Stredná odborná škola obchodu a služieb
Stavbárska 11, 036 08 Martin

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Obchod a služby

6444 K čašník, servírka

Duálny systém vzdelávania

Pre skupiny odborov: **62, 63, 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby**

Stupeň vzdelania: **stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C**

Martin 1.8.2018

Ing. Slavomíra Guráňová
riaditeľka školy

webové sídlo školy: www.zssmt.sk
mail: zssmt@zssmt.sk
tel: 043/ 41 353 11; 043/ 41 33 266

Obsah

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE ŠKOLY 4
1.1 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania 6
1.2 Charakteristika školy 10
1.3 Charakteristika pedagogického zboru 15
1.3.1 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy 15
1.3.2 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy 15
1.4 Dlhodobé projekty 16
1.4.1 Medzinárodná spolupráca 16
1.4.2 Spolupráca so sociálnymi partnermi 16
1.4.3 Iní partneri 17
1.5 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu 17
1.5.1 Materiálne podmienky 17
1.5.2 Personálne podmienky 18
1.5.3 Organizačné podmienky 19
1.5.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní 20
1.5.5 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno - vzdelávacími podmienkami 21
1.6 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov 22
1.7 ČITATEĽSKÁ GRAMOTNOSŤ 25
2. ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠTÚDIU 26
2.1 Zdravotné požiadavky na žiaka 27
2.2 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci 29
2.3 Profil absolventa študijného odboru 30
3.UČEBNÝ PLÁN 37
3.1 Poznámky k učebnému plánu pre učebný odbor 38
3.2 UČEBNÉ OSNOVY VŠEOBECNO-VZDELÁVACÍCH PREDMETOV 40
3.2.1 Slovenský jazyk a literatúra 40
3.2.2 Cudzí jazyk 50
3.2.3 Etická a náboženská výchova 56
3.2.4 Občianska náuka 61
3.2.5 DEJEPIS 63
3.2.6 Chémia 65
3.2.7 Matematika 70
3.2.8 Informatika 74
3.2.9 Telesná a športová výchova 75
3.3. UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV 81
3.3.1 Ekonomika 81
3.3.2 Svet práce 88

3.3.3 Manažment a Marketing 90
3.3.4 Účtovníctvo 93
3.3.5 Potravina a výživa 96
3.3.6 Technológia 102
3.3.7 Administratíva a korešpondencia 106
3.3.8 Aplikovaná informatika 109
3.3.9 Náuka o nápojoch 111
3.3.10 Technika obsluhy a služieb 114
3.3.11 Spoločenská komunikácia 121
3.3.12 Odborný výcvik 124

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE ŠKOLY

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb Stavbárska 11, 036 80 Martin
Názov školského vzdelávacieho programu	Obchod a služby; Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64, 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného/ študijného odboru	6444 K čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
	úplné stredné odborné vzdelanie - ISECED 3 A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	Denná
Druh školy	Štátna
Dátum schválenia ŠkVP	03.september 2018
Miesto vydania	SOŠ obchodu a služieb Martin
Platnosť ŠkVP	01. september 2019 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Ing. Slavomíra Guráňová	Riaditeľka školy	**043/ 41 33 266**	**Telefón: + 421 43 41 353 11 Web:** http://www.zssmt.sk	**e-mail: guranova@zssmt.sk**	**Fax: 043/413 32 66** **Email: zssmt@zssmt.sk**
Ing. Edita Tóthová	ZRŠ pre technicko-ekonomické činnosti	**043/41 353 11**	**mobil:0908 640 164**	**e-mail: tothova@zssmt.sk**	
Mgr. Alena Macaláková	ZRŠ pre teoretické vyučovanie	**043/41 33 501**		**e-mail: macalakova@zssmt.sk**	
Mgr. Jana Karkušová	ZRŠ pre odborný výcvik	**043/41 353 11**	**mobil: 0907 476 876**	**e-mail: karkusova@zssmt.sk**	

Titul, meno, priezvisko	**Pracovná pozícia**	**Telefón**	**Fax**	**e-mail**	**Iné**
Mgr. Anna Macháčková	Výchovná poradkyňa	043/ 4135311		e-mail: machackova@zssmt.sk	

Zriaďovateľ:

Žilinský samosprávny kraj

ul. Komenského 48, 011 09 Žilina

Martin 01.09.2019

Mgr. Danka Černáková
riaditeľka školy

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu

Platnosť ŠkVP Dátum	**Revidovanie ŠkVP Dátum**	**Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.**
01.09.2013		
	15.03.2018	Vloženie vzorového učebného plánu a vzorových učebných osnov študijného odboru 6444 K čašník, servírka. Zosúladenie vzorového učebného plánu študijného odboru 6445 K kuchár a vzorového učebného plánu študijného odboru 6444 K čašník servírka, vzhľadom na organizáciu výučby.
	3.9.2019	**Zmena riaditeľky školy Mgr. Danka Černáková**
	3.9.2019	Úprava podľa Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2

1.1 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe vychádzajú z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu študijných a učebných odborov 64,63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, 29 Potravinárstvo, 34 Polygrafický služby a 36 Stavebníctvo, 32 Spracúvanie kože, kožušín a výroba obuvi. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

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

Naša škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Naše **ciele v systéme výchovy a vzdelávania** spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, prosocionálneho správania, etiky, sebaregulácie ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj a tvorivosť.

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

Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu, rozvíjať koncepciu enviromentálnej výchovy so zameraním na ekológiu, ozdravovacie programy a enviromentálne minimum
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase,
- zabezpečiť odbornú a poradenskú činnosť týkajúcu sa integrácie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

*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 cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratóriá, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
- 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 študijných i učebných odborov na našej škole,
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,

- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.

b) ***posilnene úlohy a motivácie učiteľov,*** ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:
- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.

c) ***podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka*** s cieľom:
- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom - rodičom,
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov,
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe l vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, 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 prispejú 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.

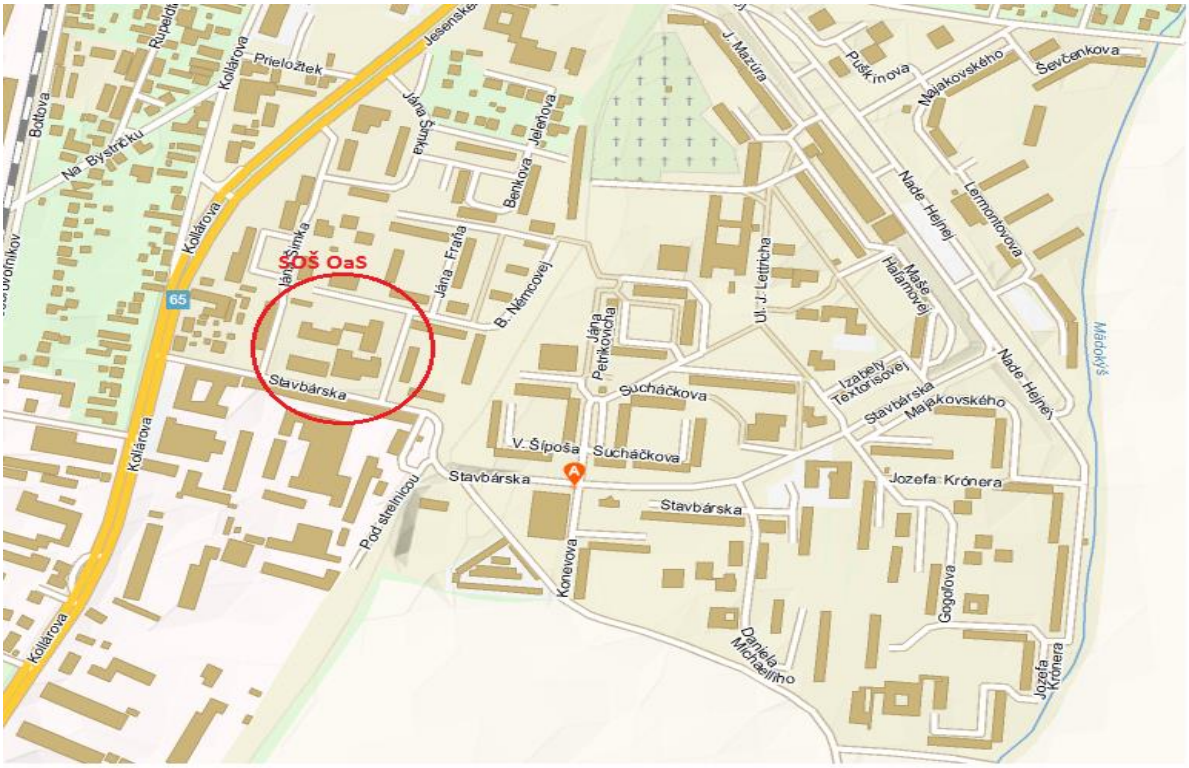
d) ***skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami***
na princípe partnerstva s cieľom:
- zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
- podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Martine a Žilinskom regióne,
- spolupracovať sa podnikmi, ktoré poskytujú gastronomické služby, služby obyvateľstvu
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky, naďalej spolupracovať s partnerskými školami v ČR, v Poľsku, v Španielsku, v Taliansku a Anglicku.
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.
- v rámci projektu OPV – Premena tradičnej školy na modernú skvalitniť a modernizovať vyučovací
  proces, zavádzať moderné formy vyučovania, zvyšovať odbornosť učiteľov.
- škola je zapojená do projektu Erasmus+.

e) ***zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia*** s cieľom:
- neustále zlepšovať prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
- vybudovať viacúčelové športové ihrisko,

- v rámci projektu zvyšovania efektívnosti podporovaného z ESF zatepliť budovy školy, a vymeniť elektroinštaláciu v jednotlivých pavilónoch,
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

Vlastné zameranie školy

Stredná odborná škola obchodu a služieb sa nachádza v širšom centre mesta Martin. Je dostupná z hlavného cestného ťahu Žilina – Martin – Banská Bystrica. Škola sa stala silným vzdelávacím centrom pre potreby mesta a regiónu. Jej vznik sa datuje od roku 1919, kedy mala názov Učňovská škola pokračovacia a do dnešného dňa prešla mnohými zmenami, názvami i štruktúrou. Dnes ju možno charakterizovať ako jednu z najväčších škôl nielen v rámci Turca ale aj Žilinského samosprávneho kraja. Je veľkou školou nielen počtom žiakov, okolo 600 v 20 študijných a učebných odboroch, ale aj počtom objektov, svojimi cieľmi, ambíciami, úlohami, pestrosťou študentského života i ekonomicko-hospodárskym dianím.
Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň, identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitosti pre našich absolventov v rôznych gastronomických zariadeniach, obchodných a iných prevádzkach, ktoré zabezpečujú služby obyvateľstvu.



SWOT ANALÝZA

Silné stránky školy:	Slabé stránky školy:
jediná škola v Turci so zameraním na služby	nedostatočné vybavenie jazykových učební
komplexnosť školy a jej poloha	nedostatok IKT techniky
škola s humanistickým prístupom	nedostatok učebníc pre štúdium odborných predmetov
práca s integrovanými žiakmi	neatraktívny vzhľad budovy
medzipredmetová spolupráca, prepojenie teória a odb. výcviku	opotrebované zariadenie školy
záujem pedagogických zamestnancov o vzdelávanie	nízky záujem rodičov o odborný rast detí
spolupráca so zamestnávateľmi	slabá spolupráca zo strany rodičov
uplatniteľnosť absolventov na trhu práce	
zapojenie školy do projektov s medzinárodnou účasťou	
úspešná účasť žiakov na celoslovenských a medzinárodných	
súťažiach	
Príležitosti:	**Riziká:**
pomoc MPC pri ďalšom vzdelávaní PZ	nízka vedomostná úroveň žiakov ZŠ
spolupráca s výchovnými poradcami na ZŠ, dni otvorených dverí	nízke pracovné a zručnostné návyky žiakov ZŠ
spolupráca so zamestnávateľmi	aktivovať rodičov ku spolupráci
čerpanie štrukturálnych fondov EÚ a ostatných fondov	nedostatok finančných zdrojov na prevádzku školy, jej vybavenosť, rekonštrukciu
bohatá ponuka softvérov pre výučbu odborných predmetov a	nepriaznivý demografický vývoj obyvateľstva
cudzích jazykov	nízky záujem žiakov ZŠ o stredoškolské odborné vzdelanie
využívanie IKT na vyučovacích	zlá ekonomická situácie v rodinách
zákon o odbornom vzdelávaní a príprave	malý počet ponúkaných pracovných miest na trhu práce v regióne
vysokokvalifikovaní pedagogickí zamestnanci	

1.2 Charakteristika školy

Škola

Teoretické vyučovanie je zabezpečené v troch pavilónoch školy, v ktorých sa nachádzajú učebne, dve telocvične, posilňovňa, učebne výpočtovej techniky, príprava špeciálnych učební na prípravu pokrmov a stolovanie.

Školská jedáleň

Naša škola ma zriadené dve stravovacie zariadenia, a to školskú jedáleň na adrese Stavbárska 11 a stravovacie zariadenie ako Stredisko odbornej praxe na adrese Kollárova 73 Martin. Stravovacie zariadenia zabezpečujú stravu nielen pre žiakov a zamestnancov školy, ale aj pre externých stravníkov. Slúžia ako stredisko odbornej praxe pre našich žiakov v odbore kuchár a čašník, to znamená okrem nepedagogických pracovníkov tu pracujú aj majstri odbornej výchovy v spomenutých odboroch.

Praktické vyučovanie

Praktické vyučovanie ako neoddeliteľná súčasť odborného vzdelávania a prípravy v SOŠ obchodu a služieb Martin uplatňuje všetky tri hlavné formy: odborný výcvik, odbornú prax a praktické cvičenia. Praktické vyučovanie uskutočňujeme skupinovou formou v strediskách odbornej praxe (SOP) a pracoviskách praktického vyučovania (PPV) a od 1.9.2016 škola uzatvorila aj s niekoľkými zamestnávateľmi aj zmluvu o duálnom vzdelávaní a príprave na základe zákona č. 61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave. Obmedzene využívame aj individuálny OV dohodnutý zmluvne na pracoviskách iných fyzických alebo právnických osôb. Praktické vyučovanie uskutočňujeme v súlade s princípmi a cieľmi výchovy a vzdelávania v zmysle zákona č.245/2008 Z.z. (školský zákon).

Škola zabezpečuje praktické vyučovanie prostredníctvom piatich stredísk praktického vyučovania:

- SOP spoločného stravovania – kuchárske, cukrárske a čašnícke
- SOP obchodu a služieb
- SOP polygrafické
- SOP kadernícke a kozmetické.

Každé SOP je zriadené pre skupiny príbuzných učebných a študijných odborov. Jednotlivé SOP majú cvičné dielne – učebne pre odborný výcvik žiakov prvých ročníkov a prevádzky pre odborný výcvik žiakov vyšších ročníkov.
Okrem vlastných priestorov pre praktické vyučovanie využívame aj zmluvne dohodnuté v partnerských firmách a podnikoch.

Zabezpečuje odborný výcvik a odbornú prax na nasledujúcich vlastných pracoviskách:

- Cvičná kuchynka v SOP, Gogoľova 1
- Stravovacie zariadenie školy – ŠJ č.1, Kollárova 73
- Stravovacie zariadenie školy – ŠJ č.2, Stavbárska 11
- Školská cukrárska prevádzka, Gogoľova 1

Zo zmluvných partnerov sú pre praktické vyučovanie vo forme skupinového OV významné nasledujúce firmy:

- Hotel Victória
- Hotel Turiec a.s.
- Hotel Bystrička

Individuálny odborný výcvik škola zabezpečuje aj u ďalších zmluvných partnerov, napr.

- Reštaurácia Pasáž
- Penzión Čierna Pani
- UK Jeseniova LF, študentská jedáleň
- Cukráreň Sučany
- Cukráreň Naďka Príbovce

Zmluvu o duálnom vzdelávaní:

- GASTROSERVIS, spol.s.r.o.
- Radovan Krčula – Pasáž Pizza ___Caffe---Restaurant
- MartINN s.r.o.
- Hotel Turiec

SOP spoločného stravovania – čašnícke, Gogoľova 1, Martin

Zabezpečuje OV a OP vo vlastných priestoroch a to:

- Cvičná čašnícka učebňa v SOP, Gogoľova 1
- Cvičná kuchynka v SOP, Gogoľova 1
- Stravovacie zariadenie školy – ŠJ č.1, Kollárova 73
- Stravovacie zariadenie školy – ŠJ č.2, Stavbárska 11
- Cukráska dielňa Gogoľova 1

Veľký význam pre výučbu odborného výcviku a odbornej praxe majú aj zmluvní partneri, u ktorých zabezpečujeme odborný výcvik skupinovou formou:

- Hotel Victória
- Hotel Turiec
- Hotel Bystrička

V oboch SOP spoločného stravovania sa pripravujú žiaci učebných odborov kuchár, čašník – servírka, cukrár a študijných odborov kuchár, čašník - servírka, hotelová akadémia a žiaci nadstavbového štúdia v odbore spoločné stravovanie. Žiaci po úspešnom ukončení štúdia dosahujú nasledovný stupeň vzdelania:

- stredné odborné vzdelanie (sekundárne) – ISCED 3C
- úplné stredné odborné vzdelanie (vyššie sekundárne) – ISCED 3A

Dokladom o získanom stupni vzdelania a získanej kvalifikácii je výučný list, vysvedčenie o maturitnej skúške aj výučný list. Absolvovanie odborného výcviku alebo odbornej praxe na školských pracoviskách a zmluvných pracoviskách iných fyzických alebo právnických osôb je predpokladom na získanie a zdokonaľovanie odborných zručností a vedomostí, typických pre daný učebný alebo študijný odbor. Výber zmluvných partnerov školou je pre úspešných absolventov zárukou profesijnej pripravenosti a základom pre celoživotné vzdelávanie v oblasti gastronómie.

SOP obchodu a služieb, Gogoľova 1, Martin

Vytvára podmienky a realizuje praktické vzdelávanie.

- pre obchod v učebnom odbore predavač, v študijných odboroch obchodný pracovník
- pre stavebníctvo v učebnom odbore murár
- pre obuvníctvo v učebnom odbore obuvník.

V oblasti obchodu SOP zabezpečuje odborný výcvik a odbornú prax skupinovou formou na týchto školských pracoviskách:

- Školský bufet, Stavbárska 11
- Cvičná odborná učebňa, vrátane učebne na administratívu a prácu s IKT, Gogoľova 1

Okrem školských pracovísk sa odborný výcvik a odborná prax vyučuje v zmluvných obchodných firmách, napr.:

- ECCO Slovakia, a.s.
- Tesco Rtores SR, as.,- prevádzka HM Tesco

S firmou ECCO Slovakia, škola podpísala Zmluvu o duálnom vzdelávaní.

Individuálne praktické vyučovanie zabezpečujeme v spolupráci so zamestnávateľmi:

- Mäso Ľadoveň – Miroslava Stankovianska
- Winteculture, s.r.o. – Treska Bar

- Absolventi v odboroch zameraných na obchod dosiahnu štúdiom odborov Školského vzdelávacieho programu obchodné služby stupeň vzdelania:
- stredné odborné vzdelanie (sekundárne) – ISCED 3C
- úplné stredné odborné vzdelanie (vyššie sekundárne) – ISCED 3A

s dokladmi o stupni vzdelania a kvalifikácie – výučný list alebo vysvedčenie o maturitnej skúške aj výučný list.
Podmienky na praktickú prípravu v oblasti obchodu sú veľmi dobré a sú zárukou kvalitnej odbornej prípravy a základom pre celoživotné vzdelávanie v oblasti obchodných služieb.

V oblasti stavebníctva SOP sa praktické vyučovanie uskutočňuje:

- v školskej cvičnej dielni, Stavbárska 11
- cvičnou prácou v objektoch školy a SOP
- v stavebných firmách na zmluvnom princípe.

Na stavebné práce má škola základné technologické a materiálne vybavenie. S novými technológiami a materiálmi žiaci pracujú najmä u iných fyzických a právnických osôb, vrátane získavania certifikátov na dané technológie (garantované dodávateľmi stavebných prvkov a materiálov).
Absolventi školského vzdelávacieho programu stavebníctvo – učebný odbor murár získavajú stupeň vzdelania:

- stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C a doklad o získaní kvalifikácie je výučný list.

Absolvovaním odborného výcviku žiaci získajú odborné zručnosti a vedomosti, ktoré sú pre úspešných absolventov zárukou uplatnenia na trhu práce. Sú tiež základom pre celoživotné vzdelávanie v oblasti stavebníctva.

SOP polygrafické, Gogoľova 1, Martin

Vytvára podmienky a zabezpečuje odborný výcvik a odbornú prax vo vlastných priestoroch a to pre žiakov štyroch odborov, troch Školských vzdelávacích programov:

- Knihárske služby – učebný odbor polygraf-knihár
- Polygrafické služby – študijný odbor grafik tlačových médií
  – študijný odbor operátor tlače

Praktické vyučovanie realizuje skupinovou formou v týchto školských dielňach:

- jedna knihárska dielňa
- jedna knihárska dielňa so strojovým vybavením
- jedna tlačiarenská dielňa (maloofsetovétlačiarenske stroje)
- jedna kopíreň a montáž (pred tlačou)
- jedna grafická počítačová učebňa (počítačová grafika)

Okrem školských priestorov, využíva na vyučovanie odborného výcviku a odbornej praxe dohodnuté pracoviská vo firmách fyzických a právnických osôb, najmä:

- Neografia, a.s. Martin
- ALFA Print s.r.o.
- Tlačiareň P+Ms.r.o.

- Zmluvné pracoviská sa využívajú najmä na praktické vyučovanie žiakov študijného odboru tlačiar. Tento vyžaduje náročnú tlačiarenskú techniku, ktorú škola nemôže vlastniť a prevádzkovať.

Absolventi vychovávaní a vzdelávaní podľa Školských vzdelávacích programov knihárske a polygrafické služby a programu polygrafia dosiahnu tieto stupne vzdelania a kvalifikácie.

- stredné odborné vzdelanie (sekundárne) – ISCED 3C
- úplné stredné odborné vzdelanie (vyššie sekundárne) – ISCED 3A,

vrátane dokladov – výučný list alebo vysvedčenie o maturitnej skúške aj výučný list. Aj s ohľadom na rýchly technický a technologický vývoj v polygrafickom sektore, je dosiahnuté vzdelanie absolventov veľmi dobrým základom celoživotného vzdelávania.

SOP kadernícke a kozmetické, J. Šimka 7, Martin

Stredisko odbornej praxe vytvára predpoklady a zabezpečuje praktické vyučovanie vo vlastných školských priestoroch. Vzdelávanie sa uskutočňuje podľa dvoch školských vzdelávacích programov:

- Kadernícke služby – učebný odbor kaderník
- Kozmetické služby – študijný odbor kozmetik

Odborný výcvik a odborná prax sa uskutočňujú takmer výlučne skupinovou formou v týchto školských prevádzkach:

- Školské kaderníctvo, J. Šimka 7, vrátane
- Cvičnej učebne pre 1.ročník učebného odboru kaderník
- Školská kozmetika, J. Šimka 7, vrátane
- Cvičnej učebne pre 1. ročník študijného odboru kozmetik

Školské prevádzky poskytujú služby pre verejnosť, teda v plnej miere zodpovedajú potrebám praktického vyučovania, či už formou cvičných prác, formou poskytovania služieb a vykonávaním odborných činností zodpovedajúcich odboru vzdelávania žiakov.
Obidve školské prevádzky majú zodpovedajúce technologické a materiálové vybavenie, ktoré bežne vo vybavenosti kozmetických a kaderníckych salónov nie je.
Absolventi školského vzdelávacieho programu kadernícke a kozmetické služby sú v praktickom vyučovaní pripravení na výkon povolania a pracovných činností. Dosiahnú tieto stupne vzdelania a kvalifikovanosti:

- stredné odborné vzdelanie (sekundárne) – ISCED 3C
- úplné stredné odborné vzdelanie (vyššie sekundárne) – ISCED 3A,

vrátane dokladov – výučný list alebo vysvedčenie o maturitnej skúške aj výučný list.

V SOP okrem zabezpečovania praktického vyučovania dbáme na zdokonaľovanie procesu výchovy a vzdelávania v súlade s rozvojom techniky, technológií a materiálov formou vzdelávania pedagogických zamestnancov – majstrov odbornej výchovy (školenia, semináre a pod).
V SOP posilňujeme odbornú a výchovnú stránku vzdelávania žiakov organizovaním exkurzií na výstavy a veľtrhy, prípravou a účasťou na súťažiach odborných zručností a vedomostí. Aktivitami na praktickom vyučovaní žiaci prispievajú k upevňovaniu postavenia školy v regióne ak tvorbe jej imidžu, a to najmä prezentačnými podujatiami a prácou pre verejnosť v školských prevádzkach obchodu a služieb a v domovoch sociálnych služieb.

Plánované aktivity školy

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

Súťaže:

- Športové súťaže
- Olympiáda v ANJ a NEJ
- SOČ
- Matematický klokan
- Súťaž odborných zručností v darčekovom balení
- Barmanské súťaže
- Súťaž Mladých knihárov
- Mladý tvorca – účesová a dekoratívna tvorba
- SWEET CUP – súťaž cukrárov, kuchárov a predavačov
- Medzinárodná súťaž „MURÁR“
- Cukrárske súťaže

Športovo-turistické akcie

- Lyžiarsky kurz
- Plavecký kurz
- Trojdňový kurz na ochranu človeka a prírody
- Turistické vychádzky

Exkurzie

- Gastronomické exkurzie - miestne prevádzky
- ITFSlovakiatour - Incheba Bratislava
- DanubiusGastro - Incheba
- Návšteva ubytovacích zariadení - penzióny, chaty a pod.
- Návšteva úradu práce
- Exkurzia v Osvienčim

Kultúrne podujatia

- Návšteva divadelných predstavení v SKD Martin a MD Žilina
- Gastrodni
- Burza stredných škôl na výber povolania
- Spoločenské akcie v domoch sociálnych služieb, miestnych MŠ
- Projekty UNICEF - Týždeň modrého gombíka
- Podpora a pomoc pri realizácii programu na ochranu týraných a zneužívaných detí
- Zorganizovanie odberu krvi mobilnou odberovou jednotkou z Martina
- Spolupráca s dobrovoľným združením Liga proti rakovine - Deň narcisov

Gastronomické akcie

- Recepcia pre rodičov v rámci ZS – v odboroch spoločného stravovania
- Zabezpečenie plesov
- Recepcie, bankety, rauty
- Zabezpečovanie rodinných osláv, karov, pracovných posedení, seminárov, školení podľa požiadaviek zákazníkov

- ponuka cukrárskych výrobkov pre verejnosť

Mediálna propagácia

- Prezentácia školy na webovom sídle školy, na turiec online
- Príspevky do odborných časopisov
- Aktualizácia www stránky
- Príspevky do regionálnych novín – Nový Život Turca

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

1.3 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor tvorí 35 učiteľov, 27 MOV. Priemerný vek pedagógov je okolo 45 rokov. Všetci pedagogickí zamestnanci spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Výchovná poradkyňa školy, riaditeľka a zástupkyňa riaditeľky školy pre teoretické vyučovanie, vedúci SOP majú okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti výchovného poradenstva a školského manažmentu.

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

1.3.1 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán ĎVPZ je súčasťou ročného plánu školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT.
- Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu.
- Motivovanie pedagogickýchzamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
- Zdokonaľovanie osobnostných vlastnosti pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovačné vzdelávanie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
- Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
- Sprostredkúvanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej kvalifikačnej skúšky.

1.3.2 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia:

formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútorný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií, na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne, činnosť hospodárskeho úseku, upratovačiek a údržbárov. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijem tieto metódy:

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

1.4 Dlhodobé projekty

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

Škola bola zapojená do projektu financovaného z ESF „Národný projekt ďalšieho vzdelávania", v rámci Programu celoživotného vzdelávania Leonardo da Vinci - Mobility škola bola úspešná s dvomi projektmi, zapojila sa do operačného programu cezhraničnej spolupráce Slovenská republika – Česká republika 2007 – 2013.
Od roku 2015 je škola úspešne zapojená do projektu Erasmus+ s názvom „Turiec do Európy, Európa do Turca“.
Škola sa zapojila aj do rôznych environmentálnych projektov.

1.4.1 Medzinárodná spolupráca

Škola spolupracuje s podobnými školami v Českej republike, v Poľsku a v Taliansku. 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 kariérového rastu.

1.4.2 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou.

Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdzkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webového sídla školy. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy je otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

Zamestnávatelia

Spolupráca školy so zamestnávateľmi je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Je potešiteľné, že niektorí zamestnávatelia patria medzi našich absolventov.

1.4.3 Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Centrom sociálnej pomoci, s charitatívnymi organizáciami v Martine, kde naši žiaci poskytujú obyvateľom svoje služby pri rôznych príležitostiach, ako aj kozmetické a kadernícke služby, s policajným zborom pri organizovaní besied, prednášok. Živnostenskou komorou pri zabezpečovaní výstav, exkurzií a súťaží, Slovenskou barmanskou asociáciou pri organizovaní odborných súťaží, so ŠPÚ a ŠIOVom v Bratislave, s Metodicko - pedagogickým centrom, RSOV a pod.

1.5 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v učebných a študijných odboroch.

1.5.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na ul. Stavbárska 11, Martin. Praktické vyučovanie sa vykonáva v úvode spomenutých pracoviskách praktického vyučovania.
Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie teoretického a praktického vyučovania je v súlade so stanoveným normatívom vydaným ŠIOV v Bratislave pod názvom : Normatív materiálno – technického a priestorového zabezpečenie pre študijný odbor 6444 K čašník
http://www.siov.sk/Normativy.aspx?ID=113

Kapacita školy:

Školský manažment
Kancelária riaditeľky školy
Kancelária pre zástupkyňu riaditeľky školy TV
Kancelária pre personálneho odborného referenta
Kancelária manažéra pre technicko-ekonomické činnosti
Kancelária pre odborného referenta sekretariátu
Kabinet pre výchovnú poradkyňu

Pedagogickí zamestnanci
Miestnosti na odkladanie pedagogickej dokumentácie

4 odborných učební pre VT a ADK
2 odborné učebne
Odborné učebne pre odbory spoločného stravovania
Cvičná kuchyňa
Kabinety pre učiteľov
Učebňa pre náboženskú výchovu a etickú výchovu
30 tried pre teoretické vyučovanie
2 telocvične (z toho 1 malá gymnastická)
1 posilňovňa

Nepedagogickí zamestnanci školy

Kancelária pre správcu budov školy
Kabinet správcu IT
Kancelária mzdovej účtovníčky
Kancelária všeobecnej učtárne
Kancelária vedúcej účtovníčky
Kancelária vedúcej školskej jedálne
Kancelária pre zamestnancov školskej jedálne
Miestnosť pre upratovačky
Miestnosť pre údržbárov

Ostatné priestory

Skladové priestory - kancelárske a čistiace potreby, sklad učebníc, archív
Údržbárska dielňa
Kotolňa
Skladové priestory školskej jedálne
Kuchyňa
Školská jedáleň
Garážové priestory

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko - basketbal,tenis,volejbal

1.5.2 Personálne podmienky

Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov. Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím program. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov. Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program

je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činnosti sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (manažér, správca IT, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je zabezpečovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovného poradcu vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

1.5.3 Organizačné podmienky

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcových učebných plánov štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné, štvorročné, päťročné štúdium a dvojročné nadstavbové štúdium.
Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú obmieňané po týždni. Teoretické vyučovanie začína spravidla o 7.55 hod a odborný výcvik začína spravidla o 7.00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
Odborný výcvik sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebných plánoch a vykonáva sa v školských zariadeniach: učebne odborného výcviku, ako aj vo vlastných a zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 - 7 hodinových celkoch každý druhý týždeň. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.
Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. V rámci stratégie výchovy a vzdelávania sú zapracované do jednotlivých predmetov integrované témy súvisiace s multikultúrnou výchovou, výchovou v duchu humanizmu, demokratického občianstva a so vzdelávaním v oblasti ľudských práv, práv dieťaťa, práv osôb so zdravotným postihnutím, rovnosti muža a ženy, predchádzania všetkým formám diskriminácie, xenofóbie, antisemitizmu, intolerancie, extrémizmu a rasizmu a v oblasti problematiky migrácie. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.
Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná

spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.
Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej a záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Záverečná skúška sa skladá z písomnej, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške a Osvedčenie SOPK.
Maturitná skúška sa skladá z externej a internej písomnej časti a ústnej časti Úspešní absolventi štvorročných študijných odborov získavajú vysvedčenie o maturitnej skúške, vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list.

Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovou formou v 6 - 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Telovýchovný výcvikový kurz podľa podmienok v regióne školy sa organizuje formou lyžiarskeho kurzu a plaveckého kurzu. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na zvyšovanie odborných kompetencií žiakov. Obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia.
Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovného poradcu, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou. Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odboroch na školskej úrovni sa v niektorých odboroch organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa zúčastňujú na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

1.5.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je neoddeliteľnou súčasťou vyučovacieho procesu tak na teoretickom ako aj praktickom vyučovaní a výchove mimo vyučovania. Postupuje sa podľa platných zákonov, nariadení, vyhlášok a usmernení a iných predpisom týkajúcich sa BOZP, CO a PO.

Škola má vypracovanú potrebnú dokumentáciu v oblasti bezpečnosti práce, civilnej ochrany a požiarnej ochrany.

Na začiatku školského roku sú všetci žiaci poučení triednym učiteľom o BOZP, CO a PO. Vyučujúci telesnej výchovy vykonávajú školenie žiakov z oblasti BOZP na začiatku školského roku - všeobecne, podľa vypracovaného prevádzkového poriadku telovýchovného zariadenia a na začiatku vyučovacej hodiny so zameraním na jednotlivý druh vykonávaných cvikov.
Vyučujúci informatiky a výpočtovej techniky na začiatku školského roku oboznámia žiakov s prevádzkovým poriadkom pre učebňu výpočtovej techniky a sú povinní ho dodržiavať jeho ustanovenia.
Vyučujúci odborných predmetov na začiatku školského roku oboznamujú žiakov s požiadavkami bezpečnosti a hygieny a vyžadujú, aby ich žiaci dodržiavali. Pri praktických činnostiach na hodinách odborných predmetov oboznámia vyučujúcich na správne postupy pri týchto činnostiach. Zápisy o vykonaných školeniach sa vedú v triednej knihe.

Na praktickom vyučovaní školenie žiakom z oblasti bezpečnosti a hygieny vykonávajú majstri odbornej výchovy s prihliadnutím na špecifiká jednotlivých odborov a pracovísk na začiatku školského roku, pred každým tematickým celkom a na začiatku každého vyučovacieho dňa. Súčasťou školenia je aj oboznámenie žiakov s návodom na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení. Žiaci sú povinní pravidlá pre bezpečnú prácu dodržiavať. Žiaci sú povinní nosiť na odbornom výcviku predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky. O jednotlivých školeniach vedú MOV zápisy v zápisníku bezpečnosti práce pre každého žiaka.

Rodičia žiakov sú na prvom rodičovskom združení oboznámení s organizáciou štúdia a s požiadavkami, ktoré škola na žiakov počas štúdia bude klásť (dodržiavanie školského poriadku, dodržiavanie predpisov BOZP, PO, CO; hlásenie neprítomnosti; zákazom fajčenia a požívania alkoholických a iných omamných látok počas vyučovania i mimo neho; úpravou žiaka na vyučovanie; dodržiavanie hygienických zásad -hlásenie epidemiologických prípadov; zmenu zdravotného stavu dieťaťa; zákazom používania
mobilných telefónov počas vyučovania; hlásenie pracovného, resp. školského úrazu,...). Rodičia svojím podpisom prehlasujú, že svoje deti budú viesť k dodržiavaniu vyššie uvedených ustanovení.

Pred mimoškolskými akciami (súťaže, exkurzie, výlety a pod.), ktoré sú organizované školou sú žiaci oboznámení s predpismi bezpečnosti, hygieny, správania príslušným pedagogickým zamestnancom, ktorí akciu uskutočňuje, resp. vykonáva počas nej pedagogický dozor.

1.5.5 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno - vzdelávacími podmienkami

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP"). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácii s pedagogicko - psychologickou poradňou a dorastovým lekárom.

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP") žiakov s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu, tiež žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti). Špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.
Štúdium v učebných a študijných odboroch učiacich sa na našej škole, nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym postihnutím, ako aj s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom.

Pred prijatím do odborov spoločného stravovania uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

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.

V našich podmienkach školy pôjde o snahu integrovať rómske etnikum do nášho občianskeho a profesionálneho života. Častá neúspešnosť rómskych žiakoch v bežnom systéme vzdelávania vyplýva z rozporu medzi hodnotovým systémom v rodinách a hodnotami prezentovanými školou, z nevzdelanosti ich rodičov a nezáujmu o vzdelávanie svojich detí.
Rómski žiaci budú integrovaní do bežných tried a ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované, bude im poskytnutá poradenská starostlivosť výchovného poradcu.

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov
Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Pritom nemusí ísť 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.

1.6 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov

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

Skúšanie

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

Hodnotenie

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

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

Pravidlá hodnotenia žiakov

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Známka 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.

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

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.

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

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

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitostí, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
- 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.
- Osvojil si účinné metódy a formy štúdia.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.

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

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

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

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.
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 vedomostí, skúseností, činností 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.
- Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej pracovať.

KURZ SENZORICKÉHO HODNOTENIA
Kurz je zameraný na nácvik praktických zručností potrebných na senzorické hodnotenie surovín, potravín a výrobkov. Škola môže kurz organizovať pobytovou alebo dochádzkovou formou, v prvom alebo druhom ročníku štúdia. Plánovaný rozsah kurzu je 25 hodín. Žiak získa certifikát o absolvovaní kurzu s vyznačením precvičovaných zručností.
Výkonové štandardy
Absolvent vie:
- aplikovať poznatky o chemických, biochemických a fyzikálnych zákonitostiach v technologických postupoch, v hodnotení a kontrole kvality surovín, potravín a výrobkov,
- uplatniť subjektívne a objektívne metódy zisťovania kvality surovín, potravín a výrobkov,
uplatniť opatrenia proti nežiaducim vplyvom znehodnocovania surovín, potravín a výrobkov.
Obsahové štandardy
Hodnotenie a kontrola akosti surovín, potravín a výrobkov
Cieľom hodnotenia a kontroly akosti surovín, potravín a výrobkov je dosiahnutie vysokej kvality, dodržiavanie technologických postupov stanovených normou. Žiak sa naučí uplatniť postupy

senzorického – zmyslového hodnotenia kvality surovín, potravín a výrobkov a objektívne metódy hodnotenia kvality surovín, potravín a výrobkov. Žiak si osvojí správne použitie aditívnych – prídavných látok v potravinách a výrobkoch. Žiak má uplatniť zásady správneho uskladňovania, záručné lehoty, preberania a ošetrovania surovín, potravín a výrobkov v zmysle správnej výrobnej praxe.

1.7 ČITATEĽSKÁ GRAMOTNOSŤ

Medzi prioritami v Školskom vzdelávacom programe našej školy je prehlbovanie čitateľskej gramotnosti, ktorá vedie žiakov k porozumeniu a používaniu písaných textov, k uvažovaniu o nich pri dosahovaní osobných cieľov, rozvíjaní vlastných vedomostí a schopností. Čítanie s porozumením predstavuje integrálnu **súčasť všetkých vyučovacích predmetov**. Je to nadpredmetová kompetencia, rozvoju ktorej sa venujú **všetci pedagogickí zamestnanci školy**.
Zámery v oblasti rozvoja čítania s porozumením sa orientujú na dve úlohy:

1. schopnosť porozumieť informačnému textu,
2. schopnosť porozumieť literárnemu textu.

Práca s východiskovými **informačnými** textami je povinnou súčasťou vyučovania každého školského predmetu. Vyučujúci vo svojich tematických výchovno-vzdelávacích plánoch budú venovať náležitú pozornosť problematike rozvíjania čitateľskej gramotnosti žiakov. Súčasťou čitateľskej gramotnosti je schopnosť čítať a rozumieť textovým aj netextovým informáciám, symbolom, obrázkom, kresbám, fotografiám, schémam, grafom, mať čitateľské návyky, prejavovať záujem o čítanie spolu so záujmom o objavovanie a učenie sa. Kvalitné čítanie s porozumením je východisko nadobúdania akýchkoľvek poznatkov, ktoré majú jednotliví vyučujúci svojim žiakom sprostredkovať.
Práca s literárnymi **umeleckými** východiskovými textami je primárnou doménou predmetu slovenský jazyk a literatúra. V predmete slovenský jazyk a literatúra sa kladú do popredia ciele rozvíjania komunikačných schopností žiakov. Zdôrazňuje sa chápanie jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi. Najväčší akcent sa kladie na vlastnú tvorbu jazykových prejavov, prácu s informáciami, čitateľskú gramotnosť, schopnosť argumentovať . Slovenčinári majú vytvárať čo najkvalitnejšie základy čitateľskej kompetencie žiakov, ale rozvíjať ju musia učitelia všetkých vyučovacích predmetov, samozrejme, ak poznajú metódy, ako to robiť a aktívne ich zaraďujú do vlastnej výučby. Preto v rámci aktívneho celoživotného vzdelávania budú všetci pedagogickí zamestnanci našej školy sa venovať štúdiu publikácii orientovaných na rozvoj čitateľskej gramotnosti.

Čitateľské kompetencie zahŕňajú:

- techniku čítania,
- schopnosť a proces pochopenia textu,
- schopnosť identifikovať informácie v texte, hodnotiť prečítané, zapamätať si myšlienky textu, reprodukovať text, dedukovať na základe textu, utvoriť si úsudok,
- schopnosť logicky spájať súvislosti, vyvodiť hlavné myšlienky, poučenia, závery,
- schopnosť konštruovať myšlienky nad rámec textu a spájať ich v kontexte s predošlými poznatkami a vedomosťami.

Čítanie teda zahŕňa nielen zvládnutie techniky čítania, ale aj intelektuálne spracovanie informácií a ich praktické uplatnenie, využitie v každodennom živote.

2. ZÁKLADNÉ ÚDAJE O ŠTÚDIU

Kód a názov študijného odboru 6444 K čašník, servírka

Dĺžka štúdia:	4 roky
Forma (štúdia) výchovy a vzdelávania:	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A[1]

[1] § 62 ods. 6 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania[2]
Spôsob ukončenia štúdia:	Maturitná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania:	Vysvedčenie o maturitnej skúške[3]
Doklad o získanej kvalifikácii:	Vysvedčenie o maturitnej skúške Výučný list[4]
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Absolvent nájde uplatnenie podľa profilácie: - v obchodných podnikoch, - podnikoch služieb, cestovnom ruchu, hoteliérstvie a gastronómii - v podnikoch spoločného stravovania - ako výkonný pracovník, manažér strednej úrovne alebo sa môže uplatniť ako samostatný podnikateľ.
Možnosti ďalšieho štúdia:	Vzdelávacie programy vysokoškolského vzdelávania na úrovni 5B, alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zvýšenie alebo zmenu, pomaturitné štúdium.

6) § 62 ods. 6 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov
v znení neskorších predpisov.
7) Podľa § 18 ods. 9 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých
zákonov v znení neskorších predpisov. K vysvedčeniu o maturitnej skúške vydá škola dodatok, ktorý obsahuje podrobnosti
o absolvovanom vzdelávacom programe.
8 Podľa § 16 ods. 4 písm. d) zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení
niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

http://www.siov.sk/SVP.aspx?ID=124
http://www.siov.sk/Documents/09-11-2016/Dodatok_4_k_%C5%A0VP_62_63_64_Ekonomick%C3%A9_vedy_Ekonomika_a_organiz%C3%A1cia_obchod_a_slu%C5%BEby.pdf[5]

2.1 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do študijného odboru 6444 K čašník, servírka 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),

[2] Podľa § 18 ods. 9 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov . K vysvedčeniu o maturitnej skúške vydá škola dodatok, ktorý obsahuje podrobnosti o absolvovanom vzdelávacom programe.
[3] Podľa § 16 ods. 4 písm. d) zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
[4] Výučný list sa vydáva po absolvovaní najmenej 1 400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí odborný výcvik alebo odborná prax.

- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými 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 imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.
Zdravotný stav uchádzačov o štúdium a vhodnosť štúdia posudzuje všeobecný lekár pre deti a dorast.

- **Telesné postihnutie**

Pre väčšinu odborov v obchode a službách sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, pre výkon niektorých povolaní, špecializácií v spoločnom stravovaní sa vyžaduje zdravotný preukaz. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

- **Mentálne postihnutie**

Študijné odbory 63, 64 nie sú vhodné pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.

- **Zrakové postihnutie**

Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

- **Sluchové postihnutie**

Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.

- **Špecifické poruchy učenia**

Záleží od individuálneho prípadu, od typu poruchy a úrovne jej kompenzácie. Vzhľadom na vysoké nároky študijných odborov 63, 64 na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie predpisov, dokumentácie), treba zvážiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou. Vhodnosť študijných odborov pre žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie.

- **Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia (SZP)**

Žiakov zo SZP je vhodné integrovať do SŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon príslušných povolaní. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, osvojenie pracovných návykov, rozvoj profesijných záujmov. V spolupráci školy s územnou samosprávou a ÚPSVaR možno získať pre žiakov príspevok na školské pomôcky, na cestovné, ubytovanie, stravovanie.

- **Mimoriadne nadaní žiaci**

Je spoločensky prospešné, ak sa o tieto študijné odbory uchádzajú nadaní žiaci so záujmom o prácu v ekonomike, obchode, službách. Výučba sa u nich môže organizovať formou individuálnych študijných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie (možnosť absolvovania

odboru v skrátenom čase, príprava na ďalšie vzdelávanie v nadväznom študijnom odbore, prípadne príprava na podnikanie v relevantnej oblasti).

2.2 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

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

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

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

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

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

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. **Pracovné oblečenie**

Dievčatá

- biela blúzka (biela spodná bielizeň)
- čierna sukňa (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová),
- čierna vesta,
- biela zásterka,
- zdravotné topánky (nie vsuvky zo všetkých strán obopäté),
- príručník 2 ks,
- menovka
- telovej fary silónky.

Chlapci

- biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom, biela spodná bielizeň),
- čierne nohavice,
- čierna vesta,
- čierne topánky polovičné (čierne bavlnené ponožky),
- príručník 2ks,
- motýlik čierny,
- menovka.

Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“, používať výrazný mejkap a účes, nosenie šperkov, nosenie nalakovaných a umelých nechtov. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených strediskách spoločného stravovania (kmeňových, zmluvných). Odborný výcvik sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a záujmu žiakov.

2.3 Profil absolventa študijného odboru

Absolvent 4-ročného študijného odboru 6444 K čašník, servírka po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania. Absolvent ovláda prípravu stolovania, prijímanie jednoduchých i zložitých objednávok, podávanie informácii o jedlách a nápojoch, účtovanie na registračnej pokladnici, inkasovanie tržieb a vyúčtovanie. Ďalej ovláda aj princípy ekonomiky so zameraním na ekonomiku a organizáciu spoločného stravovania. Má potrebné vedomosti z oblasti vedenia administratívy a vyúčtovania v kontrolnej pokladnici vo výrobných zariadeniach spoločného stravovania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne jednoduchú a zložitú obsluhu hostí v zariadeniach spoločného stravovania pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach. Vie pripraviť miešané nápoje aj podľa vlastných receptúr. Vie pripraviť jednoduché jedlá hotové, jedlá na objednávku, šaláty a múčniky. Dokáže dokončovať jedlá pred hosťom a pripravovať slávnostné hostiny formou banketu, ako aj osobitné formy slávnostného stolovania. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda práce spojené so stolovaním, podať informácie o jedlách a nápojoch. Zvláda vyššiu formu zložitej obsluhy – dokončovanie, dochucovanie, flambovanie, tranšírovanie a miešanie pokrmov pred hosťom, dokáže viesť administratívu a účtovanie v prevádzke, ako aj prácu s kontrolnou pokladnicou, inkasovať tržby, čapovať a ošetrovať nápoje. Dokáže správne vybrať vhodný inventár, ošetrovať a skladovať potraviny.

Z hľadiska pracovnej pozície sú na absolventa kladené vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Nároky sú dané aj na rozsah jeho zrakového poľa, priestorového videnia, šírenia zvuku, udržiavania rovnováhy, rozširovania čuchových podnetov, pozornosti, praktického myslenia, písomného a slovného prejavu. Je prispôsobivý, flexibilný, samostatný, vie sa ovládať, má kultivované vystupovanie a vzhľad.

Toto povolanie nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním je možné po konzultácii s lekárom. Absolvent sa uplatňuje v pracovných pozíciách ako čašník, servírka, hlavný čašník, barman, barista, prevádzkár, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania, skladník.

Absolventi získavajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch, riešiť problémové úlohy a pracovať v tíme. Aktívne sa zapájať do spoločnosti, vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať v rámci celoživotného vzdelávania. Budú schopní vedieť prevziať zodpovednosť za

svoju prácu i za prácu ostatných. Získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Budú vedieť efektívne využiť informačné a komunikačné technológie pre osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získa absolvent výučný list, vysvedčenie o maturitnej skúške. Môže pokračovať ďalej v štúdiu na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať aj cestami na ISCED 4, prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu.

Kompetenčný profil absolventa je vytvorený na základe kompetencií uvedených v ŠVP. Týmto má absolvent študijného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru 6444 K čašník, servírka po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie v ŠVP v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania na danom stupni vzdelania smeruje k tomu, aby si žiak vytvoril zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života. Kľúčové kompetencie ako výkonové štandardy sa v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu prostredníctvom výchovných a vzdelávacích stratégií rozvíjajú, osvojujú a hodnotia buď na úrovni
školy, odboru vzdelávania alebo vyučovacieho predmetu.
V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné
Vzdelávanie ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.
Absolvent má:
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržovania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností.
Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou a prehodnocovať základné zručnosti.
Absolvent má:
- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa spoľahlivo v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- hodnotiť kriticky získané informácie,
- formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiak musí byť schopný učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručnosti, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolaní.
Absolvent má:
- prejaviť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negativitu,
- motivovať pozitívne seba a druhých,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- analyzovať hranice problému,
- identifikovať oblasť dohody a rozporu,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobejších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- 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.

Všeobecné kompetencie

<u>Absolvent má</u>:

- zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
- vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie (otázka, rozhovor, anketa), uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
- ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky, rozumieť gramatickým menej frekventovaným lexikálnym a gramatickým javom a vedieť ich aj používať, samostatne tvoriť súvislé hovorené a písané prejavy,
- získať informácie z prečítaného a vypočutého textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
- uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
- pracovať s Pravidlami pravopisu a inými jazykovými príručkami,
- chápať literárne dielo ako špecifickú výpoveď o skutočnosti a o vzťahu človeka k nej,
- vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
- vytvoriť si pozitívny vzťah k literárnemu umeniu, založený na interpretácii ukážok z umeleckých diel, na osvojení podstatných literárnych faktov, pojmov a poznatkov,
- pristupovať k literatúre ako k zdroju estetických zážitkov, uplatňovať estetické a ekologické hľadiská pri pretváraní životného prostredia, podieľa sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
- v oblasti jazykovej poznať a používať zvukové a grafické (pravopisné) prostriedky daného jazyka, slovnú zásobu včítane vybranej frazeológie v rozsahu daných tematických okruhov, vybrané morfologické a syntaktické javy, základné spôsoby tvorby slov (odvodzovanie a skladanie slov), vybrané javy z oblasti štylistiky,
- v oblasti pragmatickej používať osvojené jazykové prostriedky v súvislých výpovediach a v obsahových celkoch primerane s komunikatívnym zámerom,
- s aspektom na strategickú kompetenciu vedieť vhodne reagovať na partnerove podnety, odhadovať významy neznámych výrazov, používať kompenzačné vyjadrovanie, pracovať so slovníkom (prekladovým, výkladovým) a používať iné jazykové príručky a informačné zdroje,
- v oblasti socio-lingvistickej vedieť komunikovať v rôznych spoločenských úlohách, bežných komunikatívnych situáciách, používať verbálne a neverbálne výrazové prostriedky v súlade so socio-kultúrnym úzusom danej jazykovej oblasti, preukázať všeobecné kompetencie a komunikatívne kompetencie prostredníctvom rečových schopností na základe osvojených jazykových prostriedkov v komunikatívnych situáciách v rámci tematických okruhov, preukázať úroveň receptívnych (vrátane interaktívnych) a produktívnych rečových schopností,
- chápať nutnosť svojho úspešného zapojenia sa do spoločenskej deľby práce a oceniť prospešnosť získavania nových spôsobilostí po celý čas života,
- mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
- uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
- chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach (štát – región – obec),
- v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,

- vytvárať si vlastní filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
- rozumieť matematickej terminológii a symbolike (množinovému jazyku a pojmom z matematickej logiky) a správne ju interpretovať a používať z nariadení, zákonov, vyhlášok a matematiky,
- vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách a používať pritom výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
- osvojiť si vyskytujúce sa pojmy, vzťahy a súvislosti medzi nimi, osvojiť si postupy používané pri riešení úloh z praxe,
- cieľavedome pozorovať prírodné javy, vlastnosti látok a ich premeny,
  rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť, obsahová náplň predmetov ekonomika a osobne financie je doplnená o Národný štandard finančnej gramotnosti vypracovaný MŠVVaŠ SR, dostupný na: http://www.minedu.sk/financna-gramotnost/.
- rozlišovať fyzikálnu a chemickú realitu, fyzikálny a chemický model,
- vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
- aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
- poznať využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a v každodennom živote a ich vplyv na zdravie človeka a životné prostredie,
- chápať umenie ako špecifickú výpoveď umelca, chápať prínos umenia a umeleckého zážitku ako dôležitú súčasť života človeka, vedome vyhľadávať a zúčastňovať sa kultúrnych a umeleckých podujatí, vedieť vyjadriť verbálne svoj kultúrny zážitok, vyjadriť vlastný názor a obhájiť ho,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a aktívne sa podieľať na ich ochrane,
- prejavovať aktívne postoje k vlastnému všestrannému telesnému rozvoju predovšetkým snahou o dosiahnutie optimálnej úrovne telesnej zdatnosti a vlastnú pohybovú aktivitu spojiť s vedomím potreby sústavného zvyšovaniu telesnej zdatnosti a upevňovania zdravia,
- uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia a ľudských vzťahov,
- ovládať dodržiavať zásady pomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze, uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.

Absolvent pozná/má:

- nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie,
- poznať základné pravidlá riadenia vlastných financií,
- naučiť sa rozoznávať riziká v riadení vlastných financií,
- stanoviť si finančné ciele a naplánovať si ich dosiahnutie,
- rozvinúť potenciál získania vlastného príjmu a schopnosť sporiť,
- efektívne používať finančné služby,
- plniť svoje finančné záväzky,
- zveľaďovať a chrániť svoj majetok,
- porozumieť a orientovať sa v zabezpečovaní základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- vedieť a byť schopný hodnotiť úspešnosť vlastnej sebarealizácie,
- inšpirovať sa príkladmi úspešných osobností,
- poznať príklady úspešných jednotlivcov v svojej plánovanej profesijnej ceste,
- poznať podmienky, vylučujúce neúspešnosť jednotlivca a rodiny,
- porozumieť základným pojmom v oblasti finančníctva a sveta peňazí,
- orientovať sa v oblasti finančných inštitúcií (NBS, komerčné banky, poisťovne a ostatné finančné inštitúcie),
- orientovať sa v problematike ochrany práv spotrebiteľa a byť schopný tieto práva

uplatňovať,

Odborné kompetencie

a) požadované vedomosti

<u>Absolvent má</u>:

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
- mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,
- 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 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 výrobnej praxe,
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.

V príprave absolventov pre oblasť spoločného stravovania

<u>Absolvent má:</u>

- vymedziť podstatu a princípy výrobného podniku, podniku spoločného stravovania a podnikateľskej činnosti,
- charakterizovať ekonomiku riadenia podnikovej činnosti,
- identifikovať základné spôsoby dosiahnutia podnikateľských cieľov organizácie,
- mať poznatky o technologických normách v spoločnom stravovaní,
- vymedziť návyky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- popísať hlavné zásady organizácie práce na pracovisku,
- mať vedomosti o potravinách, nápojoch, surovinách, o ich zložení a akosti,
- vymedziť princípy technológie výroby a spracovania potravín, nápojov a surovín,
- charakterizovať význam správneho skladovania a manipulácie s potravinami,
- poznať gastronomickú techniku, strojové a technické vybavenie prevádzok hotelov a zariadení spoločného stravovania,
- popísať výživu človeka v jednotlivých vekových kategóriách.

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,
- udržiavať estetickú úroveň pracovného prostredia,
- dodržiavať základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- 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.

V príprave absolventov pre oblasť spoločného stravovania

Absolvent vie:

- používať technologické postupy prípravy jedál a nápojov,
- používať zásady spoločenského správania, komunikácie,
- získavať a poskytovať informácie,
- riadiť menší kolektív,
- ovládať administratívne činnosti súvisiace s gastronomickou prevádzkou,
- ovládať normalizovanú úpravu písomností,
- uplatňovať zásady techniky stolovania, techniky a pravidlá jednoduchej aj zložitej obsluhy,
- dbať na estetickú úroveň pracovného prostredia,
- posúdiť vhodnosť použitia potravín s ohľadom na zdravie človeka,
- využívať efektívne a ošetrovať gastronomickú techniku, strojové a technické vybavenie hotelov a zariadení spoločného stravovania,
- uplatňovať zásady správnej výživy.

c) požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, 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 senzorickej záťaži,
- krátkodobou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

3.UČEBNÝ PLÁN

Učebný plán pre študijný odbor 6444 K čašník, servírka začínajúci 1.ročník šk. r. 2018/2019
Duálny systém vzdelávania

Kód a názov študijného odboru	6444 K čašník, servírka Duálny systém vzdelávania				
Forma štúdia	denná				
Vyučovací jazyk	slovenský				
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
Teoretické vyučovanie	17	17	17	17,5	68,5
Všeobecno-vzdelávacie predmety	11	11	10	9	41
Slovenský jazyk a literatúra e)	3	3	3	3	12
Cudzí jazyk d), f)	3	3	3	3	12
Etická výchova/náboženská výchova g)	1	1			2
Občianska náuka		1			1
Dejepis			1		1
Chémia	0,5	0,5	0,5	0,5	2
Matematika	1,5	1,5	1,5	1,5	6
Informatika h)	1				1
Telesná a športová výchova d)	1	1	1	1	4
Odborné predmety	6	6	7	8,5	27,5
Ekonomika	1	2	2	2	7
Svet práce				0,5	0,5
Manažment a Marketing			1	1	2

Účtovníctvo j)			**1,5**	**1**	**2,5**
Potravina a výživa		**1**	**0,5**	**1**	**2,5**
Technológia	**2**				**2**
Administratíva a korešpondencia j)		**1**	**0,5**		**1,5**
Aplikovaná informatika h)				**1**	**1**
Náuka o nápojoch				**1**	**1**
Technika obsluhy a služieb j)	**2**	**2**	**1,5**	**1**	**6,5**
Spoločenská komunikácia	**1**				**1**
Praktické vyučovanie	**15**	**17,5**	**17,5**	**17,5**	**67,5**
Odborný výcvik h)	**15**	**17,5**	**17,5**	**17,5**	**67,5**
Spolu	**32**	**34,56**	**34,5**	**35**	**136**

1.2 Prehľad využitia týždňov:

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	30
Maturitná skúška	x	x	x	2
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	7	7	7	5
Spolu týždňov	**40**	**40**	**40**	**37**

3.1 Poznámky k učebnému plánu pre učebný odbor

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 4-ročný študijný odbor 6444 K čašník, servírka:

a) Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny počet vyučovacích hodín slovenského jazyka a literatúry (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) a cudzieho jazyka (3 vyučovacie hodiny týždenne v každom ročníku) musí zostať zachovaný. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.

b) V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôsobiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu . Zmeny v obsahu učiva všeobecnovzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.

c) Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do

viachodinových celkov d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.

e) Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.

f) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.

g) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.

h) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.

i) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.

j) Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.

3.2 UČEBNÉ OSNOVY VŠEOBECNO-VZDELÁVACÍCH PREDMETOV

3.2.1 Slovenský jazyk a literatúra

Forma vyučovania	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský

Charakteristika predmetu

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Základnou charakteristikou vzdelávacej oblasti je sprostredkovať žiakom jazykové a všeobecné kompetencie tak, aby rozvíjali komunikatívnu kompetenciu, ako prostriedok na dorozumievanie a myslenie, na podávanie a výmenu informácií. Štátny vzdelávací program sa usiluje prostredníctvom tejto vzdelávacej oblasti rozvinúť a podporiť sociálne kompetencie žiakov, ich všeobecný kultúrny rozhľad, formovať ich estetické cítenie a celkovú kultiváciu vyjadrovania a správania.

Jazykové vzdelávanie vychováva žiakov ku kultivovanému jazykovému prejavu a podieľa sa na rozvoji ich duševného rozvoja.

Charakteristika predmetu

Predmet SJL sa skladá z troch častí a to: jazykovej, slohovej a literárnej. Cieľom literárnej časti je, aby študenti získali čitateľské, interpretačné a komunikačné schopnosti ako aj základné vedomosti z teórie a dejín literatúry. Jazyková a slohová zložka je zameraná na štylistické zručnosti a uplatňovanie princípov slovenského pravopisu v praxi.

Základnou charakteristikou predmetu je sprostredkovať žiakom jazykové a všeobecné kompetencie, rozvíjať komunikatívnu kompetenciu, ktorá je prostriedkom na dorozumievanie a myslenie, ako aj výmenu informácií. Jazykové a slohové vzdelávanie vychováva žiakov ku kultivovanému jazykovému prejavu a literárna výchova je zameraná na formovanie osobnosti žiaka, v snahe dosiahnuť kultúrnu osobnosť.

Predmet SJL je základom pre získavanie vedomostí a zručností, ktoré žiak uplatňuje vo všetkých vyučovacích predmetoch. Umožňuje žiakom naučiť sa primerane ústne a písomne sa vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, čítať, rozumieť a využívať text.

Výučba predmetu sa bude realizovať prevažne v triedach, ktoré sa nedelia na skupiny a bude doplnená exkurziami s ohľadom na učebný plán v danom ročníku.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Ciele vyučovacieho predmetu

Jazyk:

- chápať jazyk ako prostriedok komunikácie a profesionálnej realizácie človeka a prostriedok vyjadrovania citov
- vedieť štylizovať vlastné jazykové prejavy, hľadať a spracovávať informácie
- vo vlastných prejavoch dodržiavať pravidlá morfológie, syntaxe, ortoepie, ortografie, využívať bohatstvo lexiky
- pri ústnych slohových útvaroch využívať vedomosti o zvukovej stránke reči, správne artikulovať a vyslovovať

- pri tvorbe slohových útvarov postupovať podľa etáp štýlotvorného procesu
- dodržiavať členenie textu podľa požiadaviek textovej syntaxe
- výrazne čítať, prednášať a interpretovať text
- prakticky zvládnuť základné slohové útvary, rozoznávať jazykové štýly a slohové postupy

Literatúra:

- vysvetliť jednotlivé funkcie umenia a umeleckej literatúry, s osobitným dôrazom na ich prepojenosť s estetickou funkciou
- orientovať sa v základnej výstavbe textu
- porovnávať literárne diela a chápať súvislosti v dielach
- analyzovať a interpretovať text umeleckej literatúry
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu
- mať prehľad o knižniciach a ich službách

Slovenský jazyk a literatúra

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

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

Prehľad obsahových štandardov

1. Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností
2. Komunikačná a slohová výchova
3. Práca s textom a získavanie informácií

Popis obsahových štandardov

Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností

Vzdelávanie má poskytovať žiakom vedomosti o Slovenskom jazyku a jeho útvaroch. Významne sa podieľa na ich príprave o jazykovej kultúre, o postavení slovenského jazyka medzi ostatnými európskymi jazykmi. Sprostredkuje im poznatky o zvukových prostriedkoch a ortoepických normách jazyka. Žiaci sa naučia hlavné princípy slovenského pravopisu, tvorenia slov, rozvrstvenia štýlov a rozvoja slovnej zásoby v bežnom a odbornom jazyku vrátane využívania odbornej terminológie. Žiaci si osvoja používanie gramatických tvarov, ich konštrukciu a sémantické funkcie, vetnú skladbu, druhy viet z gramatického a komunikačného hľadiska, stavbu a tvorbu komunikátu.

Komunikačná a slohová výchova

Komunikačná a slohová výchova smeruje k osvojeniu si objektívnych a subjektívnych slohovotvorných činiteľov, žiaci sa naučia rozoznávať rôzne komunikačné situácie a stratégie, vyjadrovať sa priamo aj sprostredkovane pri využívaní technických monologických a dialogických, neformálnych a formálnych, pripravených a nepripravených prostriedkov. Tento obsahový štandard iniciuje tvorbu obsahu vzdelávania zameraného na osvojenie si rôznych druhov prejavov – sprostredkovaných, administratívnych, odborných, praktických, ich základných znakov, postupov a prostriedkov komunikácie (osobné listy, krátke informačné útvary, osnova, životopis, zápis z porady, inzerát a odpoveď naň, jednoduché úradné odborné dokumenty, a pod.). Žiaci budú vedieť správne rozprávať, popisovať osoby, veci, používať výklad alebo návod na osobné a pracovné činnosti. Osvoja si druhy rečníckych prejavov, grafickú a formálnu úpravu jednotlivých písomných prejavov. Žiaci sa naučia rozoznávať literárne smery, interpretovať a porovnávať diela autorov, vysvetliť hlavnú myšlienku literárnych diel.

Práca s textom a získavanie informácií

Práca s informáciami, ich zber, triedenie, vyhodnocovanie a využívanie je vo vzdelávaní a výchove žiakov veľmi dôležité. Informatická výchova sprostredkuje žiakom vedomosti a zručnosti o knižniciach a ich službách, vedie žiakov k aktívnej práci s novinami, časopismi a ďalšími periodikami, ale aj s internetom. Naučia sa používať rôzne druhy techník čítania s dôrazom na cielené čítanie (učenie), orientovať sa v texte, robiť jeho rozbor z hľadiska sémantiky, kompozície a štýlu textu, rozoznávať druhy a žánre textu, získavať a spracovávať textové informácie (odborné a administratívne), triediť ich a hodnotiť, reprodukovať text, pracovať s príručkami.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Slovenský jazyk a literatúra	**prvý**	**3**	**99**

Názov tematického celku /Témy	Počet vyučovacích hodín
SLOVENSKÝ JAZYK	**66**
1. Učenie sa	**5**
Prístupy k učeniu sa	3
Prezentácia vlastných plánov učenia sa	2
2. Práca s informáciami	**10**
Kľúčové slová	2
Jazyková komunikácia, druhy komunikácie	2
Spracovanie informácií	4
Opakovanie a systematizácia	2
3. Zvuková rovina jazyka	**11**
Systém slovenských hlások	1
Znelostná asimilácia	1
Diakritické znamienka	1
Interpunkčné znamienka	1
Rytmus	1
Fonéna, graféma	2
Samohlásková skupina	2
Opakovanie a systematizácia	2
4. Sloh, Štylistika	**12**
Funkčné jazykové štýly	1
Slohové postupy a útvary	1
Štýlotvorné činitele	2
Slohotvorný proces	2
Administratívny štýl	2
Žiadosť, objednávka, potvrdenie, prihláška, splnomocnenie	2
Životopis –štruktúrovaný, beletrizovaný	2
Kontrolná slohová práca	4
5. Komunikácia – bežná, hovorový štýl	**10**
Verbálna a neverbálna - prijímateľ, odosielateľ	2
Komunikačná situácia	2
Útvary –klasické, moderné, monologické, dialogické, písané, ústne	6
6. Jazyk v pracovnej komunikácii	**13**
Jazykové prostriedky útvary – písané -plán práce, zápis, zápisnica	1
Ústne – správa o činnosti, referát	1
Umelecký opis	2
Kompozícia, jazykové prostriedky nadpis	1

Slovo, sémantický trojuholník, lexikálny význam	1
Slovná zásoba - členenie a triedenie slov - opozitá	1
Tvorenie slov – skracovaním	1
Preberanie slov – internacionalizácia, prenášaním významu	1
Slovníky – prekladový, terminologický	2
Opakovanie a systematizácia	2
7. Jazykoveda	**5**
Fonetika a fonológia	1
Lexikológia, morfológia	2
Syntax	2
Opakovanie a systematizácia	2
LITERATÚRA	**33**
1. Epická poézia	**5**
Sylabický veršový systém, rytmus, anafora	1
Prirovnanie, metafora, strofa, verš	1
H. Gavlovič – Valašská škola mravú stodola	1
S. Chalupka – Mor ho J. Botto – Smrť Jánošíkova	2
2. Krátka epická próza - poviedka	**5**
Rytmicky neviazaná reč, vševediaci rozprávač	1
Vnútorná kompozícia–expozícia, zápletka, vyvrcholenie, obrat, rozuzlenie	1
Chronologická kompozícia. Verbálna zručnosť	1
M. Kukučín –Neprebudený J. G. Tajovský –Maco Mlieč	2
3. Lyrika	**6**
Sylabotonický veršový systém, prízvuk, stopa, daktyl, Trochej. Metonymia	2
P. O. Hviezdoslav – Krvavé sonety I. Krasko – podľa vlastného výberu	4
4. Veľká epická próza	**5**
Román, priamy (subjektívny) rozprávač, horizontálne členenie textu: pásmo rozprávača a pásmo postáv Monológ, dialóg	2
M. Kukučín – Dom v stráni A. S. Puškin – Kapitánova dcéra E. M. Remarque - Na západe nič nové	3
5. Epická poézia	**6**
Balada – ľudová, umelá, sociálna. Rým: združený, striedavý, obkročný, prerývaný	2
Išli hudci horou. J. Kráľ –Zakliata panna vo Váhu a divný Janko J. Botto – Margita a Besna	4
6. Krátka epická próza	**6**
Novela, epický čas, dejový plán, myšlienkový plán umrie	2
B. S. Timrava –Ťapákovci M. Kukučín –Keď báčik z Chochoľova umrie	4

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Slovenský jazyk a literatúra	**druhý**	**3**	**99**

Názov tematického celku /Témy	Počet vyučovacích hodín
LITERATÚRA	**33**
1. Lyrická poézia, štylizácia	**5**
Symbol - prostriedok štylizácie básnického textu	1
I. Krasko – čítanie s porozumením	2
Sonet, óda a kompozícia lyrickej básne	2
2. Lyrická poézia - druhy lyriky	**5**
Spoločenská lyrika	2
Ľúbostná lyrika, kontrast	3
3. Epická poézia - časomiera	**6**
Časomiera a jej uplatnenie v literatúre	2
J. Kollár, J. Hollý - čítanie s porozumením	4
4. Krátka epická próza –vnútorný monológ	**5**
Vnútorný monológ krátkej epiky	1
Fázy vnútornej kompozície poviedky a novely	1
Dejový a významový plán lit. diela	3
5. Dramatická literatúra - všeobecné otázky	**7**
Dráma ako literárny druh, vonkajšia a vnútorná kompozícia drámy	2
Inscenačné pojmy a formy	2
Dramatizované čítanie diel Hamlet, Statky - zmätky	3
6. Dramatická literatúra – komická dráma	**5**
Komická dráma - komédia, fraška, humor, hyperbola	1
Charakterový typ postavy - Lakomec	1
Situačný a konverzačný humor v diele Zmierenie alebo dobrodružstvo pri obžinkoch	1
Dramatizácia textu krátkej humoristickej poviedky	2
SLOVENSKÝ JAZYK	**66**
1. Morfologická rovina, slovné druhy	**12**
Vetnočlenská platnosť slovných druhov	5
Slovné druhy a ich žánrové uplatnenie	6
2. Opisný slohový postup. Opis a charakteristika	**12**
Znaky, vlastnosti, funkcie a žánre opisného slohového postupu	6
Opis a charakteristika	6
3. Jazyk a reč	**8**
Jazyk a reč - spisovný,národný cieľový, cudzí, štátny jazyk	2
Jazyk národnostných menšín	1

Funkcie jazyka	1
Kodifikácia spisovného jazyka – Ľ. Štúr	2
Opakovanie a systematizácia	2
4. Syntaktická rovina jazyka	**14**
Vetné členy	2
Vetné sklady	2
Hlavné vetné členy	2
Rozvíjajúce vetné členy	2
Veta a súvetie	2
Opakovanie a systematizácia	2
Polovetné konštrukcie	2
5. Úvahový slohový postup	**10**
Znaky, vlastnosti, funkcia a žánre úvahového slohového postupu	10
6. Publicistický štýl	**10**
Miesto a úloha publicistického štýlu v spoločenskej komunikácii	2
Ciele, znaky, vlastnosti a žánre publicistického štýlu	2
Analýza a tvorba textov publicistického štýlu	5
Opakovanie a systematizácia	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Slovenský jazyk a literatúra	**tretí**	**3**	**99**

Názov tematického celku /Témy	**Počet vyučovacích hodín**
LITERATÚRA	**33**
1. Dramatická literatúra - tragická dráma	**7**
Antická literatúra -Sofokles	1
Antigona	2
Čítanie a interpretácia dramatických textov: Hamlet	1
Slovenská tragická dráma	3
2. Lyrická poézia	**10**
Teoretické východiská lyrickej poézie	1
Vyvodenie pojmu voľný verš dielo E.B. Lukáča	1
Čítanie a interpretácia lyrických básní dielo J. Smreka	1
Čítanie a interpretácia lyrických básní dielo R. Dilonga	1
Štylisticko-lexikálna a zvuková analýza textu I. Krasko, R. Dilong, P. Verlaine	2
Tvorba asociatívneho básnického textu	1

Verbalizácia čitateľského zážitku a jeho obhajoba R.Dilong, R. Fabry, G. Apollinaire	1
Štylisticko-lexikálna a zvuková analýza textu M. Válek, M. Rúfus	1
Verbalizácia čitateľského zážitku a hodnotenie básne	1
3. Krátka epická próza	**3**
Nespoľahlivý rozprávač	2
E. Hemingway, G. Vámoš	1
4. Veľká epická próza	**8**
Definícia pojmu román, kompozícia románu, horizontálne a vertikálne členenie, autorské pásmo, druhy románov	1
Autorská štylizácia reality. J. C. Hronský- Jozef Mak	2
Čítanie a interpretácia románu. D. Chrobák - Drak sa vracia	2
Ruská realistická literatúra	2
Čítanie s porozumením – práca s textom	1
5. Fantastická a sci-fi próza	**5**
Vymedzenie pojmov fantastická a sci-fi próza, horor	1
Čítanie a interpretácia románu. K. Čapek- Krakatit, J. Verne - Cesta na Mesiac	2
Čítanie s porozumením – práca s textom	2
SLOVENSKÝ JAZYK	**66**
1. Sloh - práca s informáciami	**12**
Analýza odborného a neodborného textu z hľadiska slohových postupov a jazykových štýlov	6
Hybridizácia jazykových štýlov	1
Kontext	1
Diktát	2
Systematizácia poznatkov a opakovanie	2
2. Náučný štýl	**10**
Miesto a úloha náučného štýlu v spoločenskej komunikácii	2
Žánre NŠ, vedecko-náučný a populárno-náučný štýl	2
Argumentovanie	1
Myšlienkové operácie	2
Štylistické cvičenia	1
Systematizácia poznatkov a opakovanie	2
3. Výkladový slohový postup	**13**
Ciele, znaky a vlastnosti výkladového slohového postupu	3
Žánre výkladového slohového postupu	4
Výklad vedecký a populárny	4
Systematizácia poznatkov a opakovanie	2
4. Úvahový slohový postup	**14**
Znaky, vlastnosti, funkcia a žánre úvahového slohového postupu	3
Úvahový slohový postup	5
Kontrolná slohová práca	4
Systematizácia poznatkov a opakovanie	2
5. Učenie sa	**6**
Príprava a prezentácia projektov	6
6. Zvuková rovina jazyka	**11**
Ortoepia, ortografia	2

Štylistické a jazykové cvičenia	4
Diktát	2
Systematizácia poznatkov a opakovanie	1
Záverečné opakovanie	2

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Slovenský jazyk a literatúra	**štvrtý**	**3**	**85**

Názov tematického celku /Témy	**Počet vyučovacích hodín**
LITERATÚRA	**35**
1. Veľká epická próza retrospektívny kompozičný postup	**8**
Čítanie a interpretácia prozaických diel	2
Štylisticko-lexikálna analýza diel: A. Bednár – Kolíska, J. D. Salinger - Kto chytá v žite, L. Mňačko – Ako chutí moc	4
Verbalizácia čitateľského zážitku a hodnotenie diela	1
Systematizácia poznatkov a opakovanie	1
2. Súčasná lyrická poézia	**5**
Analýza básní: M.Válek, M.Rúfus	2
Verbalizácia čitateľského zážitku a hodnotenie básne	2
Populárna pieseň J. Urban	1
3. Súčasná epická próza – postmoderna, detektívka	**7**
Výklad pojmov postmoderna, palimsest, persifláž	1
Identifikácia prvkov absurdnosti a nonsensu v tvorbe D.Tatarku, D. Dušeka	2
Vyvodenie pojmu detektívny román	1
Verbalizácia čitateľského zážitku R. Chandler - Dáma v jazere D. Dán – Červený kapitán	2
Systematizácia poznatkov a opakovanie	1
4. Netradičná epická próza	**4**
Analýza pojmu hlbinná psychológia ,asociácia, prúd autorovho vedomia, bezsujetová próza F. Kafka - Premena	3
Verbalizácia čitateľského zážitku a hodnotenie diela D. Dušek - Kufor na sny	1
5. Dejiny literatúry	**7**
Antická, renesančná a baroková	2
Klasicizmus, romantizmus	2
Realizmus, moderna	2
Povojnová tvorba	1

6. Dramatická literatúra. Absurdná dráma	**4**
Pojmy: absurdná dráma, irónia, nonsens, gag	1
S. Becket -Čakanie na Godota	1
M. Lasica, J. Satinský - Soiréé	1
Čítanie s porozumením	1
SLOVENSKÝ JAZYK	**50**
1. Jazyk a reč	**6**
Národný jazyk, cieľový jazyk, cudzí jazyk, úradný jazyk, jazyk nár. menšín	1
Indoeurópske jazyky, slovanské jazyky	1
Jazyková norma, kodifikácia	2
Analýza textov	1
Systematizácia poznatkov a opakovanie	1
2. Zvuková rovina jazyka	**5**
Prozodické vlastnosti reči**.** Časová, silová, tónová modulácia reči	2
Frázovanie. Prednes textov s dôrazom na prozódiu.	1
Diktát	1
Systematizácia poznatkov a opakovanie	1
3. Sloh - rečnícky štýl	**10**
Charakteristika a žánre rečníckeho štýlu	1
Fázy tvorenia prejavu	2
Analýza vzorových textov	2
Kontrolná slohová práca	5
4. Lexikálna rovina - štýlové rozvrstvenie slov. zásoby	**9**
Nižší štýl, nárečové slová	1
Vyšší štýl, odborné termíny, básnické slová	1
Analýza vzorových textov	4
Lexikálne a štylistické cvičenia	2
Systematizácia poznatkov a opakovanie	1
5. Sloh - rozprávací slohový postup	**10**
Porovnanie základných vlastností jednotlivých slohových postupov	1
Umelecké rozprávanie, reč postáv, autorská reč, typy úvodu dramatizujúce jazykové prostriedky	2
Analýza vzorového textu	2
Kontrolná slohová práca	5
6. Práca s informáciami	**10**
Požiadavky štátnej normy na písomnosti administratívneho štýlu	2
Propagácia, propaganda, agitácia, dezinformácia	1
Príprava na PFIČ ,PFEČ a ústnu MS	7

Všeobecné pokyny hodnotenia:

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

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci. Žiak má možnosť didaktický test opakovať, ak bol v prvom didaktickom teste neúspešný. Termín opakovania didaktického testu sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky didaktického testu sú významnou súčasťou hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia.

3.2.2 Cudzí jazyk

Anglický jazyk

Forma vyučovania	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Charakteristika predmetu Anglický jazyk	
Vyučovací predmet cudzí jazyk patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety a spoločne s vyučovacím predmetom slovenský jazyk a literatúra, resp. jazyk národností a literatúra vytvára vzdelávaciu oblasť Jazyk a komunikácia. Vzhľadom na široké využitie cudzích jazykov v súkromnej aj profesijnej oblasti života, či už pri ďalšom štúdiu, cestovaní, spoznávaní kultúr aj práci, sa dôraz pri vyučovaní cudzích jazykov kladie na praktické využitie osvojených spôsobilostí a efektívnu komunikáciu, pričom komunikácia v cudzích jazykoch je podľa Európskeho referenčného rámca (ES, 2007, s. 5) založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí podľa želaní a potrieb jednotlivca. Vzdelávací štandard pre študijné odbory, ktorých absolvovaním žiak získa úplné stredné odborné vzdelanie, svojím spracovaním korešponduje so vzdelávacím štandardom pre učebné odbory. Z uvedeného dôvodu je vzdelávací štandard pre študijné odbory určený aj pre žiakov v nadstavbovom štúdiu, ktorí si rozvíjajú už nadobudnuté spôsobilosti získané v učebnom odbore.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Všeobecné ciele vyučovacieho predmetu cudzí jazyk vychádzajú z modelu všeobecných kompetencií a komunikačnej jazykovej kompetencie, ako ich uvádza Spoločný európsky referenčný rámce pre jazyky (ŠPÚ, 2006). Pri formulácii cieľov vyučovacieho predmetu sa zdôrazňuje činnostne zameraný prístup - na splnenie komunikačných úloh sa žiaci musia zapájať do komunikačných činností a ovládať komunikačné stratégie. □ v receptívnych jazykových činnostiach (počúvanie s porozumením, čítanie s porozumením) a stratégiách dokážu ako poslucháči alebo čitatelia spracovať hovorený alebo napísaný text, □ v produktívnych (ústny prejav, písomný prejav) a interaktívnych jazykových činnostiach (ústna interakcia, písomná interakcia) a stratégiách dokážu vytvárať ústny alebo písomný text, □ budú efektívne používať všeobecné kompetencie, ktoré nie sú charakteristické pre jazyk, ale sú nevyhnutné pre rôzne činnosti, vrátane jazykových činností,	

□ dokážu využívať komunikačnú kompetenciu, aby realizovali komunikačný zámer vymedzeným spôsobom, □ budú zvládať spoločenské dimenzie jazyka.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Anglický jazyk	**prvý**	**3**	**99**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
Lekcia 1: Spoznajme sa	**15**
- Gramatika – prítomný, minulý, budúci čas	3
- Slovná zásoba – slová s podobným významom, predložky	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici	3
- Ústny prejav – informácie, spoločenské frázy	3
- Počúvanie s porozumením – Môj najstarší priateľ	2
- Písomný prejav – opis priateľa, osoby	2
Lekcia 2: Čo ťa robí šťastným	**15**
- Gramatika – prítomné časy – jednoduchý a priebehový	3
- Slovná zásoba – veci, ktoré rád robím	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, kvíz	3
- Ústny prejav – diskusia, konverzačné cvičenia	3
- Počúvanie s porozumením – cvičenia z učebnice, pieseň	2
- Písomný prejav – pohľadnica, použitie prídavných mien	2
Lekcia 3: Čo je v správach	**15**
- Gramatika – minulé časy – jednoduchý a priebehový	3
- Slovná zásoba – slovesá, príslovky	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici	3
- Ústny prejav – rozprávanie	3
- Počúvanie s porozumením – správy v rádiu	2
- Písomný prejav – krátky príbeh	2
Lekcia 4: Jedz, pi a buď šťastný	**15**
- Gramatika – vyjadrenie množstva, počít. a nepočít. podstatné mená	3
- Slovná zásoba – jedlo, potraviny, obchody	2
- Čítanie s porozumením – text v učebnici	3
- Ústny prejav – dialógy v reštaurácii	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici	2

- Písomný prejav – email	2
Lekcia 5: Pozerať sa dopredu	**15**
- Gramatika – vyjadrenie budúcnosti, budúci čas	3
- Slovná zásoba – frázové slovesá, zamestnania	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici	3
- Ústny prejav – interview, konverzačné cvičenia	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici	2
- Písomný prejav – plány do budúcnosti	2
Lekcia 6: Ako to vidím ja	**15**
- Gramatika – stupňovanie prídavných mien	3
- Slovná zásoba – synonymá, antomyná	2
- Čítanie s porozumením – Multikultúrny Londýn	3
- Ústny prejav – rozprávanie o sebe a rodine	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, moja rodina	2
- Písomný prejav – opis miesta	2
Opakovanie a klasifikácia	**9**

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Anglický jazyk	**druhý**	**3**	**99**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
Lekcia 7: História bývania	**15**
- Gramatika – predprítomný čas	3
- Slovná zásoba – zamestnania, odvodené slová	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici	3
- Ústny prejav – diskusia, rozprávanie o sebe	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici	2
- Písomný prejav – biografia osobnosti	2
Lekcia 8: Dievčatá a chlapci	**15**
- Gramatika – modálne slovesá	3
- Slovná zásoba – odievanie, oblečenie	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici	3
- Ústny prejav – diskusia, konverzačné cvičenia	3
- Počúvanie s porozumením – cvičenia z učebnice, interview	2
- Písomný prejav – formálne a neformálne listy a emaily	2
Lekcia 9: Čas na príbeh	**15**
- Gramatika – predminulý čas	3
- Slovná zásoba – pocity	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici	3
- Ústny prejav – rozprávanie, opis	3
- Počúvanie s porozumením – môj obľúbený spisovateľ	2

- Písomný prejav – písanie o knihe, filme	2
Lekcia 10: Náš interaktívny svet	**15**
- Gramatika – trpný rod	3
- Slovná zásoba – spájanie slovných druhov	2
- Čítanie s porozumením – text v učebnici	3
- Ústny prejav – roleplay, telefonický rozhovor	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, Internet	2
- Písomný prejav – opis výhod a nevýhod Internetu	2
Lekcia 11: Život je taký, aký si ho spravíš	**15**
- Gramatika – predprítomný čas priebehový	3
- Slovná zásoba – dobré a zlé správy, rodinný život	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici	3
- Ústny prejav – prezentácia projektu	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, príbeh	2
- Písomný prejav – vypĺňanie formuláru	2
Lekcia 12: Čo ak by	**15**
- Gramatika – podmienkové vety	3
- Slovná zásoba – predložky s rôznymi slovnými druhmi	2
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici	3
- Ústny prejav – rozprávanie, diskusia	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici	2
- Písomný prejav – písanie poznámok a zhrnutia	2
Opakovanie a klasifikácia	**9**

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Anglický jazyk	**tretí**	**3**	**99**
Názov tematického celku/Témy			**Počet vyučovacích hodín**
Maturitná téma: Rodina, Voľný čas			**15**
- Gramatika – prítomný čas, predložky			2
- Slovná zásoba – rodina, voľnočasové aktivity			3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ			3
- Ústny prejav – rozprávanie o sebe, členoch rodiny			3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ			2
- Písomný prejav – opis osoby			2
Maturitná téma: Kultúra a umenie, Šport, Bývanie			**15**
- Gramatika – prítomný čas, príslovky, prídavné mená			2
- Slovná zásoba – umenie, kultúra, šport, bývanie			3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ			3

- Ústny prejav – rozprávanie o umení, športe, bývaní	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – opis bývania, športovca, umelca	2
Maturitná téma: Služby, Nakupovanie, Zdravie	**15**
- Gramatika – minulý čas, spojky	2
- Slovná zásoba – služby, obchody, ľudské telo, choroby	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – konverzácia v obchode, u lekára	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – esej	2
Maturitná téma: Cestovanie a doprava, Vzdelávanie	**15**
- Gramatika – budúci čas, vyjadrenie budúcnosti	2
- Slovná zásoba – dopravné prostriedky, druhy škôl, predmety	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – rozprávanie o dovolenke, aktivitách v škole	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – opis školy, dovolenky	2
Maturitná téma: Zamestnanie, Moja budúca kariéra, Vzory a Ideály	**15**
- Gramatika – budúci čas, zámená	2
- Slovná zásoba – zamestnania, CV, vlastnosti osoby	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – interview do zamestnania	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – opis osoby, hrdinu	2
Maturitná téma: Jedlo, Odievanie, Kniha – priateľ človeka	**15**
- Gramatika – predprítomný čas, číslovky	2
- Slovná zásoba – jedlo, oblečenie, druhy kníh	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – konverzácia v reštaurácii, v obchode	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – obľúbené jedlo, opis literárnej postavy	2
Opakovanie a klasifikácia	**9**

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník

Anglický jazyk	**štvrtý**	**3**	**90**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
Maturitná téma: Slovensko, Mestá a miesta, EÚ	**15**
- Gramatika – modálne slovesá	2
- Slovná zásoba – národnosti, pamiatky, udalosti, inštitúcie	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – orientácia v meste - dialógy	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – opis miesta	2
Maturitná téma: Krajina, ktorej jazyk sa učím	**15**
- Gramatika – trpný rod, podmieňovací spôsob	2
- Slovná zásoba – reálie Veľkej Británie, USA, Kanady	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – Ktorú krajinu by som rád navštívil?	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – neformálny list	2
Maturitná téma: Medziľudské vzťahy, Človek a spoločnosť, Mladí ľudia a spoločnosť	**15**
- Gramatika – predminulý čas, nepriama reč	2
- Slovná zásoba – formálne a neformálne vzťahy, pravidlá správania sa, vlastnosti ľudí	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – konverzácia, dialógy	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – opis osoby	2
Maturitná téma: Veda a technika, Človek a príroda	**15**
- Gramatika – slovné spojenia, slovosled	2
- Slovná zásoba – vynálezy a objavy, veda, ekologické problémy, ročné obdobia	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – rozprávanie o ochrane životného prostredia	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – môj najlepší/najhorší výlet do prírody	2
Maturitná téma: Komunikácia a jej formy, Masmédiá	**15**
- Gramatika – zhrnutie a opakovanie	2
- Slovná zásoba – druhy komunikácie, masmédiá	3
- Čítanie s porozumením – texty v učebnici, testy EČ	3
- Ústny prejav – dialógy – formálne a neformálne	3
- Počúvanie s porozumením – texty v učebnici, EČ	2
- Písomný prejav – Internet – používanie, výhody a nevýhody	2
Precvičovanie tém na ÚFIČ MS	**10**
Opakovanie a klasifikácia	**5**

3.2.3 Etická a náboženská výchova

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Cieľom povinne voliteľného predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa využíva primárne zážitkové učenie, ktoré popri informáciách účinne podporuje pochopenie a zvnútornenie mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade.
Pre etickú výchovu je primárny rozvoj etických postojov a prosociálneho správania. Jej súčasťou je rozvoj sociálnych zručností (otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných, ...) ako podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevencii porúch správania a učenia.
Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom k rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v oblasti sexuálneho správania budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k zákazníkovi (odberateľovi).

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Žiaci :

- Nadobudnú komunikačné spôsobilosti ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, diskusie, kultivované vyjadrovanie citov potrebné pre vzájomné spolužitie,
- Rozvinú sebaovládanie a sebaoceňovanie
- Pochopia pravidlá vzájomného spolužitia rodiny,
- Naplánujú si aktívnu participáciu na živote svojej rodiny,
- Preberajú zodpovednosť za svoje rozhodnutia,
- Akceptujú inakosť v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov, kultúr,
- Pochopia dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií,
- Osvoja si poznanie metód regulácie počatia,
- Porozumejú hodnotám priateľstva, lásky, manželstva a rodiny,
- Pochopia riziká spojené s predčasným sexuálnym životom,
- Osvoja si rešpektovanie etických zásad v práci.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Absolvent má:

- ovládať schopností potrebné na sebapoznanie a sebavýchovu, snažiť sa ich uplatňovať v živote,
- mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,

- poučiť sa o zodpovednej voľbe životného partnera a zodpovednom manželstve a rodičovstve,
- získať základné vedomosti o rovnosti rás, národov, etnických skupín a vedomosti o potrebe náboženskej tolerancie,
- uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
- mať predpoklady na aktívne občianske správanie a konanie,
- oboznámiť sa s potrebou zodpovedného mravného rozhodovania a mať ochotu riadiť sa všeobecne uznávanými zásadami a normami, ktoré ľudská spoločnosť kodifikovala,
- chápať postavenie človeka vo svete a uvedomovať si zodpovednosť človeka za svet a ľudskú civilizáciu,
- v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
- vytvárať si vlastné filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
- zaujímať k týmto javom stanovisko a diskutovať o ňom, prípadne svoje názory a postoje v diskusii korigovať,
- mať pozitívnu hodnotovú orientáciu, nachádzať kultúrny spôsob život a hodnotný zmysel života,
- byť prínosom pre ľudské spoločenstvo (v rodine, obci, regióne, štáte), nie záťažou pre spoločnosť,

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Etická výchova	**prvý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Komunikácia	**7**
Základné prvky komunikácie	3
Empatia	2
Asertivita	2
2. Dôstojnosť ľudskej osoby	**7**
Poznávanie svojich silných a slabých stránok	2
Pochvala, antipatia, odpúšťanie	2
Zdravý životný štýl	3
3. Tvorivosť a iniciatíva	**4**
Verbálna a neverbálna tvorivosť	1
Tvorivosť v medziľudských vzťahoch	1
Riešenie problémov	1
Chyby a úspechy	1

4. Prosociálne hodnoty a vzory	**6**
Televízia výchova kritického diváka	1
Pozitívne a negatívne vzory (v histórii, literatúre)	1
„Hrdinovia všedných dní“	1
Etické hodnoty súťaživosti a spolupráce „fair play“	1
Prosociálne správanie ako vedomé vytváranie dobrých vzťahov	1
5. Dobré vzťahy v rodine	**4**
Zdravá a nezdravá kritickosť	1
Generačné vzťahy	1
Pochopenie vlastných súrodencov	1
Práva a povinnosti členov rodiny	1
6. Pohľad etiky na priateľstvo, lásku, manželstvo a sexualitu	**7**
Rozvíjanie sexuálnej identity	1
„Zázrak života“	1
Zdržanlivosť, vernosť	1
Predčasný sexuálny styk	1
Prirodzené a umelé regulácie počatí	1
Pohlavné choroby a AIDS	2
7. Beseda alebo exkurzia	**2**

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Etická výchova	**druhý**	**1**	**33**
Názov tematického celku/Témy			**Počet vyučovacích hodín**
1. Etika, mravné hodnoty a normy			**5**
Symboly európskej mravnosti			1
Morálka a právo, morálka a politika			1
Svedomie a mienka druhých			1
Sloboda a zodpovednosť, ľudskosť a rozum			1
Česť pravda a poznanie			1
2. Náboženstvo a človek			**4**
Akceptovanie ľudí s odlišným svetonázorom, svetové náboženstvá			1
Biblia – história a súčasnosť			1
Biblické prvky v našej reči			1
Umenie a ľudové zvyky (Vianoce, Veľká noc)			1
3. Rodina, v ktorej žijem			**7**
Očakávania rodičov			1
Hodnota a význam rodiny			1

Problém závislostí	1
Vplyv citov na naše správanie, zvládnutie emócií	1
Sebaovládanie ako podmienka zdravého sexuálneho života	1
Problémy lekárskej etiky	1
4. Etika a ekonomika	**6**
Vlastníctvo a peniaze ako prostriedok a cieľ	1
Dva životné štýly - byť a mať	1
Sporivosť, podnikavosť, umenie hospodáriť	1
Rešpekt k spoločnému a súkromnému vlastníctvu	1
Svojpomoc, solidarita	1
Poctivosť, ochrana spotrebiteľa	1
5. Etika práce, práca a odpočinok	**6**
Profesijná etika	1
Etika a etiketa	1
Zamestnanie, povolanie	1
Dobré meno a pravda	1
Zmysluplné využitie voľného času	1
Tvorivosť v zamestnaní a povolaní	1
6. Etika a ekológia	**1**
Etické aspekty ochrany prírody	1
Beseda alebo exkurzia	2

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Náboženská výchova	**prvý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Antropológia a morálna výchova	**15**
Ľudská rovnováha	1
Duša človeka	1
Schopnosti človeka – pudy, vášne, city a pohlavný pud	2
Povaha	1
Duchovný život	1
Základné činosti – rozvážnosť, mravná sila, spravodlivosť, miernosť	5
Božské činosti – viera, nádej, láska	3
Drogy	1
2. Biblická náuka	**11**
Modlitba	2
Vianoce	2
Biblia odpovedá na veľké otázniky ľudstva	1

Veľká noc	2
Dekalóg	1
Otče náš	1
Sekty	2
3. Výchova k zodpovednému manželstvu a rodičovstvu – sexuálna výchova	**7**
On a ona	2
Pátranie po tajomstve príťažlivosti	2
Manželská láska	2
Až vám Boh daruje drahokam	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Náboženská výchova	**druhý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Božie zjavenie a človek	**10**
Hľadanie pravdy	1
Zmysel života	1
Viera a veda	1
Pohľad na dejiny	1
Vlastný názor	1
Svetové náboženstvá	1
Božie zjavenie	1
2. Stvorenie sveta a človeka	1
Pôvod zla	1
Vyvolený národ	1
3. Ježiš Kristus v Novom zákone	**8**
Mesiáš	1
Ježiš Nazaretský	1
Ježiš – rovný Bohu	1
Ježišova božská moc - zázraky	1
Ježišove postoje k človeku a hriechu	1
Ježišova obeta	1
Ježišovo zmŕtvychvstanie	2
4. Cirkev - život a poslanie veriaceho človeka (VMR)	**15**
Vznik Cirkvi	1
Znaky Cirkvi	1

Svätosť	1
Úcta k svätým	1
Matka Cirkvi	1
Tajomstvo utrpenia	1
Smrť	1
Posmrtný život	1
Ježišov triumfálny návrat	1
Večnosť	1
Priateľstvo	2
Rodina v ktorej žijem	1
Zázrak života	2

Všeobecné pokyny hodnotenia:
Predmet etická alebo náboženská výchova sa nehodnotí. Žiak na hodinách získava pozitívne zážitky a skúsenosti na základe prežitých aktivít, pomocou didaktických hier, modelových situácií, ktoré sa snažia z neho vychovať zrelú kresťanskú osobnosť s úctou k ľudskému životu, prírode a vlasti.
Žiak bude na vysvedčení klasifikovaný absolvoval/a resp. neabsolvoval/a.

3.2.4 Občianska náuka

Forma vyučovania	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Charakteristika predmetu	

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti Človek, hodnoty a spoločnosť a rozvíja osobnosť človeka s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej sa prelínajú úcta k človeku, k prírode, spolupráca, národné hodnoty. Vychováva k vlastenectvu a posilňuje rešpekt k základným princípom demokracie a tolerancie. Pripravuje mladých ľudí pre život v harmonických a stabilných vzťahoch v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe, medzi národmi.
Náuka o spoločnosti preferuje aktívne občianstvo, rôzne postupy k riešeniu problémov každodennej praxe, pochopenie zložitosti sociálnych vzťahov, uvedomenie si hodnoty vzdelania a vzdelanostnej mobility.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu náuka o spoločnosti je poskytnúť žiakom súbor vedomostí z niektorých spoločenskovedných disciplín, ktoré sú potrebné pre orientáciu v etických, právnych, sociálnych, estetických, politických, ekonomických otázkach. Osvojiť si vedomosti a zručnosti formovať postoje ktoré sú dôležité na podporovanie ľudskej dôstojnosti, v súlade s hodnotami ako sú ľudské práva, rovnosť, pluralita a spravodlivosť. Žiaci nadobudnú presvedčenie, že nadobudnuté hodnoty a poznatky sú potrebné na to, aby sa dokázali aktívne zapojiť do demokratickej a občianskej spoločnosti a stať sa členmi spoločenstva.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

- 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,
- preferovať demokratické hodnoty a prístupy, vystupovať proti korupcii, kriminalite, konať v súlade s humanitou a vlastenectvom,
- osvojiť si medze ľudskej slobody a tolerancie, konať zodpovedne a solidárne,
- vážiť si hodnotu ľudskej práce, vedieť žiť hospodárne, zodpovedne riešiť finančné záležitosti, starať sa o svoj majetok a majetok druhých,

rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Občianska náuka	**druhý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Človek v ľudskej spoločnosti	**10**
Jednotlivec a sociálna skupina	1
Druhy sociálnych skupín	1
Zásady spoločenského správania	2

Rodina a jej druhy	1
Funkcia rodiny	1
Ekonomické otázky rodiny	1
Rodina a štát	1
Opakovanie a didaktický test	2
2. Človek ako občan	**9**
Ľudské práva a základné slobody	2
Dokumenty a ľudské práva	1
Organizácie na ochranu ľudských práv a slobôd	1
Médiá ako zdroj informácií	1
Hodina diskusie- práca s tlačou	1
SR – štát a jeho politický systém	1
Voľby a volebný systém SR	1
Opakovanie a didaktický test	1
3. Človek a právo	**11**
Právo - vznik, význam funkcie	2
Právny štát	1
Ústava SR	2
Súdy v SR, ich štruktúra a delenie	1
Prokuratúra	1
Advokácia a notári	1
Slovenský právny poriadok	1
Rozbor odvetví	2
4. Človek a ekonomika NŠFN 1.2- 1.2,1.4, 2.4	**3**
Základné ekonomické pojmy	1
Základné ekonomické otázky, typy ekonomík	1
Záverečné opakovanie a hodnotenie	1

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

3.2.5 DEJEPIS

Forma vyučovania	Denná
Vyučovací jazyk	Slovenský
Charakteristika predmetu	

Vzdelávací okruh predmetu dejepis tvorí učivo zo slovenských a všeobecných dejín. Je vybrané tak, aby žiaci mohli lepšie porozumieť súčasnosti, preto sa hlavný dôraz kladie na najnovšie dejiny až do súčasnosti.
Obdobie praveku nie je zaradené vôbec, starovek a stredovek je zameraný na život ľudí a na ich odkaz dnešku. Zo všeobecných dejín je zaradené do dejepisu to, čo znamenalo významnú zmenu s veľkým dosahom (svetovým alebo európskym), ďalej to, čo výrazne ovplyvnilo naše dejiny a takisto to, čo patrilo k základnému „ kultúrnemu vybaveniu“ človeka dnešnej doby. Zastúpenie politických, hospodárskych, sociálnych a kultúrnych dejín v jednotlivých historických epochách je rozdielne, pretože ho určujú zámery, ktoré sme si pre obsahový okruh dejepis stanovili. Žiak má poznať, akým historickým vývinom vznikala dnešná podoba spoločnosti, aby sa lepšie orientovali v súčasnosti. Výučba má posilniť žiakovo vedomie národnej príslušnosti, prispieť k jeho mravnému vybaveniu a k príprave na občiansky život v demokratickej spoločnosti.
Dejepis má žiaka viesť k oceňovaniu kultúrnych historických pamiatok, ku starostlivosti o ne, a takisto o životné prostredie. Žiak nemá mať len vedomosti, ale má získať a prehĺbiť si rad schopností, napríklad schopnosti čerpať informácie z rôznych zdrojov, zhromažďovať ich, porovnávať, triediť, interpretovať, spracovávať do referátov, výkladov, pripravovať diskusiu

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu dejepis je poskytnúť žiakom súbor vedomostí zo slovenských a všeobecných dejín, ktoré sú potrebné pre orientáciu v etických, právnych, sociálnych, estetických, politických, ekonomických otázkach a posilniť vedomie národnej príslušnosti. Osvojiť si vedomosti a zručnosti formovať postoje ktoré sú dôležité na podporovanie ľudskej dôstojnosti, v súlade s hodnotami ako sú ľudské práva, rovnosť, pluralita a spravodlivosť.
Žiaci nadobudnú presvedčenie, že nadobudnuté hodnoty a poznatky sú potrebné na to, aby sa dokázali aktívne zapojiť do demokratickej a občianskej spoločnosti a stať sa členmi spoločenstva.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Dejepis	**tretí**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Klasifikácia minulosti a jej časovo – priestorový rozmer	**2**
Periodizácia dejín, orientácia v čase a priestore	2
2. Civilizácia a jej vznik a odkaz	**2**
Najstaršie civilizácie - Egypt	1
Najstaršie civilizácie - Čína	1
3. Kolíska európskej civilizácie a jej odkaz pre súčasnosť	**6**

Vznik mestských štátov / Sparta a Atény/	1
Grécka kultúra - jej prínos	1
Obdobie rímskeho cisárstva	2
Úpadok a zánik rímskeho impéria	1
Vznik kresťanstva	1
4. Stredoveký svet a jeho fenomény	**4**
Byzantská ríša	1
Vznik a vývoj Franskej ríše	1
Prvé slovanské štáty	2
5. Korene našej štátnosti	**3**
Prvé kniežatstvá na Slovensku	1
Slovensko v období Veľkej Moravy	1
Byzantská misia a Slovensko	1
6. Slovensko v uhorskom štáte	**5**
Včleňovanie sa Slovenska do uhorského štátu	1
Uhorská spoločnosť v období včasného stredoveku a stredoveké mestá na Slovensku	2
Habsburgovci na uhorskom tróne	1
Reformy Márie Terézie a Jozefa I	1
7. Prvá svetová vojna Vznik Československej republiky	**2**
Príčiny vzniku prvej svetovej vojny	1
Na ceste k spoločnému štátu Čechov a Slovákov	1
8. Medzivojnová Európa a postavenie Československa Druhá svetová vojna	**5**
Povojnové usporiadanie Európy	1
Vznik totalitných režimov, nástup fašizmu v Nemecku	1
Druhá svetová vojna	1
Napadnutie ZSSR Nemeckom	1
Slovenská republika v rokoch 1939 - 1945	1
9. Vývoj vo svete a u nás po druhej svetovej vojne Na ceste k slovenskej samostatnosti	**4**
Povojnový geopolitický obraz Európy a sveta	1
Slovensko v rokoch 1945 – 1989	2

Všeobecné pokyny hodnotenia:
Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu vedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinové práce, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických listov.

3.2.6 Chémia

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti ŠVP na SOŠ pre všeobecné vzdelávanie. Na vytvorenie predmetu sme integrovali 8 obsahových štandárd. *„Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov “, „Chemická väzba a štruktúra látok“, „Názvoslovie anorganických látok“, Zmesi a roztoky“, „Chemické reakcie“, „Prvky a anorg. zlúčeniny dôležité v bežnom živote“, “Organické látky“,* a *„Biolátky“*.

Predmet chémia svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o všeobecnej chémii, periodickej sústave prvkov, chemickom názvosloví prvkov a zlúčenín, chemických zlúčeninách a ich chemickej väzbe, endotermických a exoterických 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. Pri výbere učiva sme pristupovali vzhľadom aj k aplikácii v jednotlivých odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej 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.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu chémia proporcionálne zastúpenie a prepojenie empirického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a sociálno interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom.* Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet chémia je veľmi úzko previazaný s predmetom potraviny a výživa takmer vo všetkých jeho tematických celkoch.

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

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu chémia 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

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich chemickom vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky neviedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného chemického problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia chemických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Chémia	**prvý**	**0,5**	**16**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov	**6**
Atómy a chemické prvky	4
Periodický zákon a periodická sústava prvkov	2
2.Chemická väzba a štruktúra látok	**4**
Elektronegativita	1
Iónová väzba	1
Kovalentná väzba	2
3.Názvoslovie anorganických látok	**6**
Princípy názvoslovia	1
Oxidačné číslo	1
Binárne zlúčeniny	2
Kyseliny	1
Soli	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Chémia	**druhý**	**0,5**	**16**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
4.Zmesi a roztoky	**6**
Zmes a oddeľovanie látok zo zmesí	3

Roztoky	3
5.Chemické reakcie	**10**
Delenie reakcií	1
Protolytické reakcie	4
pH stupnica	2
Redoxné reakcie	3

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Chémia	**tretí**	**0,5**	**16**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
6.Prvky dôležité v bežnom živote	**8**
Nekovové prvky	4
Kovové prvky	4
7.Organické látky	**8**
Prvky v organických látkach	3
Druhy vzorcov	1
Uhľovodíky	4

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Chémia	**štvrtý**	**0,5**	**15**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
7.Organické látky	**8**
Deriváty uhľovodíkov	4
Karboxylové kyseliny	4
8.Biolátky	**7**
Lipidy	1
Sacharidy	3
Bielkoviny	2
Vitamíny	1

Všeobecné pokyny hodnotenia:
Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu vedenú v tomto ŠkVP pre jednotlivcov a pre ústne skúšanie.

3.2.7 Matematika

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Matematické vzdelávanie v odbornom školstve popri funkcii všeobecného vzdelania plní aj v jednotlivých odboroch prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania i Všeobecným cieľom matematického vzdelávania je výchova premýšľajúceho človeka, ktorý bude vedieť matematiku používať v rôznych životných situáciách (v odbornej zložke vzdelávania, v osobnom živote, budúcom zamestnaní i ďalšom vzdelávaní).
Vzdelávací obsah predmetu je rozdelený do celkov:
- Čísla, premenná a počtové výkony s číslami
- Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy
- Geometria a meranie
- Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika
- Logika

Cieľom matematiky stredných školách je komplexne rozvíjať žiakovu osobnosť. Proces vzdelania smeruje k tomu, aby žiaci:
 získali schopnosť používať matematiku vo svojom budúcom živote,
 správne používali matematickú symboliku, znázorňovali vzťahy,
 čítali s porozumením súvislé texty obsahujúce čísla, závislosti a vzťahy nesúvislé texty obsahujúce tabuľky, grafy a
 rozvíjali svoju schopnosť orientácie v priestore, priestorovú predstavivosť,
 boli schopní pracovať s návodmi.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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 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 matematického 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 matematickom vzdelávaní,

- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky neviedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného 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.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich matematického 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Matematika	**prvý**	**1,5**	**50**

Názov tematického celku /Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Čísla, premenné, počtové výkony s číslami	**16**
Základné množinové pojmy	6
Pomer	2
Úmera priama a nepriama	4
Percentá NŠFG1,2 – 3,4	4
Používať kurzový lístok pri výmene peňazí	**20**
Lineárna rovnica o jednej neznámej	6
Lineárna nerovnica s jednou neznámou	2
Sústava lineárnych nerovníc s jednou neznámou	2
Sústava lineárnych rovníc s dvoma neznámymi	6
Slovné úlohy riešené rovnicou alebo sústavou rovníc	4
2. Geometria	**14**
Pravouhlý trojuholník, goniometrické funkcie	8

Výpočty obvodov a obsahov rovinných útvarov	6

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Matematika	**druhý**	**1,5**	**50**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. STEREOMETRIA	**20**
Odchýlky priamok a rovín	6
Povrchy a objemy telies	14
2. FUNKCIE A ROVNICE	**30**
Lineárna funkcia a lineárna rovnica	3
Kvadratická funkcia a kvadratická rovnica	8
Kvadratická nerovnica	4
Definičné obory funkcií	3
Exponenciálna funkcia	3
Exponenciálna, rovnica	4
Logaritmická funkcia	2
Logaritmická rovnica	3

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Matematika	**tretí**	**1,5**	**50**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Goniometria	**18**
Goniometrické funkcie	6
Goniometrické rovnice	6
Riešenie všeobecného trojuholníka	6
2. Postupnosti	**20**
Aritmetická postupnosť	8
Geometrická postupnosť	6
Využitie postupnosti v praxi NŠFG 1,2 – 4,1	6
Vysvetliť algoritmus zloženého úročenia Charakterizovať ročnú percentuálnu mieru nákladov (RPMN), úrokovú mieru, fixáciu, predčasné splatenie úveru.	

Navrhnúť výber najvhodnejšieho finančného produktu vzhľadom na svoje potreby	
Vektorová algebra	6
Priamky v analytickej geometrii	6

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Matematika	**štvrtý**	**1,5**	**44**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Kombinatorika	**20**
Variácie, permutácie	6
Kombinácie	6
Kombinačné číslo, Pascalov trojuholník	6
Binomická veta	2
2. Pravdepodobnosť	**8**
Úlohy z praxe	8
3. Štatistika	**8**
Základné štatistické pojmy	4
Úlohy z praxe NŠFG 1,2 – 2,3	4
Charakterizovať daňový a odvodový systém v Slovenskej republike. Identifikovať položky bežne odpočítavané z hrubej mzdy.	
Základné pojmy logiky	4
Úlohy z praxe	4

Všeobecné pokyny hodnotenia:
Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava kontrolných prác, písomné cvičenia a ústne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických celkov.
Po ukončení tematického celku vyučujúci pripraví kontrolnú prácu na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov.
Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou kontrolnej práce.

3.2.8 Informatika

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Cieľom predmetu informatika v učebnom odbore je využiť" vedomosti a zručnosti získané v predmete informatika a vedomosti z odborných predmetov pri hľadaní uplatnenia sa na trhu práce. Prostredníctvom internetu a firemných CD - nosičov získavať aktuálne odborné informácie. Spracovávať, aplikovať ich a rozšíriť vedomosti žiakov o základné poznatky o grafických programoch a ich využití v odbore.

Vo vyučovacom procese sa využívajú dostupné vyučovacie metódy a pomôcky v súlade s preberaným učivom. V medzipredmetových vzťahoch nadväzuje učivo na materiály, technológiu, ekonomiku. Tematické celky nadväzujú na seba, pričom vytvárajú samostatné okruhy učiva.
Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.
Výučba bude prebiehať v učebni výpočtovej techniky.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Vo vyučovacom predmete 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 a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky neviedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Informatika	**prvý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Hygiena a bezpečnosť pri práci	**1**
- Zásady pri práci s výpočtovou technikou	1
2. Základné informácie o PC	**2**
- Hardvér počítača	1
- Softvér počítača	1
3. Operačný systém WINDOWS	**4**
- Základy práce s OS, užívateľské nastavenia	2
- Práca s priečinkami a súbormi	2
4. Práca v sieti internet	**10**
- Internet – história a základné služby	6
- Vyhľadávanie a ukladanie informácií z internetu	4
5. Užívateľský softvér PC	**16**
- Grafický program SKICÁR	4
- Textový procesor WORD	6
- Program na tvorbu prezentácií PowerPoint	6

3.2.9 Telesná a športová výchova

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet telesná a športová výchova v učebnom odbore svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehlbuje ho.

Členenie predmetu:

Zdravie a jeho poruchy
Zdravý životný štýl
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť
Športové činnosti pohybového režimu
Účelové cvičenia
Kurzy pohybových aktivít v prírode zamerané na zimné a letné športy
Kurz: „Ochrana života a zdravia“

Žiaci získajú vedomosti, zručnosti, návyky, postoje, schopnosti o pohybe, športe, zdraví a zdravom štýle, ktoré sú utvárané prostredníctvom realizovaných foriem vyučovania telesnej a športovej výchovy, vrátane telesnej výchovy alebo formou integrovanej telesnej a športovej výchovy.

Žiaci získajú kompetencie, ktoré súvisia s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo, pohybový rozvoj, zdatnosť a zdravie, ktoré určujú kvalitu budúceho života v dospelosti. Osvojujú si postupy ochrany a upevnenia zdravia, princípy predchádzania civilizačných ochorení, metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti, v prípade žiakov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím aj princípy úpravy zdravotných porúch. Získavajú vedomosti a zručnosti o zdravotne orientovaných telovýchovných činnostiach aj z viacerých športových disciplín. Sú vedení k chápaniu kvality pohybu ako dôležitej súčasti svojho komplexného rozvoja, k zorientovaniu sa vo výbere pohybu pri vyskytujúcich sa zdravotných poruchách, k poznaniu kompenzačných a regeneračných aktivít a ich uplatneniu v režime dňa.

Účelové cvičenia integrujú vedomosti a zručnosti žiakov získané v povinných vyučovacích predmetoch, rozširujú, upevňujú ich, sú prostriedkom aj na ich overovanie. Školu pripravujú aj k tomu, aby bola schopná vykonávať účelovú činnosť v mimoriadnych situáciách.

Kurzové formy výučby sú súčasťou vyučovania predmetu, majú samostatnú časovú dotáciu. Sú formou s povinným obsahom a riadia sa samostatnými smernicami. V 1. ročníku absolvujú žiaci kurz pohybových aktivít v prírode zameraný na zimné a letné športy, v 2.ročníku kurz na ochranu života a zdravia.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom telesnej a športovej výchovy je umožniť žiakom primerane sa oboznamovať, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať správne pohybové návyky a zručnosti, zvyšovať pohybovú gramotnosť, rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, podporovať rozvoj všeobecnej pohybovej výkonnosti a zdatnosti, zvyšovať aktivitu v starostlivosti o zdravie, nadobúdať vedomosti o motorike svojho tela, z telesnej výchovy a zo športu (šport v chápaní akejkoľvek pohybovej aktivity v zmysle Európskej charty o športe z roku 1992), utvárať trvalý vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu v nadväznosti na ich záujmy a individuálne potreby ako súčasť zdravého životného štýlu a predpoklad schopnosti k celoživotnej starostlivosti o svoje zdravie. Špecifickým cieľom predmetu je, aby žiaci :

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

Pohybové kompetencie - žiak si vytvára vlastnú pohybovú identitu, pohybovú gramotnosť a zdravotný status; žiak pozná základné prostriedky rozvíjania pohybových schopností a osvojovania pohybových zručností; žiak pozná a má osvojené pohybové zručnosti, ktoré bezprostredne pôsobia ako prevencia civilizačných chorôb, prostriedok úpravy zdravotných porúch a ktoré môže využívať v dennom pohybovom režime;

Kognitívne kompetencie - žiak rozvíja kritické myslenie, ktoré predpokladá syntézu a komparáciu poznatkov; žiak je flexibilný, dokáže hľadať optimálne riešenia vzhľadom k situácii, v ktorej sa nachádza; žiak pozitívne a konštruktívne pristupuje k riešeniu problémov;
žiak má mať zážitok z vykonávanej pohybovej činnosti, tvorí si pohybový imidž v zmysle aktívneho zdravého životného štýlu;

Komunikačné kompetencie - žiak sa dokáže jasne a zrozumiteľne vyjadrovať verbálne a neverbálne počas telovýchovnej a športovej činnosti a zároveň rozumie odbornej terminológii; žiak vie písomne, ústne i pohybom vyjadriť získané poznatky a zručnosti, dokáže argumentovať, prezentovať svoje postoje a stanoviská; žiak má schopnosť využívať informačné technológie a vedieť vyhľadávať informácie o pohybe, zdraví, zdravotných poruchách, športových výsledkoch a sprostredkovať informácie iným; žiak má schopnosť byť objektívnym divákom, optimálnym partnerom pri športovej činnosti;

Učebné kompetencie - žiak sa vie motivovať pre dosiahnutie cieľa (športový výkon, dosiahnutie zručnosti, prvá pomoc a i.), vie si odôvodniť svoje hodnotové postoje a buduje si celoživotné návyky (pravidelne športovanie, zdravé stravovanie a i); žiak má schopnosti získavať, triediť a systematicky využívať získané poznatky a športové zručnosti; žiak vie si organizovať čas, pozná životné priority a priority v starostlivosti o zdravie, vie sa podľa nich aj riadiť a dodržiavať základné pravidlá zdravého životného štýlu; žiak vie pozitívne prijímať podnety z iného kultúrneho a športového prostredia a zaujímať k nim hodnotové stanovisko;

Interpersonálne kompetencie - žiak má pozitívny vzťah k sebe a iným; vie objektívne zhodnotiť svoje prednosti a nedostatky a v každej situácii vie predvídať následky svojho konania; žiak rozvíja kompetenciu sebaovládania, motivácie konať s určitým zámerom, byť asertívnym, využívať empatiu ako prostriedok interpersonálnej komunikácie žiak vie efektívne pracovať v kolektíve; žiak sa zaujíma o športovú aktivitu iných, sleduje športovcov a ich výkony, nevytvára bariéry medzi vekom, sociálnou skupinou, zdravotným stavom a úrovňou výkonnosti žiakov;

Postojové kompetencie - žiak sa zapája do školskej záujmovej a mimoškolskej telovýchovnej, športovej a turistickej činnosti; žiak vie využiť poznatky, skúsenosti a zručnosti z oblasti telesnej výchovy a športu a iných predmetov so zameraním na zdravý spôsob života a ochranu prírody; žiak vie zvíťaziť, ale i prijať prehru v športovom zápolení i v živote, uznať kvality súpera; žiak vie dodržiavať princípy fair – play, žiak vie spoluorganizovať pohybovú aktivitu svojich priateľov, blízkych a rodinných príslušníkov.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná a športová výchova	**prvý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Hygiena a bezpečnosť pri práci ,význam TSV	**1**
2. **Testy VPV**	**3**
Člnkový beh, skok z miesta	1
Zhyby- chlapci, výdrž v zhybe- dievčatá, vytrvalostný beh	1
Hod plnou loptou, sed -ľah	1
3. Atletika	**9**
Technika behu, atletická abeceda	2
Rozvoj vytrvalosti- beh na 800m-dievčatá, 1500m- chlapci	2
Hod granátom	2
Rozvoj bežeckej rýchlosti- beh na 100m	2
Skok do diaľky	1

4. Športové hry - volejbal a basketbal	**16**
Volejbal- herné činnosti jednotlivca	4
Herné kombinácie, hra	4
Basketbal -herné činnosti jednotlivca	4
Herné kombinácie, hra	4
5. Gymnastika a posilňovanie	**4**
Kotúle, stoje, premet bokom, preskoky	2
Šplh, poradové cvičenia	1
Technika posilňovacích cvičení, kruhový tréning	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná a športová výchova	**druhý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Hygiena a bezpečnosť pri práci ,význam TSV	**1**
Testy VPV	**3**
Členkový beh, skok z miesta	1
Zhyby- chlapci, výdrž v zhybe- dievčatá, vytrvalostný beh	1
Hod plnou loptou, sed -ľah	1
2. **Atletika**	**9**
Technika behu, atletická abeceda	1
Rozvoj vytrvalosti- beh na 800m-dievčatá, 1500m- chlapci	2
Hod granátom	3
Rozvoj bežeckej rýchlosti- beh na 100m	1
Skok do diaľky	2
3. Športové hry- volejbal a basketbal	**16**
Volejbal- herné činnosti jednotlivca	4
Herné kombinácie, hra	4
Basketbal -herné činnosti jednotlivca	4
Herné kombinácie, hra	4
4. Gymnastika a posilňovanie	**4**
Akrobacia, preskoky, cvičenia s vlastnou váhou tela	2
Šplh, poradové cvičenia	1
Technika posilňovacích cvičení, kruhový tréning	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná a športová výchova	**tretí**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Hygiena a bezpečnosť pri práci ,význam TSV	**1**
2. **Testy VPV**	**3**
Členkový beh, skok z miesta	1
Zhyby- chlapci, výdrž v zhybe- dievčatá, vytrvalostný beh	1
Hod plnou loptou, sed -ľah	1
3. **Atletika**	**8**
Technika behu, atletická abeceda	1
Rozvoj vytrvalosti- beh na 1500 m- dievčatá, 3000 m- chlapci	2
Vrh guľou	2
Rozvoj bežeckej rýchlosti- beh na 100m,štafetový beh	2
Skok do diaľky	1
4. Športové hry- volejbal a basketbal	**15**
Volejbal- herné činnosti jednotlivca	3
Herné kombinácie, hra	4
Basketbal -herné činnosti jednotlivca	4
Herné kombinácie, hra	4
5. Gymnastika a posilňovanie	**3**
Akrobacia, preskoky	1
Šplh, poradové cvičenia	1
Technika posilňovacích cvičení, kruhový tréning	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Telesná a športová výchova	**štvrtý**	**1**	**30**

Názov tematického celku/Témy	**Počet vyučovacích hodín**
1. Hygiena a bezpečnosť pri práci ,význam TSV	**1**
2. **Testy VPV**	**3**
Členkový beh, skok z miesta	1

Zhyby- chlapci, výdrž v zhybe- dievčatá, vytrvalostný beh	1
Hod plnou loptou, sed -ľah	1
3. **Atletika**	**8**
Technika behu, atletická abeceda	1
Rozvoj vytrvalosti- beh na 1500 m- dievčatá, 3000 m- chlapci	2
Vrh guľou	2
Rozvoj bežeckej rýchlosti- beh na 100m,štafetový beh	2
Skok do diaľky	1
4. Športové hry- volejbal a basketbal	**15**
Volejbal- herné činnosti jednotlivca	3
Herné kombinácie, hra	4
Basketbal -herné činnosti jednotlivca	4
Herné kombinácie, hra	4
5. Gymnastika a posilňovanie	**3**
Akrobacia, preskoky	1
Šplh, poradové cvičenia	1
Technika posilňovacích cvičení, kruhový tréning	1

Všeobecné pokyny hodnotenia:
Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedené v tomto ŠkVP. Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti sa odporúča používať batérie somatometrických a motorických testov. Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov učiteľ používa pomocné posudzovacie škály, využíva testy špeciálnej pohybovej výkonnosti a pridržiava sa štandardov. Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Odporúča sa však priebežne využívať hlavne slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov, čo je často silnejším motivačným činiteľom.

3.3. UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

3.3.1 Ekonomika

Forma vyučovania	denná

Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet ekonomika je odborným vyučovacím predmetom poskytujúcim žiakovi základné vedomosti, ekonomické informácie a kognitívne zručnosti nevyhnutné pre štúdium ďalších odborných ekonomických predmetov. Žiak si obohatí slovnú zásobu o odborné ekonomické pojmy a rozvíja ekonomické myslenie. Obsahom učiva sú: základné ekonomické pojmy, trh, fungovanie trhového mechanizmu, podnikanie, podnik a jeho činnosti, vecná a ekonomická stránka činnosti podniku, (zásobovacia, výrobná, odbytová a ubytovacia), platobný styk financovanie a investovanie kapitálu, daňová sústava, banky, odmeňovanie zamestnancov, sociálne zabezpečenie, zdravotné poistenie, finančný trh, cenné papiere, makroekonómia, ekonomická úloha štátu, medzinárodná ekonomická integrácia. Na učivo predmetu obsahovo a logicky nadväzuje štúdium ďalších predmetov v učebnom pláne – administratíva a korešpondencia, účtovníctvo, manažment a marketing, svet práce. Výučba prebieha štyri roky s dotáciou 1 hodiny týždenne v 1.ročníku a 2 hodiny v 2., 3. a 4. ročníku vrátane cvičení. Výučba predmetu sa realizuje v triede.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je umožniť základné odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch. Sprostredkovať žiakom potrebné vedomostí, zručností a spôsobilosti, pomocou ktorých získajú základnú orientáciu vo fungovaní ekonomického systému spoločností. Žiaci budú zároveň schopní narábať so základnými ekonomickými kategóriami, pojmami, procesmi a javmi, s ktorými sa budú stretávať v každodennom živote. Ekonomika má významnú úlohu v procese prípravy žiaka nielen na získanie ekonomických poznatkov ale aj určitých zručností a postojov, ktoré sa týkajú ekonomického života spoločnosti i každodenného života občana v nej, aby získali praktické zručnosti spojené s využívaním ekonomických ukazovateľov a právnych noriem. Rovnako podporiť u žiakov zodpovedné správanie a etické rozhodovanie. Jedným zo základných cieľov je príprava takého absolventa, ktorý má nielen odborný profil, ale ktorý sa vďaka nemu dokáže úspešne presadiť na trhu práce i v živote.
Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:
1. <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.
2. <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u>
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- kriticky hodnotiť získané informácie,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.
3. <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u>
- stanoviť priority cieľov, - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých.

Obsahová náplň predmetov ekonomika a osobne financie je doplnená o Národný štandard finančnej gramotnosti vypracovaný MŠVVaŠ SR, dostupný na: http://www.minedu.sk/financna-gramotnost/.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Ekonomika	**prvý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy a systémy	**12**
1.1 Ekonómia a ekonomika	1
1.2 Ľudské potreby a ich uspokojovanie, statky, služby, zákon vzácnosti, alternatívne náklady	1
1.3 Deľba práce	1
1.4 Peniaze, ich vývoj, funkcie ilustrované na príklade riadenia osobných financií	2
1.5 Výroba, výrobné faktory, transformačný proces	1
1.6 Národné hospodárstvo, pojem, štruktúra, hranica produkčných možností	2
1.7 Reprodukčný proces	2
1.8 Typy ekonomík	1
1.9 Triáda ekonomických problémov v rôznych ekonomických systémoch	1
2. Trh a trhový mechanizmus	**13**
2.1 Charakteristika trhu, typy trhov	2
2.2 Trhové subjekty	1
2.3 Trhový mechanizmus	1
2.4 Dopyt – činitele, krivka, zákon	2
2.5 Ponuka – činitele, krivka , zákon	2
2.6 Trhová rovnováha a nerovnováha	2
2.7 Elasticita dopytu	2
2.8 Konkurencia a monopol	1
3. Platobný styk NŠFG 1.2-3.4	**4**
3.1 Hotovostný platobný styk	1
3.2 Bezhotovostný platobný styk	1

3.3 Kombinovaný platobný styk	1
3.4 Dokumenty v platobnom styku	1
4. Podnik a jeho činnosti	**4**
4.1 Podnikanie, charakteristika, znaky, predpoklady, subjekty podnikania	2
4.2 Konanie podnikateľských subjektov	1
4.3 Podnik, charakteristika, znaky podniku	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Ekonomika	**druhý**	**2**	**66**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Podnik a jeho činnosti			**9**
1.1 Obchodný register			1
1.2 Založenie, vznik, zrušenie a zánik podniku			4
1.3 Členenie podnikov			4
2. Charakteristika subjektov podnikania NŠFG 1.2-2.2, 2.4			**13**
2.1 Podnik jednotlivca			4
2.2 Obchodné spoločnosti			8
2.3 Družstvo			1
3. Základné rozdelenie podnikových činností v hotelierstve a gastronómii			**44**
3.1 Zásobovanie			10
- charakteristika zásob v hotelierstve a gastronómii a ich členenie			
- spôsoby obstarania zásob			
- organizácia zásobovania a evidencia zásob			
- riadenie a plánovanie zásob, výpočet výšky zásob			
- inventúra a inventarizácia			
- časová norma zásob, normatív zásob			
- skladová prevádzka, členenie			
- pracovníci, funkcie skladovania			
- technické vybavenie skladov			
- hygienické požiadavky na skladovanie podľa systému HACCP			
3.2 Výroba			14

- osobitosti výroby v hotelových a gastronomických podnikoch	
- plánovanie výroby, výrobný plán a receptúry jedál	
- organizácia výrobného procesu	
- pracovné operácie vo výrobnom stredisku	
- pracovníci výrobného strediska	
- kontrola a evidencia vo výrobnom stredisku	
- technické vybavenie výrobného strediska	
- hygienické požiadavky na výrobu jedál podľa systému HACCP	
3.3 Odbyt	10
- definícia pohostinského odbytového strediska, funkcie, osobitosti odbytu v pohostinskom odbytovom stredi- sku,	
- pracovníci POS	
- rozbor ponukového lístka – praktické cvičenie	
- preberanie pokrmov z výrobného strediska, vyúčtova-	
ie konzumácie, spôsoby úhrady, kontrola správnosti tržieb	
- prevádzková hygiena v pohostinskom odbytovom stredisku – POS	
- výpočet vybraných gastronomických ukazovateľov (kapacita POS, obrátka, tržby na hosťa, stupeň obľú- benosti jedál)	
- spotrebiteľská výchova	
3.4 Ubytovacie činnosti	10
- charakteristika ubytovacieho zariadenia a ubytovacieho strediska	
- organizácia práce v US	
- pracovníci US	
- služby ubytovacích stredísk a ich členenie	
- starostlivosť o hosťa v US (rezervácia, príchod, pobyt, odchod hosťa)	
- prevádzková evidencia v US	
- finančná evidencia v US	
- technika ubytovacích služieb	
- technické vybavenie ubytovacieho strediska	
- hygienické požiadavky na ubytovacie služby	

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Ekonomika	**tretí**	**2**	**66**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučo-vacích hodín
1. Cena a cenová politika	**8**
1.1 Ekonomická podstata ceny	1
1.2 Metódy tvorby ceny	2
1.3 Kalkulácie	2
1.4 Tvorba ceny v stravovacích zariadeniach	3
2. Ekonomická stránka činnosti podniku	**32**
2.2 Dlhodobý majetok	1
2.3 Financovanie obstarávania dlhodobého majetku	2
2.4 Obstarávanie dlhodobého majetku	1
2.5 Oceňovanie dlhodobého majetku	1
2.6 Odpisovanie dlhodobého hmotného a nehmotného majetku	3
2.7 Využívanie a obnova majetku	2
2.8 Vyradenie dlhodobého majetku	1
2.9 Zásoby	2
2.10 Krátkodobý finančný majetok	2
2.11 Krátkodobé pohľadávky	1
2.12 Evidencia majetku	2
2.13 Vlastné zdroje podniku	1
2.14 Cudzie zdroje podniku	1
2.15 Náklady, výdavky, výdaj, výkony podniku	2
2.16 Charakteristika nákladov podniku	2
2.17 Členenie nákladov NŠFG 1.2-3.3	2
2.18 Charakteristika výnosov podniku	2
2.19 Členenie výnosov	2
2.20 Výsledok hospodárenia podniku NŠFG 1.2-2.2	2
3. Odmeňovanie pracovníkov a poistenie	**26**
3.1 Mzda, mzdové formy	3
3.2 Doplnkové formy mzdy	1
3.3 Mzdové zvýhodnenia	1
3.4 Daňový bonus – práca so Zákonníkom práce	1
3.5 Výpočet čistej mzdy NŠFG 1.2-2.1 2.4	4
3.6 Výpočet ceny práce zamestnanca	2
3.7 Sociálne poistenie	4
3.8 Štátne sociálne dávky	3
3.9 Systém štátnej sociálnej pomoci	3
3.10 Zdravotné poistenie NŠFG 1.2-6.2	4

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Ekonomika	**štvrtý**	**2**	**60**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Daňová sústava			**35**
1.1 Pojem a obsah daňovej sústavy		NŠFG 1.2-2.3	2
1.2 Daňová sústava a štátny rozpočet		NŠFG 1.2-2.2	2
1.3 Základné daňové pojmy			2
1.4 Daň z príjmov fyzických osôb – predmet dane			2
1.5 Príjmy zo závislej činnosti			2
1.6 Príjmy z podnikania			2
1.7 Ostatné príjmy			1
1.8 Príjmy oslobodené od dane			1
1.9 Nezdaniteľné časti základu dane			1
1.10 Vyberanie a platenie daní a preddavkov na daň			2
1.11 Cvičenie – daňové priznanie			4
1.12 Daň z príjmov právnických osôb – subjekt, predmet a základ dane			4
1.13 Daň z nehnuteľností			2
1.14 Ostatné miestne dane			2
1.15 Daň z pridanej hodnoty			4
1.16 Spotrebné dane			2
2. Finančný trh a banková sústava		NŠFG 1.2-1.1	**18**
2.1 Finančné trhy /poisťovníctvo/		NŠFG 1.2- 6.1, 6.2, 6.3	3
2.2 Banková sústava v SR			2
2.3 Národná banka SR, jej organizácia a ciele		NŠFG 1.2-1.3	2
2.4 Európska centrálna banka			2
2.5 Obchodné banky		NŠFG 1.2-3.1, 3.2	2
2.6 Pasívne bankové operácie obchodných bánk		NŠFG 1.2-5.1,5.2	3
2.7 Aktívne bankové operácie obchodných bánk		NŠFG 1.2-	4
3. Svetové hospodárstvo a medzinárodné ekonomické vzťa-hy			**7**
3.1 Globalizácia vo svetovom hospodárstve			1
3.2 Európska únia			2
3.3 Inštitúcie EÚ			2
3.4 Vnútorný trh EÚ /voľný pohyb tovarov.../			2

3.3.2 Svet práce

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet svet práce žiakom poskytne základné vedomosti o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, naučia sa základnej orientácii na pracovnom trhu.
Predmet vedie žiakov k aktívnemu a efektívnemu postupu pri hľadaní pracovného miesta po ukončení strednej školy.
Žiaci sa oboznámia s rôznymi spôsobmi a zásadami pri hľadaní zamestnania – prostredníctvom služieb zamestnanosti (sprostredkovateľské a poradenské služby), orientácie v inzerátoch a hľadania cez internet. Naučia sa písať motivačný list, štruktúrovaný životopis, správne sa prezentovať u perspektívneho zamestnávateľa. Osvoja si komunikačné zručnosti, ktoré budú potrebné pri hľa- daní zamestnania. Naučia sa o sebe uvažovať ako o budúcom účastníkovi trhu práce.
Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku je 0,5 hodiny.
Výučba sa realizuje v 4. ročníku.
Obsah učiva je možné doplniť aktivizujúcimi formami výučby, cez spoluprácu s úradmi práce, sociálnych vecí a rodiny, účasťou na burzách práce, návštevou informačno-poradenských stredísk.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu svet práce v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je umožniť získať žiakom odborné teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti pracovnoprávnych vzťahov a trhu práce, spoločenských kontaktoch, spoločenského správania sa ako aj etického rozhodovania sa. Poskytnúť žiakom možnosť využívať a aplikovať poznatky z iných predmetov, formovať ich logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné v ďalšom vzdelávaní a v pracovných aktivitách, aby sa úspešne presadili na trhu práce.
Vo vyučovacom predmete **si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:**
1. Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,

porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zá- sady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- definovať svoje ciele a prognózy.

2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomostí, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a v hovorenej forme,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- prejaviť empatiu a sebareflexiu,

- stanoviť priority cieľov,

určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobejších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,

- pracovať samostatne a riadiť **práce v menšom kolektíve.**

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Svet práce	**štvrtý**	**0,5**	**15**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Voľba povolania			**5**
1.1 Zdroje profesijných informácií			1
1.2 Prostriedky masovej komunikácie			1
1.3 Informácie o sebe			1
1.4 Stratégia profesijného rozhodovania			1
1.5 Tradičný a netradičný spôsob hľadania zamestnania			1
2. Hľadanie zamestnania			**5**
2.1 Inzeráty – signály trhu práce			1
2.2 Písomné materiály uchádzača o zamestnanie			1
2.3 Spôsoby prezentácie uchádzača o zamestnanie			2
2.4 Prvý dojem, prijímací protokol, konkurz			1
3. Trh práce			**5**
3.1 Situácia na trhu práce – aktívne a pasívne opatrenia			1
3.2 Politika zamestnanosti			1
3.3 Zamestnávanie znevýhodnených skupín			1
3.4 Postavenie absolventov škôl			1
3.5 Problémy trhu práce			1

3.3.3 Manažment a Marketing

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Učivo predmetu manažment a marketing je zamerané na získanie vedomostí zo základov manažmentu a marketingu. Zaoberá sa definíciou a vysvetlením základných pojmov, historickým vývojom manažmentu, žiaci získajú prehľad o základných manažérskych funkciách, strategickom myslení v manažmente, manažmente ľudských zdrojov.
V marketingu žiaci získajú vedomosti o marketingovom prostredí, marketingovom informačnom systéme, ako aj o nákupnom správaní spotrebiteľa a možnostiach vhodnej stimulácie správania sa spotrebiteľa na trhu tak, aby bolo v súlade so záujmami podnikania. Naučia sa analyzovať trh, segmentovať trh podľa rôznych kritérií, nájsť cieľovú skupinu zákazníkov a k nej určiť zodpovedajúci marketingový mix, teda vhodný produkt, primeranú cenu, správnu propagáciu a spôsob distribúcie. Predmet rozvíja podnikateľské myslenie žiakov.
Pri výbere učiva je zohľadnená jeho aplikácia v ďalších odborných predmetoch a vymedzená dotácia, s prihliadnutím na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Predmet sprostredkuje žiakom reálny a praktický pohľad na proces riadenia a osobitosti trhu. Obsah učiva sleduje rozvoj myslenia žiakov v celom priereze trhu a ďalších subjektov, ktoré na ňom pôsobia. Predmet je výzvou pre žiakov na podnikateľskú orientáciu a tvorbu filozofie v podnikaní. Žiaci sa naučia vyhľadávať príležitosti na trhu vzhľadom na možnosti podniku, orientovať sa v základných marketingových kategóriách, dokážu využívať získané poznatky v rozhodovacích procesoch a vedia zostaviť jednoduchý marketingový plán, ktorý je podkladom k maturitnej skúške.
Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov je aj riešenie problémových úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Výučba prebieha v treťom ročníku s dotáciou 1 hodina a vo štvrtom ročníku s dotáciou 1 hodina týždenne. Výučba sa realizuje v triede.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu manažment a marketing v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o obchode, službách a marketingu, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o činnostiach v obchode, službách a prácach v marketingových oddeleniach.
Vo vyučovacom predmete manažment a marketing si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie:
<u>1. Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote:</u>
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne a rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku:
- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- hodnotiť kriticky získané informácie,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou.
3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách:
- prejaviť empatiu a sebareflexiu, - stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Manažment a marketing	**tretí**	**1**	**33**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do štúdia manažmentu			**3**
1.1 Podstata a obsah manažmentu			1
1.2 Vývoj manažmentu			1
1.3 Manažment ako proces			1
2. Plánovanie			**3**
2.1 Podstata plánovania			1
2.2 Druhy plánov			1
2.3 Postup tvorby plánov			1
3. Strategické myslenie, postavenie stratégie a taktiky v podnikaní			**13**
3.1 Stratégia a taktika – vysvetlenie pojmov			1
3.2 Fázy strategického manažmentu			1
3.3 Prostredie podniku			1
3.4 SWOT analýza ako súčasť plánovania			1
3.5 Základné typy stratégií			1
3.6 Stratégie rastu z hľadiska marketingu			1
3.7 Základné typy konkurenčných stratégií			1
3.8 BCG portfóliová matica			1
3.9 Vízia, poslanie podniku, strategické ciele			1
3.10 Podnikateľský plán			1
3.11 Tvorba projektu – štruktúra, aplikácia poznatkov do projektu			3

4. Organizovanie	**4**
4.1 Podstata organizovania	1
4.2 Centralizácia, decentralizácia, právomoc a zodpovednosť	1
4.3 Organizačné štruktúry	1
4.4 Aplikácia poznatkov do projektu	1
5. Rozhodovanie	**4**
5.1 Podstata a predpoklady rozhodovania	1
5.2 Fázy rozhodovacieho procesu, druhy rozhodovacích procesov, zásady správneho rozhodovania	1
5.3 Štýly rozhodovania – cvičenie	1
5.4 Metódy rozhodovania – cvičenie	1
6. Kontrola	**3**
6.1 Podstata procesu kontroly	1
6.2 Nástroje kontroly	1
6.3 Systém kontroly v podniku	1
7. Vedenie ľudí	**3**
7.1 Manažéri ako osobitná kategória pracovníkov	1
7.2 Vedenie ľudí	1
7.3 Základné štýly vedenia ľudí	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Manažment a marketing	**štvrtý**	**1**	**30**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Manažment ľudských zdrojov			**5**
1.1 Personálne plánovanie			1
1.2 Fond pracovného času			1
1.3 Stanovenie potreby zamestnancov			1
1.4 Získavanie a výber pracovníkov			1
1.5 Motivácia a hodnotenie zamestnancov			1
2. Úvod do marketingu			**3**
2.1 Marketing – pojem, vznik, cieľ			1
2.2 Podnikateľské koncepcie			1
2.3 Marketingové prostredie podniku			1
3. Marketingový mix			**2**

3.1 Nástroje marketingového mixu – 4P	1
3.2 Marketingový mix v službách CR – 8P	1
4. Marketingový výskum a marketingový informačný systém	**5**
4.1 Podstata marketingového informačného systému a zdroje získavania informácií	1
4.2 Primárny výskum , sekundárny výskum	1
4.3 Metódy zberu informácií	1
4.4 Dotazník, štruktúra, metodika zostavenia	1
4.5 Cvičenie – Tvorba dotazníka – aplikácia poznatkov do projektu	1
5. Segmentácia	**2**
5.1 Segmentácia trhu – vymedzenie pojmu, význam, kritériá	1
5.2 Tvorba segmentov, cieľového trhu, viacúrovňová segmentácia	1
6. Produkt	**5**
6.1 Produkt – klasifikácia, vlastnosti	1
6.2 Užitočnosť produktu	1
6.3 Značka, logo produktu	1
6.4 Balenie produktu, tvorba balíkov	1
6.5 Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu	1
7. Cena a cenotvorná stratégia	**4**
7.1 Cena ako nástroj marketingu	1
7.2 Cenové stratégie, typy cenových stratégií	1
7.3 Cenová diferenciácia	1
7.4 Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu	1
8. Distribúcia – predajné techniky	**2**
8.1 Priame odbytové kanály, výhody, nevýhody	1
8.2 Nepriame odbytové kanály, výhody, nevýhody	1
9. Komunikácia v marketingu	**2**
9.1 Propagačný mix: reklama, podpora predaja, Public relations, osobný predaj	1
9.2 Cvičenie – aplikácia poznatkov do projektu	1

3.3.4 Účtovníctvo

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Učivo predmetu účtovníctvo je zamerané hlavne na základné a trvalé poznatky, umožňujúce operatívnu adaptabilitu v meniacich sa ekonomických podmienkach. Žiak sa oboznámi s významom a právnou úpravou účtovníctva. Získa vedomosti o majetku, jeho zložení a zdrojoch jeho krytia. Žiak sa naučí základom podvojného účtovníctva a oboznamuje sa s dokumentáciou účtovných prípadov obehom dokladov, účtovnými zápismi a účtovnými príkladmi, účtovnou osnovou a rozvrhom, účtovaním o peniazoch, pohľadávkach a záväzkoch. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú pri štúdiu v tomto predmete úzko nadväzujú na učivo predmetu Ekonomika. Predmet účtovníctvo rozvíja ekonomické myslenie žiaka. Žiaci si osvojujú vedomosti a nadobúdajú zručnosti potrebné pre spracovanie ekonomických informácií a efektívne hospodárenie s finančnými prostriedkami. Žiaci sú vedení k samostatnému uvažovaniu a hodnoteniu ekonomických javov. Výučba prebieha v 3. a 4. ročníku. Žiaci získajú základné poznatky z problematiky vedenia účtovníctva. Získajú tak ucelený prehľad o možnostiach vedenia evidencie účtovnej jednotky. Výučba smeruje k tomu, aby žiaci pracovali poctivo, svedomite a presne, nepodliehali korupcii, či neprevádzali nelegálne podvody s financiami a nepoškodzovali zamestnávateľa.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu účtovníctvo v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je nadobudnúť vedomosti a zručnosti o spôsoboch a postupoch účtovania, pri vyhotovovaní a spracúvaní účtovných dokladov, analyzovať získané výsledky a využiť ich v riadení a kontrole, pri praktickej aplikácii vykonávania účtovníckych prác v malých a stredných podnikoch. Učivo účtovníctva poskytuje žiakom vedomosti o náležitostiach a obehu základných účtovných dokladov, žiaci získajú zručnosti pri ich vyhotovovaní. Naučia sa kľúčové pojmy jednoduchého a podvojného účtovníctva, porozumieť kolobehu majetku, hospodárskym operáciám a účtovným prípadom. Pochopia princíp finančného hospodárenia firmy.

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

<u>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku.</u>

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

<u>3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u>

- prejaviť empatiu a sebareflexiu, - stanoviť priority cieľov,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,

- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobejších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia - pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Účtovníctvo	**tretí**	**1,5**	**49,5**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Úvod do účtovníctva			**5**
1.1 Úvodná hodina – podstata, história účtovníctva a jeho právna úprava			1
1.2 Základné pojmy účtovníctva			2
1.3 Úlohy účtovníctva, účtovný informačný systém			2
2. Majetok a jeho zdroje krytia			**6**
2.1 Formy a zloženie majetku - aktíva			2
2.2 Zdroje krytia majetku – pasíva			2
2.3 Inventúra a inventarizácia - význam, postup, druhy			2
3. Základy podvojného účtovníctva			**28,5**
3.1 Súvaha – obsah, druhy, zostavenie súvahy			3
3.2 Kolobeh majetku a hospodárske operácie			1
3.3 Súvaha v pohybe, zmeny súvahových stavov			3
3.4 Účet a jeho podstata, sústava účtov			1
3.5 Vznik súvahových účtov			2
3.6 Rámcová účtová osnova pre podnikateľov a účtový rozvrh			1
3.7 Účtovanie na súvahových účtoch			4
3.8 Uzatváranie účtov			3,5
3.9 Účtovanie nákladov a výnosov			4
3.10 Zisťovanie a účtovanie výsledku hospodárenia			4
3.11 Základné zásady účtovania v podvojnej sústave účtovníctva			2
4. Dokumentácia účtovných prípadov			**5**
4.1 Podstata účtovnej dokumentácie			1
4.2 Funkcie, druhy a náležitosti účtovných dokladov			1
4.3 Vyhotovenie dokladov – cvičenie			2
4.4 Spracovanie a obeh účtovných dokladov			1

5. Účtovné zápisy a knihy	**5**
5.1 Účtovné zápisy, hlavná kniha	1
5.2 Syntetická a analytická evidencia	1
5.3 Denník	1
5.4 Opravy chybných zápisov	1
5.5 Kontrola správnosti účtovných zápisov	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Účtovníctvo	**štvrtý**	**1**	**30**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Opakovanie učiva zo základov účtovníctva			**2**
1.1 Súhrnné cvičenie zo základov podvojného účtovníctva			2
2. Účtovanie na finančných účtoch			**13**
2.1 Účtovanie o peniazoch v hotovosti			3
2.2 Účtovanie o ceninách			2
2.3 Účtovanie o peniazoch na ceste			2
2.4 Účtovanie o bankových účtoch			2
2.5 Inventarizačné rozdiely v pokladni a v ceninách			2
2.6 Účtovanie o krátkodobých bankových úveroch			2
3. Zúčtovacie vzťahy			**15**
3.1 Obsah účtovej triedy 3. Zúčtovacie vzťahy			2
3.2 Zúčtovacie vzťahy z obchodného styku			1
3.3 Účtovanie o pohľadávkach voči odberateľom, DPH na výstupe			2
3.4 Účtovanie o záväzkoch voči dodávateľom, DPH na vstupe			2
3.5 Účtovanie preddavkov v prevádzkovej oblasti			2
3.6 Účtovanie miezd			6

3.3.5 Potravina a výživa

Forma vyučovania	denná

Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Obsah učiva predmetu potraviny a výživa umožňuje žiakom získať teoretické vedomosti o potravinách, surovinách, o ich zložení, výživovej hodnote, vplyvu na ľudské zdravie, zásadách ich používania ako i správnej kombinácii. Žiaci získajú poznatky z oblasti osobnej a prevádzkovej hygieny, prípravy a úpravy spracovania potravín, vedomosti o činiteľoch, ktoré vplývajú na kvalitu pokrmov pred tepelnou úpravou, počas tepelnej úpravy a zmeny, ku ktorým dochádza počas spracovania potravín a surovín. Získajú prehľad o skladovaní a priemyselnom spracovaní, ako i odbornej zručnosti pri príprave jedál. Súčasťou sú exkurzie do potravinárskych závodov, mliekarní, pekární, pivovarov, návšteva potravinárskych výstav, gastronomických výstav a veľtrhov. Tento predmet medzi predmetovo súvisí s predmetmi odborný výcvik, technológia a náuka o nápojoch.
Cieľom predmetu je naučiť žiakov základným hygienickým predpisom a predpisom o bezpečnosti pri práci pri spracovaní potravín a surovín. Podrobne ich oboznámiť s požívatinami a jednotlivými druhmi potravín a surovín. Oboznámiť ich s potravinárskym spracovaním jednotlivých druhov potravín a surovín. Naučiť ich aká je výživová hodnota jednotlivých druhov potravín, možnosti ich kombinácie a ich vplyv na ľudské zdravie. Oboznámiť žiakov s novými dovážanými druhmi potravín a surovín. Výučba sa realizuje v triede.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich pôvode, druhoch a zložení, o zásadách správnej výživy a výživových normách. Žiaci si budú formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.
Žiaci nadobudnú vedomosti o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.
Kľúčové kompetencie:
Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:
<u>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>
- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti.

<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie</u>
- komunikovať v materinskom a cudzom jazyku,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov

<u>3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u>
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	**druhý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučo-vacích hodín
1. Požívatiny	**1**
1.1 Potraviny, druhy a charakteristika potravín	1
2. Zloženie potravín	**2**
2.1 Živiny a ich potreba pre organizmus	1
2.2 Mikronutrienty a ich potreba pre organizmus	1
3. Akosť, uskladnenie, ošetrenie, konzervovanie potravín	**2**
3.1 Akosť potravín, ošetrenie a prevoz potravín	1
3.2 Uskladnenie a konzervovanie potravín	1
4. Hygiena pri práci s potravinami a OBPP	**2**
4.1 Základné zákony, legislatívne normy, Správna hygienická a výrobná prax	1
4.2 Ochrana zdravia a bezpečnosť pri práci	1
5. Hodnota potravín	**2**
5.1 Energetická hodnota potravín a jej výpočet	1
5.2 Výživová hodnota potravín	1
6. Obilniny	**2**
6.1 Stavba obilného zrna a zloženie	1
6.2 Druhy obilnín, použitie, skladovanie	1
7. Mlynské výrobky	**3**
7.1 Mletie obilia	1
7.2 Druhy mlynských výrobkov, použitie, skladovanie	1
7.3 Cestoviny	1
8. Pekárske výrobky	**3**
8.1 Chlieb, pečivo	1
8.2 Jemné pečivo, trvanlivé pečivo	1
8.3 Ostatné pekárske výrobky, špeciálne výrobky z obilia,	1
9. Sladidlá	**1**
9.1 9.1 Cukor, med a náhradné sladidlá	1
10. Ovocie	**2**
10.1 Zloženie ovocia a jeho rozdelenie	1
10.2 Druhy ovocia a výrobky z ovocia	1

11. Zelenina	**2**
11.1 Zloženie zeleniny a jej rozdelenie	1
11.2 Druhy zeleniny a výrobky zo zeleniny	1
12. Zemiaky, strukoviny, huby	**6**
12.1 Zloženie zemiakov, rozdelenie a druhy zemiakov	1
12.2 Skladovanie zemiakov a výrobky zo zemiakov	1
12.3 Zloženie strukovín a rozdelenie	1
12.4 Druhy strukovín, skladovanie a výrobky zo strukovín	1
12.5 Zloženie húb a ich rozdelenie	1
12.6 Výrobky z húb a nebezpečenstvo otravy hubami	1
13. Pochutiny	**3**
13.1 Koreniny, druhy korenín a skladovanie	1
13.2 Chyby korenia a koreninové zmesi	1
13.3 Povzbudivé pochutiny, káva, čaj, kakao	1
14. Vajcia	**2**
14.1 Zloženie vajec, triedenie vajec	1
14.2 Kvalita vajec, výrobky z vajec	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	**tretí**	**0,5**	**16,5**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Mlieko a mliečne výrobky			**3**
1.1 Zloženie mlieka, úprava mlieka, druhy mlieka			1
1.2 Kyslomliečne výrobky			1
1.3 Syry, maslo			1
2. Tuky			**2**
2.1 Živočíšne tuky a výrobky			1
2.2 Rastlinné tuky a výrobky			1
3. Mäso			**3**
3.1 Zloženie, akosť, zrenie mäsa, skladovanie a označenie			1
3.2 Hovädzie mäso, teľacie mäso a vnútornosti			1
3.3 Ostatné druhy jatočného mäsa a vnútornosti			1
4. Mäsové výrobky, konzervy, hydinové mäso			**1**

4.1 Zloženie hydinového mäsa, triedenie hydiny a trhová úprava hydiny	1
5. Zverina	**1**
5.1 Zverina	1
6. Ryby, kôrovce, lastúrniky, mäkkýše, obojživelníky	**2**
6.1 Ryby, zloženie rybieho mäsa, sladkovodné, morské ryby a výrobky z nich	1
6.2 Kôrovce, lastúrniky, mäkkýše, obojživelníky	1
7. Základné pravidlá hygieny	**4,5**
7.1 Všeobecná hygiena, osobná hygiena, hygiena a sanitácia pri práci s potravinami	1
7.2 Alimentárne nákazy a otravy	1
7.3 Hygienické požiadavky na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania	1
7.4 Hygienické požiadavky na výrobu, prípravu, podávanie pokrmov a nápojov	1,5

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Potraviny a výživa	**štvrtý**	**1**	**30**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Nealkoholické nápoje			**2**
1.1 Pitná voda a minerálne vody			1
1.2 Priemyselne vyrábané nealkoholické nápoje			1
2. Alkoholické nápoje, kvasný priemysel			**5**
2.1 Pivo			1
2.2 Víno			1
2.3 Destiláty			1
2.4 Vplyv alkoholu na zdravie, nebezpečenstvo závislosti			1
2.5 Kvasný priemysel, ocot, kyselina citrónová			1
3. Zdravá výživa a zdravie			**4**
3.1 Zdravá výživa			1
3.2 Základné pojmy			1

3.3 Zásady zdravej výživy, potravinová pyramída	1
3.4 Význam zdravej výživy	1
4. Prídavné, pomocné a cudzorodé látky v potravinách	**5**
4.1 Prídavné a pomocné látky v potravinách	1
4.2 Cudzorodé látky v potravinách	1
4.3 Hodnotenie potravín	2
4.4 Nebezpečenstvo kontaminácie potravín	1
5. Racionálna výživa, alternatívne spôsoby stravovania, liečebná výživa	**7**
5.1 Racionálna výživa, správne stravovacie návyky	1
5.2 Vláknina vo výžive	1
5.3 Pitný režim	1
5.4 Vegetariánstvo	1
5.5 Význam a druhy diét	1
5.6 Stravovanie detí a mládeže	1
5.7 Stravovanie dospelých a starých ľudí	1
6. Poruchy príjmu potravy	**1**
6.1 Nevyvážená a nedostatočná výživa, anorexia, bulímia	1
7. Vplyv potravy na vznik civilizačných ochorení	**3**
7.1 Srdcovocievne ochorenia a prevencia	1
7.2 Obezita a prevencia	1
7.3 Rakovina a prevencia	1
8. Správna výživa a zdravie, zdravé používanie potravín	**3**
8.1 Výživa a zdravie	1
8.2 Hotové výrobky a modifikované výrobky	1
8.3 Používanie rastlinných potravín a potravín živočíšneho pôvodu	1

3.3.6 Technológia

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Obsah učiva predmetu technológia umožňuje žiakom získať teoretické vedomosti o gastronómii, surovinách, zásadách ich používania ako i správnej kombinácii. Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom vedomosti o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov, o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnej praxe. Úlohou je oboznámiť žiakov s najnovšími trendmi pri príprave pokrmov, pričom vyučujúci uplatňuje zásady racionálnej výživy. Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pracovných činnostiach vo výrobných strediskách. Žiaci získajú poznatky z oblasti osobnej hygieny, prevádzkovej hygieny, prípravy, úpravy a spracovania potravín. Žiaci získajú teoretické vedomosti o činiteľoch, ktoré vplývajú na kvalitu pokrmov pred tepelnou úpravou, počas tepelnej úpravy a zmeny, ku ktorým dochádza počas spracovania potravín a surovín, o ich správnom skladovaní a priemyselnom spracovaní, ako i odbornej zručnosti. Tento predmet medzipredmetovo súvisí s predmetom Potraviny a výživa.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu technológia v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a zručností o potravinách, ich akosti, zloženie, skladovanie, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti a zručnosti pri príprave jedál a kľúčové kompetencie využívané aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získavajú poznatky o potravinách, technologických postupoch, realizácii technologického spracovania, využiteľnosti potravín, bezpečnosti pri práci a hygiene.
Kľúčové kompetencie:
Vo vyučovacom predmete technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:
<u>1. Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>
- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti pri príprave pokrmov,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností pri technologických postupoch,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u>
- spoľahlivo sa vyjadrovať v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,

- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejaviť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negativitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov pri príprave pokrmov a jednotlivých technologických postupoch
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností v rámci technologických úprav,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte a aj v dlhodobých súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce pri príprave pokrmov, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým..

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Technológia	**prvý**	**2**	**66**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Úvod do gastronómie			**2**
1.1 Úvod do predmetu a historický vývoj gastronómie			1
1.2 Vývoj gastronómie u nás			1
2. Normovanie a základné písomnosti			**4**
2.1 Oboznámenie sa s receptúrami (TN,SN,PN)			1
2.2 Výpočet spotreby surovín (straty T a M)			1
2.3 Normovací list (tvorba) NL			1
2.4 Písomnosti vo VS – žiadanky, výdajky, výrobný výkaz			1
3. Zariadenie výrobného strediska (VS)			**3**
3.1 Stredisko (VS) rozdelenie, dispozičné riešenie			1
3.2 Strojné zariadenie a vybavenie VS			1
3.3 Inventár a nádoby			1
4. Hygiena a OBPP			**2**

4.1	Hygiena osobná, pracoviska, potravín HCCP	2
5.	**Pracovníci VS, ich povinnosti**	**1**
5.1	Pracovníci vo VS a ich povinnosti	1
6.	**Spracovanie surovín – mechanická predpríprava a úprava**	**4**
6.1	Čistenie surovín, opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia	1
6.2	Predpríprava mäsa jatočných zvierat a rýb	1
6.3	Predpríprava hydiny a mias na gril	1
6.4	Korenenie, mletie a šľahanie	1
7.	**Tepelné spracovanie surovín**	**3**
7.1	Varenie, dusenie	1
7.2	Pečenie, vyprážanie	1
7.3	Gratinovanie a zapekanie	1
8.	**Zariadenia na tepelné spracovanie, chladiace zariadenia**	**2**
8.1	Druhy zariadení na tepelné spracovanie a zariadenia na udržiavanie a výdaj stravy	1
8.2	Chladiace zariadenia, mraziace zariadenia	1
9.	**Polievky, spracovanie, druhy**	**4**
9.1	Polievky – druhy, rozdelenie, charakteristika a podávanie	1
9.2	Hnedé polievky, základné a iné vývary, závarky a vložky do vývarov	1
9.3	Biele polievky charakteristika, význam a podávanie	1
9.4	Špeciálne polievky charakteristika, význam a podávanie	1
10.	**Omáčky**	**4**
10.1	Charakteristika a význam a zásady prípravy omáčok	1
10.2	Rozdelenie omáčok – základné biele	1
10.3	Základné hnedé omáčky, jemné maslové omáčky	1
10.4	Studené omáčky, špeciálne omáčky	1
11.	**Prílohy a doplnky k hlavným jedlám**	**4**
11.1	Charakteristika, význam ,druhy, dávkovanie príloh	1
11.2	Prílohy zo zemiakov, z ryže a iných obilnín	1
11.3	Prílohy z múky, cestovín, zo strukovín a zeleniny	1
11.4	Prílohy z ovocia, jednoduché šaláty a dresingy	1
12.	**Bezmäsité jedlá**	**3**
12.1	Charakteristika, význam a rozdelenie, jedlá zo zemiakov a zeleniny	1
12.2	Jedlá z ovocia, cestovín, ryže, húb a múčne slané jedlá	1
12.3	Múčne sladké jedlá, jedlá z vajec, syrov a jedlá starých mám	1

13. Jedlá z hovädzieho mäsa	**3**
13.1 Charakteristika mäsa, delenie,	1
13.2 Tepelná úprava varením, dusením	1
13.3 Tepelná úprava pečením, na anglický spôsob, grilovanie a tepelná úprava vnútorností	1
14. Jedlá z teľacieho mäsa	**2**
14.1 Charakteristika a delenie teľacieho mäsa	1
14.2 Tepelná úprava varením, zaprávaním, dusením, pečením a vyprážaním	1
15. Jedlá z bravčového mäsa	**3**
15.1 Charakteristika a delenie bravčového mäsa	1
15.2 Tepelná úprava varením, dusením, pečením a vyprážaním	1
15.3 Tepelná úprava údeného mäsa, jeho použitie v príprave pokrmov, slanina	1
16. Jedlá z rýb, kôrovcov, lastúrnikov, mäkkýšov	**2**
16.1 Charakteristika a rozdelenie rýb	1
16.2 Tepelná úprava rýb, mäkkýšov, lastúrnikov a kôrovcov	1
17. Jedlá z hydiny	**2**
17.1 Charakteristika a rozdelenie hydiny	1
17.2 Tepelná úprava hydiny a vnútorností	1
18. Jedlá zo zveriny	**2**
18.1 Charakteristika, rozdelenie zveriny a jej predpríprava	1
18.2 Tepelná úprava jednotlivých druhov zveriny	1
19. Jedlá z baranieho a kozieho mäsa	**1**
19.1 Charakteristika baranieho a kozieho mäsa a jeho tepelná úprava	1
20. Jedlá pripravované z mletého mäsa	**1**
20.1 Spracovanie surového mäsa mletím a kutrovaním, jeho tepelná úprava	1
21. Jedlá na objednávku	**3**
21.1 Charakteristika jedál na objednávku, vhodné druhy surovín na prípravu, časti mäsa vhodné na prípravu jedál	1
21.2 Rôzne spôsoby a techniky prípravy jedál na objednávku	1
21.3 Jedlá na objednávku z mias jatočných zvierat, rýb hydiny	1
22. Teplé a studené múčniky a nápoje	**2**
22.1 Základné cestá a mechanické spracovanie ciest, jednoduché teplé a studené múčniky	1

22.2 Zložité teplé i studené múčniky, moderné tanierové dezerty	1
23. Špeciálna príprava jedál	**1**
23.1 Flambovanie – mäsa, múčnikov, ovocia	1

24. 24. Studená kuchyňa	**3**
24.1 24.1 Zásady prípravy studených mís	1
24.2 24.2 Studené misy a bufetové stoly	1
24.3 24.3 Špeciality studenej kuchyne – medajlóniky, carpaccio	1
25. Progresívne spôsoby prípravy jedál	**1**
25.1 Význam konvenienčných potravín pri príprave jedál a ich použitie	1
26. Príprava jedál v prírode a improvizovaných podmienkach	**2**
26.1 Charakteristické znaky prípravy jedál, hygiena prípravy, predpríprava surovín a technické vybavenie	1
26.2 Charakteristické druhy jedál pripravovaných v prírode	1
27. Diétne stravovanie	**1**
27.1 Pojem diéta a rozdelenie diét	1
28. Cudzie kuchyne	**1**
28.1 Cudzie kuchyne a ich členenie	1

3.3.7 Administratíva a korešpondencia

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Učivo predmetu administratíva a korešpondencia zahŕňa nácvik desaťprstovej hmatovej metódy, nácvik normalizovanej úpravy textu, dodržiavanie platných noriem pri písaní a formálnej úprave textu, vypracovávanie vecne, štylisticky, gramaticky správnych a psychologicky účinných písomností z administratívnej praxe – písomnosti pri plnení a porušovaní kúpnych zmlúv, písomnosti pri organizácii a riadení podniku a písomnosti právneho charakteru.
Predmet súvisí s obsahom všetkých odborných predmetov, preto je nevyhnutné uplatňovať medzipredmetové vzťahy. Osobitnú pozornosť treba venovať medzipredmetovým vzťahom s predmetom aplikovaná informatika, hlavne pri práci s textovými editormi a tabuľkovým editorom. Na predmet nadväzujú odborné predmety ekonomika, manažment a marketing, účtovníctvo, svet práce aj slovenský jazyk.
Výučba prebieha v odbornej učebni na PC, žiaci pracujú v programoch ATF a Microsoft Word v jednohodinovej týždennej dotácii v 2. ročníku a 0,5 hodinovej dotácii v treťom ročníku. Pri práci prevažuje samostatná práca žiakov a písomností, ktoré žiaci vytvoria sú podkladom k maturitnej skúške.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu administratíva a korešpondencia v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešné vykonávanie odborných administratívnych prác.
Žiaci získajú praktické zručnosti desaťprstovej hmatovej metódy, získajú správne návyky písania na klávesnici počítača, osobitnej úpravy textu, presnosti a zvyšovania rýchlosti písania.
Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:
<u>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy.

<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u>
- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,

<u>3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u>
- prejaviť empatiu a sebareflexiu, - stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Administratíva a korešpondencia	**druhý**	**1**	**33**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Nácvik písania na klávesnici	**28**
1.1 Nácvik písmen na strednom, dolnom a hornom rade	12
1.2 Nácvik písmen na číselnom rade	10
1.3 Nácvik veľkých písmen, diakritických znamienok	2
1.4 Úprava písania číslic, značiek, časových údajov, dátumu	2
1.5 Nácvik úpravy textu	2
2. Nácvik písania adries	**5**
2.1 Zásady písania adries	1
2.2 Označenie prijímateľa	1
2.3 Dodania	1
2.4 Prepravné údaje	1
2.5 Písanie adries v listoch	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Administratíva a korešpondencia	**tretí**	**0,5**	**16,5**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Normalizovaná úprava písomností	**5,5**
1.1 STN 016910 – štruktúra listu	1
1.2 Odvolávacie údaje	1
1.3 Text listu a jeho časti	2
1.4 Zásady správnej štylizácie	1,5
2. Písomnosti v obchodnom styku	**6**
2.1 Dopyt	1
2.2 Ponuka	1
2.3 Objednávka	1
2.4 Urgencia	1

2.5	Reklamácia	1
2.6	Upomienka	1
3.	**Personálne písomnosti**	**3**
3.1	Žiadosť o miesto – motivačný list	1
3.2	Životopis	1
3.3	Skončenie pracovného pomeru	1
4.	**Jednoduché právne písomnosti**	**2**
4.1	Potvrdenie, splnomocnenie	1
4.2	Uznanie dlhu	1

3.3.8 Aplikovaná informatika

Forma vyučovania	denná

Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet aplikovaná informatika poskytuje žiakom vedomosti a zručnosti potrebné pre používanie najrozšírenejších programových aplikácií na osobných počítačoch, čo má v súčasnom spoločenskom a ekonomickom systéme nezastupiteľné miesto. Žiaci sú vedení k správnemu využívaniu pojmov z oblasti hardwaru a softwaru. Zároveň sú vedení k tomu, aby získali praktické zručnosti s operačným systémom na užívateľskej úrovni, s kancelárskym balíkom MS Office. Texty, tabuľky a v nich zodpovedajúce funkcie a grafy sa žiaci naučia premietnuť do programu MS PowerPoint. Jednou z náročnejších tém z oblasti informačných a komunikačných technológii je, aby žiak zvládol efektívne prácu s informáciami, predovšetkým s využitím prostriedkov informačných a komunikačných technológii s využitím aplikačného softvéru. Významnou súčasťou dosiahnutých kompetencií je zvládnutie práce s informáciami v prostredí lokálnej siete a v sieti Internet. Pôsobením predmetu aplikovaná informatika a aplikovaním informačných technológii sa využívajú vedomosti získané v tomto predmete vo vyučovaní iných predmetov ako sú administratíva a korešpondencia, technológia, ekonomika, matematika a odborný výcvik.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná informatika v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešne vykonávanie odborných administratívnych prác. Zdokonaliť žiakov v získavaní poznatkov a zručností pri komplexnom riešení obchodných prípadov, znášať riziko a zodpovednosť vo firmách.
Žiaci získajú praktické zručnosti so spracovaním administratívnych písomností hospodárskej praxe pomocou prostriedkov IKT.
Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:
<u>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u>
- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

<u>3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u>
- prejaviť empatiu a sebareflexiu, - stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Aplikovaná informatika	**štvrtý**	**1**	**30**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Tabuľkový procesor MS Excel	**1**
1.1 Tabuľkový procesor MS Excel	1
2. Internet a počítačové siete	**1**
2.1 Internet a počítačové siete	1
3. MS Power Point	**12**
3.1 Zásady práce a tvorba prezentácie	1
3.2 Osnova, snímok	1
3.3 Formátovacie znaky, odstavec, textové pole	1
3.4 Záhlavie a päta	1
3.5 Farba, úprava, zmena poradia snímkov	1
3.6 Vkladanie objektov, obrázkov	1
3.7 Animácie, efekty	1
3.8 Kombinovanie výstupov z Wordu, Excelu a iných aplikácií	2
3.9 Zadanie projektovej úlohy	1
3.10 Kompletizácia a prezentácia projektovej úlohy	2
4. Aplikačný softvér – napr. BlueGastro	**16**
4.1 Skladové hospodárstvo	1
4.2 Vedenie skladových zásob v priemernej nákupnej cene	2
4.3 Skladové karty, pohyby tovaru, inventúry	1
4.4 Výroba a receptúry	1
4.5 Delenie receptúr do gastronomických skupín	1
4.6 Zadávanie množstiev surovín do receptúr na ľubovoľný počet porcií	1
4.7 Evidencia technologického postupu prípravy pokrmov s charakteristikou pokrmov	1
4.8 Tlač receptúr	1
4.9 Spoločné stravovanie	1
4.10 Tvorba objednávok akcií	2
4.11 Tvorba dodacích listov	2
1.12 Tvorba výrobných plánov s rozpisom surovín	2

3.3.9 Náuka o nápojoch

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Obsahom predmetu náuka o nápojoch je poskytovať informácie o význame, surovinách, výrobe a podávaní jednotlivých nápojov a upozorňovať na nepriaznivý vplyv nadmernej konzumácie alkoholických nápojov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností a majú podporovať cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť žiakov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získavajú súvisia s kultúrou podávania a konzumácie nealkoholických a alkoholických nápojov. Obsah predmetu úzko súvisí s predmetmi technika obsluhy a služieb, potraviny a výživa a odborný výcvik. Výučba je orientovaná do štvrtého ročníka s dotáciou hodín – 1 hodina týždenne.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu náuka o nápojoch v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je prehĺbiť teoretické vedomosti a praktické zručnosti žiakov v oblasti nápojovej kultúry, zdokonaliť u žiakov zručnosti pri podávaní nápojov, rozšíriť znalosť jednotlivých druhov nápojov, naučiť žiakov zodpovednosti za vlastné zdravie i zdravie verejnosti, ktoré je základnou a rozhodujúcou podmienkou dosiahnutia harmonického a všestranného rozvoja človeka. Predmet má vytvoriť správny postoj mladého človeka ku konzumácii alkoholických nápojov, má rozvíjať schopnosti pri riešení úloh a schopnosť vyhľadávať informácie a pracovať s nimi.
Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:
<u>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u>
- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

<u>3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u>
- prejaviť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Náuka o nápojoch	**štvrtý**	**1**	**30**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučo-vacích hodín
1. Nápoje v pohostinstve a gastronómii	**5**
1.1 Gastronomický význam nápojov	1
1.2 Nápojový lístok	2
1.3 Nápojový lístok – praktické cvičenie	1
1.4 Teploty podávaných nápojov	1
2. Podávanie a výroba nápojov	**15**
2.1 Podávanie nealkoholických nápojov	2
2.2 Čaj – druhy, výroba	1
2.3 Káva – druhy a praženie	1
2.4 Káva – podávanie – praktické cvičenie	2
2.5 Výroba piva	1
2.6 Čapovanie piva	1
2.7 Praktické cvičenie	1
2.8 Liehoviny – koňak, armagnac, brandy	1
2.9 Liehoviny – whisky	1
2.10 Liehoviny – vodka, gin, rum, tequila	1
2.11 Likéry	1
2.12 Praktické cvičenie	2
3. Podávanie a výroba vína	**10**
3.1 Skladovanie vína	1
3.2 Výroba bieleho vína	1
3.3 Podávanie bieleho vína	1
3.4 Výroba ružového vína	1
3.5 Výroba červeného vína	1
3.6 Podávanie červeného vína	1
3.7 Výroba tokajských vín	1
3.8 Výroba šumivého vína	1
3.9 Podávanie šumivého vína	1
3.10 Opakovanie, exkurzia	1

3.3.10 Technika obsluhy a služieb

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Úlohou predmetu technika obsluhy a služieb je umožniť žiakom získať všeobecné poznatky v oblasti spoločenského správania, vystupovania pri rozličných pracovných aktivitách s osobitným zreteľom na spoločenskú úroveň obsluhy a poskytovania služieb, ale aj poznatky z estetiky a etiky pracovníka v službách CR, poznatky z psychológie práce s klientom. V obsahu učiva daného predmetu je technika jednoduchej a zložitej obsluhy pri osobitných príležitostiach, žiaci získavajú základné vedomosti, zručnosti a návyky spoločenského správania a diplomatického protokolu pri rôznych príležitostiach organizovaných v gastronomickom zariadení. Oboznámia sa s inventárom, jeho rozdelením, naučia sa prakticky používať inventár v rôznych podmienkach a pri rôznych príležitostiach, s prípravou prevádzky odbytového strediska, organizáciou práce, získajú vedomosti zo systémov a spôsobov obsluhy a oboznámia sa s požiadavkami na obsluhu i s povinnosťami obsluhujúceho personálu. Osvoja si poznatky z oblasti stravovacích zvyklostí a zostavovania jednoduchého a slávnostného menu. Pri výučbe sa využívajú medzipredmetové vzťahy s predmetmi technológia, potraviny a výživa, spoločenská komunikácia, cudzie jazyky, matematika

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom predmetu technika obsluhy a služieb v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je poskytnúť žiakom vedomosti o technike obsluhy, jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhe. Dôraz sa kladie na komunikáciu s hosťom. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli zužitkovať v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne a na požadovanej odbornej úrovni. Žiaci musia ovládať jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri slávnostných príležitostiach, obsluhu v špecializovaných zariadeniach a v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej a pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci. Stratégia výučby odbornej výchovy je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

<u>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u>

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

<u>3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u>

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Technika obsluhy a služieb	**prvý**	**2**	**66**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Úvod do predmetu			**5**
1.1	Oboznámenie sa s cieľom predmetu a obsahom		1
1.2	História gastronómie		1
1.3	Základy spoločenského správania		1
1.4	Správanie na pracovisku a v styku s hosťom		1
1.5	Osobnosť čašníka		1
2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a zásady pravidiel spoločenského správania			**10**
2.1	Vyhláška Slovenského úradu bezpečnosti práce		1
2.2	Zodpovednosť organizácie za BOZP		1
2.3	Prvá pomoc pri úrazoch, osobná a pracovná hygiena		1
2.4	Spoločenské pravidlá, správanie sa v spoločnosti, etický kódex		1
2.5	Správanie sa a vystupovanie v práci čašníka, etika správania		2
2.6	Komunikácia s hosťom, asertivita pri komunikácii s hosťom		2
2.7	Typológia hostí		1
2.8	Správanie sa k hosťom, riešenie krízových situácií		1
3. Pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového stre- diska			**8**
3.1	Charakteristika odbytového strediska		1
3.2	Inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné rozdelenie inventáru		2
3.3	Zariadenie odbytového strediska		1
3.4	Ošetrovanie a udržiavanie zariadenia odbytového strediska		1
3.5	Príprava pracoviska pred začatím prevádzky		1
3.6	Osobná úprava a príprava pred prevádzkou		1

3.7	Práce po skončení prevádzky	1
4.	**Základné pravidlá a technika obsluhy**	**35**
4.1	Hlavné zásady obsluhy	2
4.2	Základné pravidlá techniky obsluhy	2
4.3	Základné pravidlá pri podávaní pokrmov	2
4.4	Základné pravidlá pri podávaní nápojov	2
4.5	Technika obsluhy	2
4.6	Nosenie tanierov	2
4.7	Nosenie podnosov a tácok	2
4.8	Predchádzanie nehodám pri obsluhe a ich náprava	2
4.9	Udržiavanie pracoviska počas prevádzky	2
4.10	Evidencia a platenie vydaných jedál a nápojov	2
4.11	Nácvik práce s registračnou pokladňou	3
4.12	Práce po skončení prevádzky	2
4.13	Obsluha v reštauráciách – základná forma jednoduchej obsluhy	2
4.14	Zásady obsluhy	2
4.15	Pravidlá obsluhy	2
4.16	Používanie inventára	1
4.17	Servis nápojov	1
4.18	Servis jedál	1
4.19	Odnášanie použitého inventára	1
5.	**Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka**	**8**
5.1	Jedálny a nápojový lístok	2
5.2	Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku	2
5.3	Gastronomické poradie nápojov v nápojovom lístku	2
5.4	Menu lístky	2

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Technika obsluhy a služieb	**druhý**	**2**	**66**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1.	**Zložitá obsluha – základná forma**		**5**
1.1	Charakteristika, formy a znaky zložitej obsluhy		2
1.2	Podávanie raňajok formou zložitej obsluhy		1
1.3	Podávanie obedov formou zložitej obsluhy		1
1.4	Podávanie večerí formou zložitej obsluhy		1
2.	**Obsluha a údržba pivného zariadenia**		**16**

2.1	Dejiny piva a pivovarníctva	2
2.2	Pivná pivnica, údržba a skladovanie piva	2
2.3	Strojové a pivné zariadenie a jeho údržba	2
2.4	Narážanie, čapovanie, ošetrovanie piva	4
2.5	Servis piva a povinnosti výčapníka	2
2.6	Chyby a choroby piva	2
2.7	Vhodné jedlá k pivu	2
3.	**Kaviareň a kaviarenská herňa**	**10**
3.1	Charakteristika, účel, druhy a zariadenie kaviarní	2
3.2	Prípravné práce v kaviarni	2
3.3	Kaviarenský jedálny a nápojový lístok	2
3.4	Kaviarenský spôsob obsluhy	4
4.	**Vináreň**	**10**
4.1	Charakteristika, druhy a zariadenie vinární	2
4.2	Prípravné práce, jedálny a nápojový lístok vo vinárňach	2
4.3	Podávanie vína a odporúčanie vín k jedlám	4
4.4	Víno, charakteristika, rozdelenie, skladovanie, chyby a choroby vína	2
5.	**Zábavné a spoločenské strediská**	**8**
5.1	Druhy zábavných stredísk a ich vybavenie	4
5.2	Prípravné práce, jedálny a nápojový lístok v baroch	4
6.	**Výberové a štýlové reštaurácie**	**6**
6.1	Charakteristika, umiestnenie a požiadavky na výberové štýlové reštaurácie	1
6.2	Príprava pracoviska, zostavovanie jedálneho lístka	1
6.3	Obsluha, obsluhujúci a ich pracovné náplne	1
6.4	Podávanie špecialít a práca s ponukovými vozíkmi	1
6.5	Dokončovanie jedál pred hosťom a zvyklosti jednotlivých hostí	1
6.6	Podávanie aperitívov a digestívov	1
7.	**Zložitá obsluha – vyššia forma**	**6**
7.1	Charakteristika a pravidlá	3
7.2	Charakteristika a pracovné postupy jednotlivých spôsobov dokončovania práce pri stole hosťa	3
8.	**Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach**	**5**
8.1	Kategorizácia ubytovacích zariadení	1
8.2	Vedenie základnej evidencie	1
8.3	Pracovná náplň pracovníkov v ubytovacej časti	1
8.4	Platené a neplatené služby	1
8.5	Práca etážového čašníka	1

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Technika obsluhy a služieb	**tretí**	**1,5**	**49,5**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách			**3**
1.1 Druhy stredísk a ich zariadenie, zvláštnosti, osobitosti, bar, varieté, kabaret – spôsoby obsluhy v závislosti na zábavno-spoločenskom stredisku			1
1.2 Zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov v zábav-no-spoločenských strediskách – požiadavky; využívanie výpočtovej techniky pri platení jedál a nápojov			1
1.3 Vínna pivnica – požiadavky na jej zriaďovanie, vybave-nie, uskladnenie fľašového a sudového vína, choroby vína			1
2. Vyššia forma zložitej obsluhy – reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb			**6**
2.1 Požiadavky na ich zariadenie, vybavenie, organizácia práce, prípravné práce, zvláštnosti pri zostavovaní je-dálneho a nápojového lístka			1
2.2 Technika obsluhy vo výberových a štýlových reštaurá-ciách v závislosti na systéme obsluhy			1
2.3 Dokončovanie jedál pri stole hosťa - všeobecne o pred-jedlách, príprava pracoviska na dokončovanie šalátov pred zrakom hosťa, príprava dressingu			1
2.4 Dokončovanie polievok pred zrakom hosťa			1
2.5 Moderné formy prípravy jedál – fondue, druhy, význam, využitie, zvláštnosti, osobitosti spojené so servisom je-dál			1
2.6 Moderné formy prípravy jedál – Barbecue			1
3. Slávnostné stolovanie			**7**
3.1 3.1 Význam, charakteristika, spoločenský protokol 3.2 prijímanie objednávok, rozpočet hostín			1
3.3 3.2 Zostavovanie slávnostného menu lístka			1
3.4 3.3 Príprava inventára, úprava stolov, využitie dekorácie 3.5 praktická ukážka, prestieranie podľa slávnostného me- nu lístka			1
3.6 3.4 Systémy obsluhy pri slávnostných hostinách a ich využívanie v praxi , banketový spôsob obsluhy			1
3.7 3.5 Práce po skončení hostiny, príprava podkladov pre zúčtovanie hostiny			1

3.8	3.6 Recepcia, raut, príprava miestnosti a stolov, sortiment jedál a nápojov podávaných na recepcii, výber inventára a jeho príprava, spôsob obsluhy	1
3.9	3.7 Koktail párty, garden party, čaj o piatej, čaša vína – organizačno - technické zabezpečenie, zvláštnosti, sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy	1
4.	**Miešané nápoje**	**11**
4.1	Charakteristika, význam miešaných nápojov a požiadavky na barmana	1
4.2	Práca za barovým pultom, barman a jeho náplň práce, barový inventár	1
4.3	Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
4.4	Zásady pri príprave, druhy a spôsoby prípravy miešaných nápojov	2
4.5	Alkoholické miešané nápoje a spôsob ich prípravy, technika miešania v shakeri	2
4.6	Tvorba vlastných receptúr (kategória fancydrinkes) alkoholických miešaných nápojov, long. Technika prípravy miešaných nápojov v miešacom pohári	1
4.7	Zdobenie alkoholických miešaných nápojov (short, long, fancy), spôsob ich servisu	
4.8	Nealkoholické miešané nápoje, spôsob prípravy, technika miešania v mixéri	2
4.9	Zdokonaľovanie zručnosti prípravy miešaných nápojov v podávacom pohári	1
5.	**Organizácia a riadenie práce v odbytovom stredisku**	**5,5**
5.1	Pracovná činnosť prevádzkara	1
5.2	Pracovná činnosť vedúceho strediska	1
5.3	Organizácia hromadných akcii	1
5.4	Prijímanie objednávok, tvorba jedálnych lístkov a menu lístkov	1
5.5	Normovanie pokrmov, tvorba kalkulácií	1,5
6.	**Výrobné stredisko**	**8**
6.1	Príprava jedál studenej kuchyne	2
6.2	Príprava jedál na objednávku z jatočného mäsa	2
6.3	Príprava jedál na objednávku z hydiny	2
6.4	Príprava slovenských špecialít	2
7.	**Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach**	**9**
7.1	Kategorizácia ubytovacích zariadení	2
7.2	Vedenie základnej evidencie	2
7.3	Pracovná náplň pracovníkov v ubytovacej časti	1
7.4	Platené a neplatené služby	2
7.5	Práca etážového čašníka	2

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Technika obsluhy a služieb	**štvrtý**	**1**	**30**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučovacích hodín
1. Administratívne práce na gastronomickom úseku	**6**
1.1 Administratívne práce v zásobovaní	1
1.2 Administratívne práce vo výrobnom stredisku	2
1.3 Administratívne práce v odbytovom stredisku	2
1.4 Administratívne práce v styku so zákazníkom a na ekonomickom úseku	1
2. Slávnostné stolovanie	**14**
2.1 Význam, charakteristika, spoločenský protokol prijímanie objednávok, rozpočet hostín	2
2.2 Zostavovanie slávnostného menu lístka	2
2.3 Príprava inventáru, úprava stolov, využitie dekorácie praktická ukážka, prestieranie podľa slávnostného menu lístka	2
2.4 Systémy obsluhy pri slávnostných hostinách a ich využívanie v praxi, banketový spôsob obsluhy	2
2.5 Práce po skončení hostiny, príprava podkladov pre zúčtovanie hostiny	2
2.6 Recepcia, raut, príprava miestnosti a stolov, sortiment jedál a nápojov podávaných na recepcii, výber inventára a jeho príprava, spôsob obsluhy	2
2.7 Koktail párty, garden party, čaj o piatej, čaša vína – organizačno-technické zabezpečenie, zvláštnosti, sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy	2
3. Zdokonaľovanie zručností v odbytovom stredisku	**10**
3.1 Získavanie praktických vedomostí a zručností, návykov pri príprave odbytového strediska pred začatím prevádz- ky	1
3.2 Vyššia forma jednoduchej obsluhy	1
3.3 Základná forma zložitej obsluhy	1
3.4 Servis v kaviarni, kaviarenskej herni	1
3.5 Servis vo vinárni, vínnej pivnici	1
3.6 Vyššia forma zložitej obsluhy	1
3.7 Príprava a servis miešaných nápojov	1
3.8 Práce v ubytovacích strediskách	1
3.9 Riadenie práce v odbytových strediskách	1
2.10 Slávnostné stolovanie	1

3.3.11 Spoločenská komunikácia

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet spoločenská komunikácia zdôrazňuje dôležitosť komunikácie (vo všetkých jej podobách – verbálnej, neverbálnej i sprostredkovanej) a jej hodnoty pri riešení pracovných, sociálnych a osobných situácii. Prehlbuje dobrú vyjadrovaciu schopnosť žiakov pri ústnom i písomnom styku a schopnosť riešiť rôzne situácie kultivovanými a pozitívnymi spôsobmi. Obsahom učiva je všeobecná charakteristika osobnosti, jej štruktúra, jednotlivec a komunikácia, spoločenský kontakt, cesty k úspešnej kariére, organizovanie pracovných podujatí, obchodné rokovanie. Predmet je v interakcii s vyučovacími predmetmi slovenský jazyk a literatúra, občianska náuka, etická výchova, technika obsluhy a služieb, administratíva a korešpondencia, manažment a marketing a odborný výcvik.
Predmet je odborným vyučovacím predmetom, napriek tomu, že obsahuje aj informácie všeobecného charakteru, ktoré bude žiak využívať v medziľudskej komunikácií.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka je príprava absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi a má zodpovedný prístup k zákazníkovi.
Prehlbuje dobrú vyjadrovaciu schopnosť žiakov a umožní im získať vedomosti z umenia rokovať so zákazníkmi, vedieť s nimi nadviazať kontakt a správne s nimi komunikovať. Vzdelávanie smeruje k tomu aby, žiaci dokázali identifikovať silné a slabé stránky svojej osobnosti, predvídať a odhadovať konanie a správanie ľudí v osobnom i pracovnom kontakte, nestranne posúdiť a ohodnotiť seba i správanie druhých, predchádzať stresovým situáciám a zvládať ich, dodržiavať pravidlá spoločenského styku a rétoriky, adekvátne komunikovať s ľuďmi, ovládať reč svojho tela, vedieť, ako si získať priazeň kolegov a nadriadených, aby vedeli správne komunikovať so zákazníkmi, predvídať, rozlišovať a riešiť konflikty v osobnom i pracovnom živote, aktívne prispieť pri príprave organizácii a realizácii podujatí, efektívne argumentovať a adekvátne komunikovať so zákazníkom, aktívne sa podieľať na príprave a priebehu gastronomických podujatí, správne stolovať a adekvátne sa správať na spoločenských podujatiach, pochopiť národnú mentalitu, tolerovať zvyklosti a odlišnosti iných ľudí.
Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:
<u>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

<u>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u>
- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje.

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

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
Spoločenská komunikácia	**prvý**	**1**	**33**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Človek – tvor spoločenský			**3**
1.1 Spoločenská etiketa a jej vývoj a význam			1
1.2 Charakteristika a štruktúra osobnosti			1
1.3 Silné a slabé stránky osobnosti, cvičenie			1
2. Spoločenská významnosť ľudí			**1**
2.1 Zákon spoločenskej významnosti, zdravenie sa, predstavovanie, oslovovanie			1
3. Jednotlivec a komunikácia			**3**
3.1 Komunikácia, sociálna komunikácia a jej bariéry			1
3.2 Spôsoby komunikácie, verbálna a neverbálna komunikácia			1
3.3 Druhy neverbálnej komunikácie, cvičenie			1
4. Rodinné udalosti			**2**
4.1 Oslava narodenín, maturitná skúška, promócie, prvá schôdzka			1
4.2 Svadba, návšteva v nemocnici, pohreb			1
5. Šaty robia človeka			**3**
5.1 Oblečenie muža			1
5.2 Oblečenie ženy			1
5.3 Slávnostné oblečenie			1
6. Človek v spoločnosti			**3**
6.1 Kino, divadlo, koncert, reštaurácia, cestovanie			1

6.2	Elektronické formy komunikácie, pravidlá efektívnej komunikácie	1
6.3	Mobilná etiketa, cvičenia na vybrané situácie	1
7.	**Rétorika a prezentácia**	**4**
7.1	Rétorika, technika reči	1
7.2	Ako pôsobivo rečniť	1
7.3	Príprava verejného prejavu	1
7.4	Cvičenie – prezentácia vlastného prejavu	1
8.	**Cesty k úspešnej kariére**	**3**
8.1	Moje povolanie, moja vízia, príprava na pohovor do zamestnania	1
8.2	Personálny pohovor, interview, nácvik personálneho rozhovoru	1
8.3	Správanie sa na pracovisku	1
9.	**Komunikácia so zákazníkom**	**4**
9.1	Vnímanie neverbálnej komunikácie so zákazníkom	1
9.2	Asertivita pri komunikácii so zákazníkom	1
9.3	Predajné techniky v gastronómii	1
9.4	Negatíva a pozitíva pri komunikácii so zákazníkom	1
10.	**Komunikácia a marketing v gastronomických zariadeniach**	**3**
10.1	Jedálne lístky, aktivity personálu, propagačné materiály	1
10.2	Online prezentácia a komunikácia v gastronómii	1
10.3	Sociálne média a ich rola v gastronómii – hodnotiace portály, facebook, instagram	1
11.	**Praktická aplikácia komunikačných zručností**	**4**
11.1	Príklady z praxe	1
11.2	Nácvik komunikačných zručností	2
11.3	Riešenie krízových situácií	1

3.3.12 Odborný výcvik

Forma vyučovania	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete odborný výcvik žiaci získajú trvalé odborné vedomosti a osvoja si praktické zručnosti a návyky v technike obsluhy, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na techniku obsluhy a služieb, potraviny a výživu, technológiu a ekonomiku. V 1. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom. Ťažiskom učiva v prvom ročníku je zvládnutie základov jednoduchej obsluhy, dokonalé oboznámenie sa so zariadením a inventárom na úseku obsluhy a servis jedál a nápojov jednoduchou formou obsluhy. V 2. ročníku si žiaci prehlbujú vedomosti z jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy. Oboznámia sa so základmi zložitej obsluhy a obsluhou v pivárni. Rozšíria si hlavne svoje vedomosti o servise a charakteristike jednotlivých druhov teplých a studených nápojov zamerajú sa na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy a netradičné spôsoby stolovania. V 3. ročníku sa oboznámia aj s povinnosťami pracovníkov na ubytovacom úseku. Dôraz sa kladie na organizáciu slávnostných foriem stolovania, na získanie odborných vedomostí a zručností pri organizačnom zabezpečení slávnostných hostín, príležitosti a stretnutí a ich ukončenie. Žiaci musia zvládnuť prípravné práce, ako aj samotnú realizáciu slávnostných hostín. Oboznámia sa s technikou obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach, obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách – kaviareň, vináreň, bar. Osvoja si zručnosti pri príprave miešaných nápojov a osvoja si komunikačné zručnosti pri zvyšovaní predaja. V 4. ročníku sa žiaci zdokonaľujú a rozvíjajú svoje praktické zručnosti v slávnostnom stolovaní, pri zostavovaní menu lístkov, kreatívnom využití dekorácií na rôzne príležitosti, slávnostnom prestieraní, protokole, prijímaní objednávok a zúčtovaní. Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného výcviku majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, problémového vyučovania, praktických ukážok a následného precvičovania. Preferuje sa práca s odbornými pomôckami (inventárom). Výučbu vhodne dopĺňa práca s odbornou literatúrou zameranou na gastronómiu. Vyučovanie bude prebiehať na zmluvných pracoviskách alebo v školskej dielni (vyučovacom stredisku).

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom odborného výcviku je aplikovanie odborných vedomostí získaných na teoretickom vyučovaní, hlavne na predmetoch technika obsluhy a služieb, technológia, potraviny a výživa, ekonomika pri vykonávaní praktických zručností. Dôraz sa kladie na komunikáciu s hosťom. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli zužitkovať v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne a na požadovanej odbornej úrovni.
Žiaci musia ovládať jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri slávnostných príležitostiach, obsluhu v špecializovaných zariadeniach a v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej

a pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci. Stratégia výučby odborného výcviku je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote
- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- prejaviť empatiu a sebareflexiu, - stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Odborný výcvik	**prvý**	**15**	**495**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Úvod do predmetu			**30**
1.1 Oboznámenie sa s cieľom predmetu a obsahom			6
1.2 História gastronómie			6
1.3 Základy spoločenského správania			6
1.4 Správanie na pracovisku a v styku s hosťom			6
1.5 Osobnosť čašníka			6
2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a zásady pravidiel spoločenského správania			**60**
2.1 Vyhláška Slovenského úradu bezpečnosti práce			6
2.2 Zodpovednosť organizácie za BOZP			6
2.3 Prvá pomoc pri úrazoch, osobná a pracovná hygiena			6

2.4	Spoločenské pravidlá, správanie sa v spoločnosti	6
2.5	Správanie sa a vystupovanie v práci čašníka	6
2.6	Konverzácia s hosťom	6
2.7	Typy temperamentu hostí	6
2.8	Vlastnosti čašníka	6
2.9	Riešenie konfliktných situácií	12
3.	**Nácvik pracovných činností spojených s prípravou odbytového strediska**	**60**
3.1	Charakteristika odbytového strediska	6
3.2	Inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné rozdelenie inventára	6
3.3	Zariadenie odbytového strediska	6
3.4	Ošetrovanie a udržiavanie zariadenia odbytového strediska	12
3.5	Príprava pracoviska pred začatím prevádzky	12
3.6	Osobná úprava a príprava pred prevádzkou	6
3.7	Práce po skončení prevádzky	12
4.	**Jednoduchá obsluha**	**297**
4.1	Hlavné zásady obsluhy	12
4.2	Základné pravidlá techniky obsluhy	12
4.3	Základné pravidlá pri podávaní pokrmov	19
4.4	Základné pravidlá pri podávaní nápojov	19
4.5	Technika obsluhy	12
4.6	Nosenie tanierov	19
4.7	Nosenie podnosov a tácok	18
4.8	Predchádzanie nehodám pri obsluhe a ich náprava	12
4.9	Udržiavanie pracoviska počas prevádzky	12
4.10	Evidencia a zúčtovanie vydaných jedál a nápojov	18
4.11	Nácvik práce s registračnou pokladňou	18
4.12	Práce po skončení prevádzky	18
4.13	Obsluha v reštauráciách – základná forma jednoduchej obsluhy	12
4.14	Zásady obsluhy	12
4.15	Pravidlá obsluhy	18
4.16	Používanie inventára	18
4.17	Servis nápojov	18
4.18	Servis jedál	18
4.19	Odnášanie použitého inventára	12
5.	**Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka**	**48**
5.1	Jedálny a nápojový lístok, náležitosti a druhy	12
5.2	Gastronomické poradie jedál v jedálnom lístku	12
5.3	Gastronomické poradie nápojov v nápojovom lístku	12
5.4	Menu lístky	12

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Odborný výcvik	**druhý**	**17,5**	**577,5**

Názov tematického celku/Témy	Počet vyučo-vacích hodín
1. Jednotlivé spôsoby a systémy obsluhy a predaja	**140**
1.1 Reštauračný spôsob obsluhy	14
1.2 Kaviarenský spôsob obsluhy	14
1.3 Barový spôsob obsluhy	14
1.4 Slávnostný spôsob obsluhy – banketový	21
1.5 Etážový spôsob obsluhy	14
1.6 Systém hlavného čašníka	14
1.7 Rajónový systém obsluhy	14
1.8 Francúzsky systém obsluhy – Table d´hote	14
1.9 Kaviarenský a barový systém obsluhy	14
1.10 Formy predaja jedál a nápojov v bufete, automate a samoobsluhe	7
2. Jednoduchá obsluha	**126**
2.1 Raňajky, druhy	7
2.2 Raňajkový lístok	7
2.3 Príprava pracoviska na servis raňajok jednoduchou formou	7
2.4 Servis raňajok jednoduchou formou	7
2.5 Príprava pracoviska na podávanie desiatej a olovrantu	7
2.6 Príprava pracoviska na servis jednoduchých obedov	7
2.7 Príprava príručných stolov	14
2.8 Servis jedál a nápojov	14
2.9 Príprava pracoviska na servis večerí	7
2.10 Podávanie večerí jednoduchou formou obsluhy	14
2.11 Práce po ukončení prevádzky	7
2.12 Obsluha skupín	7
2.13 Obsluha v denných baroch	7
2.14 Zvláštnosti obsluhy v záhradných reštauráciách	7
2.15 Zvláštnosti obsluhy v kúpeľných zariadeniach	7
3. Vyššia forma jednoduchej obsluhy	**42**
3.1 Základné pravidlá vyššej formy jednoduchej obsluhy	14
3.2 Podávanie hotových jedál a príloh	14
3.3 Podávanie jedál na objednávku	14
. Nácvik zložitej obsluhy	**170**

4.1	Formy zložitej obsluhy a jej uplatnenie	14
4.2	Základná forma zložitej obsluhy	14
4.3	Zostavovanie menu zložitých obedov a večerí	14
4.4	Príprava pracoviska a príručného stola	14
4.5	Podávanie jedál zložitého obeda a večere	28
4.6	Podávanie nápojov pri zložitom obede a večeri	14
4.7	Podávanie kávy a digestívu	28
4.8	Ponuková služba – doplnkový sortiment	16
4.9	Príprava pracoviska a obsluha skupín	14
4.10	Práce po skončení prevádzky	14
5.	**Obsluha a údržba pivného zariadenia**	**99,5**
5.1	Dejiny piva a pivovarníctva	7
5.2	Pivná pivnica, údržba a skladovanie piva	14
5.3	Strojové a pivné zariadenie a jeho údržba	14
5.4	Narážanie, čapovanie, ošetrovanie piva	28
5.5	Servis piva a povinnosti výčapníka	14
5.6	Chyby a choroby piva	14
5.7	Vhodné jedlá podávané k pivu a doplnkový sortiment	8,5

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Odborný výcvik	**tretí**	**17,5**	**577,5**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1.	**Vyššia forma zložitej obsluhy**		**127,5**
1.1	Príprava dresingov pred hosťom		8,5
1.2	Miešanie šalátov a kokteilov		21
1.3	Dokončovanie a dochucovanie polievok a omáčok		21
1.4	Tranžírovanie a filetovanie		21
1.5	Príprava tatárskeho bifteka		14
1.6	Porciovanie a upravovanie ovocia pred hosťom		21
1.7	Flambovanie mäsa a múčnikov		21
2.	**Obsluha v kaviarni a v kaviarenskej herni**		**56**
2.1	Kaviarne - druhy a ich zariadenie, kaviarenský stôl a sedací inventár, prípravné práce v kaviarni		14

2.2 Zostavovanie kaviarenských jedálnych a nápojových lístkov, ich zvláštnosti, spôsob podávania jedál v ka- viarni vzhľadom na sortiment a charakter jedál, spolo- čenské vystupovanie	14
2.3 Podávanie teplých nealkoholických nápojov v kaviarni a herni	14
2.4 Podávanie studených alkoholických a nealkoholických nápojov v kaviarni, zvláštnosti pri obsluhe v kaviarni a herni, ponuková služba v kaviarni	7
2.5 Barista, jeho pomôcky, inventár na prípravu rôznych druhov káv	7
3. Vináreň a vinná pivnica – druhy a ich zariadenie	**46**
3.1 Vináreň a vinná pivnica – požiadavky na ich zriaďova- nie, organizácia práce	7
3.2 Zvláštnosti pri zostavovaní vinnej karty	7
3.3 Spôsob podávania jedál a nápojov vo vinárni, podáva- nie jedál a nápojov – zdokonaľovanie zručnosti, výber vín k jedlám „snúbenie vína s jedlom"	11
3.4 Degustácia odrodových vín spojená s určením jednotli- vých odrôd, práca s heverom, ošetrovanie vína	7
3.5 Zdokonaľovanie zručnosti pri servise starého červeného vína – dekantovanie	14
4. Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách	**32**
4.1 Druhy stredísk a ich zariadenie, zvláštnosti, osobitosti, bar, varieté, kabaret – spôsoby obsluhy v závislosti na zábavno-spoločenské strediská	11
4.2 Požiadavky pri zostavovaní jedálnych a nápojových líst- kov v zábavno-spoločenských strediskách. Využívanie výpočtovej techniky pri platení jedál a nápojov	14
4.3 Vínna pivnica – požiadavky na jej zriaďovanie, vybave- nie. Uskladnenie fľašového a sudového vína, choroby vína	7
5. Nácvik vyšších foriem zložitej obsluhy – reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb	**84**
5.1 Požiadavky na ich zariadenie, vybavenie, organizácia práce, prípravné práce. Zvláštnosti pri zostavovaní je- dálneho a nápojového lístka	14
5.2 Technika obsluhy vo výberových a štýlových reštaurá- ciách v závislosti na systéme obsluhy	14
5.3 Dokončovanie jedál pri stole hosťa – predjedlá, príprava pracoviska na dokončovanie šalátov pred zrakom hos- ťa, príprava dressingu	21
5.4 Dokončovanie polievok pred zrakom hosťa	7
5.5 Moderné formy prípravy jedál – fondue, druhy, význam, využitie, zvláštnosti, osobitosti spojené so servisom je- dál	14

5.6	Moderné formy prípravy jedál – Barbecue	14
6.	**Slávnostné stolovanie**	**91**
6.1	Význam, charakteristika, spoločenský protokol prijímanie objednávok, rozpočet hostín	7
6.2	Zostavovanie slávnostného menu lístka	14
6.3	Príprava inventára, úprava stolov, využitie dekorácie praktická ukážka, prestieranie podľa slávnostného me- nu lístka	14
6.4	Systémy obsluhy pri slávnostných hostinách a ich využívanie v praxi , banketový systém obsluhy	14
6.5	Práce po skončení hostiny, príprava podkladov pre zúčtovanie hostiny	14
6.6	Recepcia, raut, príprava miestnosti a stolov, sortiment jedál a nápojov podávaných na recepcii, výber inventára a jeho príprava, spôsob obsluhy	14
6.7	Koktail párty, garden párty, čaj o piatej, čaša vína – organizačno-technické zabezpečenie, zvláštnosti, sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy	14
7.	**Miešané nápoje**	**63**
7.1	Miešané nápoje – význam, delenie, práca za barovým pultom, barman a jeho náplň práce, barový inventár, suroviny na prípravu miešaných nápojov a ich využitie v praxi. Základný a doplnkový sortiment.	14
7.2	Alkoholické miešané nápoje a spôsob ich prípravy, technika miešania v shakeri	14
7.3	Tvorba vlastných receptúr (kategória fancydrinkes) al-	14
	koholických miešaných nápojov, long. Technika prípravy miešaných nápojov v miešacom pohári. Zdobenie alkoholických miešaných nápojov (short, long, fancy), spôsob ich servisu	
7.4	Krátke nealkoholické miešané nápoje, spôsob prípravy, technika miešania v mixéri	7
7.5	Zdokonaľovanie zručnosti prípravy miešaných nápojov v podávacom pohári	14
8.	**Organizácia a riadenie práce v odbytovom stredisku**	**43**
8.1	Pracovná činnosť vedúceho strediska	14
8.2	Pracovná činnosť prevádzkara	7
8.3	Organizácia hromadných akcii	7
8.4	Prijímanie objednávok, tvorba jedálnych lístkov a menu lístkov	7
8.5	Normovanie pokrmov, tvorba kalkulácií	8
9.	**Precvičovanie komunikačných zručností v gastronomických zariadeniach**	**35**
9.1	Jedálne lístky, aktivity personálu, propagačné materiály	7
9.2	Online prezentácia a komunikácia v gastronómii	7

9.3	Sociálne média a ich rola v gastronómii – hodnotiace portály, facebook, instagram	7
9.4	Nácvik komunikačných zručností	7
9.5	Riešenie krízových situácií	7

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučo-vacích hodín za ročník
Odborný výcvik	**štvrtý**	**17,5**	**525**
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo-vacích hodín
1. Nácvik prác vo výrobnom stredisku			**80**
1.1	Príprava jedál studenej kuchyne		21
1.2	Príprava jedál na objednávku z jatočného mäsa		21
1.3	Príprava jedál na objednávku z hydiny		21
1.4	Príprava slovenských špecialít		17
2. Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach			**105**
2.1	Kategorizácia ubytovacích zariadení		21
2.2	Vedenie základnej evidencie		21
2.3	Pracovná náplň pracovníkov v ubytovacej časti		21
2.4	Platené a neplatené služby		21
2.5	Práca etážového čašníka		21
3. Precvičovanie administratívnych prác			**75**
3.1	Administratívne práce v zásobovaní		21
3.2	Administratívne práce vo výrobnom stredisku		21
3.3	Administratívne práce v odbytovom stredisku		21
3.4	Administratívne práce v styku so zákazníkom na eko-nomickom úseku		12
4. Slávnostné stolovanie			**145**
4.1	Význam, charakteristika, spoločenský protokol, prijíma-nie objednávok, rozpočet hostín		21
4.2	Zostavovanie slávnostného menu lístka		21
4.3	Príprava inventára, úprava stolov, využitie dekorácie praktická ukážka, prestieranie podľa slávnostného me- nu lístka		21
4.4	Systémy obsluhy pri slávnostných hostinách a ich vyu-žívanie v praxi , banketový spôsob obsluhy		21

4.5	Práce po skončení hostiny, príprava podkladov pre zúčtovanie hostiny	14
4.6	Recepcia, raut, príprava miestnosti a stolov, sortiment jedál a nápojov podávaných na recepcii, výber inventára a jeho príprava, spôsob obsluhy	26
4.7	Koktail párty, garden party, čaj o piatej, čaša vína – organizačno-technické zabezpečenie, zvláštnosti, sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy	21
5.	**Získavanie praktických zručností a návykov na pracoviskách**	**120**
5.1	Získavanie praktických vedomostí a zručností, návykov pri príprave odbytového strediska pred začatím prevádzky	14
5.2	Základná forma zložitej obsluhy	14
5.3	Vyššia forma jednoduchej obsluhy	14
5.4	Servis v kaviarni, kaviarenskej herni	14
5.5	Servis vo vinárni, vínnej pivnici	7
5.6	Vyššia forma zložitej obsluhy	14
5.7	Príprava a servis miešaných nápojov	14
5.8	Práce v ubytovacích strediskách	7
5.9	Riadenie práce v odbytových strediskách	7
5.10	Slávnostné stolovanie	15