">• objasnil príčiny kazenä mäsových konzerv		
--	--	--	------------------	--	--	--

Stratégia vyučovania - 3

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Ostatné druhy mäsa	Informačnoreceptívna – výklad Reprodukčívna – rozhovor Problémová - riešenie úloh Fixačná – upevňovanie učiva	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Nápoje	Motivačná – aktualizácia obsahu Reprodukčívna – rozhovor Informačnoreceptívna – výklad Demonštračná – demonštrácia schém Hodnotiaca – hodnotenie tvorivého prejavu	Frontálna a individuálna práca žiakov Frontálna výučba Skupinová práca žiakov práca s knihou Práca so schémami
Zásady správnej výživy	Reprodukčívna – riadený rozhovor Informačnoreceptívna – výklad Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Fixačná – upevňovanie učiva	Frontálna a individuálna práca žiakov Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje – 3

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využívajú nasledné učebné zdroje:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne prostriedky	Ďalšie zdroje
Ostatné druhy mäsa	Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 1987 Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava 2001 Odborné časopisy: Gastro, Horeka, Apetit	Tabuľa Videotechnika PC	Vzorky surovín Potravinový kódex Ľubomír Helt a kolektív: Teória a prax k zdravej výžive v školách	Odborná literatúra Internet
Nápoje	Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak : Potraviny a nápoje 2. SPN Bratislava 2001 Oľília Jurgová, Jarmila	Tabuľa Videotechnika PC	Prospekty Potravinový kódex Vzorky surovín	Internet Odborná literatúra

	Úradníčková: Náuka o potravinách I. HA SPN Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro, Horeka, Apetít			
Zásady správnej výživy	Róbert Šimončíč, Peter Kružliak Výživa SPN Bratislava 1983 Igor Beňo Náuka o výžive Martin, Osveta 2003 Odborné časopisy: Gastro, Horeka, Apetít	Tabuľa PC	Prospekty Potravinový kódex Ľubomír Helt a kolektív: Teória a prax k zdravej výžive v školách	J.D. Pamplona Roger: Kniha o zdravej výžive

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				Ročník: tretí Poč.hod.týžd.: 1 spolu : 30		
Názov tematického celku vrátane tém	hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Ostatné druhy mäsa	4		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Hydina 	1	technológia	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť vlastnosti, zloženie a význam vo výžive Rozdeliť jednotlivé druhy hydiny Uviesť využitie a výroby 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti, zloženie a význam vo výžive Rozdelil jednotlivé druhy hydiny Správne uviedol využitie a výroby 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Referát
<ul style="list-style-type: none"> Zverina 	1	odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať mäso zo zveriny Uviesť rozdelenie zveriny Vysvetliť osobitosti pri použití zveriny 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval mäso zo zveriny Uviedol rozdelenie zveriny Vysvetlil osobitosti pri použití zveriny 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Referát
<ul style="list-style-type: none"> Ryby 	1	stolovanie	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb Roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa /sladkovodné, morské/ Vysvetliť znaky čerstvo zabitých rýb Uviesť konzervovanie a výroby z rýb 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti, zloženie a význam rýb Roztriedil jednotlivé druhy rybacieho mäsa Správne vysvetlil znaky čerstvo zabitých rýb Uviedol konzervovanie a výroby z rýb 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Referát
<ul style="list-style-type: none"> Ostatné studenokrvné živočíchy 	1		<ul style="list-style-type: none"> Rozdeliť jednotlivé druhy mäsa /kôrovce, lastúrniky, mäkkýše, obojživelníky/ Uviesť charakteristické 	<ul style="list-style-type: none"> Rozdelil jednotlivé druhy mäsa na kôrovce, lastúrniky, mäkkýše a obojživelníky Uviedol charakteristické 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Písomná práca

			znaky jednotlivých druhov mäsa	znaky jednotlivých druhov	Písomné skúšanie	
Nápoje	16		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Nealkoholické nápoje 	7	<p>chémia</p> <p>odborný výcvik</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť význam a rozdelenie nápojov • Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej vody, sódovej vody • Uviesť druhy a vlastnosti minerálnej vody • Charakterizovať a rozdeliť limonády • Uviesť vlastnosti a druhy ovocných a zeleninových nápojov • Uviesť špeciálne druhy nápojov • Vymenovať a charakterizovať mliečne a povzbudivé nápoje 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol význam a rozdelenie nápojov • Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej a sódovej vody • Správne uviedol druhy a vlastnosti minerálnej vody • Charakterizoval a rozdelil limonády • Správne uviedol vlastnosti a druhy ovocných a zeleninových nápojov • Uviedol špeciálne druhy nápojov • Vymenoval a charakterizoval mliečne a povzbudivé nápoje 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Alkoholické nápoje 	9	<p>stolovanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať pivo a suroviny na výrobu • Popísať etapy výroby a skladovanie piva • Uviesť rozdelenie, chyby piva • Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína • Popísať výrobu a skladovanie vína • Popísať výrobu šumivého vína • Určiť choroby a chyby 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval pivo a suroviny na výrobu • Popísal etapy výroby a skladovanie piva • Uviedol rozdelenie a chyby piva • Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu a druhy vína • Popísal výrobu a skladovanie vína • Správne popísal výrobu šumivého vína • Určil choroby a chyby 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p>

			<ul style="list-style-type: none"> vína • Charakterizovať ostatné druhy vína • Charakterizovať lieh a suroviny na výrobu • Uviesť výrobu a využitie liehu • Rozdeliť liehoviny • Charakterizovať základné skupiny liehovín • Uviesť charakteristiku a rozdelenie miešaných nápojov • Uviesť základné suroviny a spôsoby prípravy miešaných nápojov 	<ul style="list-style-type: none"> vína • Charakterizoval ostatné druhy vína • Charakterizoval lieh a suroviny na výrobu • Uviedol výrobu a využitie liehu • Správne rozdelil liehoviny • Charakterizoval základné skupiny liehovín • Uviedol charakteristiku a rozdelenie miešaných nápojov • Uviedol základné suroviny a spôsoby prípravy miešaných nápojov 	<p>Písomné skúšanie</p> <p>Písomná práca</p>	<p>Referát</p>
Zásady výživy	10		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Racionálna výživa 	3		<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť pojem výživa • Uviesť zásady racionálnej výživy a nesprávne stravovacie návyky • Charakterizovať ostatné výživové smery 	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetlil pojem výživa • Uviedol zásady racionálnej výživy a nesprávne stravovacie návyky • Charakterizoval ostatné výživové smery 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
<ul style="list-style-type: none"> • Diferencovaná strava 	5		<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať diferencovanú stravu • Uviesť nároky na výživu detí a študujúcej mládeže • Vysvetliť výživu ostatných stravovacích skupín • Popísať výživu starých 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval diferencovanú stravu • Uviedol nároky na výživu detí a študujúcej mládeže • Vysvetlil výživu ostatných stravovacích skupín • Popísal výživu starých 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

<ul style="list-style-type: none"> Hygiena výživy 	2		<p>Ľudí</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviest' význam a druhy diét Uviest' základné pravidlá hygieny výživy Vymenovať niektoré nákazy otravy a ochorenia z potravín Vysvetliť pojmy dezinfekcia, dezinfekcia a sterilizácia 	<p>Ľudí</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviedol význam a druhy diét Uviedol základné pravidlá hygieny výživy Vymenoval niektoré nákazy otravy a ochorenia z potravín Vysvetlil pojmy dezinfekcia, dezinfekcia a sterilizácia 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Písomná práca</p>
--	---	--	---	---	---	---

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Stolovanie			
	1.	2.	3.	spolu
Ročník				
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	-	1	1	2
	-	33	30	63
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu stolovanie

Tento predmet je zaradený do oblasti „Odborné vzdelávanie“, **vyučuje sa v uvedenom učebnom odbore v 2. a 3. ročníku v rozsahu 1 hodina týždenne.**

Obsah učiva predmetu umožní žiakom získať odborné vedomosti z oblasti techniky obsluhy. Žiaci získavajú vedomosti o základných ustanoveniach právnych noriem, o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci v obsluhu, oboznamujú sa so zásadami hygieny, získavajú poznatky o gastronomických pravidlách pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov.

Ťažiskom učiva je zvládnutie základov techniky jednoduchej a zložitej obsluhy. Postupne sa žiaci zoznamujú s organizáciou a vybavením na úseku obsluhy a s povinnosťami obsluhujúcich. Výrazne prispieva na utváranie kladných morálnych vlastností pracovníkov v gastronomických službách, ich estetické cítenie a profesionálne správanie

Medzipredmetovo súvisí s odborným výcvikom, využíva poznatky z predmetov potraviny a výživa, technológia, ekonomika a svet práce, zariadenie prevádzok.

Ciele predmetu

Cieľom predmetu je príprava absolventa, ktorý vie komunikovať s rôznymi typmi ľudí, ovláda techniku obsluhy, vie správne používať inventár s využitím príslušných techník a technológií v praxi, ovláda gastronomické pravidlá, pozná náležitosti jedálnych a nápojových lístkov. Predmet poskytuje žiakom kvalitné a plnohodnotné informácie o zariadeniach CR zameraných na služby gastronomického charakteru.

Vzdelávanie smeruje k tomu aby žiaci vedeli:

- dodržiavať základy hygieny a bezpečnosti pri práci
- osvojiť si spoločenské správanie pri komunikácii s hosťom
- ovládať odbornú terminológiu vo svojom odbore
- rozoznať a správne používať jednotlivé druhy inventára
- používať správne technické zariadenia a nové pracovné techniky
- ovládať techniku obsluhy
- ovládať gastronomické pravidlá
- zostaviť rôzne druhy jedálnych a nápojových lístkov
- využívať tvorivé myslenie

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovanom predmete stolovanie využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti:

- komunikovať zreteľne na požadovanej odbornej a spoločenskej úrovni,
- voliť optimálnu formu a spôsob komunikácie,
- vyjadrovať sa ústne a písomne primerane situácii
- sprostredkovať informácie zrozumiteľným vhodným spôsobom , tak aby host' porozumel,
- vedieť vhodne formulovať svoje návrhy pri styku s host'om,
- využívať svoje vedomosti pri riešení rôznych problémových situáciach,
- myslieť tvorivo.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti:

- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba i za prácu_v kolektíve,
- rozvíjať prácu v kolektíve,
- odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciach,
- prijímať a zodpovedne plniť zadané úlohy,
- hodnotiť a rešpektovať svoju prácu a prácu druhých,
- prispievať k vytváraniu dobrých medziľudských vzťahov,
- predchádzať rôznym osobným a pracovným konfliktom,

Schopnosť riešiť problémy:

- rozpoznávať problémy v priebehu vzdelávania,
- formulovať jednoznačne problém , ktorý sa objaví,
- navrhovať, hľadať a používať také metódy a nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému,
- .posudzovať riešenie problému z hľadiska jeho správnosti, efektívnosti a prípadne porovnať rôzne riešenia ,
- používať osvojené metódy riešenia problému aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje,
- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomné sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- dodržiavať, zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifika,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania,
- rešpektovať rôzne názory na svet,

-preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

Podnikateľské schopnosti

- primerane komunikovať s potenciálnymi hosťami, klientmi, zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- správne používať a riadiť základné odborné technické a technologické postupy,
- riadiť organizáciu práce v odbytovom stredisku,
- poznať základné druhy inventára používaného v odbytovom stredisku,
- aplikovať zásady správnej výrobnnej a odbytovej praxe,
- vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku od druhých,
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu

Stratégia vyučovania - 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania :

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Odbytové strediská	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou
Technika obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou
Jedálny a nápojový lístok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou

Jednoduchá obsluha	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou
---------------------------	--	---

Učebné zdroje : 2

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové predmety	Ďalšie zdroje (internet, knižnica...)
Úvod do predmetu	STOLOVANIE I G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro	tabuľa videotechnika diaprojektor PC		internet CD zdroje
Odbytové strediská	STOLOVANIE I G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro	tabuľa videotechnika PC	schéma ukážky odbytových stredísk a VSI	internet CD zdroje
Technika obsluhy	STOLOVANIE I G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro	tabuľa videotechnika diaprojektor PC	schéma ukážky pomôcok obsluhujúcich	internet CD zdroje
Jedálny a nápojový lístok	STOLOVANIE I G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro	tabuľa videotechnika diaprojektor PC	ukážky JL a NL	internet CD zdroje
Jednoduchá obsluha	STOLOVANIE I G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro	tabuľa videotechnika diaprojektor PC	schéma tabuľky	internet CD zdroje

Rozpis učiva predmetu: STOLOVANIE – UO kuchár				Ročník : druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedie hodnotenia
Úvod do predmetu	3		Žiak má:	Žiak:		
Cieľ predmetu, obsah učiva	1	Technológia Potraviny a výživa Spoločenská komunikácia	oboznámiť sa s cieľom predmetu	oboznámil sa s cieľom predmetu		
História pohostinstva	1	Dejepis	vysvetliť históriu pohostinstva	vysvetlil históriu pohostinstva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	1	HACCP Potraviny a výživa	uviesť význam a zásady hygieny a bezpečnosť pri práci	uviedol význam a zásady hygieny a bezpečnosť pri práci	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odbytové strediská	7					
Charakteristika a úlohy odbytového strediska	1	Technológia Potraviny a výživa	charakterizovať odbytové stredisko, jeho úlohy a zariadenie	charakterizoval odbytové stredisko, jeho úlohy a zariadenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Základné rozdelenie inventáru	1	Ukážky odbytových stredísk	uviesť základné rozdelenie inventáru	uviedol základné rozdelenie inventáru	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Inventár na pokrmy	1	Ukážky inventáru na pokrmy a nápoje	vymenovať inventár na pokrmy, jeho použitie	vymenoval inventár na pokrmy, jeho použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Inventár na pokrmy nápoje	1		vymenovať inventár na nápoje, jeho použitie	vymenoval inventár na nápoje, jeho použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Malý stolový inventár	1	Ukážky malého	vymenovať malý stolový	vymenoval malý stolový	Ústne	Ústne odpovede

		stolového inventáru	inventár	inventár	frontálne skúšanie	
Reštauračná bielizeň	1	a bielizne	uviesť druhy a využitie reštauračnej bielizne	uviedol druhy a využitie reštauračnej bielizne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Systematizácia učiva	1				Písomné skúšanie	Neštandardi didaktický
Technika obsluhy	6					
Požiadavky na osobnosť pracovníka obsluhy	1	Spoločenská komunikácia	uviesť požiadavky na pracovníka obsluhy	uviedol požiadavky na pracovníka obsluhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Základné povinnosti obsluhujúcich	1		pochopiť podstatu základných povinností obsluhujúcich	pochopil podstatu základných povinností obsluhujúcich	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Pomôcky potrebné pri obsluhe	1	Odborný výcvik	uviesť pomôcky potrebné pri obsluhe, ich použitie	uviedol pomôcky potrebné pri obsluhe, ich použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Hlavné zásady obsluhy			poznať hlavné zásady obsluhy	poznal hlavné zásady obsluhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Nosenie tanierov, tácok a podnosov	1		vysvetliť nosenie tanierov, tácok a podnosov, ich použitie	vysvetlil nosenie tanierov, tácok a podnosov, ich použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Pravidlá podávania jedál	1	Technológia Potraviny a výživa	uviesť pravidlá podávania jedál	uviedol pravidlá podávania jedál	Ústne skúšanie	Ústne odp
Pravidlá podávania nápojov	1		uviesť pravidlá podávania nápojov	uviedol pravidlá podávania nápojov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Jedálny a nápojový lístok	10					

Gastronomické pravidlá	1	Potraviny a výživa Technológia	vysvetliť gastronomické pravidlá a ich využitie pri zostavovaní JL	vysvetlil gastronomické pravidlá a ich využitie pri zostavovaní JL	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Pravidlá správnej výživy pri zostavovaní JL	1		uviesť pravidlá správnej výživy a ich využitie pri zostavovaní jedálneho lístka	uviedol pravidlá správnej výživy a ich využitie pri zostavovaní jedálneho lístka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Náležitostí a písanie JL	1	Jedálne lístky	popísať náležitosti jedálneho lístka, jeho úpravu	popísal náležitosti jedálneho lístka, jeho úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Druhy jedálnych lístkov	1		uviesť druhy jedálnych lístkov, charakterizovať ich	uviedol druhy jedálnych lístkov, charakterizoval ich	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Poradie jedál na jedálnom lístku a la carte	1		vysvetliť poradie na jedálnom lístku a la carte s využitím gastronomických pravidiel	vysvetlil poradie na jedálnom lístku a la carte s využitím gastronomických pravidiel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Zásady zostavovania menu	1	Reštauračné menu lístky	uviesť zásady zostavovania menu, jeho grafickú úpravu	uviedol zásady zostavovania menu, jeho grafickú úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Zostavovanie reštauračného menu	1		zostaviť jednoduchý a zložitý reštauračný menu lístok	zostavil jednoduchý a zložitý reštauračný menu lístok	Písomné skúšanie	Neštandardi didaktický
Zostavovanie slávnostného menu	1	Slávnostné menu lístky	zostaviť slávnostný menu lístok	zostavil slávnostný menu lístok	Písomné skúšanie	Neštandardi didaktický
Nápojový lístok	1	Nápojový lístok	charakterizovať nápojový lístok, jeho náležitosti a úpravu	charakterizoval nápojový lístok, jeho náležitosti a úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Systematizácia učiva	1				Písomné skúšanie	Neštandardi didaktický
Jednoduchá obsluha	7					
Raňajky - význam raňajok,	1	Potraviny a výživa	vysvetliť význam raňajok, prípravu	vysvetlil význam raňajok, prípravu	Ústne frontálne	Ústne odp

príprava pracoviska, druhy raňajok		Technológia Odborný výcvik	pracoviska uviesť druhy raňajok	pracoviska uviesť druhy raňajok	skúšanie	
Podávanie raňajok bufetovou formou	1	Ukážky bufetových stolov na raňajky	popísať podávanie raňajok bufetovou formou, uviesť výhody	popísať podávanie raňajok bufetovou formou, uviesť výhody	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Obed - význam, príprava pracoviska	1	Ukážky prestretia na obed	vysvetliť význam obeda, prípravu pracoviska	vysvetliť význam obeda, prípravu pracoviska	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Podávanie predjedál a polievok	1	Potraviny a výživa Technológia	vysvetliť podávanie studených a teplých predjedál vysvetliť podávanie polievok	vysvetliť podávanie studených a teplých predjedál vysvetliť podávanie polievok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Podávanie hlavných jedál, dezertov a múčnikov	1		vysvetliť podávanie hlavných jedál, dezertov a múčnikov	vysvetliť podávanie hlavných jedál, dezertov a múčnikov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Podávanie studených a teplých nápojov	1		vysvetliť podávanie studených a teplých nápojov	vysvetliť podávanie studených a teplých nápojov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp
Podávanie večerí	1		vysvetliť podávanie večerí	vysvetliť podávanie večerí	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odp

Stratégia vyučovania - 3

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania :

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Forma práce
Zložitá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou
Pivo a pivné zariadenie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou
Vinárne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou
Kaviarne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou
Miešané nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s odbornou literatúrou

Učebné zdroje – 3

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové predmety	Ďalšie zdroje (internet, knižnica...)
Zložitá obsluha	STOLOVANIE I G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro	tabuľa videotechnika diaprojektor PC	ukážky odbytových stredísk	internet CD zdroje
Pivo a pivné zariadenie	STOLOVANIE II G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro HORECA	tabuľa videotechnika PC	schéma ukážky pivného zariadenia	internet CD zdroje
Vinárne	STOLOVANIE II G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro HORECA	tabuľa videotechnika diaprojektor PC	ukážky vínnej karty katalógy vín	internet CD zdroje
Kaviarne	STOLOVANIE II G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro HORECA	tabuľa videotechnika diaprojektor PC	ukážky kaviarenskeho JL a NL	internet CD zdroje
Miešané nápoje	STOLOVANIE II G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro HORECA	tabuľa videotechnika diaprojektor PC	ukážky miešaných nápojov	internet CD zdroje
Slávnostné stolovanie	STOLOVANIE II G. Salač, Ing. M. Šimková rok 2004 Časopis Gastro HORECA	tabuľa videotechnika diaprojektor	Ukážky slávnostných tabúľ	Internet CD zdroje

ROZPIS UČIVA PREDMETU:		STOLOVANIE – kuchár UO		Ročník: tretí 1. hod. týždenne, spolu 33 hodín		
Názov tematického celku Témy	Hod.	Medzipredmet. vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Zložitá obsluha	13		Žiak má:	Žiak:		
Riešenie a vybavenie strediska, prípravné práce	1	Technológia Potraviny a výživa Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť riešenie a vybavenie strediska, prípravné práce 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil riešenie a vybavenie strediska, prípravné práce 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie aperitívov	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť druhy aperitívov a spôsoby podávania 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol druhy aperitívov a spôsoby podávania 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie predjedál	1		<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať druhy predjedál a spôsoby ich podávania 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval druhy predjedál a spôsoby ich podávania 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie polievok	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť druhy polievok a spôsoby ich podávania 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol druhy polievok a spôsoby ich podávania 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie hlavných jedál	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť spôsob podávania hlavných jedál s doplnkami 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil spôsob podávania hlavných jedál s doplnkami 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie syrov, dezertov a múčnikov	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podávanie syrov, dezertov a múčnikov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podávanie syrov, dezertov a múčnikov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie ovocia a zmrzliny	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podávanie ovocia a zmrzliny 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podávanie ovocia a zmrzliny 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie kávy	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podávanie kávy v závislosti od druhu 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podávanie kávy v závislosti od druhu 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tranširovanie – význam, využitie, zásady	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť význam, využitie a zásady pri tranširovaní 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil význam, využitie a zásady pri tranširovaní 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tranširovanie mäsa, hydiny a rýb	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť spôsoby tranširovania mäsa, hydiny a rýb 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol spôsoby tranširovania mäsa, hydiny a rýb 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Flambovanie – význam, využitie, zásady	1	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť význam, využitie a zásady pri flambovaní 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol význam, využitie a zásady pri flambovaní 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede	

Flambovanie jedál, dezertov a múčnikov	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť postup pri flambovaní jedál, dezertov a múčnikov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil postup pri flambovaní jedál, dezertov a múčnikov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Fondue, barbecue	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť spôsoby prípravy a podávania fondue, barbecue 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil spôsoby prípravy a podávania fondue, barbecue 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Systematizácia učiva	1		<ul style="list-style-type: none"> Upevniť získané vedomosti 	<ul style="list-style-type: none"> Upevnil získané vedomosti 	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Pivo a pivné zariadenie	3					
Pivné zariadenie, jeho udržiavanie	1	Potraviny a výživa Technológia	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť časti pivného zariadenia a jeho udržiavanie 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol časti pivného zariadenia a jeho udržiavanie 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Narážanie piva a čapovanie	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť narážanie piva a čapovanie 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil narážanie piva a čapovanie 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ošetrovanie piva, povinnosti výčapníka, servis piva	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť ošetrovanie piva, povinnosti výčapníka, servis piva 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil ošetrovanie piva, povinnosti výčapníka, servis piva 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vinárne	3					
História, druhy a zariadenie vinární		Potraviny a výživa Technológia	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť históriu, druhy a zariadenie vinární 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil históriu, druhy a zariadenie vinární 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Prípravné práce vo vinári, vinársky lístok			<ul style="list-style-type: none"> Popísať prípravné práce vo vinári, vinársky lístok 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal prípravné práce vo vinári, vinársky lístok 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Druhy vína, podávanie a skladovanie vína			<ul style="list-style-type: none"> Uviesť druhy vína, podávanie a skladovanie vína 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol druhy vína, podávanie a skladovanie vína 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kaviarne	3					
História, druhy a zariadenie kaviarní	1	Potraviny a výživa Technológia	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť históriu, druhy a zariadenie kaviarní 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil históriu, druhy a zariadenie kaviarní 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Prípravné práce, kaviarský jedálny a nápojový lístok	1		<ul style="list-style-type: none"> Popísať prípravné práce, kaviarský jedálny a nápojový lístok 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal prípravné práce, kaviarský jedálny a nápojový lístok 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie jedál a nápojov	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podávanie jedál 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podávanie jedál 	Ústne frontálne	Ústne odpovede

v kaviarni			a nápojov v kaviarni	a nápojov v kaviarni	skúšanie	
Systematizácia učiva	1				Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Miešané nápoje	3					
Význam a rozdelenie miešaných nápojov	1	Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť význam a rozdelenie miešaných nápojov 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť význam a rozdelenie miešaných nápojov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vybavenie barového pultu, pomôcky a suroviny	1		<ul style="list-style-type: none"> Popísať vybavenie barového pultu, pomôcky a suroviny 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal vybavenie barového pultu, pomôcky a suroviny 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady pri príprave miešaných nápojov, spôsoby prípravy	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov, spôsoby prípravy 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov, spôsoby prípravy 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Druhy miešaných nápojov a ich príprava	1		<ul style="list-style-type: none"> Popísať druhy miešaných nápojov a ich prípravu 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal druhy miešaných nápojov a ich prípravu 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Systematizácia učiva	1		<ul style="list-style-type: none"> Upevniť získané vedomosti 	<ul style="list-style-type: none"> Upevnil získané vedomosti 	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Slávnostné stolovanie	5					
Banket	1	Potraviny a výživa Technológia	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať banket, popísať banketový spôsob obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval banket, popísal banketový spôsob obsluhy 	Ústne frontálne skúšanie Skupinová práca – zostavovanie SML	Ústne odpovede Ukážky SML
Raut	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať raut, popísať spôsob obsluhy na raute 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval raut, popísal spôsob obsluhy na raute 	Ústne frontálne skúšanie Skupinová práca – sortiment jedál a nápojov na raut	Ústne odpovede Predvedenie projektov
Koktailová párty, piknik, záhradná slávnosť	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať jednotlivé druhy 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval jednotlivé druhy 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ostatné druhy slávnostného stolovania	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať ostatné druhy slávnostného stolovania – čaša vína, bowle párty, čaj o piatej, výlet loďou 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval ostatné druhy slávnostného stolovania – čaša vína, bowle párty, čaj o piatej, výlet loďou 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Systematizácia učiva	1		<ul style="list-style-type: none"> Upevniť získané vedomosti 	<ul style="list-style-type: none"> Upevnil získané vedomosti 	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný

					didaktický test
--	--	--	--	--	-----------------

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Technológia			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby – týždenne - ročne	2	2	2	6
	66	66	60	182
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu technológia

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, **vyučuje sa v uvedenom odbore v 1. – 3. ročníku v rozsahu 2 hodiny týždenne v každom ročníku.**

Úlohou odborného predmetu technológia je naučiť žiakov technológiu prípravy jedál a nápojov podľa najnovších poznatkov súčasnej gastronómie, viesť ku vedení hospodárnosti, technologickej disciplíny, racionálnemu využitiu surovín a estetickému úprave hotových výrobkov. Technológia je základným odborným teoretickým predmetom a súvisí najmä s predmetom *odborný výcvik, potraviny a výživa, hospodárske písomnosti, hospodárske výpočty a stolovanie.*

Žiaci si získané teoretické vedomosti precvičujú a upevňujú v odbornom výcviku, preto je nevyhnutná spolupráca medzi vyučujúcimi týchto predmetov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania sú zamerané na stimuláciu a rozvoj poznávacích schopností žiakov, na podporu cieľavedomosti, samostatnosti a tvorivosti..

Ciele predmetu :

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v učebnom odbore kuchár je poskytnúť žiakom potrebné množstvo vedomostí a zručností pri príprave pokrmov, ich kvalite, zložení a skladovaní. Formovať logické myslenie a rozvíjať vedomostí, zručností využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a bežnom živote.

Žiaci získavajú poznatky o základných úpravách pokrmov a vybraných potravinách, poznajú využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie podľa najnovších poznatkov a zásad racionálnej výživy, naučia sa uplatňovať zásady a pravidlá hygieny a bezpečnosti pri práci.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovanom predmete technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie:

Schopnosti riešiť problémy

- tvorivo riešiť problémy v priebehu odborného vzdelávania
- správne využívať základné odborné technické a technologické postupy
- vybrať správny postup na realizáciu riešenia a dodržať ho
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi

Podnikateľské spôsobilosti

- zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti, ďalšiemu vzdelávaniu a prispôbovať sa zmeneným pracovným podmienkam
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle
- rozvíjať svoju tvorivosť a používať odbornú terminológiu

Spôsobilosť využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu odborného vzdelávania
- naučiť aplikovať v praxi nové smery
- využívať nové smery rozvoja cestovného ruchu

Stratégia vyučovania - kuchár 1 (UO)

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Historický význam gastronómie	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor	Frontálna výučba
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Fixačná - opakovanie	Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Základné kuchynské úpravy	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Heuristická -rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou Skupinová práca žiakov
Normovanie a kalkulácia	Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Fixačná- opakovanie, cvičenia	Práca s knihou Skupinová práca žiakov

Polievky	Reproduktívna- rozhovor Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Frontálna výučba Práca s knihou
Prílohy a doplnky k jedlám	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Frontálna výučba Práca s knihou
Omáčky	Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Reproduktívna- rozhovor Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Príprava bezmäsitých jedál	Reproduktívna- rozhovor Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou Skupinová práca žiakov
Príprava jednoduchých múčnych jedál a múčnikov	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Fixačná opakovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Fixačná opakovanie	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov
Príprava jedál z bravčového mäsa	Reproduktívna- rozhovor Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou Skupinová práca žiakov
Príprava jedál z baranieho mäsa	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor	Frontálna výučba Práca s knihou
Príprava jedál z ostatných jatočných zvierat	Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna- výklad	Frontálna výučba Práca s knihou
Príprava jedál z mletého mäsa	Reproduktívna- rozhovor Informačnoreceptívna- výklad Fixačná- opakovanie	Skupinová práca žiakov Frontálna výučba
Príprava jedál z rýb, plodov mora, kôrovcov, obojživelníkov	Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z hydiny	Reproduktívna- rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna- výklad	Frontálna výučba Práca s knihou Skupinová práca žiakov
Príprava jedál zo zveriny	Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna- výklad Fixačné- opakovanie	Frontálna výučba Práca s knihou
Príprava jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Práca s knihou Skupinová práca žiakov
Príprava jedál na objednávku	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou
Progresívna výroba jedál	Reproduktívna- rozhovor Informačnoreceptívna- výklad Fixačná- opakovanie	Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

Príprava reštauračných a cukrárenských múčnikov a nápojov	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor	Frontálna výučba Práca s knihou
Medzinárodná gastronómia	Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna- výklad Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Práca s knihou
Príprava diétnej a diferencovanej stravy	Informačnoreceptívna- výklad Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Práca s knihou

Učebné zdroje – kuchár 1 (UO)

Na podporu 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, ...)
Historický význam gastronómie	Matejka M., Balogová I.: Technológia I. SOU. SPN. Bratislava 1982 Matejka M., Balogová I., Kendík K.: Technológia I. SOU. SPN. Bratislava 2003	Tabuľa		
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	Matejka M., Balogová I., Technológia I. SOU SPN. Bratislava 1982 Matejka M., Balogová I., Kendík K.: Technológia I. SOU. SPN. Bratislava 2003	Tabuľa PC	Odborová norma HACCP	Internet
Základné kuchynské úpravy	Matejka M., Balogová I., Technológia I. SOU. SPN. Bratislava 1982 Matejka M., Balogová I., Kendík K.: Technológia I. SOU SPN. Bratislava 2003 Odborné časopisy: Gastro, Apetít	Tabuľa	Ukážky	
Normovanie a kalkulácia	Brhlík E., Kendík K.: Receptúry teplých jedál ERPO Bratislava 1987 Kendík K.: Receptúry studených pokrmov ERPO Bratislava 1995	Tabuľa	Kalkulačné listy	
Polievky	Matejka M., Balogová I.: Technológia I. SOU SPN. Bratislava 1982 Matejka M., Balogová I., Kendík K.: Technológia I. SOU SPN Bratislava 2003 Odborné časopisy: Gastro, Apetít	Tabuľa Videotechnika	Receptúry teplých pokrmov	Video - Európa varí, varíme s podravkou
Prílohy a doplnky k jedlám	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a 3.roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít, Minútka	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Ukážky z odbornej literatúry
Omáčky	Matejka M., Balogová I., Kendík K.: Technológia I. SOU SPN Bratislava 2003 Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro,	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Ukážky z odbornej literatúry

	Minútka			
Príprava bezmäsitých jedál	Matejka M., Balogová I., Kendík K.: Technológia I. SOU SPN Bratislava 2003 Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Minútka	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál
Príprava jednoduchých múčnych jedál a múčnikov	Matejka M., Balogová I., Kendík K.: Technológia I. SOU SPN Bratislava 2003 Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Minútka, Food Servis	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál, ukážky z odbornej literatúry
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Minútka, Apetít	Tabuľa Videotechnika	Schéma delenia mäsa Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál Video – varíme s podravkou
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít, Minútka	Tabuľa Videotechnika	Schéma delenia mäsa Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál Video – varíme s podravkou
Príprava jedál z bravčového mäsa	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít, Food Servis	Tabuľa Videotechnika	Schéma delenia mäsa Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál Video- varíme s podravkou
Príprava jedál z baranieho mäsa	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít, Minútka	Tabuľa Videotechnika	Schéma delenia mäsa Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál Video – varíme s podravkou
Príprava jedál z ostatných druhov jatočného mäsa	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál
Príprava jedál z mletého mäsa	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál Odborná literatúra
Príprava jedál z rýb, plodov mora, kôrovcov, obojživelníkov	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít, Minútka	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál Odborná literatúra
Príprava jedál z hydiny	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít, Minútka, Food Servis	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Odborná literatúra
Príprava jedál zo zveriny	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Apetít, Minútka	Tabuľa	Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál
Príprava jedál studenej kuchyne	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. Odborné časopisy: Gastro, Food Servis	Tabuľa	Receptúry studených pokrmov	Odborná literatúra
Príprava jedál na objednávku	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč.	Tabuľa Videotechnika	Receptúry teplých pokrmov	Obrazový materiál Video- Európa varí,

	SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Minútka			varíme s podravkou
Progresívna výroba jedál	Matejka M., Balogová I.: Technológia I. SOU SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Food Servis	Tabuľa		Obrazový materiál
Príprava reštauračných a cukrárenských múčnikov a nápojov	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3. roč. SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro, Food Servis	Tabuľa PC	Receptúry cukrárenských výrobkov	Odborná literatúra CD- gastronomická výstava- Tatry
Medzinárodná gastronómia	Matejka M., Balogová I.: Technológia I. SOU SPN Bratislava 1982 Odborné časopisy: Gastro Apetít, Food Servis	Tabuľa Videotechnika	Receptúry teplých pokrmov a zahraničných jedál pre reštauračné stravovanie	Odborná literatúra Video- maďarská, talianska kuchyňa, Európa varí
Príprava diétnej a diferencovanej stravy	Brhlík M., Romaňuk J.: Technológia pre 2.a3.roč. SPN Bratislava 1982	Tabuľa	Receptúry diétnych pokrmov	Odborná literatúra

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA				Ročník : prvý 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku vrátane tém	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Historický význam gastronómie	1		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Historický vývoj kuchárskeho umenia Vývoj pohostinstva na Slovensku 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť základné historické medzníky vplývajúce na rozvoj gastronómie Na základe historických poznatkov poukázať na rozvoj slovenskej gastronómie 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol najmenej 5 historických udalostí vo vývoji gastronómie Poukázal na základe historických poznatkov na rozvoj slovenskej gastronómie 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	5		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Osobná hygiena 	1	Chémia Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať význam hygieny Vymenovať základné zásady osobnej hygieny 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval význam hygieny Vymenoval základné hygienické zásady 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Hygiena potravín a pracovná hygiena (HACCP) 	2	Zariadenie prevádzok	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Uviesť zásady pracovnej hygieny 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Uviedol základné zásady pracovnej hygieny 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Referát
<ul style="list-style-type: none"> Delenie výrobných pracovísk 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť a vysvetliť základné požiadavky na delenie pracovísk 	<ul style="list-style-type: none"> Správne uviedol a vysvetlil základné požiadavky delenia pracovísk 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> Zásady bezpečnosti pri práci 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať najčastejšie príčiny úrazov pri práci Zvládnuť základné zásady bezpečnosti pri práci Uviesť podmienky bezpečnosti pri práci 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval najčastejšie úrazy pri práci Zvládol zásady bezpečnosti práce Uviedol podmienky bezpečnosti práce 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Základné kuchynské úpravy	22		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Povaha zmien pri spracovaní potravín 	1	Chémia Odborný výcvik Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať fyzikálne, chemické a biologické zmeny 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval jednotlivé druhy zmien pri spracovaní potravín 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Rozdelenie kuchynských úprav pri spracovaní potravín 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť jednotlivé etapy kuchynského spracovania z časového hľadiska Charakterizovať rozdelenie kuchynských úprav z tepelného hľadiska 	<ul style="list-style-type: none"> Vedel jednotlivé etapy časového spracovania Správne charakterizoval časové hľadisko rozdelenia kuchynských úprav 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Úprava potravín rastlinného pôvodu 	2		<ul style="list-style-type: none"> Popísať zásady čistenia potravín suchým a mokrým spôsobom Vymenovať spôsoby opracovania jednotlivých druhov 	<ul style="list-style-type: none"> Správne popísal spôsoby čistenia a uviedol po 5 príkladoch Vedel vymenovať spôsoby opracovania jednotlivých 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			potravín	potravín		
• Kuchynské spracovanie hydiny	1		<ul style="list-style-type: none"> Popísať jednotlivé spôsoby úpravy hydiny pred tepelným spracovaním 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal jednotlivé spôsoby úpravy a uviedol vhodné príklady 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
• Kuchynské opracovanie rýb	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť zásady a charakterizovať postup opracovania rýb 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil zásady a charakterizoval postup opracovania 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Kuchynské opracovanie a delenie drobných zvierat	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem drobné zvieratá Charakterizovať opracovanie a delenie týchto zvierat 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil pojem drobné zvieratá Charakterizoval opracovanie a delenie zvierat 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Kuchynské opracovanie a delenie jatočného mäsa	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať opracovanie mäsa Vymenovať technologické úkony pri opracovaní a delení mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval opracovanie mäsa Vymenoval najmenej 5 úkonov pri opracovaní a delení mäsa 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Ostatné predbežné úpravy mäsa	1		<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať a charakterizovať technologické úkony pred tepelným spracovaním 	<ul style="list-style-type: none"> Vedel vymenovať a charakterizovať najmenej 5 ďalších úkonov pri opracovaní mäsa 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Predbežné tepelné úpravy	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať základné predbežné tepelné úpravy 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval predbežné tepelné úpravy 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
• Korenenie potravín	1		<ul style="list-style-type: none"> Definovať pojem koreniny 	<ul style="list-style-type: none"> Definoval pojem koreniny 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať základné druhy korenín a ich spôsob použitia Uviesť spôsob a zásady použitia pri dochucovaní pokrmov 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval základné koreniny a správne ich použil Uviedol spôsob a zásady použitia pri dochucovaní 		
<ul style="list-style-type: none"> Aktualizácia učiva 	1		<ul style="list-style-type: none"> Zopakovať jednotlivé spôsoby a zásady predbežnej úpravy potravín 	<ul style="list-style-type: none"> Zopakoval jednotlivé spôsoby a zásady predbežnej úpravy 	Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> Technologický postup varenia potravín 	3		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem varenie potravín Vymenovať zásady a spôsoby varenia Charakterizovať varenie základných potravín Uviesť rozdiely pri varení potravín živočíšneho a rastlinného pôvodu 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil pojem varenie Vymenoval zásady a spôsoby varenia Charakterizoval varenie základných potravín Správne uviedol základné rozdiely pri varení potravín 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Technologický postup dusenia potravín 	2		<ul style="list-style-type: none"> Definovať pojem dusenie Vymenovať spôsoby a zásady dusenia Charakterizovať dusenie jednotlivých 	<ul style="list-style-type: none"> Správne definoval pojem dusenie Vymenoval spôsoby a zásady dusenia Charakterizoval 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			druhov potravín	dusenie základných druhov potravín		
<ul style="list-style-type: none"> • Technologický postup pečenia potravín 	2		<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať pojem pečenie • Vymenovať zásady a spôsoby pečenia • Porovnať pečenie v otvorenom a uzavretom priestore 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval pojem pečenie • Vymenoval zásady a spôsoby pečenia • Správne porovnal pečenie v uzavretom a otvorenom priestore 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Technologický postup vyprážania potravín 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať pojem vyprážanie • Vymenovať zásady a rôzne spôsoby vyprážania potravín 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne charakterizoval pojem vyprážanie • Vymenoval zásady a spôsoby vyprážania 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Nové trendy v technológii úpravy potravín 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a porovnať nové spôsoby úpravy • Vysvetliť význam použitia týchto spôsobov na zachovanie výživovej hodnoty 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a porovnal nové spôsoby úpravy • Správne vysvetlil význam použitia týchto úprav 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Aktualizácia učiva 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Porovnať jednotlivé spôsoby tepelnej úpravy potravín 	<ul style="list-style-type: none"> • Porovnal jednotlivé spôsoby tepelných úprav 	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test

Normovanie a kalkulácia	6		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Význam receptúr a odbornej literatúry 	1	Odborný výcvik Matematika	<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť význam a druhy receptúr a odbornej literatúry 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne uviedol význam použitia receptúr a ich jednotlivé druhy 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Výpočet spotreby surovín v teplej kuchyni 	2		<ul style="list-style-type: none"> • Určiť spotrebu surovín na prípravu daného pokrmu 	<ul style="list-style-type: none"> • Určil správne spotrebu surovín pri príprave jednotlivých pokrmov 	Písomné skúšanie	Test –písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> • Výpočet spotreby surovín v studenej kuchyni 	2		<ul style="list-style-type: none"> • Určiť spotrebu surovín na prípravu daných výrobkov 	<ul style="list-style-type: none"> • Určil správne spotrebu surovín na prípravu daných výrobkov 	Písomné skúšanie	Test –písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> • Výrobný plán 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Zostaviť výrobný plán pre danú prevádzku 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne zostavil výrobný plán 	Písomné skúšanie	Test –písomná práca
<ul style="list-style-type: none"> • Aktualizácia učiva 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vypočítať podľa zadaného príkladu spotrebu surovín a zostaviť výrobný plán 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne vypočítal spotrebu surovín a zostavil výrobný plán 	Písomné skúšanie	Písomná práca
Polievky	11		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> • Význam a rozdelenie polievok 	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť význam a charakterizovať rozdelenie polievok 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne vysvetlil význam a charakterizoval polievky 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Základné vývary 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a charakterizovať prípravu vývarov • Popísať zosilňovanie a čistenie vývarov 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a správne charakterizoval prípravu vývarov • Popísal zosilňovanie 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

				a čistenie vývarov		
<ul style="list-style-type: none"> Hnedé polievky 	2		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať hnedé polievky Vymenovať hnedé polievky Uviesť a charakterizovať vložky a závarky do hnedých polievok 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval hnedé polievky Správne vymenoval 5 hnedých polievok Uviedol a charakterizoval vložky a závarky do hnedých polievok 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Biele polievky 	2		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať a rozdeliť biele polievky Vymenovať základné druhy bielych polievok Charakterizovať zjemňovanie polievok 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval a rozdelil biele polievky Správne vymenoval základné druhy bielych polievok Charakterizoval jednotlivé spôsoby zjemňovania 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Špeciálne polievky 	4		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať spôsob prípravy a druhy špeciálnych vývarov Charakterizovať desiatové polievky a vymenovať jednotlivé druhy Charakterizovať spôsob prípravy a druhy ovocných 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval spôsob prípravy a druhy špeciálnych vývarov Správne charakterizoval a vymenoval desiatové polievky Charakterizoval spôsob úpravy 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			<ul style="list-style-type: none"> polievok Charakterizovať prípravu a druhy národných a krajových polievok Charakterizovať polievky z piva a vína 	<ul style="list-style-type: none"> a druhy ovocných polievok Charakterizoval prípravu a druhy národných a krajových polievok Charakterizoval polievky z piva a vína 		
<ul style="list-style-type: none"> Aktualizácia učiva 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviest' rozdiely a porovnať prípravu jednotlivých polievok 	<ul style="list-style-type: none"> Správne uviedol rozdiely a porovnal prípravu polievok 	Písomné skúšanie	Písomná práca
Prílohy a doplnky k jedlám	10		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Význam, druhy a dávkovanie príloh 	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> Uviest' význam príloh vo výžive Určiť druhy príloh podľa základnej suroviny a tepelnej úpravy Vysvetliť dávkovanie príloh v porovnaní so svetovou gastronómiou 	<ul style="list-style-type: none"> Správne uviedol význam príloh Určil a rozdelil prílohy podľa základnej suroviny a tepelnej úpravy Porovnal a vysvetlil dávkovanie príloh 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Prílohy zo zemiakov 	2		<ul style="list-style-type: none"> Rozlišovať a charakterizovať jednotlivé druhy príloh podľa tepelnej úpravy 	<ul style="list-style-type: none"> Bez problémov charakterizoval jednotlivé druhy príloh zo zemiakov 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

• Prílohy zo zeleniny	1		<ul style="list-style-type: none"> • Popísať prípravu jednotlivých príloh zo zeleniny 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne popísal prípravu príloh zo zeleniny 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Prílohy z múky a cestovín	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a charakterizovať prílohy z múky • Popísať prípravu cestovín ako prílohy 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a charakterizoval prílohy z múky • Popísal prípravu cestovín ako prílohy 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Prílohy z ryže a obilnín	1		<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať jednotlivé druhy príloh z ryže • Popísať prípravu ostatných príloh z obilnín 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizoval úpravu príloh z ryže • Správne popísal prípravu ostatných príloh 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Prílohy zo strukovín	1		<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať prípravu strukovín podľa spôsobu dokončovania 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne charakterizoval prílohy zo strukovín podľa dokončovania 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
• Jednoduché šaláty	2		<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť význam jednoduchých šalátov zo zeleniny • Popísať marinády na prípravu šalátov • Vymenovať a charakterizovať šaláty zo surovej zeleniny • Vymenovať a charakterizovať šaláty z varenej zeleniny 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne vysvetlil význam šalátov z výživového hľadiska • Popísal marinády na prípravu šalátov • Vymenoval a charakterizoval šaláty zo surovej zeleniny • Vymenoval a charakterizoval šaláty z varenej zeleniny 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> Jednoduchá úprava doplnkov z ovocia a zeleniny 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť význam použitia a úpravu doplnkov pokrmov 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil význam použitia a úpravu doplnkov 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Omáčky	11		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Význam, rozdelenie, druhy 	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť význam omáčok Charakterizovať rozdelenie a jednotlivé druhy 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil význam omáčok Charakterizoval rozdelenie a vymenoval jednotlivé druhy 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Omáčky k varenému hovädzemu mäsu 	1		<ul style="list-style-type: none"> Popísať prípravu omáčok vhodných k varenému hovädzemu mäsu 	<ul style="list-style-type: none"> Správne popísal prípravu omáčok k varenému hovädzemu mäsu 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Príprava bielych omáčok 	2		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať a vymenovať základné omáčky Popísať prípravu odvodených /zložitých / omáčok 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval a charakterizoval základné omáčky Popísal prípravu odvodených omáčok 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Príprava hnedých omáčok 	2		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať a vymenovať základné omáčky Popísať prípravu odvodených omáčok 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval a vymenoval základné omáčky Správne popísal prípravu odvodených omáčok 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> Jemné – šľahané omáčky 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť prípravu základnej omáčky Charakterizovať prípravu odvodených omáčok 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil prípravu základnej omáčky Charakterizoval prípravu odvodených 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

<ul style="list-style-type: none"> • Príprava studených omáčok 	2		<ul style="list-style-type: none"> • Vysvetliť prípravu základnej – majonézy • Uviesť rozdelenie a charakterizovať zložité omáčky 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne vysvetlil prípravu základnej majonézy • Uviedol rozdelenie a charakterizoval zložité omáčky 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Ovocné omáčky 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizovať druhy a použitie ovocných omáčok 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne charakterizoval použitie a druhy ovocných omáčok 	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • Aktualizácia učiva 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a charakterizovať základné druhy príloh a ich prípravu • Vysvetliť prípravu a použitie jednotlivých druhov omáčok 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a charakterizoval základné prílohy a ich prípravu • Vysvetlil prípravu a použitie jednotlivých omáčok 	Písomné skúšanie	Písomná práca

Stratégia vyučovania - technológia 2

Pri vyučovaní v predmete sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania.

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Forma práce
Bezmäsité jedlá	Motivačná - rozhovor Informačnoreceptívna - výklad Fixačné – cvičenia, opakovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou a časopisom Skupinové vyučovanie
Príprava jednoduchých múčnikov a múčnych jedál	Reproduktívna - rozhovor Simulačná a inscečná metóda	Skupinová práca žiakov Frontálna a individuálna práca žiakov
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Fixačné – cvičenia, opakovanie	Individuálna práca žiakov Práca s knihou a odborným časopisom
Úprava jedál z teľacieho mäsa	Motivačná - rozhovor Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna a individuálna práca žiakov
Príprava jedál y bravčového mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna	Skupinová práca žiakov Práca s knihou a odborným časopisom
Jedlá z baranieho mäsa	Motivačná – rozhovor, demonštrácie Fixačné – opakovanie	Frontálna výučba Práca s knihou
Úprava ostatných druhov mäsa	Expozičná – problémový výklad Reproduktívna	Frontálna a individuálna práca žiakov
Príprava pokrmov z mletého mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Motivačná	Individuálna práca žiakov Práca s knihou a odborným časopisom

Učebné zdroje - technológia 2

Na podporu 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...)
Bezmäsité jedlá	Technológia Bohlík, Romaňák SPN Bratislava 2003 Odborné časopisy – FOOD MINUTKA	tabuľa PC dataprotektor		CD zdroje
Príprava jednoduchých múčnikov a múčnych jedál	Technológia prípravy pokrmov Technológie Odborná literatúra	dataprotektor videotechnika		internet
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Technológia Bohlík, Romaňák SPN Bratislava 2003 Odborná literatúra	videotechnika tabuľa	schéma	internet

	Odborné časopisy – APETIT, GURMÁN			
Úprava jedál z teľacieho mäsa	Technológia prípravy pokrmov Príručka kuchára	videotechnika dataprotektor	schéma	
Príprava jedál y bravčového mäsa	Technológia Bohlík, Romaňák SPN Bratislava 2003 Odborná literatúra Zabíjačkové výrobky	Videotechnika Obrazový materiál	schéma	
Jedlá z baranieho mäsa	Technológie Odborná literatúra	videotechnika PC	schéma	internet
Úprava ostatných druhov mäsa	Technológia prípravy pokrmov Odborná literatúra	videotechnika dataprotektor		CD zdroje
Príprava pokrmov z mletého mäsa	Technológia Bohlík, Romaňák SPN Bratislava 2003 Odborná literatúra „mleté mäsa“ Odborné časopisy	videotechnika dataprotektor		CD zdroje

ROZPIS UČIVA PREDMETU: TECHNOLÓGIA (UO)				Ročník: druhý Počet hod. týždenne : 2		SPOLU: 66
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzi predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Príprava bezmäsitých jedál	10		Žiak má:	Žiak:		
✚ Význam a rozdelenie bezmäsitých jedál	1	✚ Odborný výcvik ✚ Potraviny a výživa ✚ Stolovanie	✚ Uviesť význam bezmäsitých jedál	✚ Správne uviedol zastúpenie vo výžive	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Využitie surovín, vhodnosť príloh	1		✚ Popísať využitie základných potravín pri príprave jedál	✚ Popísal suroviny na prípravu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Samostatne pokrmy zo zemiakov	2		✚ Vymenovať druhy pokrmov zo zemiakov	✚ Vymenoval pokrmy zo zemiakov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Samostatne pokrmy zo zeleniny	2		✚ Vedieť použiť základné potraviny pri príprave	✚ Bez problémov použil potraviny na prípravu pokrmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Pokrmy zo strukovín a húb	1		✚ Poznať predbežnú prípravu strukovín ✚ Charakterizovať jedlá zo strukovín a húb	✚ Pozná predbežnú prípravu strukovín ✚ Charakterizoval jedlá zo strukovín a húb	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Pokrmy z ryže a obilnín	1		✚ Poznať predbežnú prípravu ryže a obilnín, správnu tepelnú úpravu	✚ Správne uviedol zásady prípravy ryže a obilnín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Samostatne pokrmy z vajec	1		✚ Ovládať základné druhy pokrmov z vajec	✚ Ovláda základný sortiment jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Samostatné pokrmy zo syrov	1		✚ Vymenovať druhy syrov na prípravu pokrmov a uviesť druhy jedál	✚ Správne uviedol sortiment na prípravu pokrmov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jednoduchých múčnych jedál	12	Medzi predmetové vzťahy	Žiak má:	Žiak:		
✚ Význam múčnikov, použitie surovín, tepelné úpravy	1	✚ Odborný výcvik ✚ Potraviny a výživa ✚ Stolovanie	✚ Ovládať základný sortiment surovín na prípravu múčnikov	✚ Ovláda základný sortiment a vie ho správne použiť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Obilninové kaše – príprava, druhy	1		✚ Charakterizovať základné tepelné úpravy kaše a vymenovať druhy	✚ Charakterizoval základné tepelné úpravy kaše a vymenoval druhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Jedlá z kysnutého cesta	1		✚ Uviesť zásady prípravy kysnutého cesta	✚ Správne uviedol zásady prípravy kysnutého cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Jednoduché múčniky z kysnutého cesta	1		✚ Vymenovať základné suroviny na prípravu múčnikov	✚ Vymenoval základné suroviny na prípravu múčnikov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Jedlá múčniky z liateho cesta	1		✚ Uviesť zásady prípravy z liateho cesta	✚ Uviedol zásady prípravy z liateho cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Samostatné jedlá zo zemiakového cesta, múčniky	2		✚ Vedieť rozdiel medzi múčnikom a hlavným jedlom	✚ Vedel rozdiel medzi múčnikom a hlavným jedlom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Múčne jedlá z cestovín a tvarohového cesta	1		✚ Ovládať zásady varenia cestovín a ich použitie	✚ Ovládal zásady varenia cestovín a ich použitie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Žemľovky, nákypy	1		✚ Vedieť použiť tvaroh pri príprave jedál	✚ Vedel použiť tvaroh pri príprave jedál	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Príprava teplých a studených pudingov	1		✚ Popísať prípravu pudingov	✚ Popísal správnu prípravu pudingov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Príprava krémov	1		✚ Popísať prípravu krémov	✚ Popísal prípravu krémov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Príprava ovocných šalátov	1		✚ Uviesť zásady prípravy šalátov	✚ Správne uviedol zásady prípravy šalátov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	12	Medzi predmetové vzťahy	Žiak má:	Žiak:		
✚ Charakteristika hovädzieho mäsa, rozdelenie na časti	1	✚ Odborný výcvik ✚ Potraviny a výživa stolovanie	✚ Charakterizovať mäso ✚ Správne rozdeliť časti mäsa do tried	✚ Charakterizoval a uviedol vlastnosti mäsa ✚ Správne rozdelil časti mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Úprava pokrmov varením	1		✚ Ovládať spôsoby varenia mäsa	✚ Ovláda varenie mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Úprava pečienok na prírodný spôsob	1		✚ Charakterizovať hovädzie pečienky	✚ Správne charakterizoval hovädzie pečienky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Úprava pečienok na cibuľovom základe	1		✚ Uviesť prípravu cibuľového základu	✚ Prípravu uviedol správne	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Príprava pečienok na zeleninovom svetlom základe	1		✚ Popísať prípravu zeleninového základu	✚ Popísal prípravu zeleninového základu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Príprava pečienok na zeleninovom tmavom základe	1		✚ Uviesť podstatu karamelizovaného cukru v tmavom základe	✚ Správne uviedol podstatu karamelu pre kvalitu pokrmu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Príprava rošteniek a filé	1		✚ Popísať prípravu rošteniek a filé	✚ Správne popísal prípravu rošteniek a filé a uviedol rozdiel a odlišnosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

✚ Príprava závitkov	1		✚ Správne popísať zásady pri príprave závitkov	✚ Správne uviedol prípravu závitkov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Príprava gulášov	2		✚ Charakterizovať guláš	✚ Správne charakterizoval guláš	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Príprava pokrmov pečením na anglický spôsob	2		✚ Poznať všeobecné zásady pečenia	✚ Poznal prípravu pečenia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
			✚	✚		
Príprava jedál z teľacieho mäsa	8	Medzi predmetové vzťahy	Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika teľacieho mäsa a využitie jednotlivých častí	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa stolovanie	Charakterizovať mäso a jeho využitie	Charakterizoval všetky časti mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava pokrmov varením a zaprávaním	1		Uviesť rozdiel vo varení a zaprávaní	Uviedol zásady varenia a zaprávania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava pokrmov dusením v celku a v kockách	2		Poznať prípravu pokrmov v celku a v kockách	Pozná spôsoby prípravy pokrmu v kockách a v celku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava dusením – plátky, závitky	1		Popísať prípravu závitkov a filé	Popísal správne prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava pokrmov pečením – príprava plniek	1		Ovládať rozdiel v pečení jednotlivých druhov jatočného mäsa	Ovláda rozdiel pri pečení	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava pokrmov vyprážením	1		Ovládať použitie surovín na prípravu pokrmov vyprážením	Ovláda použitie surovín na prípravu oboľovacích zmesí	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava pokrmov z vnútornosti	1	Odborný výcvik potraviny a výživa	Vymenovať druhy vnútorností ich predbežnú prípravu a použitie na prípravu pokrmov	Vymenoval druhy vnútorností a ich predbežnú prípravu použitie na prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava pokrmov z bravčového mäsa	10		Žiak má:	Žiak:		

Charakteristika bravčového mäsa a využitie jednotlivých častí pri príprave pokrmov	1		Poznať kvalitu bravčového mäsa a jeho jednotlivé časti	Pozná bravčové mäso a vie ho správne použiť pri príprave pokrmov	Písomné skúšanie	Didaktický test
Úprava bravčového mäsa varením	1		Ovládať ktoré časti použije na varenie	Ovláda zásady varenie bravčového mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava pokrmov dusením v kockách	2		Poznať a vymenovať časti mäsa na úpravu v kockách a vymenovať druhy pokrmov	Pozná a správne využíva časti mäsa na úpravu v kockách, vymenoval druhy pokrmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava bravčového mäsa dusením v celku	1		Vymenovať jedlá dusené v celku	Vymenoval správne druhy jedál	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pokračovanie v úpravách – príprava závitkov	1		Popísať prípravu závitkov	Popísal správne prípravu závitkov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Úprava bravčového mäsa pečením	1		Vymenovať časti na pečenie	Vymenoval všetky časti správne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Použitie údeného mäsa a slaniny	1		Uviesť zásady údenia a vymenovať časti mäsa na údenie	Vymenoval správne a uviedol všetky časti mäsa	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava zabíjačkových výrobkov a špecialít	1		Popísať suroviny, ktoré sa používajú na prípravu výrobkov	Popísal všetky základné suroviny na prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava a použitie vnútornosti	1		Vymenovať druhy vnútornosti a ich použitie	Vymenoval druhy vnútorností s správne ich použil	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava a použitie baranieho mäsa	4	Medzi predmetové vzťahy	Žiak má :	Žiak :		
Charakteristika a použitie baranieho mäsa , príprava moridla	1	Potraviny a výživa Odborný výcvik	Charakterizovať mäso	Charakterizoval správne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Použitie a príprava baranieho mäsa varením a dusením	1	Potraviny a výživa	Poznať odlišností pri príprave baranieho mäsa		Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Príprava baranieho mäsa pečením	1	stolovanie	Vymenovať suroviny na prípravu moridla	Vymenoval suroviny na prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Špeciálna príprava jedál	1		Charakterizovať špeciálnu prípravu jedál z baranieho mäsa	Odpovedal správne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Úprava ostatných druhov jatočného mäsa	2		Žiak má :	Žiak :		
Charakteristika a použitie mäsa drobných jatočných zvierat	1	Odborný výcvik	Zatriediť časti mäsa do akostných tried	Správne zatriediť časti mäsa do predného a zadného	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava pokrmov	1	Potraviny a výživa	Vymenovať základné druhy pokrmov	Vymenoval druhy jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava pokrmov z mletého mäsa	6		Žiak má :	Žiak :		
Spracovanie a použitie mletého a surového mäsa	1	Odborný výcvik	Vymenovať časti mäsa na mletie	Vymenoval časti mäsa na mletie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Príprava pokrmov dusením a pečením	1	Potraviny a výživa	Vymenovať druhy jedál upravované pečením a dusením	Vymenoval základné druhy jedál	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava pokrmov vyprážením	1	stolovanie	Popísať pokrm vyprážením	Popísal prípravu vyprážením	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava mäsových kašovín	1		Uviesť rozdiel v príprave kašovín a mletého mäsa	Uviedol rozdiel v príprave	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jemných kašovín	1		Ovládať základné suroviny na prípravu špeciálnych kašovín	Ovláda a správne používa základné suroviny pri úpravách pokrmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava špeciálnych kašovín	1		Charakterizovať špeciálne kašoviny	Charakterizoval špeciálne kašoviny	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Stratégia vyučovania - 3 (kuchár)

Pri vyučovaní v predmete technológia sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	metódy	formy práce
Príprava rýb, plodov mora, slimákov	Inscenačná príprava Brainstorming - vyhľadávanie nových úprav	Individuálna práca žiakov Práca s knihou a časopisom
Príprava jedál z hydiny	Simulačná - základná príprava Inscenačná realizácia	Skupinová práca žiakov Samostatná práca
Jedlá zo zveriny	Informačno-receptívna Fixačná - cvičenia	Individuálna práca Práca s knihou a časopisom
Príprava jedál na objednávku	Reproduktívna Fixačná	Práca v skupinách Práca s knihou a časopisom
Nové trendy v príprave jedál	Brainstorming - nové úpravy, technológie, nápady	Práca s knihou a časopisom Frontálna výučba
Príprava výrobkov a jedál studenej kuchyne	Motivačná - demonštrácia	Frontálna výučba Skupinové vyučovanie
Zložité múčniky	Informačno-receptívna - výklad Fixačná - cvičenia, opakovanie	Skupinová práca Práca s knihou
Diferencované stravovanie	Reproduktívna Expozičná - problémový výklad	Práca s knihou Individuálna práca
Cudzinecké kuchyne - gastronómia	Motivačná - rozhovor, demonštrácie Brainstorming - burza nápadov	Individuálna práca

Učebné zdroje – 3

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

Názov tematického celku	odborná literatúra	didaktická technika	materiálové výučbové prostriedky	d'alsie zdroje
Príprava jedál z rýb a plodov mora	Technológia Brhlík, Romaňuk, SPN - BA 2003. Odborné časopisy FOOD, MINÚTKA	tabuľa videotechnika		CD zdroje
Príprava jedál z hydiny	Technológia Brhlík, Romaňuk, SPN - BA 2003. Odborná literatúra a odborné časopisy	tabuľa videotechnika		CD zdroje
Jedlá zo zveriny	Technológia	tabuľa		CD

	Brhlík, Romaňuk, SPN - BA 2003. R. Kendík - Receptúry teplých jedál Odborné časopisy	videotechnika	zdroje
Príprava jedál na objednávku	Technológia Brhlík, Romaňuk, SPN - BA 2003. R. Kendík - Receptúry teplých jedál Odborné časopisy	tabuľa videotechnika	CD zdroje
Nové trendy v príprave jedál	Technológia Brhlík, Romaňuk, SPN - BA 2003. Odborná literatúra	videotechnika	CD zdroje
Príprava výrobkov studenej kuchyne	R. Kendík - Receptúry studených jedál	tabuľa videotechnika	CD zdroje
Zložite múčniky	Technológia Brhlík, Romaňuk, SPN - BA 2003. Odborná literatúra Odborné časopisy	tabuľa videotechnika	CD zdroje CD zdroje
Diferencované stravovanie	Náuka o výžive Receptúry diétnych jedál časopis Zdravie	tabuľa tabuľa	
Cudzinecké kuchyne - gastronómia	Technológia Brhlík, Romaňuk, SPN - BA 2003. Medzinárodná kuchárka	tabuľa videotechnika	CD zdroje

ROZPIS UČIVA PREDMETU:		TECHNOLÓGIA		Ročník : tretí Počet hod. týžd. : 2		SPOLU: 60
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Príprava jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov	4		Žiak má:	Žiak:		
Jedlá zo sladkovodných rýb	1	Potraviny a výživa Odborný výcvik	uviesť druhy sladkovodných rýb a živočíchov, popísať predbežnú prípravu a tepelnú úpravu	uviedol správne druhy rýb a popísal predbežnú prípravu a tepelnú prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Jedlá z morských rýb	1		vymenovať druhy morských rýb a uviesť druhy jedál	vymenoval druhy morských rýb a uviedol druhy jedál	Samostatná práca Individuálne skúšanie	Ústne odpovede
Jedlá z plodov mora	1		vybrať a použiť morské živočíchy	vybral a použil na prípravu jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Špeciality zo slimákov a obojživelníkov	1		popísať prípravu slimákov a obojživelníkov	popísal prípravu slimákov a obojživelníkov	Skupinová práca	Skupinové a ústne odpovede
Príprava jedál z hydiny	6	Potraviny a výcvik				
Príprava jedál z hrabavej hydiny	2		použiť všetky druhy hrabavej hydiny na úpravu pokrmov	použil správne hydinu na úpravu pokrmov	Individuálne hodnotenie	Ústne odpovede
Príprava plniek pri úprave hydiny pečením	1		vedieť pripraviť základné druhy plniek	vedel pripraviť plnky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál z vodnej hydiny	2		charakterizovať rozdiel v príprave hrabavej a vodnej hydiny	charakterizoval rozdiel v príprave hydiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Použitie vnútorností a hydinových drobkov	1		vymenovať hydinové vnútornosti a drobký a použiť ich	vymenoval a správne použil vnútornosti a drobký	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál zo zveriny	1	Potraviny a výživa Odborný výcvik				
Rozdelenie zveriny Predbežná príprava	2		uviesť druhy zveriny a urobiť predbežnú prípravu	uviedol druhy zveriny a popísal predbežnú prípravu mäsa	Skupinová práca Skupinové hodnotenie	Písomné a ústne odpovede

Príprava jedál z vysokej zveriny	1		vymenovať vysokú zverinu a uviesť druhy jedál	vymenoval vysokú zverinu a uviedol druhy jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál z čiernej zveriny	1		uviesť prípravu čiernej zveriny, druhy jedál	uviedol prípravu čiernej zveriny a vymenoval druhy jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál z pernatej zveriny	1		vymenovať pernatú zverinu a uviesť správnu prípravu	vymenoval pernatú zverinu a uviedol druhy jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál z nízkej zveriny	1		charakterizovať úpravu nízkej zveriny	charakterizoval úpravu jedál z nízkej zveriny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál na objednávku	12	Potraviny a výživa Odborný výcvik				
Zásady tepelnej úpravy pokrmov	1		popísať zásady predbežnej prípravy a tepelnej úpravy	popísal zásady a uviedol rozdiel	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vhodnosť mäsa a zásady	1		použiť vhodné časti mäsa	použil správne časti mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Minutkové jedlá z hovädzieho mäsa	2		vymenovať časti hovädzieho mäsa na prípravu a druhy jedál	vymenoval minutkové jedlá a správne použil časti mäsa	Skupinová práca, hodnotenie	Písomné a ústne odpovede
Jedlá na objednávku z teľacieho mäsa	2		uviesť vhodné časti mäsa a vymenovať jedlá	uviedol a vymenoval vhodné jedlá z častí mäsa na prípravu	Ústne a písomné skúšanie	Písomné a ústne odpovede
Jedlá na objednávku z bravčového mäsa	2		použiť vhodné časti mäsa na prípravu a uviesť sortiment jedál	použil vhodné časti mäsa a uviedol sortiment jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Jedlá na objednávku z baranieho mäsa	1		vybrať, zvoliť vhodné časti mäsa na prípravu	vybral, zvolil vhodné časti mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Jedlá na objednávku z hydiny a zveriny	1		určiť vhodné časti mäsa na prípravu pokrmov	určil vhodné časti mäsa na prípravu jedál	Individuálne hodnotenie	Ústne odpovede
Jedlá na objednávku z rýb	1		vymenovať druhy rýb na rýchlu prípravu	vymenoval správne druhy na prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dokončovanie minútkových jedál	1		uviesť druhy príloh a uviesť spôsoby dokončovania	uviedol všetky zásady dokončovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Nové trendy v príprave jedál	3					
Význam convenience v príprave pokrmov	1	Potraviny a výživa Odborný výcvik	charakterizovať nové trendy v príprave pokrmov	charakterizoval a vymenoval nové trendy v príprave	Skupinová práca, hodnotenie	Písomné a ústne odpovede
Nové úpravy tempura. fondy	2		vymenovať nové spôsoby prípravy pokrmov	vymenoval nové spôsoby prípravy	Individuálne hodnotenie	Ústne odpovede
Príprava výrobkov a jedál studenej kuchyne	10					
Rozdelenie výrobkov a zásady prípravy	1	Potraviny a výživa Odborný výcvik	vymenovať suroviny na prípravu predjedál	vymenoval suroviny na prípravu predjedál	Práca v skupinách	Ústne odpovede
Príprava základných výrobkov, majonéz, rôsolu, marinád	2		určiť suroviny na prípravu základných výrobkov	určil správne suroviny na prípravu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zložité šaláty	2		charakterizovať zložité šaláty a uviesť skupiny	charakterizoval a uviedol skupiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Plnená zelenina	1		vybrať vhodné druhy zeleniny na plnenie	vybral správne druhy zeleniny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava plnených a obložených vajec	1		vymenovať suroviny na prípravu obložených a plnených vajec	vymenoval suroviny na prípravu a vhodný sortiment	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava obložených chlebičkov a chuťoviek	1		uviesť suroviny na prípravu chlebičkov a chuťoviek	uviedol suroviny na obložené chlebičky a chuťovky	Práca v skupinách Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava predjedál zo syra	1		určiť sortiment syrov na prípravu predjedál	určil sortiment syrov na predjedlá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava obložených mís	1		uviesť druhy obložených mís	uviedol druhy obložených mís	Samostatná práca Individuálne skúšanie	Ústne odpovede

Zložité múčniky	9					
Použitie surovín Rozdelenie múčnikov	1	Potraviny a výživa Odborný výcvik	vymenovať základné suroviny a rozdeliť múčniky	vymenoval správne základné suroviny a rozdelil múčniky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Múčniky z lineckého a vaflového cesta	1		uviesť suroviny na linecké a vaflové výrobky	uviedol základné suroviny na prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Múčniky z odpaľovaného cesta	1		určiť suroviny na prípravu odpaľovaného cesta	určil suroviny na prípravu odpaľovaného cesta	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Múčniky z lístkového cesta	1		charakterizovať lístkové cesto a vybrať suroviny na prípravu	charakterizoval lístkové cesto a vybral základné suroviny	Práca v skupinách Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava šľahaných hmôt	1		popísať prípravu šľahaných hmôt, použiť suroviny	popísal prípravu šľahaných hmôt, použil suroviny	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Múčniky z kysnutého a plundrového cesta	1		uviesť rozdiel v príprave kysnutého a plundrového cesta	uviedol rozdiel v príprave	Samostatná práca Individuálne skúšanie	Ústne odpovede
Múčniky s ovocím a jadrových hmôt	1		vymenovať ovocie na prípravu múčnikov	vymenoval druhy ovocia na prípravu	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zmrzliny a zdobené poháre	1		charakterizovať zmrzliny a použiť ich na dezerty	charakterizoval zmrzliny a použil ich na dezerty	Práca v skupinách Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Teplé a studené nápoje	1		uviesť teplé a studené nápoje a miešané	uviedol základný sortiment nápojov	Práca v skupinách Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Diferencované stravovanie	5					
Základné požiadavky na prípravu	2	Potraviny a výživa	uviesť požiadavky na prípravu	uviedol zásady diétného stravovania	Ústne frontálne	Ústne odpovede

diétnych jedál		Odborný výcvik	diétnych jedál		skúšanie	
Detské a školské stravovanie	1		popísať požiadavky na prípravu jedál	popísal a uviedol základné zásady na prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava stravy pre starších ľudí	1		uviesť zásady prípravy a sortiment potravín	uviedol zásady a sortiment na prípravu	Práca v skupinách Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zostavovanie diétnych jedálnych lístkov	1		vymenovať a popísať požiadavky pri zostavovaní jedálnych lístkov	vymenoval a popísal požiadavky pri zostavovaní jedálnych lístkov	Práca v skupinách Frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cudzinecké kuchyne Medzinárodná gastronómia	5					
Požiadavky a význam medzinárodnej gastronómie	1	Potraviny a výživa	vymenovať požiadavky na prípravu jedál	vymenoval požiadavky na prípravu jedál	Práca v skupinách	
Európska gastronómia Talianska, Francúzska, Ruská,...gastronómia	2	Odborný výcvik	popísať tradície pri príprave pokrmov Európskych krajín	popísal správne tradície a požiadavky pri príprave	Samostatná práca Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Svetová gastronómia a orientálna gastronómia	2	Regionálna gastronómia	uviesť rozdiel v tradíciách a zvykoch	uviedol rozdiel v tradíciách a zvykoch	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Zariadenie prevádzok			
	1.	2.	3.	spolu
Ročník	1	-	-	1
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	1	-	-	1
	33	-	-	33
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu zariadenie prevádzok

Predmet oboznamuje so zariadením prevádzok spoločného stravovania, **jeho výučba je orientovaná do prvého ročníka v rozsahu 1 hodina týždenne**, vychádza zo ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby – vzdelávacia oblasť „Technické a technologické vzdelávanie.“

Úlohou je oboznámiť žiakov s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, viesť k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu so strojmi v tematických celkoch – Formy spoločenského stravovania, Jednoduché zariadenia prevádzok, Strojné zariadenia na predbežnú, tepelnú úpravu a udržiavanie teploty jedál, skladovanie potravín. V učebnom odbore čašník je učivo rozšírené o témy „Požiadavky na odbytové a ubytovacie strediská.“

Predmet úzko súvisí s odborným výcvikom, technológiou a stolovaním, potravinami a výživou a ekonomikou.

Ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je oboznámiť žiakov so zariadením závodov spoločného stravovania. Oboznámiť ich s členením prevádzky do stredísk, poskytnúť vedomosti o celkovom vnútornom vybavení a účelnom rozvrhnutí pracoviska. Viesť k dodržiavaniu pravidiel a predpisov o hygiene a ochrane zdravia pri práci.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Komunikatívne a sociálno-interakčné

- rozumieť odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle
- používať odbornú terminológiu a symboliku

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

- stanovovať si ciele a priority podľa svojich schopností, záujmov a pracovnej orientácie
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu a byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu

- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

- pochopiť zadanie úlohy a získať informácie potrebné k riešeniu
- zhodnotiť význam informácii a využívať ich pre riešenie základných pracovných problémov
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi

Spôsobilosť využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu vzdelávania využívaním všetkých prostriedkov, ktoré sú k dispozícii
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov a kriticky pristupovať k získaným informáciám

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Spoločné stravovanie	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba
Zariadenie výrobných stredísk	Informačnoreceptívna -výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Fixačná- opakovanie	Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Zariadenia na mechanické spracovanie potravín	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou Skupinová práca žiakov
Zariadenia na tepelné spracovanie potravín a nápojov	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Práca s knihou
Zariadenia na udržiavanie jedál a nápojov v teple	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov
Chladiace a mraziace zariadenia a sklady	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Centralizácia výroby	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov

	Fixačná- opakovanie	
Odbytové strediská	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou Skupinová práca žiakov
Automaty	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor a riešenie úloh Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov
Ubytovacie strediská	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Fixačná- opakovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

Na podporu 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, ...)
Spoločné stravovanie	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1984 Štěpánek K., Petrásek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990	Tabuľa		
Zariadenie výrobných stredísk	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1984 Štěpánek K., Petrásek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990	Tabuľa		Prospekty Zařízení provozoven v kostce
Zariadenia na mechanické spracovanie potravín	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1984 Štěpánek K., Petránek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990	Tabuľa		Prospekty Odborné časopisy Zařízení provozoven v kostce
Zariadenia na tepelné spracovanie potravín a nápojov	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1984 Štěpánek K., Petránek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990	Tabuľa		Prospekty Odborné časopisy Zařízení provozoven v kostce
Zariadenie na udržiavanie jedál a nápojov v teple	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN	Tabuľa		Odborné časopisy Prospekty

	Bratislava 1984 Štěpánek K., Petránek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990			Zařízení provozoven v kostce
Chladiace a mraziace zariadenia a sklady	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1984 Štěpánek K., Petránek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990	Tabuľa		Odborné časopisy Prospekty
Centralizácia výroby	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1984 Štěpánek K., Petránek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990	Tabuľa	Videotechnika	Odborné časopisy Prospekty Zařízení provozoven v kostce
Odbytové strediská	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1984 Štěpánek K., Petránek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990	Tabuľa		Odborné časopisy Prospekty
Automaty	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1984 Štěpánek K., Petránek J.: Zariadenie prevádzkarní 3 SHŠ SPN Bratislava 1990	Tabuľa		Odborné časopisy
Ubytovacie strediská	Halková J., Štěpánek K.: Zariadenie závodov pre 1.roč. SOU SPN Bratislava 1990	Tabuľa		Odborné časopisy Prospekty

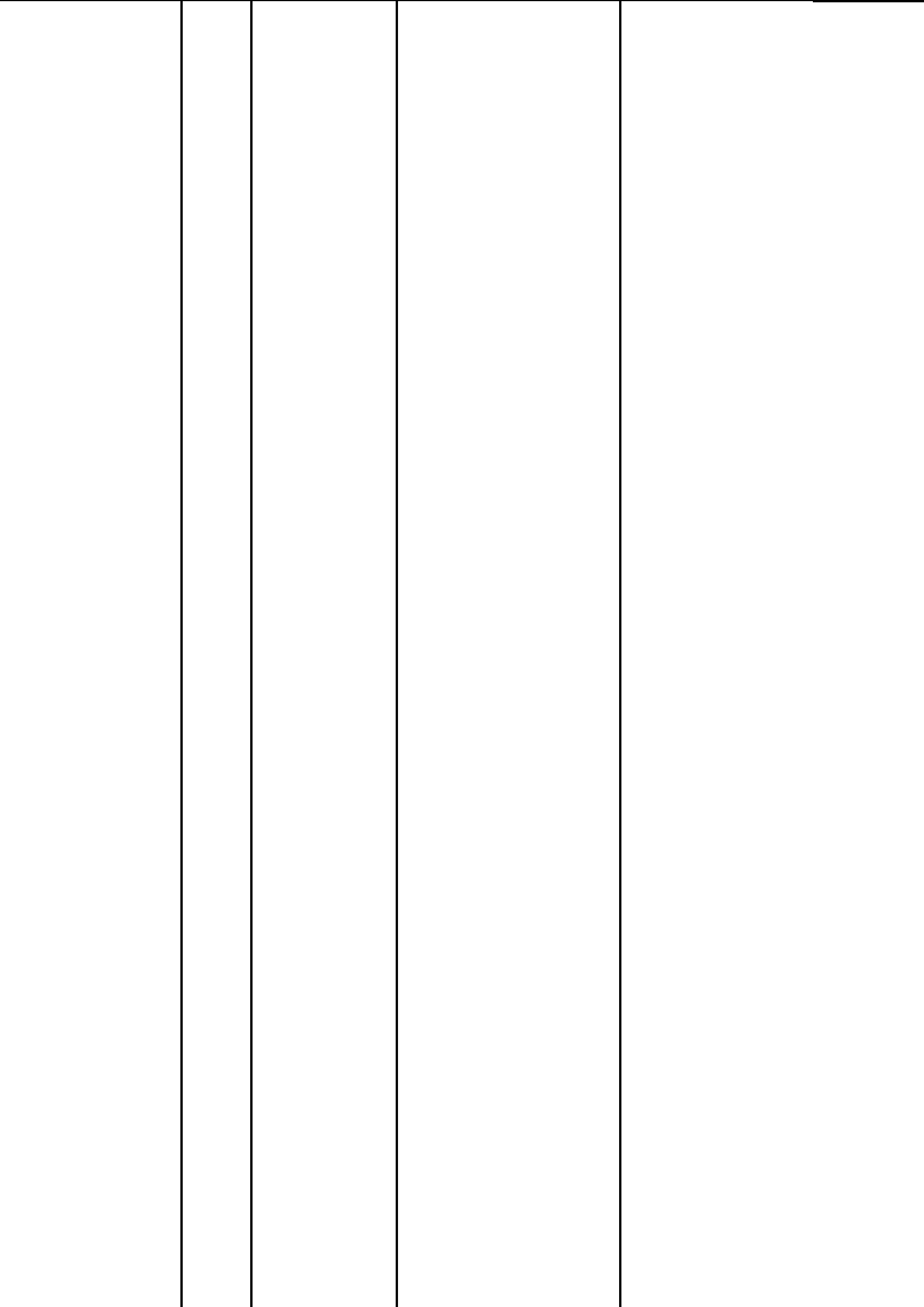
ROZPIS UČIVA PREDMETU: ZARIADENIE PREVÁDZOK				Ročník: prvý Počet hod. týždenne : 1 spolu 33	
Názov tematického celku vrátane tém	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy (VV)	Kritériá hodnotenia	Metódy hodnotenia
Spoločné stravovanie	3		Žiak má:	Žiak:	
<ul style="list-style-type: none"> Formy spoločného stravovania 	1	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Rozlišovať a charakterizovať jednotlivé druhy zariadení 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval a zaradil jednotlivé druhy zariadení 	Ústne frontálne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Členenie závodu spoločného stravovania 	1		<ul style="list-style-type: none"> Označiť a charakterizovať jednotlivé druhy stredísk 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil a uviedol príklady na jednotlivé druhy stredísk 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Zásady technického riešenia 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť a určiť druhy technického vybavenia 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil druhy technického vybavenia 	Ústne frontálne skúšanie
Zariadenia výrobných stredísk	4		Žiak má:	Žiak:	
<ul style="list-style-type: none"> Jednoduché zariadenia 	2	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Určiť a popísať jednotlivé druhy zariadenia Vysvetliť ich využitie a rozdelenie 	<ul style="list-style-type: none"> Správne popísal 4 najzákladnejšie druhy zariadení Vysvetlil ich využitie a správne rozdelil 	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Nádoby a náradie 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť a rozdeliť použitie jednotlivých druhov podľa materiálu vyhotovenia 	<ul style="list-style-type: none"> Správne rozdelil a použil jednotlivé druhy inventáru 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Zásady hygieny a bezpečnosti práce 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť hygienu pri práci Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil hygienu práce Zvládol základné bezpečnostné predpisy 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie
Zariadenia na mechanické spracovanie potravín	5		Žiak má:	Žiak:	
<ul style="list-style-type: none"> Škrabka na čistenie a univerzálny stroj 	1	Odborný výcvik Technológia	<ul style="list-style-type: none"> Pomenovať náležitosti škrabky a univerzálného stroja Popísať použitie daných zariadení 	<ul style="list-style-type: none"> Správne pomenoval náležitosti stroja Popísal použitie jednotlivých zariadení 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Jednouúčelové zariadenia na mechanické spracovanie 	2		<ul style="list-style-type: none"> Určiť a charakterizovať jednotlivé zariadenia 	<ul style="list-style-type: none"> Určil a charakterizoval najmenej 4 jednouúčelové zariadenia 	Ústne skúšanie

<ul style="list-style-type: none"> • Stroje na spracovanie mäsa 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a popísať stroje na spracovanie mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a popísal najmenej 4 stroje 	Ústne frontálne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> • Stroje na spracovanie cesta 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť stroje na spracovanie cesta • Popísať stroje na spracovanie cesta 	<ul style="list-style-type: none"> • Uviedol vhodné stroje • Popísal stroje na spracovanie cesta 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Zariadenia na tepelné spracovanie potravín a nápojov	5		Žiak má:	Žiak:	
<ul style="list-style-type: none"> • Zariadenia na varenie 	1	Odborný výcvik Technológia	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a popísať základne zariadenia na varenie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a popísal základné zariadenia na varenie 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> • Zariadenia na pečenie a vyprážanie 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a popísať zariadenia používané pri pečení a vyprážaní 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a popísal zariadenia na pečenie a vyprážanie 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> • Zariadenia na opekanie pokrmov 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Uviesť a charakterizovať zariadenia na opekanie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vedel a charakterizoval zariadenia na opekanie 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> • Zariadenia na prípravu nápojov 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Porovnať a charakterizovať zariadenia na prípravu nápojov 	<ul style="list-style-type: none"> • Správne porovnal a charakterizoval zariadenia na prípravu nápojov 	Ústne frontálne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> • Zariadenia na zabezpečenie hygieny 	1		<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a popísať zariadenia na hygienu nádob a náradia 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a popísal zariadenia na zabezpečenie hygieny 	Ústne skúšanie Písomne skúšanie
Zariadenia na udržiavanie jedál a nápojov v teple	1		Žiak má:	Žiak:	
<ul style="list-style-type: none"> • Druhy zariadení 	1	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenovať a charakterizovať zariadenia používané vo výrobnom a výtvarnom stredisku • Vymenovať a charakterizovať zariadenia používané v odbytovom stredisku 	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenoval a charakterizoval základne zariadenia výrobného a výtvarného strediska • Vymenoval a charakterizoval zariadenia v odbytovom 	Ústne skúšanie

<p>Chladiace a mraziace zariadenia a sklady</p> <ul style="list-style-type: none"> Sklady a ich zariadenie Chladiace zariadenia Mraziace zariadenia Údržba zariadení na chladenie a mrazenie 	<p>4</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>Potraviny a výživa</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Určiť druhy skladov a rozdeliť podľa požiadaviek na skladovanie Popísať základne vybavenie skladov Rozlišovať a charakterizovať zariadenia z hľadiska použitia Vymenovať a charakterizovať zariadenia podľa použitia Popísať základné zásady údržby zariadení Vysvetliť požiadavky na údržbu zariadení 	<p>stredisku</p> <p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Určil základne druhy skladov a správne rozdelil podľa požiadaviek na skladovanie Správne popísal vybavenie jednotlivých skladov Bez problémov charakterizoval použitie jednotlivých zariadení Vymenoval a správne charakterizoval jednotlivé druhy zariadenia Popísal základne zásady údržby zariadení Správne vysvetlil požiadavky na údržbu zariadení 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>
<p>Centralizácia výroby</p> <ul style="list-style-type: none"> Typy centrálnych zariadení Zariadenie centrálnych kuchýň 	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>Odborný výcvik</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem centralizácia Charakterizovať jednotlivé druhy centrálnych zariadení Vysvetliť pojem centrálna kuchyňa na princípe výroby Vymenovať a charakterizovať druhy zariadení používané v centrálnej kuchyni 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil pojem centralizácia Vedel charakterizovať jednotlivé zariadenia Definoval princíp výroby a správne vysvetlil pojem centrálna kuchyňa Vymenoval a charakterizoval používané zariadenia 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomne skúšanie</p>
<p>Odbytové strediská</p> <ul style="list-style-type: none"> Nábytok odbytových stredísk 	<p>5</p> <p>2</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>Stolovanie</p>	<p>Žiak má:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uviesť požiadavky na vybavenie odbytových stredísk 	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Správne uviedol požiadavky na vybavenie odbytových stredísk 	<p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>

<ul style="list-style-type: none"> Vybavenie stravovacích stredísk 	1		<ul style="list-style-type: none"> Vymenovať požiadavky na nábytok odbytových stredísk Rozdeliť nábytok podľa použitia a materiálu vyhotovenia Charakterizovať vybavenie jednotlivých stredísk podľa úrovne poskytovaných služieb 	<ul style="list-style-type: none"> Vymenoval požiadavky ktoré má spĺňať nábytok Správne rozdelil nábytok podľa použitia a materiálu vyhotovenia Správne charakterizoval vybavenie jednotlivých stredísk 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Vybavenie spoločensko-zábavných stredísk 	1		<ul style="list-style-type: none"> Poukázať na odlišností vo vybavení spoločensko-zábavných stredísk 	<ul style="list-style-type: none"> Správne poukázal na jednotlivé odlišnosti vo vybavení 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Vybavenie stredísk s doplnkovou funkciou 	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať vybavenie jednotlivých stredísk 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval vybavenie jednotlivých stredísk 	Ústne skúšanie
Automaty	1		<p>Žiak má:</p>	<p>Žiak:</p>	Ústne frontálne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Význam a druhy automatov 	1	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť význam automatov z hľadiska použitia v spoločnom stravovaní Rozdeliť automaty podľa spôsobu použitia a konštrukčného vybavenia 	<ul style="list-style-type: none"> Správne vysvetlil význam automatov Rozdelil a vymenoval automaty podľa spôsobu použitia a konštrukčného vybavenia 	Písomne skúšanie
Ubytovacie strediská	3		<p>Žiak má:</p>	<p>Žiak:</p>	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Ubytovacie izby a ich vybavenie 	1	Odborný výcvik	<ul style="list-style-type: none"> Definovať pojem ubytovacia izba Rozdeliť ubytovacie izby podľa úrovne poskytovaných služieb Popísať vybavenie izby 	<ul style="list-style-type: none"> Správne definoval pojem ubytovacia izba Rozdelil izby podľa úrovne poskytovaných služieb Správne popísal vybavenie izby 	Ústne skúšanie
<ul style="list-style-type: none"> Pracoviska 	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol a charakterizoval 	Ústne skúšanie

<p>ubytovacích stredísk</p> <ul style="list-style-type: none">Ostatné ubytovacie zariadenia	1		<p>a charakterizovať pracoviská ubytovacieho strediska</p> <ul style="list-style-type: none">Vymenovať a charakterizovať ďalšie zariadenia poskytujúce ubytovanie	<p>pracoviská v ubytovacom stredisku</p> <ul style="list-style-type: none">Vymenoval a charakterizoval najmenej 4 strediská	Písomne skúša
---	---	--	---	---	---------------



UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Sociálna komunikácia			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	1	1	-	2
	33	33	-	66
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu sociálna komunikácia

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Odborné vzdelávanie.“ **Výučba je orientovaná do 1.-2. ročníka v rozsahu 1 hodina týždenne.**

Zvládnutie obsahu učiva umožňuje lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania a vystupovania pri najrozličnejších spoločenských a pracovných aktivitách.

Cieľom predmetu je príprava absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi a má zodpovedný prístup k zákazníkom, má vedomosti z umenia rokovať s zákazníkom, vie nadviazať kontakt a správne s ním komunikovať. Žiak si osvojí vedomosti a kompetencie, ktoré mu pomôžu optimálne využiť svoje osobnostné a odborné predpoklady pre úspešné uplatnenie na trhu práce a pre budovanie profesijnej kariéry, vie regulovať svoje správanie, vytvára dobré medziľudské vzťahy, vie pracovať v tíme, preberá zodpovednosť sám za seba aj za prácu iných, vie predpokladať dopad nerozvážnych rozhodnutí, stará sa o svoje zdravie a životné prostredie.

Podporuje pochopenie a interiorizáciu mravných noriem a napomáha osvojovaniu modelov správania, vychováva zrelú osobnosť s vlastnou identitou a vlastnou hodnotovou orientáciou – úcta k človeku, k prírode, k spolupráci a k prosociálnemu správaniu.

Predmet je medzipredmetovo previazaný s náukou o spoločnosti, etickou výchovou, náboženskou výchovou, slovenským jazykom, cudzím jazykom, ekonomikou a i. , kladie akcent na nácvik konkrétnych situácií.

Ciele predmetu

Cieľom sociálnej komunikácie je vychovať osobnosť, ktorá:

- má svoju vlastnú identitu, je sama sebou a pritom táto identita zahŕňa v sebe aj prosociálnosť,
- má pozitívny vzťah k životu a k ľuďom, spojený so zdravou kritickosťou,
- jej správanie je určované osobným presvedčením a zvnútornenými etickými normami vyplývajúcimi z univerzálnej solidarity a spravodlivosti, a preto je do istej miery nezávislá od tlaku spoločnosti,
- má zrelý morálny úsudok, opierajúci sa o zovšeobecnené zásady, preto je schopná správne reagovať aj v neočakávaných a zložitých situáciách,
- charakterizuje ju spojenie správneho myslenia a správneho konania,
- koná v súlade so svojimi zásadami, ale aj s citovou zaangažovanosťou – súlad medzi emóciami a chcením – nekoná len s povinnosťou a bez nadšenia s pocitom sebaľúti.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií :

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Stratégia vyučovania - 1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Základy psychológie osobnosti	Informačnoreceptívna - výklad, vysvetľovanie Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický Názorno-demonštračné – porovnávanie, Reprodukčné – opakovanie Produkčné – situačné, inscenačné, komparačné, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda Induktívna Sociálne komunikatívne Motivačné – aktualizácia obsahu Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie Hodnotiace – klasifikácia	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov Skupinová, tímová a párová práca žiakov Práca s literatúrou Demonštrácia pozorovanie
Psychológia činnosti, konania a správania	Informačnoreceptívna - výklad, prednáška, vysvetľovanie Reprodukčná – riadený rozhovor Dialogická- diskusia, rozhovor – sokratický, repetitórsky, katechický Písaného slova – práca s pracovným listom Názorno-demonštračné – porovnávanie Reprodukčné – opakovanie Produkčné – situačné, komparačné, Brianstormigová, Philips 66, Gordonova, Hobo metóda Induktívna Deduktívna Sociálne komunikatívne Motivačné – aktualizácia obsahu Fixačné – upevňovanie učiva, interaktívne informácie Zisťovacie – didaktické testy, ústna a písomná skúška Hodnotiace – klasifikácia	Výučba – informatívna, produkčná, regulatívna Frontálna, individuálna a individualizovaná práca žiakov Skupinová, tímová a párová práca žiakov Práca s literatúrou Pozorovanie, demonštrácia

Učebné zdroje - 1

Na podporu 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, ...)
Základy psychológie osobnosti	Košč, M.: Základy psychológie. Bratislava, 1998 Rogers, C.R.: Ako byť sám sebou. Bratislava, IRIS, 1995 Karnsová, M.: Jak budovat dobrý vztah. Praha 8, 1995	Školská tabuľa Videotechnika	Projekty Referáty	Internet

Psychológia činnosti, konania a správania	Košč, M.: Základy psychológie. Bratislava, 1998 Rogers, C.R.: Ako byť sám sebou. Bratislava, IRIS, 1995 Karnsová, M.: Jak budovat dobrý vztah. Praha 8, 1995	Školská tabuľa Videotechnika	Projekty Referáty	Internet Časopisecká literatúra
--	---	---------------------------------	----------------------	---------------------------------------

ROZPIS UČIVA PREDMETU: SOCIÁLNA KOMUNIKÁCIA				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
Základy psychológie osobnosti	20		Žiak má:	Žiak:		
✚ Význam psychológie v odbore	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať význam psychológie v odbore ✚ Opísať psychológiu ako vedu ✚ Vysvetliť význam pre človeka ✚ Porovnať psychologickú teóriu a prax 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznal význam psychológie v odbore ✚ Opísal psychológiu ako vedu ✚ Vysvetlil význam pre človeka ✚ Porovnal psychologickú teóriu a prax 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Využitie psychológie v odbore	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať pohľad do histórie ✚ Pochopiť predmet psychológie ✚ Opísať prežívanie ✚ Vysvetliť správanie 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval pohľad do histórie ✚ Pochopil predmet psychológie ✚ Opísal prežívanie ✚ Vysvetlil správanie 	Ústne individuálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Všeobecná charakteristika osobnosti	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznať a pochopiť osobnosť ✚ Vymenovať pojem, charakteristiku a štruktúru osobnosti ✚ Diskutovať o aktivačno-motivačných vlastnostiach 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Poznal a pochopil osobnosť ✚ Vymenoval pojem, charakteristiku a štruktúru osobnosti ✚ Diskutoval o aktivačno-motivačných vlastnostiach 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			osobnosti	osobnosti		
✚ Typológia osobnosti	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať typológiu osobnosti ✚ Poznať a pochopiť Kretschmerovu teóriu ✚ Pomenovať a charakterizovať Sheldonovu teóriu ✚ Popísať Jungovu teóriu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval typológiu osobnosti ✚ Poznal a pochopil Kretschmerovu teóriu ✚ Pomenovať a charakterizovať Sheldonovu teóriu ✚ Popísať Jungovu teóriu 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
✚ Komunikačno-interaktívne aktivity „Poznaj sám seba“	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Aplikovať aktivitu „Ruky“ na zistenie svojej ceny, sebadôvery a využitie nadania pre svoj vlastný prospech ✚ Vysvetliť a popísať „Na čo ste pri tejto činnosti prišli?“ ✚ Opísať svoje pocity 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Aplikoval aktivitu „Ruky“ na zistenie svojej ceny, sebadôvery a využitie nadania pre svoj vlastný prospech ✚ Vysvetlil a popísal „Na čo ste pri tejto činnosti prišli?“ ✚ Opísal svoje pocity 	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Individuálne ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Ústne odpovede</p>
✚ Črty osobnosti	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vymenovať vzťahovo-postojové vlastnosti osobnosti ✚ Charakterizovať postoje ✚ Pochopiť a vyjadriť postoj ✚ Prezentovať vlastné presvedčenie a svetonázor ✚ Porovnať charakter 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vymenoval vzťahovo-postojové vlastnosti osobnosti ✚ Charakterizoval postoje ✚ Pochopil a vyjadril postoj ✚ Prezentoval vlastné presvedčenie a svetonázor ✚ Porovnal charakter 	<p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>
✚ Schopnosti osobnosti	1	✚	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definovať podstatu schopnosti osobnosti ✚ Vysvetliť všeobecné 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Definoval podstatu schopnosti osobnosti ✚ Vysvetlil všeobecné 	<p>Frontálne ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p>

			rozumové schopnosti - inteligenciu	rozumové schopnosti - inteligenciu	Párové ústne skúšanie	
✚ Komunikáčno-interaktívne aktivity „Poznaj sám seba“	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Riešiť aktivitu „Mozaika“ zameranú na reflexné myslenie, sebadôveru a kladnú sociálnu orientáciu ✚ Zhodnotiť aktivitu a dôležitosť našich životov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Riešill aktivitu „Mozaika“ zameranú na reflexné myslenie, sebadôveru a kladnú sociálnu orientáciu ✚ Zhodnotil aktivitu a dôležitosť našich životov 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Interindividuálne rozdiely	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pochopiť vrodené a získané a poruchy intelektu ✚ Uvedomiť si jedinečnosť každého človeka 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pochopil vrodené a získané a poruchy intelektu ✚ Uvedomil si jedinečnosť každého človeka 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová práca
✚ Inteligencia a nadanie	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zopakovať inteligenciu ✚ Pochopiť a porovnať nadanie, talent a genialitu ✚ Riešiť logické hádanky 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Zopakoval inteligenciu ✚ Pochopil a porovnal nadanie, talent a genialitu ✚ Riešil logické hádanky 	Ústne skúšanie Ústne individuálne skúšanie	Ústna odpoveď Ústna odpoveď
✚ Emocionálna inteligencia (EQ) a tvorivosť	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem emocionálna inteligencia ✚ Pomenovať kreativitu ✚ Ilustrovať aktivity ✚ Prezentovať praktické ukážky ✚ Vyjadriť svoje pocity 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil pojem emocionálna inteligencia ✚ Pomenoval kreativitu ✚ Ilustroval aktivity ✚ Prezentoval praktické ukážky ✚ Vyjadril svoje pocity 	Ústne skupinové skúšanie	Ústne odpovede
✚ Sociálna inteligencia	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetliť pojem sociálna inteligencia 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vysvetlil pojem sociálna inteligencia 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

			<ul style="list-style-type: none"> ✚ Aplikovať aktivity a praktické ukážky ✚ Vyjadriť svoje pocity 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Aplikoval aktivity a praktické ukážky ✚ Vyjadril svoje pocity 		
Komunikačno-interaktívne aktivity zamerané na: kladnú sociálnu orientáciu, zistenie svojej ceny, sebadôveru, rozvíjajúce vzťahy, budovanie kolektívu, rozvoj siete neformálnej podpory, schopnosť požiadať o pomoc, využitie nadania pre svoj vlastný prospech.	8		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pripravovať aktivity: <ul style="list-style-type: none"> - Zrkadloví dvojníci; - Dve strany jednej mince - Ľudské bingo - Dotyk ✚ Vyjadriť svoje pocity ✚ Prezentovať svoju osobu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pripravoval aktivity: <ul style="list-style-type: none"> - Zrkadloví dvojníci; - Dve strany jednej mince - Ľudské bingo - Dotyk ✚ Vyjadril svoje pocity ✚ Prezentoval svoju osobu 	Individuálne ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Psychológia činnosti, konania a správania	13		Žiak má:	Žiak:		
✚ Charakteristika spoločenského kontaktu	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať spoločenský kontakt ✚ Pomenovať význam spoločenského kontaktu ✚ Referovať o formách spoločenského kontaktu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval spoločenský kontakt ✚ Pomenoval význam spoločenského kontaktu ✚ Referoval o formách spoločenského kontaktu 	Ústne frontálne a individuálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Formy sociálnej komunikácie	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznať formy sociálnej komunikácie ✚ Pochopiť dôsledky sociálnej komunikácie 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Rozoznal sociálnej komunikácie ✚ Pochopil dôsledky sociálnej komunikácie 	Ústne skúšanie	Ústne skúšanie
✚ Spoločenský kontakt	1		✚ Prezentovať a zhodnotiť spoločenský kontakt	✚ Prezentoval a zhodnotiť spoločenský kontakt	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

			<ul style="list-style-type: none"> ✚ Referovať formy spoločenského kontaktu ✚ Vyjadriť význam spoločenského kontaktu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Referoval formy spoločenského kontaktu ✚ Vyjadril význam spoločenského kontaktu 		
✚ Spoločenský konflikt	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizovať spoločenský konflikt ✚ Pochopiť podstatu spoločenského konfliktu ✚ Uviesť príklady spoločenských konfliktov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Charakterizoval spoločenský konflikt ✚ Pochopil podstatu spoločenského konfliktu ✚ Uviedol príklady spoločenských konfliktov 	Písomné skúšanie	Didaktický test
✚ Komunikačno-interaktívne aktivity zamerané na: riešenie konfliktov	4		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pripravovať a riešiť aktivity: <ul style="list-style-type: none"> - Poďakovanie - Balóny a kotvy ✚ Vyjadriť svoje pocity ✚ Prezentovať svoju osobu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pripravoval a riešil aktivity: <ul style="list-style-type: none"> - Poďakovanie - Balóny a kotvy ✚ Vyjadril svoje pocity ✚ Prezentoval svoju osobu 	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Kultúrnosť verbálneho a neverbálneho prejavu	2		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pomenovať verbálny prejav ✚ Definovať neverbálny prejav ✚ Vysvetliť rozdiel medzi verbálnym a neverbálnym prejavom ✚ Diskutovať o kultúrnosti prejavu 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pomenoval verbálny prejav ✚ Definoval neverbálny prejav ✚ Vysvetlil rozdiel medzi verbálnym a neverbálnym prejavom ✚ Diskutoval o kultúrnosti prejavu 	Ústne frontálne a skupinové skúšanie	Ústne odpovede
✚ Iné krajiny – iné zvyky	3		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Referovať o jedinečnosti krajín a národov v Európe 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Referoval o jedinečnosti krajín a národov v Európe 	Ústne skupinové skúšanie	Ústne odpovede

Stratégia vyučovania - 2

Pri vyučovaní v predmete sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania :

Názov tématického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1 Význam spoločenskej komunikácie v odbore Spôsoby komunikácie	motivačné - rozhovor expozičné - diskusia inscenačná	skupinové vyučovanie frontálne vyučovanie
2 Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie	motivačné - rozhovor, demonštrácia expozičné - diskusia a inscenačná	frontálne vyučovanie skupinové vyučovanie
3 Podstata etiky ako praktickej filozofie	expozičné - diskusia, problémový výklad fixačné - cvičenia	skupinové vyučovanie frontálne vyučovanie

Učebné zdroje - 2

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
1 Význam spoločenskej komunikácie v odbore Spôsoby komunikácie	Psychológia a spoloč. výchova Pravidlá spoloč. správania Jak budovať dobrý vzťah (Michelle Kamsová)	obrazový materiál tabuľa		CD ROM
2 Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie	Psychológia a spoločenská výchova	CD materiál		Internet
3 Podstata etiky ako praktickej filozofie	Základy etiky Psychológia práce	Data projektor Diaprojektor		

ozpis učiva predmetu : SOCIÁLNA KOMUNIKÁCIA				Ročník: druhý 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín		
Názov tém. celku	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			Žiak má:	Žiak:		
<i>Význam spoločenskej komunikácie v odbore</i>	1	Etická výchova Náboženská výchova	poznať význam spoločenskej komunikácie v odbore	poznal význam spoločenskej komunikácie	ústne frontálne skúšanie	ústne odpovede
<i>Jednotlivec a komunikácia</i>	12		Žiak má:	Žiak:		
Pojem komunikácie a druhy komunikácie	2		vysvetliť pojem komunikácia charakterizovať druhy komunik.	vysvetlil pojem komunikácie charakterizoval druhy komunik.	ústne frontálne skúšanie	ústne odpovede
Spôsoby komunikácie v skupinách	2		vysvetliť význam komunikácie pre človeka	vysvetlil význam komunikácie pre človeka	ústne skúšanie	ústne odpovede
Formy sociálnej komunikácie	1		rozoznať formy komunikácie	rozoznal formy komunikácie	ústne frontálne skúš.	ústne odpovede
Kultúrnosť verbálneho a neverbálneho prejavu	2		pomenovať verbálny prejav vysvetliť rozdiel medzi verbálnym a neverbálnym prejavom	pomenoval verbálny prejav vysvetlil rozdiel medzi prejavmi	ústne, frontálne ústne skúšanie	ústne odp. ústne odpovede
Rétorika, ako pôsobivo rečniť	2		referovať o formách spoločenského kontaktu prezentovať a zhodnotiť spoločen. kontakt vedieť zásady rečníctva	referoval o formách spoločen. kontaktu prezentoval a zhodnotil spoločen. kontakt	ústne, frontálne skúšanie ústne, frontálne skúšanie	ústne odpovede ústne odpovede
Komunikácia medzi rozličnými typmi ľudí, národov, národností	2		charakterizovať spoločen. kontakt pomenovať význam spoločen. komunikácie medzi ľuďmi	charakterizoval správne pomenoval význam komunikácie	ústne, frontálne skúšanie	ústne odpovede

<i>Spoločenská etika, spoločenské vystupovanie</i>	12		Žiak má:	Žiak:		
Pravidlá spoločenského správania, vystupovania	2		poznať význam spoločenského správania	poznal význam správania	písomné skúš.	skupinová pís. práca
Vyjadrovanie, rétorika	1		vysvetliť význam pre človeka má porovnať teóriu a prax	vysvetlil význam pre človeka porovnal a uviedol rozdiel	ústne skúšanie	ústne odpovede

Rozhodovanie	1		definovať podstatu	definoval podstatu	ústne skúšanie	ústne odpov.
Tolerancia a empatia	1		vymenovať vzťahov-postojové vlastnosti	vymenoval vzťahov-postojové vlastnosti	ústne frontálne skúšanie	ústne odpov.
Starostlivosť o zovňajšok	2		charakterizovať postoje	charakterizoval postoje	ústne frontálne skúšanie	ústne odpov.
Komunikácia na pracovisku	1		vedieť zásady komunikácie na pracovisku	vedel zásady komunikácie	ústne skúšanie	ústne odpov.
Komunikácia v bežnom živote	2		poznať spôsoby komunikácie v bežnom živote	poznal spôsoby komunikácie	ústne skúšanie	ústne odpov.
Komunikačno-interaktívne aktivity	1		pripravovať a riešiť aktivity vyjadrovať svoje pocity, prezentovať svoju osobu	pripravoval a riešil aktivity vyjadril svoje pocity, prezentoval svoju osobu	ústne skupinové skúšanie	ústne odpovede
Spoločenský konflikt	1		charakterizovať spoločenský konflikt uviesť príklady spoločenských konfliktov	charakterizoval spoločenský konflikt uviedol správne príklady	ústne skúšanie	ústne odpovede
<i>Podstata etiky ako</i>	8		Žiak má:	Žiak:		
<i>praktickej filozofie</i>						

Podstata morálky a moralizovanie	2		vyjadriť podstatu morálky	vyjadril správne podstatu morálky	ústne frontálne skúšanie	ústne odpov.
Morálne konanie a zodpovednosť	1		aplikovať konanie a zodpovednosť	aplikoval konanie a zodpovednosť	ústne skúšanie	ústne odpov.
Morálne hodnotenie	1		má vysvetliť význam pre človeka	vysvetlil význam pre človeka	ústne skúšanie	ústne odpov.
Morálna voľba a morálna sloboda	1		prezentovať vlastné presvedčenie a vyjadriť svoj postoj	prezentoval vlastné presvedčenie a vyjadril svoj postoj	ústne skúšanie	ústne odpov.
Verejná mienka	1		zhodnotiť podstatu verejnej mienky	zhodnotil podstatu verejnej mienky	frontálne skúšanie	ústne odpovede
Etika práce, profesijná morálka	2		vysvetliť základné zásady	vysvetlil zásady	fronálne skúšanie	ústne odpovede

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Hospodárske výpočty			
Ročník	1.	2.	3.	spolu
Časový rozsah výučby – týždenne	-	-	1	1
- ročne	-	-	33	33
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu hospodárske výpočty

Hospodárske výpočty je predmet zaradený do oblasti „odborné vzdelávanie.“ Do ŠKVP je zaradený na základe požiadaviek trhu práce a zamestnávateľov, ktoré od absolventov očakávajú základne schopnosti, vedomosti a zručnosti aplikovať matematiku v hospodárskej oblasti.

Ciele predmetu:

Pripraviť absolventa , ktorý vie:

- základné počtové úkony,
- miery a hmotnosti dekadického a nedekadického sústavy,
- normovať pokrmy a nápoje,
- zostaviť kalkulačný list jedál a nápojov,
- vypočítať predajnú cenu jedál a nápojov pričom dodržiava správne výpočtové pokyny a tiež sa naučiť pracovať s prostriedkami výpočtovej techniky, ktoré uľahčia, skvalitnia a urýchlia ich prácu
- vypočítať potrebu zásob v sklade, vedieť pracovať so skladovou kartou,
- urobiť inventarizáciu,
- ovládať postup pri výpočte mzdy

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- rozvíjať schopnosti samostatného rozhodovania, konania
- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (normovací hárok, kalkulačný list, skladová karta, mzdová listina, inventarizačný záznam) tak, aby každý každému porozumel
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky
- využívať svoje vedomosti pri riešení rôznych problémových situácií

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve

- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých
- vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy a projekty

Schopnosti riešiť problémy

- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť tie, ktoré súvisia s problémom,
- získavať samo štúdiom nové informácie,
- zvažovať rôzne možnosti riešenia,
- spolupracovať pri riešení problémov s ostatnými, vedie presvedčať, poskytovať informácie,

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- vyhľadávať rôzne informačné zdroje a potrebné informácie,
- využívať prostriedky online
- evidovať a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- kriticky pristupovať k získaným informáciám,
- pracovať s počítačovými systémami,

Podnikateľské spôsobilosti

- získať základné informácie o hospodárskej ekonomike,
- získať a rozvíjať praktické zručnosti potrebné pre úspešné zapojenie sa do reálnej ekonomickej praxe po absolvovaní štúdia,
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu
- realizovať vlastné podnikateľské zámery.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Stratégia vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania Metódy
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Inscenačná prípadová štúdia škálové aktivity
Základné počtové úkony	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, prípadová štúdia
Tvorba cien jedál a nápojov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, prípadová štúdia inscenačná diskusia
Mzdové výpočty a výpočty o zásobách	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, prípadová štúdia

	inscenačná diskusia
--	------------------------

Učebné zdroje:

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická techniky	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	Hospodárske výpočty	Tabuľa Video technika	Pracovné pomôcky	Internet
Základné počtové úkony	Hospodárske výpočty Odborné časopisy: Gastro, Horeca	Tabuľa Video technika	Jedálne a nápojové lístky	Internet
Tvorba cien jedál a nápojov	Hospodárske výpočty Odborné časopisy: Gastro, Horeca	Tabuľa Video technika PC	Odbytové pracovisko Receptúry teplých jedál Normovací hárok Rôzne druhy inventára	Internet
Mzdové výpočty a výpočty o zásobách	Hospodárske výpočty Odborné časopisy: Gastro, Horeca	Tabuľa Video technika PC	Skladové karty Inventarizačný záznam	Internet

ROZPIS UČIVA PREDMETU: HOSPODÁRSKE VÝPOČTY			Ročník : tretí Počet hodín týžd.: 1 hod. Celkom: 33			
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
I. Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	2.		Žiak má:	Žiak:		
Pojem a hlavne zásady	1.	Ekonomika, Matematika	Pochopiť podstatu hospodárskych výpočtov	Pochopil podstatu hospodárskych výpočtov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Mechanizácia výpočtov, počítanie spamäti	2.		Vedieť počítať s pamäti	Vedel počítať s pamäti	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
II. Základné počtové úkony	9					
Sčítanie, odčítanie s pamäti a písomne	3.	Ekonomika, Matematika	Vedieť sčítanie, odčítanie s pamäti a písomne	Vedel sčítanie, odčítanie s pamäti a písomne	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Násobenie, delenie s pamäti a písomne	4.		Vedieť násobenie, delenie s pamäti a písomne	Vedel násobenie, delenie s pamäti a písomne	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Desatinné čísla, sčítanie, odčítanie, násobenie, delenie	5.		Pracovať s desatinnými číslami ,sčítanie, odčítanie, násobenie, delenie	Pracoval s desatinnými číslami ,sčítanie, odčítanie, násobenie, delenie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Kalkulačka a počítanie s využitím kalkulačky, zaokrúhľovanie	6.		Používať kalkulačku a počítať s využitím kalkulačky, zaokrúhľovať	Používal kalkulačku a počítať s využitím kalkulačky, zaokrúhľovať	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Percentuálny počet	7.		Vysvetliť percentuálny počet	Vysvetlil percentuálny počet	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Počítame v eurách, zvyšovanie a znižovanie predajných cien	8.		Počítať v eurách	Počítal v eurách	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Anglické miery a hmotnosti	9.		Vymenovať anglické miery a hmotnosti	Vymenoval anglické miery a hmotnosti	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď

Cudzie peňažné jednotky	10.		Charakterizovať cudzie peňažné jednotky	Charakterizoval cudzie peňažné jednotky	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Zaokrúhľovanie čísel, odhad výsledku	11.		Vedieť zaokrúhľovanie čísel, odhad výsledku	Vedel zaokrúhľovanie čísel, odhad výsledku	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
III. Tvorba cien jedál a nápojov	14.					
Normovanie jedál	12.	Ekonomika, Matematika, Stolovanie ,Technológia, Odborný výcvik, Potravinový a výživa	Pochopiť podstatu normovania jedál	Pochopil podstatu normovania jedál	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Normovanie polievok	13.		Naučiť sa normovanie polievok	Naučil sa normovanie polievok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Normovanie polievok	14.		Naučiť sa normovanie polievok	Naučil sa normovanie polievok	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Cvičenie normovania jedál a polievok	15.		Precvičiť si normovania jedál a polievok	Precvičil si normovania jedál a polievok	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Normovanie nápojov	16.		Vedieť normovať nápoje	Vedel normovať nápoje	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Cvičenie normovania nápojov	17.		Precvičiť si normovania nápojov	Precvičil si normovania nápojov	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Tvorba kalkulačných listov	18.		Vysvetliť podstatu kalkulačných listov	Vysvetlil podstatu kalkulačných listov	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Tvorba kalkulačných listov	19.		Vypísať náležitosti kalkulačných listov	Vypísal náležitosti kalkulačných listov	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Tvorba kalkulačných listov- cvičenia	20.		Zostaviť kalkulačný list	Zostavil kalkulačný list	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Tvorba kalkulačných listov - cvičenia	21.		Zostaviť kalkulačný list	Zostavil kalkulačný list	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Príklady výpočtov cien jedál a nápojov	22.		Vypočítať cenu jedla a nápoja	Vypočítal cenu jedla a nápoja	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Výpočet stolov na cisársku tabuľu	23.		Vypočítať počet stolov na cisársku tabuľu	Vypočítal počet stolov na cisársku tabuľu	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Stoličková kapacita- výpočet	24.		Vedieť prepočet stoličkovej kapacity	Vedel prepočet stoličkovej kapacity	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Aktualizácia učiva	25.		Vedieť riešiť zadané úlohy	Vedel riešiť zadané úlohy	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď

IV. Mzdové výpočty a výpočty o zásobách	8					
Mzda a jej zložky	26.	Ekonomika, Matematika,	Definovať mzdu a jej zložky	Definoval mzdu a jej zložky	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Výpočet zákonom stanovených odvodov zo mzdy	27.		Popísať postup výpočtu mzdy	Popísal postup výpočtu mzdy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Daň zo mzdy, čistá mzda	28.		Vypočítať čistú mzdu	Vypočítal čistú mzdu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Cvičenie- riešenie praktických úloh	29.		Riešiť zadane praktické úlohy	Riešil zadane praktické úlohy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Inventarizácia, inventúra	30.		Charakterizovať inventarizáciu, inventúru	Charakterizoval inventarizáciu, inventúru	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Vyrovňovanie inventarizačných rozdielov	31.		Popísať inventarizačné rozdiely	Popísal inventarizačné rozdiely	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Aktualizácia učiva	32.				Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď
Aktualizácia učiva	33.				Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná odpoveď

UČEBNÉ OSNOVY

Názov predmetu	Odborný výcvik			
	1.	2.	3.	spolu
Ročník				
Časový rozsah výučby - týždenne - ročne	15	15	17,5	47,5
	480	480	560	1520
Kód a názov učebného odboru	6445 2 00 kuchár			
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk			

Charakteristika predmetu odborný výcvik- kuchár

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú pri štúdií predmete odborný výcvik veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, prípravy polievok a jedál. Učivo sa skladá z hygienických zásad, podmienkach pri dodržiavaní bezpečnosti pri práci, zložení potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, predbežnej a tepelnej úprave pokrmov. Je potrebné obnoviť využívanie zelených bylín a korenín pri príprave a dochucovaní jednotlivých pokrmov. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov so zásadami správnej životosprávy, jedla pripravovať zdravo, uľahčiť a zrýchliť tepelnú úpravu a zároveň propagovať a uplatňovať vo vlastnej životospráve.

Veľmi dôležité je hospodárne využívanie surovín, šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky. Úlohou je žiakov naučiť sa hrdosť k svojmu povolaniu a pestovanie hrdosti na svoje povolanie.

Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Žiaci majú mať v predstihu teoretické znalosti, ktoré aplikujú na odbornom výcviku. Odborný výcvik je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacimi predmetmi: potraviny a výživa, technológia, zariadenie závodov, ekonomika.

V priebehu každého tematického celku pri osvojovaní zručnosti a návykov sa musí upozorniť na dodržiavanie bezpečnosti a hygieny pri práci. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je potrebné vykonávať inštruktáž o bezpečnosti práce a hygienických zásad. Je potrebné overiť preskúšaním vedomosti žiakov a svojim podpisom potvrdia, že boli poučení a porozumeli jeho obsahu.

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.

Od prvého ročníka sú žiaci vedení k presnej a precíznej práci, k hospodárnemu šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, kalkulácií a noriem.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, degustovanie a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob obsluhy
- pracovať s jednoduchými základnými funkciami programu
- komunikovať elektronickou poštou (on line, off line)
- vyhľadávať ,získavať a triediť informácie z otvorených zdrojov
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých
- komunikovať zreteľne a kultúrovane na primeranej odbornej úrovni
- formulovať myšlienky zrozumiteľne, súvisle, jazykovo správne
- ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku, upevňovať a prehľbovať svoju jazykovú spôsobilosť
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

- stanoviť si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomý dôsledkov nezdravého živ. štýlu a závislostí
- prijímať a zodpovedne plniť úlohy
- vytvárať ústretové medziľudské vzťahy, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom
- posudzovať a reálne odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách

Podnikateľské spôsobilosti

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu,
- prispôbovať sa zmeneným pracovným podmienkám
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností svojich aj cudzích
- využívať sprostredkovateľské a poradenské služby v oblasti sveta práce a vzdelávania
- poznať vlastné chyby, byť schopný reflexie
- identifikovať a riešiť sporné problémy , poznať zásady konštruktívnej kritiky

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne nielen vo vlastnom záujme, ale aj vo verejnom
- pochopiť pojmy spravodlivosť, ľudské práva, zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte
- chápať význam životného prostredia pre človeka a spoločnosť
- uznávať hodnotu života, spoluzodpovednosť za vlastný život pri ochrane života a zdravia iných

Stratégia vyučovania - OV 1

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Základné ustanovenia právnych noriem vo vyučovaní	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Základné úpravy pri spracovaní potravín	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Základné tepelné úpravy	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Normovanie a kalkulácie teplých jedál, vlastné receptúry	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava polievok	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava omáčok	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami

Učebné zdroje - OV 1

Na podporu 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 ustanovenia právnych noriem vo vyučovaní	Eduard Brhlík a Juraj Romaňuk - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety

Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Eduard Brhlík a Juraj Romaňuk - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Základné tepelné úpravy	Eduard Brhlík a Juraj Romaňuk - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Normovanie a kalkulácie teplých jedál, vlastné receptúry	Eduard Brhlík a Juraj Romaňuk - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava polievok	Eduard Brhlík a Juraj Romaňuk - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	Eduard Brhlík a Juraj Romaňuk - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava omáčok	Eduard Brhlík a Juraj Romaňuk - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety

ODBORNÝ VÝCVIK - k, UO		Ročník : prvý				
Názov tematického celku, tém a rozvrh učiva	Poč. hod.	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Základné ustanovenia právnych noriem vo vyučovaní	24		Žiak má:	Žiak:		
Základné ustanovenia právnych noriem, bezpečnosti práce a ochrana zdravia pri práci, zásady HACCP a hygiena na pracovisku.	6	predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy a hygienické zásady	ovláda bezpečnostné predpisy hygienické zásady	ústne a písomne skúšanie	ústna odpoveď a skupinová písomná práca
Oboznámenie sa s pracoviskom na praktickom vyučovaní, osobná hygiena	6	predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy			
Oboznámenie sa s hygienou práce pracoviska, potravín, osobná hygiena.	6	predpisy HACCP, OBP a PO	a hygienické zásady			
Hygienické zásady pri príprave jedál. Zásady správania sa na odbornom výcviku. zariadenie výrobných stredísk.	6	Matematika Hospodárske výpočty	ovládať miery a váhy	ovláda miery a váhy	ústne a písomne skúšanie	ústna odpoveď a skupinová písomná práca
Základné povinnosti a pracovné pomôcky kuchára v pracovnom procese		Zariadenie závodov	spávne používať jednotlivé pomôcky	správne používa jednotlivé pomôcky	ústne a písomne skúšanie	ústna odpoveď, didaktický test
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	6		Žiak má:	Žiak:		
Príprava výrobného strediska pred začatím prevádzky, pracovné činnosti počas	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť stredisko pred, počas	pripravil stredisko pred, počas a po	ústne skúšanie a praktická činnosť	ústna odpoveď a praktická úloha
prevádzky a pracovné činnosti po ukončení prevádzky výrobného strediska.		Technológia, Potraviny a výživa	a po skončení prevádzky	skončení prevádzky		
Základné úpravy pri spracovaní potravín	84		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - dodržiavanie zásad pri predbežnej úprave Predbežná úprava základných potravín	6	predpisy HACCP, OBP a PO Technológia, Potraviny a výživa	dodržiavať predpisy a zásady HACCP predbežne upraviť základné potraviny	dodržiava predpisy a zásady HACCP predbežne upravil základné potraviny	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Kuchynské spracovanie zeleniny - umývanie, čistenie, krájanie	6	Technológia, Potraviny	ovládať spracovanie	ovládal	praktická	praktická úloha a

		a výživa	zeleniny	spracovanie zeleniny	činnosť a ústne skúšanie	ústna odpoveď
kuchynské spracovanie zemiakov - čistenie, umývanie, krájanie, tepelné úpravy		Technológia, Potraviny a výživa	ovládať spracovanie zemiakov	ovládal spracovanie zemiakov	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Kuchynské spracovanie ovocia - umývanie, kôstkovanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	ovládať spracovanie ovocia	ovládal spracovanie ovocia	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Kuchynské spracovanie jatočného mäsa - umývanie, odblaňovanie, krájanie, naklepávanie, špikovanie, mletie, rolovanie, plnenie atď.	6	Technológia, Potraviny a výživa	previesť praktickú činnosť	previedol praktickú činnosť	praktická činnosť	praktická úloha
Kuchynské spracovanie rýb - zabíjanie, čistenie, pitvanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	previesť praktickú činnosť	previedol praktickú činnosť	praktická činnosť	praktická úloha
Kuchynské spracovanie hydiny - obáranie, šklbanie, pitvanie, drezírovanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť opracovať hydinu	vedel opracovať hydinu	praktická činnosť	praktická úloha
Kuchynské spracovanie zveriny - odležanie, morenie, umývanie, nakladanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť opracovať zverinu	vedel opracovať zverinu	praktická činnosť	praktická úloha
Kuchynské spracovanie morských živočíchov - čistenie, pitvanie, porciovanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť popísať spracovanie	vedel popísať spracovanie	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava mäsa, odblaňovanie, čistenie, krájanie, mletie,	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť predbežnú úprava mäsa	vedel predbežnú úprava mäsa	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava mäsa, špikovanie, rolovanie mäsa	6		odblaňovať, špikovať a rolovať mäso	odblaňoval, špikoval a roloval mäso	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava mäsa, formovania, rolovanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť predbežnú úprava mäsa	vedel predbežnú úprava mäsa	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Hygiena pri skladovaní potravín - vybavenie skladovacích priestorov- HACCP	6	predpisy a zásady HACCP	dodržiavať predpisy a zásady HACCP	dodržava predpisy a zásady HACCP	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Údržba skladovacích priestorov	6	Zariadenie závodov	vedieť správne využívať zariadenia	vedel správne využiť zariadenia	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Základné stupne úpravy základných druhov potravín	6	Technológia, Potraviny a výživa	ovládať základne stupne úpravy	ovládal základne stupne úpravy	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
1.stupeň - Premiere gamme/predbežná úprava - stupne/			ovládať základne úpravy - zeleniny, rýb	ovládal základne úpravy -	praktická činnosť	praktická úloha

neopracovaná zelenina, celé ryby, mäso s kosťou...			mäso s kosťou	zeleniny, rýb		
2.stupeň - Deuxieme gamme			ovládať konzervovanie rýb, ovocia,	mäsa s kosťou ovládal konzervovanie rýb, ovocia, zeleniny,	praktická činnosť	praktická úloha
konzervované ryby, ovocie, zelenina, dehydrované omáčky			zeleniny, dehydrované omáčky	dehydrované omáčky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
3.stupeň - Troisieme gamme			vedieť prípravu mrazených výrobkov	vedel prípravu mrazených výrobkov	praktická činnosť	praktická úloha
mrazené výrobky - zelenina, ovocie, vykostené mäso, múčniky...			mäsa, zeleniny, ovocia, múčnikov	mäsa, zeleniny, ovocia, múčnikov	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
4.stupeň - Quatrieme gamme			vedieť tepelne spracovať nakrájanú	vedel tepelne spracovať nakrájanú	praktická činnosť	praktická úloha
opracovaná nakrájaná zelenina, ovocie, vykostené mäso			zeleninu, ovocie, vykostené mäso	zeleninu, ovocie, vykostené mäso	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
5.stupeň - Cinguieme gamme			vedieť tepelne spracovať vákuové	vedel tepelne spracovať vákuové	praktická činnosť	praktická úloha
vákuovo uvarené a zabalené hotové výrobky			a zabalené výrobky	a zabalené výrobky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Základné tepelné úpravy	60		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - dodržovanie zásad pri tepelnom spracovaní potravín	6	predpisy a zásady HACCP	ovládať predpisy a zásady HACCP	ovláda predpisy a zásady HACCP	praktická činnosť	praktická úloha
Zásady pri používaní strojného a kuchynského zariadenia	6	Zariadenie závodov	vedieť správne používať zariadenia	vedel správne používať zariadenia	praktická činnosť	praktická úloha
Najpoužívanejšie nové prístroje, stroje. techniky technológie a postupy	6	Technológia, Potraviny a výživa	vyžívať konvektomaty, sporáky	využíval konvektomaty, sporáky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
pri tepelnom spracovaní potravín			mikrovlnné rúry	mikrovlnné rúry	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď

Základné druhy tepelnej úpravy potravín - varenie, dusenie, pečenie	6	Technológia, Potraviny a výživa	previesť tepelné úpravy	previedol tepelné úpravy	praktická činnosť	praktická úloha
Základné druhy tepelnej úpravy potravín - vyprážanie, grilovanie, zaprávanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	previesť tepelné úpravy	previedol tepelné úpravy	praktická činnosť	praktická úloha
Základné metódy tepelnej úpravy potravín v súčasnej gastronómii	6	Technológia, Potraviny a výživa	previesť modernú úpravu potravín	previedol modernú úpravu potravín	praktická činnosť	praktická úloha
Tepelná úprava varením - v pare, vákuové varenie,	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť previesť tepelnú úpravu varením	vedel previesť tepelnú úpravu varením	praktická činnosť	praktická úloha
tepelná úprava dusením a pečením		Technológia, Potraviny a výživa	previesť tepelné úpravy	previedol tepelné úpravy	praktická činnosť	praktická úloha
Tepelná úprava - rýchle opekanie, grilovanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	previesť tepelné úpravy	previedol tepelné úpravy	praktická činnosť	praktická úloha
Tepelná úprava - gratinovanie, glazírovanie, poširovanie	6	Technológia, Potraviny a výživa	previesť tepelné úpravy	previedol tepelné úpravy	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál v konvektomate	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu jedál v konvektomate	vedel prípravu jedál v konvektomate	praktická činnosť	praktická úloha
Normovanie a kalkulácie teplých jedál, vlastné receptúry	12		Žiak má:	Žiak:		
Príprava receptúra teplých jedál , orientácia v receptúrach.	6	Matematika	vedieť vypracovať kalkulačný list	vedel vypracovať kalkulačný list	písomné skúšanie	písomná úloha
Normovanie a kalkulácie.	6	Hospodárske výpočty	vedieť vypracovať normovací hárok	vedel vypracovať normovací hárok	písomné skúšanie	písomná úloha
Príprava polievok	126		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - zásady pri príprave polievok	6	predpisy a zásady HACCP	vedieť predpisy a zásady HACCP	vedel predpisy a zásady HACCP	ústne skúšanie	ústna odpoveď
Príprava základných vývarov A a B	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu základných vývarov	vedel prípravu základných vývarov	praktická činnosť	praktická úloha
Závarky do hnedých polievok: domáce rezance, krupicové halušky.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu bielych polievok	vedel prípravu bielych polievok	praktická činnosť	praktická úloha
Vložky do hnedých polievok: zelenina.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu hnedých polievok	vedel prípravu hnedých polievok	praktická činnosť	praktická úloha
Vložky do hnedých polievok: celestínske a fridatové rezance.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť vložky	vedel pripraviť vložky	praktická činnosť a	praktická úloha a ústna odpoveď

					ústne skúšanie	
Vložky do hnedých polievok: odpaľované cesto, piškótové cesto.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť vložky	vedel pripraviť vložky	praktická činnosť	praktická úloha
Zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie polievok.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť zosilňovať, čistiť	vedel zosilniť, čistiť	praktická činnosť	praktická úloha
Biele polievky - príprava jednotlivých druhov. Rozdelenie.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu bielych polievok	vedel prípravu bielych polievok	praktická činnosť	praktická úloha
Biele polievky zaprážané . Zemiaková kyslá , rascová s vajcom.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu bielych polievok	vedel prípravu bielych polievok	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Biele polievky hlienové a kašovité. Krúpková, rajčiaková.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu bielych polievok	vedel prípravu bielych polievok	praktická činnosť	praktická úloha
Biele polievky smotanovo - krémové: zemiakový krém.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu bielych polievok	vedel prípravu bielych polievok	praktická činnosť	praktická úloha
Špeciálne a zvláštne polievky: silný z hovädzieho mäsa, olio, rossini.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť špeciálne polievky	vedel pripraviť špeciálnej polievky	praktická činnosť	praktická úloha
Ovocné polievky: marhuľová, jahodová.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť ovocné polievky	vedel pripraviť ovocné polievky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Desiatové polievky: guľášová, držková.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť desiatové polievky	vedel pripraviť desiatové polievky	praktická činnosť	praktická úloha
Desiatové polievky: ruský boršč.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť desiatové polievky	vedel pripraviť desiatové polievky	praktická činnosť	praktická úloha
Desiatové polievky: kapustová s klobásou.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť desiatové polievky	vedel pripraviť desiatové polievky	praktická činnosť	praktická úloha a ústna odpoveď
Polievky z rôznych druhov ovocia.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť ovocné polievky	vedel pripraviť ovocné polievky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Vegetariánska výživa.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť vegetariánsku stravu	vedel pripraviť vegetariánsku stravu	praktická činnosť	praktická úloha
Polievky z piva a vína.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť polievky z vína a piva	vedel pripraviť polievky z vína a piva	praktická činnosť	praktická úloha
Dochucovanie polievok: vhodné koreniny a byliny.	6	Technológia, Potraviny	vedieť dochutiť	vedel dochutiť	praktická	praktická úloha

		a výživa			činnosť	
Podávanie polievok, výdaj polievok pre hostí.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť podávať polievky	vedel podávať polievky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	96		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - zásady pri príprave príloh a doplnkov.	6	predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy	vedel predpisy a zásady HACCP	praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy zo zemiakov: varením, pečením.	6	Technológia, Potraviny a výživa	a hygienické zásady		praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy zo zemiakov: pečením, vyprážením.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť prílohy zo zeleniny	vedel pripraviť prílohy zo zeleniny	praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy zo zeleniny : dusený hrášok.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť prílohy zo zeleniny	vedel pripraviť prílohy zo zeleniny	praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy z múky : kysnuté knedle.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť prílohy z múky	vedel pripraviť prílohy z múky	praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy z cestovín.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť prílohy z cestovín	vedel pripraviť prílohy z cestovín	praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy z ryže a obilnín.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť prílohy z ryže	vedel pripraviť prílohy z ryže	praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy zo strukovín.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť prílohy zo strukovín.	vedel pripraviť prílohy zo strukovín.	praktická činnosť	praktická úloha
Jednoduché šaláty a marinády.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť jednoduché šaláty	vedel pripraviť šaláty	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava doplnkov z ovocia.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť ovocie	vedel pripraviť ovocie	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava doplnkov zo zeleniny.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť zeleninu	vedel pripraviť prílohy zo zeleniny	praktická činnosť	praktická úloha
Dávkovanie príloh a doplnkov k jedlám.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť podávať prílohy a doplnky	vedel pripraviť prílohy a doplnky	praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy zo zeleniny : francúzka zelenina, anglická zelenina.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť zeleninu	vedel pripraviť prílohy zo zeleniny	praktická činnosť	praktická úloha
Prílohy zo zeleniny : poľská zelenina.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť zeleninu	vedel pripraviť prílohy zo	praktická činnosť	praktická úloha

				zeleniny		
Príprava knedlí : karlovarské, viedenské.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť prílohy z múky	vedel pripraviť prílohy z múky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava netradičných príloh.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť netradič. prílohy	vedel pripraviť netradič. prílohy	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava omáčok	90		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - zásady pri príprave omáčok.	6	predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy	vedel predpisy a zásady HACCP	ústne skúšanie	ústna odpoveď
Rozdelenie omáčok.	6	Technológia, Potraviny a výživa	a hygienické zásady			ústna odpoveď a praktická úloha
Príprava omáčok : teplé, základné, zložité a studené.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava základných bielych omáčok.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava teplých omáčok k varenému hov. mäsu.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava základných hnedých omáčok : glass.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava základných hnedých omáčok : holandská.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava zložitých omáčok : syrová, bernská.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Zložité omáčky: krycie, rôsolové.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Majonézové omáčky: tatárska.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava a využitie rôsolov a aspikov.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava nemajonézových studených omáčok.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Zložité omáčky: biele, hnedé, šľahané.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava ovocných omáčok: ríbezľová, višňová.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Dochucovanie omáčok: vhodné koreniny.	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha

Stratégia vyučovania - OV 2

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Základné ustanovenia právnych noriem vo vyučovaní	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava bezmäsitých jedál	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava múčnych jedál a múčnikov	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál z bravčového mäsa	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál z baranieho mäsa	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál z jatočných zvierat	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál z mletého mäsa	Informačnoreceptívna-výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Nácvik pracovných činností v odbytových	Informačnoreceptívna-výklad	Frontálna výučba Frontálna a individuálna

strediskách	Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
--------------------	--	--

Učebné zdroje - OV 2

Na podporu 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 ustanovenia právnych noriem vo vyučovaní	Eduard Brhlík a Juraj Romaňak - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava bezmäsitých jedál	Eduard Brhlík a Juraj Romaňak - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava múčnych jedál a múčnikov	Eduard Brhlík a Juraj Romaňak - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Eduard Brhlík a Juraj Romaňak - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál z bravčového mäsa	Eduard Brhlík a Juraj Romaňak - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov,	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a

	ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar		ochranné pomôcky inventár kuchyne	odborná literatúra video kazety
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Eduard Brhlík a Juraj Romaňak - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál z baranieho mäsa	Eduard Brhlík a Juraj Romaňak - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	Dataprojektor PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál z jatočných zvierat	Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa video	potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál z mletého mäsa	Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Tabuľa PC	Vzorky potravín Inventár kuchyne	Odborná literatúra
Nácvik pracovných činností v odbytových strediskách	Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Dataprojektor PC Tabuľa video	Malý stolový inventár	Odborná literatúra

ODBORNÝ VÝCVIK - k, UO		Ročník : druhý				
Názov tematického celku, tém a rozvrh učiva	Poč. hod.	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Základné ustanovenia právnych noriem vo vyučovaní	18		Žiak má:	Žiak:		
Základné ustanovenia právnych noriem, bezpečnosti práce a ochrana zdravia pri práci, zásady HACCP a hygiena na pracovisku.	6	predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy a hygienické zásady	ovláda bezpečnostné predpisy hygienické zásady	ústne a písomné skúšanie	ústna odpoveď a skupinová písomná práca
základné povinnosti a pracovné pomôcky kuchára v pracovnom procese		predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy	ovláda bezpečnostné predpisy	ústne skúšanie a praktická činnosť	
Oboznámenie sa s hygienou práce pracoviska, potravín, osobná hygiena. Hygienické zásady pri príprave jedál.	6	predpisy HACCP, OBP a PO	a hygienické zásady	hygienické zásady	ústne a praktické skúšanie	ústna odpoveď a skupinová písomná
Prvá pomoc pri úrazoch, nehodách a náhlych ochoreniach,	6	predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy			práca
zásady správania sa na odbornom výcviku.		predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy a hygi. zásady		ústne a písomné skúšanie	ústna odpoveď, didaktický test
Príprava bezmäsitých jedál	66		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - dodržiavanie zásad pri tepelnej úprave	6	predpisy HACCP, OBP a PO	dodržiavať predpisy a zásady HACCP	vedel Haccp		praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál zo zemiakov	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá zo zemiakov	vedel pripraviť jedlá zo zemiakov	ústne skúšanie a praktická činnosť	ústna odpoveď a praktická úloha
Príprava jedál zo zeleniny varením, dusením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá zo zeleniny	vedel pripraviť jedlá zo zeleniny	ústne skúšanie a praktická činnosť	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál zo zeleniny zapekaním	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá zo zeleniny	vedel pripraviť jedlá zo zeleniny	ústne skúšanie a praktická činnosť	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál zo zeleniny vyprážením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá zo zeleniny	vedel pripraviť jedlá zo zeleniny	ústne skúšanie a praktická činnosť	praktická úloha a ústna

						odpoveď
Príprava jedál zo strukovín	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá zo strukovín	vedel pripraviť jedlá zo strukovín	ústne skúšanie a praktická činnosť	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál z húb	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z húb	vie pripraviť jedlá z húb	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál z vajec	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z vajec	vie pripraviť jedlá z vajec	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál zo syrov	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá zo syrov	vie pripraviť jedlá zo syrov	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál z ryže	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z cestovín	vie pripraviť jedlá z cestovín	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústny odpoveď
Príprava jedál z cestovín, príprava jedál z obilnín	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z húb	vie pripraviť jedlá z húb	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava múčnych jedál a múčnikov	66		Žiak má:	Žiak:		
HACCP -dodržiavanie zásad pri predbežnej úprave,	6	predpisy HACCP, OBP a PO	dodržiavať predpisy a zásady HACCP	vedel pripraviť jedlá zo zeleniny	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
predbežná úprava základných potravín		Technológia, Potraviny a výživa	predbežne upraviť základné potraviny	predbežne upravil základné potraviny	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Jedlá z rezancového cesta	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z rez. cesta	vie pripraviť jedlá z rez. cesta	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Jedlá z kysnutého cesta pečením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z kys. cesta	vie pripraviť jedlá z kys cesta	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Jedlá z kysnutého cesta vyprážením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z kys. cesta	vie pripraviť jedlá z kys. cesta	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Jedlá z liateho cesta	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z kys. cesta	vie pripraviť jedlá z kys. cesta	praktická činnosť	praktická úloha
Jedlá zo zemiakového cesta	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z zem. cesta	vie pripraviť jedlá z zem. cesta	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna

						odpoveď
Jedlá z tvarohového cesta	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z tvar. cesta	vie pripraviť jedlá z tvar. cesta	praktická činnosť	praktická úloha
Žemľovky , krájanie , vhodné plnky	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť žemľovky	vie pripraviť žemľovky	praktická činnosť	praktická úloha
Pudingy a krémy, príprava servis a dekorácia	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť pudinky a krémy	vie pripraviť pudinky a krémy	praktická činnosť	praktická úloha
Ovocné šaláty, príprava servis a dekorácia	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť ovocné šaláty	vie pripraviť ovocné šaláty	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Nákypy, príprava servis a dekorácia	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť nákypy	vie pripraviť nákypy	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	114		Žiak má:	Žiak:		
HACCP -dodržovanie zásad pri tepelnom spracovaní potravín	6	predpisy a zásady HACCP	ovládať predpisy a zásady HACCP	ovláda predpisy a zásady HACCP	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha
Zásady pri používaní surového a tepelne upraveného mäsa	6	predpisy a zásady HACCP	ovládať predpisy a zásady HACCP	ovláda predpisy a zásady HACCP	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha
Rozdelenie do akostných tried	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť akostné triedy	vedel správne určiť akostné triedy	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Použitie jednotlivých častí	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť použiť jednotlivé časti	vedel použiť jednotlivé časti	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava hovädzieho mäsa	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť predbežnú úpravu	vedel predbežnú úpravu	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál varením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá varením	vedel pripraviť jedlá varením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením v celku	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava hovädzích pečienok na cibuľovom základe	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava hovädzích pečienok na paprikovom základe	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava hovädzích pečienok na zeleninovom základe	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením v kockách	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava hovädzích gulášov	6	Technológia,	vedieť pripraviť jedlá	vedel pripraviť jedlá	praktická činnosť	praktická

		Potraviny a výživa	dusením	dusením		úloha
Príprava jedál dusením v plátkoch	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením v závitkoch	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Minútky z hovädzieho mäsa	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť minútové jedlá	vedel pripraviť minútové jedlá	praktická činnosť	praktická úloha
Vhodné prílohy k jedlám z hovädzieho mäsa	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť vhodné prílohy	vedel pripraviť vhodné prílohy	praktická činnosť	praktická úloha
Použitie a využitie korenín a zelených bylín	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť využiť čerstvé bylinky	vedel využiť čerstvé bylinky	praktická činnosť	praktická úloha
Vhodné omáčky k jedlám z hovädzieho mäsa	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť omáčky	vedel pripraviť omáčky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením : tokáne- rezance	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť, písomné skúšanie	praktická úloha, didaktický test
Príprava jedál z bravčového mäsa	114		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - dodržiavanie zásad pri tepelnom spracovaní potravín	6	predpisy a zásady HACCP	ovládať predpisy a zásady HACCP	ovláda predpisy a zásady HACCP	písomné skúšanie	písomná úloha
Rozdelenie do akostných tried	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť akostné triedy	vedel správne určiť akostné triedy	praktická činnosť	praktická úloha
Použitie jednotlivých častí	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť použiť jednotlivé časti	vedel použiť jednotlivé časti	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava bravčového mäsa	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť predbežnú úpravu	vedel predbežnú úpravu	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava bravčového mäsa na cibulovom základe	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava bravčového mäsa na paprikovom základe	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava bravčového mäsa na zeleninovom základe	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením v celku	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením v celku, príprava pečienok	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením v plátkoch	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením v závitkoch	6	Technológia,	vedieť pripraviť jedlá	vedel pripraviť jedlá	praktická činnosť	praktická

		Potraviny a výživa	dusením	dusením		úloha
Príprava jedál dusením v kockách	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál pečením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá pečením	vedel pripraviť jedlá pečením	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál vyprážením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá vyprážením	vedel pripraviť jedlá vyprážením	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál z bravčového mäsa mletím	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá mletím	vedel pripraviť jedlá mletím	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Minútky z bravčového mäsa , príprava rebierok	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť minútkové jedlá	vedel pripraviť minútkové jedlá	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál na grile, jedlá podľa prílohy č.1	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť rebierka	vedel pripraviť rebierka	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením a roládach	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením -tokáne - rezance	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť, písomné skúšanie	praktická úloha, didaktický test
Príprava jedál z teľacieho mäsa	24		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - dodržiavanie zásad pri tepelnom spracovaní potravín	6	predpisy a zásady HACCP	vedieť predpisy a zásady HACCP	vedel predpisy a zásady HACCP	ústne skúšanie	ústna odpoveď
Rozdelenie do akostných tried	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť akostné triedy	vedel správne určiť akostné triedy	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál zaprávaním a dusením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dus. zaprávaním	vedel pripraviť jedlá dusením, zaprávaním	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál vyprážením a pečením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá pečením a vyprážením	vedel pripraviť jedlá pečením a vyprážením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál z baranieho mäsa	18		Žiak má:	Žiak:		
HACCP-dodržiavanie zásad pri tepelnom spracovaní potravín	6	predpisy HACCP, OBP a PO	vedieť predpisy a zásady HACCP	vedel predpisy a zásady HACCP	praktická činnosť	praktická úloha
Rozdelenie do akostných tried	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť akostné triedy	vedel správne určiť akostné triedy	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál pečením a dusením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dus. Pečením	vedel pripraviť jedlá dus. pečením	praktická činnosť	praktická úloha

Príprava jedál z jatočných zvierat	18		Žiak má:	Žiak:		
Príprava jedál z jahňata a kozlaťa pečením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá pečením	vedel pripraviť jedlá pečením	ústne skúšanie	ústna odpoveď
Príprava jedál z jahňata a kozlaťa dusením, zaprávaním	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dus. zaprávaním	vedel pripraviť jedlá dus. zaprávaním		ústna odpoveď a praktická úloha
Príprava jedál zo zajaca pečením , dusením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením, peč.	vedel pripraviť jedlá dus. pečením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál z mletého mäsa	30		Žiak má:	Žiak:		
HACCP - dodržiavanie zásad pri tepelnom spracovaní potravín	6	predpisy a zásady HACCP	vedieť predpisy a zásady HACCP	vedel predpisy a zásady HACCP	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál pečením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá pečením	vedel pripraviť jedlá pečením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál vyprážením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá vyprážením	vedel pripraviť jedlá vyprážením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál dusením	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá dusením	vedel pripraviť jedlá dusením	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava mäsových plniek	6	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť plnky	vedel pripraviť plnky	praktická činnosť	praktická úloha
Nácvik pracovných činností v odbytových strediskách	30		Žiak má:	Žiak:		
Spoločenské pravidlá, správanie sa v odbytovom stredisku, styk s hosťom	6	Stolovanie	vedieť spoločenské pravidlá	vedel spoločenské pravidlá	praktická činnosť	praktická úloha
Oboznámenie sa so zariadením a inventárom	6	Stolovanie	vedieť pracovať s inventárom	vedel pracovať s inventárom	praktická činnosť	praktická úloha
Prípravné práce pred začatím prevádzky, rozdelenie práce	6	Stolovanie	vedieť rozdeliť prácu	vedel rozdeliť prácu	praktická činnosť	praktická úloha
Nácvik nosenia tanierov a podnosov	6	Stolovanie	vedieť správne nosiť taniere	vedel správne nosiť taniere	praktická činnosť	praktická úloha
Nácvik porciovania a prekladania výrobkov	6	Stolovanie	vedieť prekladať jedlo	vedel prekladať jedlo	praktická činnosť	praktická úloha

Stratégia vyučovania - 3

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál z hydiny	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál zo zveriny	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava jedál na objednávku	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Progressívne spôsoby prípravy jedál	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami
Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	Informačnoreceptívna- výklad Reprodukčná - rozhovor Heuristická - predvádzanie, pozorovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Heuristická - predvádzanie, Práca s odbornými knihami

Učebné zdroje - 3

Na podporu 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, ...)
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena	Eduard Brhlík a Juraj Romaňák - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	Eduard Brhlík a Juraj Romaňák - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál z hydiny	Eduard Brhlík a Juraj Romaňák - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál zo zveriny	Eduard Brhlík a Juraj Romaňák - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál studenej kuchyne	Eduard Brhlík a Juraj Romaňák - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava jedál na objednávku	Eduard Brhlík a Juraj Romaňák - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Progressívne spôsoby prípravy jedál	Eduard Brhlík a Juraj Romaňák - Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava Základná príručka o využívaní korenín - Richard Craze Prima vareška - Martin Zounar	PC Tabuľa video technika	vzorky potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	interne CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	PC Tabuľa video	potravín vzorky surovín konvektomat ochranné pomôcky inventár kuchyne	CD - zdroje potravín GASTRO časopisy a odborná literatúra video kazety
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík - Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Tabuľa PC	Vzorky potravín konvektomat Inventár kuchyne	Odborná literatúra
Príprava diétnych	Technológia, SPN Bratislava Eduard Brhlík a Konrád Kendík -	PC	Vzorky	Odborná

jedál a diferencovaná strava	Receptúry teplých a studených pokrmov, ERPO Bratislava	Tabuľa video	potravín konvektomat Inventár kuchyne	literatúra
---	---	-----------------	--	------------

ODBORNÝ VÝCVIK - k, UO		Ročník : tretí				
Názov tematického celku, tém a rozvrh učiva	Poč. hod.	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Základné ustanovenia právnych noriem vo vyučovaní	7		Žiak má:	Žiak:		
Základné ustanovenia právnych noriem, bezpečnosti práce a ochrana zdravia pri práci, zásady HACCP a hygiena na pracovisku. Základné povinnosti a pracovné pomôcky kuchára v pracovnom procese Oboznámenie sa s hygienou práce pracoviska, potravín, osobná hygiena. Hygienické zásady pri príprave jedál. Prvá pomoc pri úrazoch, nehodách a náhlych ochoreniach Zásady správania sa na odbornom výcviku. Ľudské práva - oboznámenie	7	predpisy HACCP, OBP a PO predpisy HACCP, OBP a PO predpisy HACCP, OBP a PO predpisy HACCP, OBP a PO predpisy HACCP, OBP a PO	ovládať bezpečnostné predpisy a hygienické zásady ovládať bezpečnostné predpisy a hygienické zásady ovládať bezpečnostné predpisy ovládať bezpečnostné predpisy a hygienické zásady	ovláda bezpečnostné predpisy hygienické zásady ovláda bezpečnostné predpisy hygienické zásady vedel ovládať bezpečnostné predpisy vedel ovládať bezpečnostné predpisy	ústne a písomné skúšanie ústne skúšanie a praktická činnosť ústne a praktické skúšanie ústne a písomné skúšanie	ústna odpoveď a skupinová písomná práca ústna odpoveď a skupinová písomná práca ústna odpoveď, didaktický test
Prípravajedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	35		Žiak má:	Žiak:		
HACCP-dodržiavanie zásad pri tepelnej úprave rýb, vodných živočíchov, slimákov Predbežná úprava a tepelná úprava sladkovodných rýb a živočíchov- vykosťovanie pstruha Predbežná úprava a tepelná úprava morských rýb Predbežná úprava a príprava špecialít zo slimákov Predbežná úprava a príprava špecialít z plodov mora	7 7 7 7 7	predpisy HACCP, OBP a PO Technológia, Potraviny a výživa Technológia, Potraviny a výživa Technológia, Potraviny a výživa Technológia, Potraviny a výživa	vedieť hygienické zásady vedieť pripraviť jedlá zo sladkovodných rýb vedieť pripraviť jedlá z mor. Rýb vedieť pripraviť jedlá zo slimákov vedieť pripraviť jedlá z plodov mora	vedel hygienické zásady vedel pripraviť jedlá zo sladkovodných rýb vedel pripraviť jedlá z mor. Rýb vedel pripraviť jedlá zo slimákov vedel pripraviť jedlá z plodov	ústne skúšanie a praktická činnosť ústne skúšanie a praktická činnosť ústne skúšanie a praktická činnosť ústne skúšanie a praktická činnosť ústne skúšanie a praktická činnosť	ústna odpoveď a praktická úloha ústna odpoveď a praktická úloha ústna odpoveď a praktická úloha ústna odpoveď a praktická úloha ústna odpoveď a praktická úloha
Príprava jedál z hydiny	35		Žiak má:	Žiak:		
HACCP-dodržiavanie zásad pri predbežnej a tepelnej úprave,	7	predpisy HACCP, OBP a PO	dodržiavať predpisy a zásady HACCP	vedel pripraviť jedlá zo zeleniny	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď

rozdelenie hydiny. Predbežná úprava základných potravín Predbežná úprava a tepelná úprava kurčatá a sliepky. – vykosťovanie kurčatá	7	Technológia, Potraviny a výživa Technológia, Potraviny a výživa	predbežne upraviť základné potraviny vedieť pripraviť jedlá z kurčatá, sliepka	predbežne upravil základné potraviny vedel pripraviť jedlá z kurčatá a sliepka.	praktická činnosť a ústne skúšanie praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava a tepelná úprava moriaka a perličky.	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z moriaka a per.	vedel pripraviť jedlá z moriaka a per.	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava a tepelná úprava husy a kačice	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z husy a kačice	vedel pripraviť jedlá z husy a kačice	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava a tepelná úprava hydínových drobov	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z hyd. Drobov	vedel pripraviť jedlá z hyd. Drobov	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál zo zveriny	35		Žiak má:	Žiak:		
HACCP -dodržiavanie zásad pri predbežnej a tepelnej úprave rozdelenie zveriny. Predbežná úprava základných potravín	7	predpisy HACCP, OBP a PO Technológia, Potraviny a výživa	dodržiavať predpisy a zásady HACCP predbežne upraviť základné potraviny	dodržiaval predpisy a zásady HACCP predbežne upravil základné potraviny	praktická činnosť a ústne skúšanie praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava a tepelná príprava jedál z vysokej zveriny	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z vysokej zveriny	vedieť pripravil jedlá z vysokej zveriny	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava a tepelná príprava jedál z čiernej zveriny	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z čiernej zveriny.	vedieť pripravil jedlá z čiernej zveriny.	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava a tepelná príprava jedál z nízkej a pernatej zveriny Špeciálna úprava zveriny, marinovanie, rolovanie, dochucovanie jedál.	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť jedlá z nízkej a pernatej zveriny	vedieť pripravil jedlá z nízkej a pernatej zveriny	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť špec. úpravu	vedieť pripravil špec. úpravu	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál studenej kuchyne	70		Žiak má:	Žiak:		
HACCP -dodržiavanie zásad pri spracovaní potravín, zásady pri používaní surovín studenej kuchyne	7	predpisy a zásady HACCP predpisy a zásady HACCP	ovládať predpisy a zásady HACCP ovládať predpisy a zásady HACCP	ovláda predpisy a zásady HACCP ovláda predpisy a zásady HACCP	praktická činnosť a ústne skúšanie praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha praktická úloha a ústna odpoveď
Predbežná úprava surovín studenej kuchyne	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť predbežnú úpravu vedieť pripraviť šaláty a kokteily	vedel predbežnú úpravu vedel pripraviť šaláty a kokteily	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava špecialít studenej kuchyne, šaláty a kokteily	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť peny, pomazánky	vedel pripraviť peny, pomazánky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava paštéty, peny, ochutené maslá, pomazánky	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť chlieb. Chuťovky	vedel pripraviť chlieb. Chuťovky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava obložených chlebkov, chuťoviek, zdobenie výrobkov	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť plnené ovocie a zeleninu	vedel pripraviť plnené ovocie a zeleninu	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava studených predjedál, plnené ovocie a zelenina	7	Potraviny a výživa			praktická činnosť	praktická úloha

Príprava studených pokrmov z mäsa, mäsové rolády a galantíny, nárezové misy	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť pokrmy z mäsa	vedel pripraviť pokrmy z mäsa	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava studených výrobkov zo syrov, syrové rolády, nárezové misy	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť syrové výrobky	vedel pripraviť syrové výrobky	praktická činnosť	praktická úloha
Zostavovanie vlastných kalkulácií studených špecialít na slávnostné príležitosti	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť vlastné kalkulácie	vedel pripraviť vlastné kalkulácie	praktická činnosť	praktická úloha
Úprava finálneho výrobku, farebné zladenie surovín, uloženie na tanieri a misách	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripraviť finálny výrobok	vedel pripraviť finálny výrobok	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál na objednávku - minútkové pokrmy	119		Žiak má:	Žiak:		
HACCP -dodržiavanie zásad pri tepelnom spracovaní potravín	7	predpisy a zásady HACCP Technológia,	ovládať predpisy a zásady HACCP	ovláda predpisy a zásady HACCP	písomné skúšanie	písomná úloha
Gastronomické uplatnenie, význam a podávanie jedál na objednávku	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť význam minútok	vedel význam minútok	praktická činnosť	praktická úloha
Vhodné druhy mäsa na minútkovú úpravu jedál, vhodné tepelné úpravy	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť použiť jednotlivé časti	vedel použiť jednotlivé časti	praktická činnosť	praktická úloha
Spôsoby prípravy a dokončovanie jedál na objednávku	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť spôsoby prípravy	vedel spôsoby prípravy	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z hovädzieho mäsa (roštenky)	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky z hov. mäsa	vedel pripraviť minútky z hov. mäsa	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z hovädzieho mäsa	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky z hov. mäsa	vedel pripraviť minútky z hov. mäsa	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z teľacieho mäsa	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky z teľ. mäsa	vedel pripraviť minútky z teľ. mäsa	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa (rebierka)	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky z brav. mäsa	vedel pripraviť minútky z brav. mäsa	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky z brav. mäsa	vedel pripraviť minútky z brav. mäsa	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z baranieho, jahňacieho mäsa	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky z bar. mäsa	vedel pripraviť minútky z bar. mäsa	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z zveriny	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky zo zveriny	vedel pripraviť minútky zo zveriny	praktická činnosť	praktická úloha
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z rýb	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky z rýb	vedel pripraviť minútky z rýb	praktická činnosť	praktická úloha a
Predbežná úprava a príprava jedál na objednávku z hydiny	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť minútky z hydiny	vedel pripraviť minútky z hydiny	praktická činnosť a ústne skúšanie	ústna odpoveď
Príprava šľavy, omáčky na minútky s použitím múčneho masla	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť šľavu a omáčku	vedel pripraviť šľavu a omáčku	praktická činnosť a ústne skúšanie	ústna odpoveď
Výber vhodného inventáru, estetická úprava na tanieri	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť jedlo na tanier	vedel pripraviť jedlo na tanier	praktická činnosť a ústne skúšanie	ústna odpoveď
Kombinovanie vhodných príloh a doplnkov k jedlám na objednávku	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť kombinovať vhodné prílohy	vedel kombinovať vhodné prílohy	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Dokončovanie jedál na objednávku pred zrakom hosta	7	Potraviny a výživa	vedieť dokončovať jedlá	vedel dokončovať jedlá	praktická činnosť	praktická úloha

Progresívne spôsoby prípravy jedál	14		Žiak má:	Žiak:		
Význam conveniencie a uplatnenie pri príprave pokrmov	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť význam conveniencie	vedel význam conveniencie	ústne skúšanie	ústna odpoveď
Príprava a použitie polotovarov	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu a využitie polotovarov	vedel prípravu a využitie polotovarov	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov	70		Žiak má:	Žiak:		
HACCP -dodržovanie zásad pri spracovaní potravín, zásady pri používaní surovín cukrárenských výrobkov	7	predpisy a zásady HACCP Technológia, Potraviny a výživa	ovládať predpisy a zásady HACCP vedieť zásady pri používaní surovín	ovláda predpisy a zásady HACCP vedel zásady pri používaní surovín	praktická činnosť a ústne skúšanie praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď praktická úloha a ústna odpoveď
Tuhé tukové cestá : linecké koláčiky, vaflové rožky	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť tuhé tukové cestá	vedel pripraviť tuhé tukové cestá	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Múčniky z kysnutého a pľundrového cesta	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť kysnuté a pľundrové	vedel pripraviť kysnuté a pľundrové	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava lístkového cesta : slané tyčinky, lístkové trubičky	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť lístkové cesto	vedel pripraviť lístkové cesto	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Slané syrové cesto : príprava polotovarov pre chuťovky	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť slané syrové cesto	vedel pripraviť slané syrové cesto	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava šľahanej hmoty : príprava korpusov a plátov, punčové rezy	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť šľahanú hmotu	vedel pripraviť šľahanú hmotu	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jednoduchých ozdôb z čokolády	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť ozdoba z čokolády	vedel pripraviť ozdoba z čokolády	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava ozdôb z mliečnej modelovacej hmoty a karamelu Dohotovenie pripravených rezov poťahovanie, striekanie ozdôb cuk. vreckom	7	Potraviny a výživa Technológia,	vedieť pripraviť ozdoby z mlieč. hmoty	vedel pripraviť ozdoby z mlieč. hmoty	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Moderná úprava dezertov podávaných na tanieri	7	Potraviny a výživa	vedieť podávať dezerty na tanieri	vedel podávať dezerty na tanieri	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	105		Žiak má:	Žiak:		
Príprava jedál slovenskej kuchyne, rozdelenie na jednotlivé regióny, typické jedlá, história kuchyne, typické znaky Kuchár Jadoslav Židek	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá slov.kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá slov.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava jedál českej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie, príprava typických jedál (príprava knedlí) Kuchár Pavel Pospíšil Príprava jedál francúzskej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie, príprava typických jedál (príprava morské živočích, slimáky) Kuchár Jean Christophe Novelli	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá čes.kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá čes.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť	praktická úloha
	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá fran. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá fran. kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď

Príprava jedál anglickej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie, príprava typických jedál (príprava jedíl na anglický spôsob, zeleniny) Kuchár Jamie Oliver Príprava jedál nemeckej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie,	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá ang.kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá ang. kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál typických jedál (príprava plodov mora, eintopf) Príprava jedál poľskej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie, príprava typických jedál (príprava výrobkov stud. Kuchyne, boršč, bigos)	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá poľ. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá poľ.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava jedál maďarskej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie,	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá maď. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá maď.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
príprava typických jedál (príprava tokáňov, perkelto) Príprava jedál ruskej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie,	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá rus. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá rus.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
príprava typických jedál (príprava boršču, pirohy, kaviár) Príprava jedál talianskej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie,	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá tal. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá tal.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
príprava typických jedál (príprava cestovín, bylinky) Príprava jedál balkánskej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie,	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá bal. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá bal.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava typických jedál (príprava zeleniny, musaka) Príprava jedál kuchýň severovýchodných štátov , história kuchyne, typické korenie a ingrediencie,	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá sever. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá sever.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
príprava typických jedál (príprava jahňacieho, sobieho mäsa) Príprava jedál japonskej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie,	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá jap. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá jap.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava typických jedál (príprava morské živočíchov, riasy) Príprava jedál čínskej kuchyne, história kuchyne, typické korenie a ingrediencie,	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť pripravovať jedlá čín. kuchyne história kuchyne, typické znaky	vedel pripravovať jedlá čín.kuchyne história kuchyne, typické znaky	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
príprava typických jedál (príprava rýb, soté, sója, výhonky)						
Príprava diietných jedál a diferencovaná strava	35		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika diét a rozdelenie diét	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť charakteristiku a rozdelenie diét	vedel charakteristiku a rozdelenie diét	ústne skúšanie	ústna odpoveď

Zásady a príprava jednotlivých diét	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť zásady a prípravu diét	vedel zásady a prípravu diét	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Zásady prípravy diferencovanej stravy	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť zásady diferencovanej stravy	vedel zásady diferencovanej stravy	praktická činnosť	praktická úloha
Príprava stravy pre deti a mládež	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu stravy pre deti a mládež	vedel prípravu stravy pre deti a mládež	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď
Príprava stravy pre pracujúcich a starších a chorých osôb	7	Technológia, Potraviny a výživa	vedieť prípravu stravy pre starých a chorých	vedel prípravu stravy pre starých a chorých	praktická činnosť a ústne skúšanie	praktická úloha a ústna odpoveď

