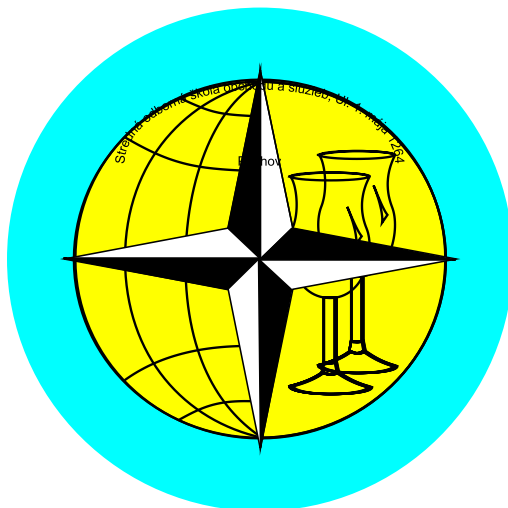


*Stredná odborná škola obchodu a služieb,
Ul. 1. mája 1264,
Púchov*



ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Obchod a služby

2018

učebný odbor

6445 H 00

kuchár

*Podľa dodatku č. 3 k Štátnemu vzdelávaciemu programu pre skupinu odborov
62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II*

Schválený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod
čísлом 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

SCHVÁLILO

**Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 6. júla 2016
pod číslom 2016-9967/29148:23-10E0 s účinnosťou od 1. septembra 2016 začínajúc
prvým ročníkom.**

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

OBSAH

1	ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE	3
2	ZÁZNAMY O PLATNOSTI A REVIDOVANÍ ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU	5
3	CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA	5
4	VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY	8
5	CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU	18
6	PROFIL ABSOLVENTA	23
7	UČEBNÝ PLÁN	34
7.1	Rámcový učebný plán	34
7.2	Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP	37
7.3	Učebný plán ŠkVP	39
8	UČEBNÉ OSNOVY	43
8.1	Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov	43
8.1.1	Slovenský jazyk a literatúra	43
8.1.2	Cudzí jazyk	72
8.1.2.1	Anglický jazyk	72
8.1.2.2	Nemecký jazyk	124
8.1.3	Etická výchova	180
8.1.4	Náboženská výchova	196
8.1.5	Občianska náuka	219
8.1.6	Chémia	230
8.1.7	Matematika	239
8.1.8	Informatika	247
8.1.9	Telesná a športová výchova	259
8.2	Učebné osnovy odborných predmetov	290
8.2.1	Ekonomika	290
8.2.2	Hospodárske výpočty	315
8.2.3	Spoločenská komunikácia	320
8.2.4	Potraviny a výživa	340
8.2.5	Technológia	361
8.2.6	Stolovanie	404
8.3	Praktické vyučovanie	413
8.4	Účelové kurzy	468
9	PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU	469
10	PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI	475
11	VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV	478

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26.6. 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Adresa: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Ulica 1. mája 1264
020 01 Púchov

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail	Iné
Mgr. Ivan Kasár	Riaditeľ	042/4631366	ivan.kasar@sosospu.tsk.sk	
Mgr. Miriam Kremeňová Ing. Gabriela Kanderková	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	042/4631365 042/4631360	miriam.kremenova@sosospu.tsk.sk gabriela.kanderkova@sosospu.tsk.sk	
Ing. Ludmila Hamšíková	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	042/4631330	ludmila.hamsikova@sosospu.tsk.sk	
Mgr. Iveta Mináriková	Výchovný poradca	042/4631365 042/4631360	iveta.minarikova@sosospu.tsk.sk	

www.stránka:

www.sosospu.edupage.sk

Fax:

042/4631366, 042/4631365, 042/4631360

Telefón (e-mail):

042/4631365

042/4631360

sekretariát:

042/4631365

042/4631360

zuzana.pivkova@sosospu.tsk.sk

ekonomický úsek:

042/4631409

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

adriana.budayova@sosospu.tsk.sk

zborovňa:	volať cez sekretariát
školská jedáleň:	volať cez sekretariát
cukráreň:	volať cez sekretariát
školský bufet:	volať cez sekretariát

Školské strediská praktického vyučovania:

Hotel Študent Považská Bystrica:	042/4323672
Kaderníctvo Viki Púchov:	042/4642729
Kaderníctvo Akadémie Púchov:	
Cukráreň Akadémie Púchov	

Zriaďovateľ:

Adresa:	
Trenčiansky samosprávny kraj	
Odbor školstva	
K dolnej stanici 7282/20A	
911 01 Trenčín	
Telefón:	032/ 6555 872
E-mail:	tsk@tsk.sk

Púchov, 26.júna 2018

Mgr. Ivan Kasár
riaditeľ školy
(podpis a pečiatka školy)

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

2 ZÁZNAMY O PLATNOSTI A REVIDOVANÍ ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
1.9.2018		

3 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj 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,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- 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
- 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 žiakom a širokej verejnosti ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase;

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, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov,
- 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 učebnom odbore,
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní;

b) **posilnenie úloh 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 k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násillia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- 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 Púchove a v našom regióne,
 - spolupracovať sa podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
 - vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
 - nadviazať spoluprácu s Domovom dôchodcov v Púchove a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
 - rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov;
- e) **zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia** s cieľom:
- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
 - zrekonštruovať špeciálnu odbornú učebňu pre praktickú prípravu žiakov,
 - vybudovať viacúčelové športové ihrisko,
 - zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov,
 - zrekonštruovať hygienické priestory školy,
 - zrekonštruovať jedáleň ako viacúčelovú miestnosť,
 - upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činností školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
 - využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
 - pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

4 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

História školy sa začala písať v školskom roku 1923/24. Škola niesla názov **Všeobecná učňovská škola**. Pripravovala kvalifikovaných odborníkov služieb a remesiel. Názov školy sa často menil, bola to **Obecná UŠ, Štátna UŠ, Odborná UŠ, Základná odborná UŠ, UŠ miestneho hospodárstva**. Škola mala najčastejšie dva ročníky, niekedy i prípravku.

Zaviedli sa tzv. učebné skupiny podľa profesií. Začal stúpať počet žiakov, od r. 1967 asi do r. 1974 sa pohyboval počet žiakov od 700 do 1190.

Od 1.9.1969 sa škola presťahovala do nových budov, v ktorých sídli dodnes. Vtedy mala škola 975 žiakov. Profesie boli rôzne, z dnešných predavač, kuchár, čašník, kaderník. Od 1.9.1978 bola škola premenovaná na **Stredné odborné učilište**, od 1.9.1981 na **SOU spoločného stravovania**. V školskom roku 2000/2001 dostala škola nový názov **Združená stredná škola hotelových služieb a obchodu**. Profesie sa ustálili. Sú to obchodný pracovník, kuchár, čašník (učebné aj študijné odbory), kadernička, predavač, cukrár, mäsiar, kozmetik a hotelová akadémia. Počet žiakov sa pohybuje okolo 800. Študenti získavajú svoju praktickú zručnosť v odborných učebniach v priestoroch školy, ale i na školských pracoviskách ako sú hotel Študent v Považskej Bystrici, Kaderníctvo VIKI v Púchove, cukrárenská výrobná v Púchove.

Ostatní žiaci vykonávajú individuálny odborný výcvik na zmluvných pracoviskách.

Dňa 4.februára 2008 bola slávnostne otvorená nová budova školských prevádzok cukrárne Akadémie, kaderníctva a kozmetiky.

Púchov ako okresné mesto má stabilnú a plnohodnotnú ekonomickú infraštruktúru, patrí k ekonomicky najsilnejším mestám Trenčianskeho kraja a svojím vzhľadom a históriou sa stáva významnou destináciou cestovného ruchu púchovského regiónu. Naša škola, ktorá týmto svojím vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti gastronomických služieb, má preto v tomto meste svoje opodstatnenie.

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 príležitostí pre našich absolventov v rôznych gastronomických zariadeniach. Môžu sa uplatniť v rôznych pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, šéfkuchár, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu, v hotelierstve a spoločného stravovania v oblasti obchodu ako predajca, vedúci prevádzky, vedúci predaja, kontrolór kvality, pracovník marketingu, pracovník v predajni, pokladník, nákupca, vedúci prevádzky, skladník, pracovník v logistike a distribúcii ako aj v iných funkciách, ktoré vyžadujú úplné stredné odborné vzdelanie.

Čašník pracuje v reštauráciách, vinárňach, hostincoch, kaviarňach a ďalších prevádzkach gastronomických služieb. Treba počítať s prácou na zmeny. Dôležitá je schopnosť jednať s ľuďmi, trpezlivosť, kultivovaný zjav a vystupovanie, počtárske schopnosti, dobrá pamäť a dobrý sluch, zdravé a zdatné nohy a schopnosť učiť sa cudzie jazyky.

Kuchár pracuje prevažne v kuchynských prevádzkach hotelov, nemocníc, školského a závodného stravovania. Pracuje sa v prostredí vyšších teplôt a potravinových aróm a vôní, často i v zmennej prevádzke. Požaduje sa obratnosť prstov a rúk, chuťové a čuchové rozlišovacie schopnosti.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Hostinský (hotelier, v menších prevádzkach) pracuje vnútri, ale niekedy aj vonku. Pracuje na zmeny, obvyčajne aj počas dní pracovného pokoja a štátom uznaných sviatkov. Finančne zodpovedá za suroviny, výrobky, tovary, zariadenia miestností a zariadenie svojho podniku. Vyžaduje sa samostatnosť, rozhodnosť, zodpovednosť, dobrá pamäť, schopnosť pracovať s ľuďmi, viesť tím zamestnancov, dobré organizačné schopnosti a medziľudské vzťahy, ovládanie sa v kritických situáciách.

Pre učebný odbor cukrár sme identifikovali množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych prevádzkach cukrárskej výroby. Charakteristickým rysom odborného vzdelávania a prípravy je široká profesijne koncipovaná orientácia, ktorá umožňuje absolventom vykonávať odbornú činnosť v prevádzkach malých a stredných firiem, v živnostenských zariadeniach, hoteloch a iných gastronomických zariadeniach. Môžu sa uplatniť nielen ako odborní zamestnanci cukrárskej výroby, ale aj ako zamestnanci firiem zaoberajúci sa najnovšími pokrokovými metódami v ich usmerňovaní k výrobnéj a technologickej disciplíne. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová.

Kaderníci v službách ako zamestnanci kaderníctva v malých a stredných firmách a ako živnostníci.

Absolventi študijných odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby

(kozmetička a vizážistka, hotelová akadémia, pracovník marketingu, čašník, servírka, kuchár, kozmetik, spoločné stravovanie, vlasová kozmetika) sa v praxi uplatňujú ako strední technicko-administratívni pracovníci (napr. obchodníci, obchodní zástupcovia, pokladníci – zmenárnici, prevádzkari, referenti marketingu), často sú v pozíciách riadiaceho stredného manažmentu a riadia malú skupinu zamestnancov (vedúci prevádzky, vedúci predajne, vedúci reštaurácie), môžu súkromne podnikáť. Aplikujú v praxi obchodno-podnikateľské aktivity a zásady marketingu, získavajú, spracúvajú a využívajú ekonomické informácie, v organizačnej práci a pri vedení agentúry využívajú informačno-komunikačné technológie, orientujú sa v základných právnych normách a predpisoch, ovládajú zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi

Absolventi študijného odboru hotelová akadémia (63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I) sú pripravení na samostatný výkon odborných hotelierskych a reštauračných činností - nájdu uplatnenie v hotelových a reštauračných službách ako radoví pracovníci, manažéri strednej úrovne alebo sa môžu uplatniť ako samostatní podnikatelia. Môžu pracovať aj ako radoví ekonomickí pracovníci v rôznych formách podnikateľských subjektov, ako aj v rozpočtových a príspevkových organizáciách. Vedia kvalifikovane riešiť praktické problémy podnikateľskej praxe v hotelierstve a v spoločnom stravovaní. Kvalifikovane organizujú a riadia hospodársku činnosť a prevádzku v zariadeniach reštauračného stravovania, účelového spoločného stravovania a v zariadeniach prechodného ubytovania. Ich pracovná náplň pozostáva z rozmanitých činností, napr.: vypracovať receptúry, individuálne kalkulácie cien, postaviť jedálny lístok vrátane jeho jazykových mutácií - senzoricky hodnotiť kvalitu potravín a pripravených jedál a posúdiť ich výživovú hodnotu - pripraviť rôzne druhy jedál a nápojov tradičnými aj progresívnymi postupmi - prijať objednávku, organizačne zabezpečiť a vyúčtovať rôzne druhy gastronomických podujatí - vykonať jednoduché i zložité formy obsluhy vrátane prípravy - viesť jednoduché účtovníctvo malých podnikateľských subjektov s peňažnými ústavmi, viesť mzdovú agendu podniku - viesť predpísanú štatistickú evidenciu, orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch, zostaviť podnikateľský plán, vykonávať marketing a podnikáť v oblasti hotelierstva a reštauračného stravovania - komunikovať,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

pracovať s ľuďmi. Pracujú zväčša v miestnostiach (v hoteloch, reštauráciách, prípravniach jedál, v kanceláriách) bez nepriaznivých vplyvov pracovného prostredia. Okrem sústredenosti, dobrej pamäti, trpezlivosti, presnosti, manuálnej zručnosti je dôležité rutinné zvládnutie výpočtovej techniky. Pri organizovaní a riadení práce zamestnancov sa vyžadujú dobré organizačné schopnosti a bezkonfliktnosť, ovládanie sa v kritických situáciách, samostatnosť, rozhodnosť, zodpovednosť.

Absolventi študijného odboru kozmetik sa uplatnia, ako odborní zamestnanci salónov kozmetiky, v prevádzkach malých a stredných firiem, ako samostatní živnostníci, v prevádzkach televízie, v divadle, v hoteloch a predajniach s kaderníckymi a kozmetickými prípravkami.

Po úspešnom ukončení nadstavbového štúdia je absolvent schopný založiť si a fundovane prevádzkovať vlastný súkromný podnik v podmienkach voľného trhu v oblasti služieb. Absolvent je ďalej schopný poskytovať odbornú pomoc iným podnikateľom bez osobitného podnikateľského vzdelania a to vo forme poskytovania poradenskej a rozborovej služby.

Silnými stránkami školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:

- záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov),
- komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, cukráreň, kaderníctvo, kozmetika, športový areál, telocvičňa),
- kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební,
- zabezpečenie odborného výcviku v kmeňovej prevádzke a zmluvných zariadeniach cukrárskej výroby,
- nízke % nezamestnanosti našich absolventov zabezpečenie odborného výcviku vo vlastných, kmeňových a zmluvných gastronomických zariadeniach,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov študijného odboru,
- záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti v anglickom, nemeckom, francúzskom, ruskom a španielskom jazyku (záujem žiakov sa prejavuje v ich účasti na štúdiu jazykov v čase mimo vyučovania). Partnerská spolupráca so školami v Nemecku, v bavorskom meste Waldkirchen s vysunutým pracoviskom v Grafenau, so školou v Anglicku, poľskou školou CKP v Slupsku a školou ZSEU Zychlin, francúzskou školou Saint Michel Mont Mercure a Hotelovou školou a obchodnou akadémiou v Havířove, Vyššou odbornou školou v Havířove a školou HOPA Havířov

Slabou stránkou školy je:

-  nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební,
-  chýbajúce učebné osnovy zabezpečujúce aktuálne zmeny v technológii obsluhy a technologickom vybavení gastronomických zariadení,
-  nedostatočná vybavenosť moderných odborných tried /počítačové učebne/,

Príležitosti školy signalizujú:

- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v gastronomických zariadeniach v Púchove, Považskej Bystrici, Dubnici nad Váhom alebo mimo miest prípadne regiónu,
- dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných gastronomických prevádzkach (kontakty sa vytvárajú počas žiackych stáží),
- dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných cukrárskych výrobníach,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v cukrárskych výrobniciach v Púchove alebo mimo mesta prípadne regiónu,
- dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničí,
- fungujúce partnerstvo s podobnými školami doma a v zahraničí (Česko, Poľsko, Anglicko, Nemecko, Belgicko, Maďarsko), dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.

Prekážky v rozvoji školy sú:

- ✚ nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
- ✚ nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- ✚ nízka priemerná mzda v oblasti gastronómie,
- ✚ slabá spolupráca s rodičmi.

Charakteristika školy

Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie

Škola spĺňa vymedzené základné podmienky (A) na realizáciu školského vzdelávacieho programu. Podmienky plne akceptuje, a v časti B ich podrobnejšie konkretizuje podľa potrieb a požiadaviek konkrétneho učebného/študijného odboru, aktuálnych cieľov a reálnych možností.

A/ Základné priestorové podmienky

a) Zabezpečenie prevádzky školy

1. Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy, kancelárie pre zástupcov riaditeľa školy

kancelária pre ekonomický úsek

príručný sklad s odkladacím priestorom

sociálne zariadenie

zasadačka

2. Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa pre rokovania pedagogickej rady, kabinety pre učiteľov

3. Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelárie pre sekretariát, ekonómov a správcu, príručný sklad s odkladacím

priestorom, archív

4. Hygienické priestory, sociálne zariadenia, šatne

5. Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky

6. Priestory pre centrálnu ovládanie didaktickej techniky

7. Knižnica

b) Makrointeriéry

1. Školská budova

2. Školský dvor

3. Školská jedáleň alebo výdajná školská jedáleň

c) Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy – učebne pre teoretické vyučovanie

2. Odborné triedy – učebne pre vyučovanie odborných predmetov

3. Telocvičňa

d) Vyučovacie exteriéry

1. Školské ihrisko

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

B/

Budova školy je jednoposchodová.

Počet tried:

v študijných odboroch:

5 hotelová akadémia

3časník, servírka

2 spoločné stravovanie

3 obchod a podnikanie

3 kozmetik

2 vlasová kozmetika

3 kuchár

v učebných odboroch:

3 časník, servírka

2 kuchár

1 cukrár

3 kaderník

1 cukrár kuchár

Pre teoretickú prípravu máme zriadenú 1 odbornú učebňu (stolovňu) pre odbor časník, servírka, 1 odbornú učebňu (kuchynku) pre odbor HA. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň a ihrisko pre všetky typy loptových hier, telocvičňu v dlhodobom prenájme. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Škola má dobre vybavenú knižnicu, ktorá slúži ako informačné centrum. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. V spojovacích priestoroch školy sú žiacke šatne, kotolňa, sklady, jedna dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy.

Pre praktickú prípravu odboru cukrár máme zriadené v tomto odbore 2 odborné učebne cukrárskej výroby. Praktická príprava je realizovaná priamo v školskej prevádzke cukrárskej výroby, ktorá sa nachádza v areáli školy. Odborné učebne sú dispozične riešené a vybavené zariadením potrebným pre výrobu cukrárskych výrobkov. Žiaci vykonávajú praktickú prípravu aj u súkromných podnikateľov a firmách na základe zmlúv, v súlade s odbornou prípravou a tematickým plánom.

Pracovisko praktického vyučovania je v areáli školy. Má adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odborného výcviku. Má osobitne kanceláriu pre majstrov odborného výcviku, 2 učebne pre zabezpečovanie praktickej prípravy. Toto školské pracovisko má 1 sklad na skladovanie surovín, materiálov a polotovarov, hygienické priestory a šatne (chlapci, dievčatá).

Podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiena práce a ochrana pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov sú utvorené podľa všeobecne záväzných právnych predpisov podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a hygieny práce. Všetci žiaci sú poučení o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať. V priestoroch určených na praktické vyučovanie sú podľa platných technických predpisov vytvorené podmienky na bezpečnú prácu. Žiaci sú dôkladne a jasne oboznámení s predpismi o bezpečnosti a ochrane

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

zdravia pri práci, s hygienickými predpismi, s technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov. Dodržiavanie týchto predpisov sa vyžaduje a pravidelne kontroluje. Ak práca vyžaduje priamy dozor, je osoba poverená priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť Rada školy, ktorá má 11 členov. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi.

Plánované aktivity a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania.

Záujmové aktivity:

Ako písať maturitné práce
Anglický jazyk
Angličtina
ART žúrka s kreativitou
Carving - dekor
Cukrárna trochu inak
Čaká nás maturita
FRJ pre začiatčníkov a mierne pokr.
Hoteliárstvo - súčasnosť a budúcnosť
Konverzácia v ANJ
Krúžok mladého barmana a baristu
Matematický
Matematika - príprava na VŠ
Maturujem z NEJ
Mozaika
Nemčina
Nemčina v praxi
Nová maturita z ANJ
Nový pohľad na svet kuchára
Otestuj sa z ANJ
Plávanie
Poznajme Slovensko
Praktická ekonomika
Slovenčina trochu inak
Spoločensko-vedný
Starostlivosť o ruky a nechty
Starostlivosť o vlasy
Svet internetu
Šport a zdravie
Trendy v stolovaní
Tvorivosť v účesovej tvorbe

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Zručnosti
Žime kultúrne

Exkurzie

DANUBIUS GASTRO Bratislava
GASTRO Hradec Králové
Jarná výstava Vysoké Tatry
Výstava cestovného ruchu - Bratislava
Vianočné trhy – Viedeň
Správny životný štýl – Trenčín
Učeň 2008
Gastro Alimenta – Nitra
Kúpele Piešťany
Vinárske závody
Hyza Žilina
Mäsokombinát Púchov
Slovakia tour Bratislava
Zdravý životný štýl TN
Beauty - Bratislava

Mediálna propagácia

Príspevky do Púchovských novín, týždenníka OBZOR
Aktualizácia www stránky školy
Regionálna Púchovská televízia, TV MARIKA, TV Považie
Príspevky do časopisu Gastro
Školský časopis „Prestávka“
Aktualizácia www stránky – píšú žiaci

Besedy a pracovné stretnutia

Školenie firmou Nestlé
Odborné semináre a školenia
Cesta k povolaniu
Ako na trh práce (úrad práce)
Ako vstúpiť do školského vzdelávacieho programu (zástupcovia RŠ)
Ako sa správne učiť (výchovný poradca)
Vydieranie a šikana (psychológ, zástupca polície)
Odbúranie stresu na záverečných skúškach
Súčasný stav zamestnanosti v okrese Púchov, Považská Bystrica, Ilava
Ako sa pripraviť na konkurz
Moje skúsenosti s drogou
Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkoholu
Kto je gambler
Európsky týždeň boja proti drogám
Besedy s primátorom a poslancami o Európskej únii, o VÚC a samospráve
Beseda s mestskou políciou
Drogová závislosť a kriminalita
Ochrana života a zdravia
Plavecký kurz
Výchovno-výcvikový lyžiarsky kurz

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku tvorí 38 učiteľov. Praktickú prípravu zabezpečuje 18 majstrov odborného výcviku. Všetci spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Aktívne sa zapájajú do rôznych odborných kurzov a seminárov na získavanie nových poznatkov, vedomostí aj praktických zručností pre uplatnenie v praxi.

Priemerný vek pedagógov je okolo 45 rokov. Všetci učitelia spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Výchovná poradkyňa školy a riaditeľ 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 Púchov (príslušníci policajného zboru, primátor, zástupcovia zamestnávateľov, a pod.).

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 pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.

Zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.

Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied ako aj z odboru.

Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, predseda predmetovej komisie, atď.

Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď.

Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.

Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.

Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.

Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vnútný 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. Vnútný 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 hospodárky, upratovačky a údržbára. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijeme tieto metódy:

Pozorovanie (hospitácie).

Rozhovor.

Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadané naraz vo všetkých paralelných triedach, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod).

Hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.

Hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov manažmentom školy.

Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“).

Hodnotenie učiteľov žiakmi.

Dlhodobé projekty

Projektová činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie 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 MŠ SR:

Elektronizácia učebných osnov

Leonardo da Vinci

Škola podporujúca zdravie

Protidrogová činnosť

Vzdelávacie a kultúrne poukazy

Zavedenie grafických programov do vyučovacieho procesu

Otvorená škola

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

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

Budeme sa uchádzať aj o grantové práce nielen pre učiteľov, ale aj pre žiakov.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s podobnými školami v Nemecku, Anglicku, Maďarsku, Poľsku, Belgicku a Českej republike. Cieľom tejto spolupráce je:

- podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností,
- posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, odbornú),
- posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií),
- prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu,
- spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl,
- nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.

Spolupráca so sociálnymi partnermi

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

Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciách s vyučujúcimi. V budúcnosti budú mať možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetu. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom internetovej stránky školy alebo priamo e-mailom. V najbližšej dobe budú mať k dispozícii aj portfólio žiaka. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe. Chceme pre rodičov zriadiť spoločenskú miestnosť, kde by sa stretávali nielen s vyučujúcimi, ale aj s inými rodičmi, čím by sa vyriešili mnohé nevyriešené otázky týkajúce sa hlavne dochádzky žiakov do školy.

Zamestnávatelia

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálo-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy, pedagogických poradách a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Poskytujú škole neoceniteľné písomné informácie – študijné texty, ktoré supľujú nedostatok učebníc v oblasti obsluhy. Spolupracujú pri štruktúrovaní sumatívnych didaktických testov v odbornom výcviku, poskytujú odbornú literatúru pre teoretické vyučovanie a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Iní partneri

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi pri organizovaní besied, prednášok, vedení krúžkov a zriaďovateľom pri napĺňaní vízie školy, Živnostenskou komorou pri zabezpečovaní výstav, exkurzií a súťaží, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou pri organizovaní záverečných skúšok, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, a pod.

5 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Vzdelávací program konkretizuje požiadavky ŠVP na odborné vzdelávanie žiaka v odboroch príslušných do skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Ciele vzdelávania, ktoré sú vymedzené týmto vzdelávacím programom, smerujú do troch základných oblastí: rozvoj osobnosti žiaka, príprava pre život v občianskej spoločnosti a príprava na pracovné uplatnenie.

Odborné vzdelávanie tejto skupiny odborov vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti v oblasti obchodu – predavačské práce; osobné a prevádzkové služby – kadernícke služby, kozmetické služby; služby cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie a pre špecializáciu smerom ku konkrétnym povolaniam. Dôraz je položený na prípravu absolventa so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi.

Pripravuje žiaka k porozumeniu základných vzťahov v trhovej ekonomike, základných podnikových činnosti a pracovnoprávných vzťahov. Poskytuje žiakovi potrebné vedomosti o podnikaní, finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchove, pripravuje ho aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, prispievať k dosahovaniu vyššej kvality svojej práce, dbať na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Ďalej je učivo rozdelené do špecifických vzdelávacích štandardov podľa jednotlivých učebných odborov. Potrebné vedomosti, zručnosti a kompetencie žiak získava v teoretickom a praktickom vyučovaní. Teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie sa uskutočňuje podľa všeobecne platných právnych predpisov a schválených ŠkVP.

Príprava v školskom vzdelávacom programe Obchod a služby v učebnom odbore 6445 H kuchár zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek výroby jedál a nápojov so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

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

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku výroby jedál a nápojov. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitost' medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaradovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na ulici 1. mája 1264. Praktická príprava prebieha v 1., 2., a 3.ročníku v školskej jedálni a v cukrárni Akadémie pri SOŠOS Púchov, v Hoteli Študent v Považskej Bystrici a na pracoviskách zmluvných partnerov školy.

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

Školský vzdelávací program Obchod a služby je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6445 H kuchár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapájajú do akcie *Zdravá škola*. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: 6445 H kuchár

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako zamestnanci v malých a stredných firmách, ako živnostníci, v zariadeniach spoločného stravovania
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelanie na úrovni ISCED 3A

Organizácia výučby v systéme duálneho vzdelávania ŠkVP

Stredná odborná škola uzavrie so zamestnávateľom zmluvu o duálnom vzdelávaní, ktorej predmetom je záväzok zamestnávateľa poskytovať žiakom praktické vyučovanie na svoje náklady a zodpovednosť a záväzok strednej odbornej školy organizovať odborné vzdelávanie a prípravu v systéme duálneho vzdelávania. Následne po prijatí žiaka na štúdium v systéme duálneho vzdelávania uzavrie žiak so zamestnávateľom učebnú zmluvu, ktoré okrem identifikačných náležitostí a vymedzenia formy a miesta praktického vyučovania musí obsahovať presné vymedzenie organizácie štúdia s uvedením presného časového harmonogramu praktického vyučovania. Organizácia praktického vyučovania u zamestnávateľa musí byť vymedzená tak, aby zodpovedala organizácii výchovy a vzdelávania

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

v stredných školách. Zamestnávateľovi v systéme duálneho vzdelávania sa nielen umožňuje vstúpiť do procesu odborného vzdelávania, ale ukladá sa mu plná zodpovednosť za organizáciu, obsah a kvalitu praktického vyučovania a na tento účel uhrádza všetky náklady spojené s financovaním praktického vyučovania. V systéme duálneho vzdelávania žiak vykonáva praktické vyučovanie podľa vzorových učebných osnov a plánov.

Vyučovanie v školskom vzdelávacom programe Obchod a služby pre odbor 6445 H 00 kuchár, obsahuje teoretické a praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku počas celého 3- ročného štúdia. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Ulici 1. mája 1264, v Púchove. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, žiaci získavajú vedomosti z predmetov potravinárstva a výživa, stolovania a technológie prípravy pokrmov. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti z prípravy pokrmov. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie, ale tiež na komunikatívnosť, na vystupovanie v spoločnosti.

Praktické vyučovanie je organizované formou praktickej prípravy v škole, v prevádzkach praktického vyučovania a na pracoviskách zmluvných partnerov školy. Praktická príprava prebieha v 1., 2. a 3. ročníku v školskej jedálni a cukrárni Akadémie pri SOŠOaS Púchov, v prevádzke praktického vyučovania hotela Študent Považská Bystrica a na pracoviskách zmluvných partnerov školy v Považskej Bystrici, Púchove, Ilave a Dubnici nad Váhom. Vzdelávanie v uvedených zariadeniach je základom odbornej prípravy žiakov pre ich budúcu kariéru aj v stravovacích aj v ubytovacích zariadeniach. Učebný odbor 6445 H integruje teoretické a praktické vyučovanie so zameraním na zdokonaľovanie zručností vo výrobnom úseku. Prípravu jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom majstra odborného výcviku alebo inštruktora (zamestnanec zmluvného partnera). Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky a zručnosti pri príprave jedál, prijímaní objednávok, podávaní jedál, vyúčtovaní a ukončovacích prác v kuchyni. Takáto práca je pre žiakov veľmi lákavá, motivujúca a inšpirujúca. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných stretnutí, športových stretnutí, spoločenských akcií, barmanských súťaží so školami zo Slovenska, Čiech a Poľska. Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci sa v priebehu štúdia dostanú na odborné pracoviská našej školy, ale tiež na pracoviská našich zmluvných partnerov pôsobiach na trhu cestovného ruchu v oblasti poskytovania stravovacích.

V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. V 2. a 3. ročníku sa prehlbuje profesionálna príprava žiakov vyššou dotáciou vyučovacích hodín v prospech odborných predmetov. Počas odborného výcviku sa v každom ďalšom ročníku zvyšuje náročnosť na profesionálne zručnosti žiaka zaraďovaním náročnejších odborných prác na pracoviskách školy ako aj zaraďovaním žiakov do reálnej praxe v stravovacích zariadeniach zmluvných partnerov. Žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické vedomosti a praktické zručnosti v styku s klientmi priamo v praktickej prevádzke. Záverečná skúška sa koná v súlade

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi Ministerstva školstva SR. Do učebného plánu odboru sú zaradené tiež účelové kurzy a účelové cvičenia.

Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 6445 H 00 kuchár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým: prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky), prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier), prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy), prognosticky závažným ochorením kože horných končatín, prognosticky závažnými a 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 imunodeficitnými stavmi, chronickými chorobami pečene.

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 neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sú doplnené 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 vyučovanie svojimi podmienkami zodpovedajú požiadavkám stanoveným v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností je 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 rozumejú: 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:

Dievčatá vo výrobnom stredisku:

Biele, pepitové nohavice

Biely rondón

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Biela zástera
 Kuchárska čiapka, sieťovka
 Zdravotná obuv Biele ponožky
 Biely nákrčník
 Biela utierka

Chlapci vo výrobnom stredisku

Biele, pepitové nohavice
 Biely rondón
 Biela zástera
 Kuchárska čiapka
 Zdravotná obuv
 Biele ponožky
 Biely nátlník
 Biely nákrčník
 Biela utierka

Používanie pracovného oblečenia je záväzné pre všetkých žiakov. Pri nástupe do školy v novom školskom roku musí mať žiak platný zdravotný preukaz. Žiaci musia mať zdravotný preukaz platný prvým dňom nástupu na praktické vyučovanie.

6 PROFIL ABSOLVENTA

Charakteristika absolventa

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

Absolvent po treťom roku ovláda práce spojené so samostatnou prípravou pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom. Absolvent po 3 rokoch prípravy podľa platnej klasifikácie zamestnaní môže byť zaradený ako kuchár v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania alebo ako živnostník po získaní potrebnej praxe. Absolvent je kvalifikovaný a spĺňa podmienky na výkon práce v oblasti spoločného stravovania.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži.

Povolanie kuchár nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom. Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako kuchár, šéfkuchár, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

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

Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a analýzy povolania v priamej spolupráci so zamestnávateľmi. Analýza povolania je súčasťou Analytickej štúdie. Týmto má absolvent učebného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

Kompetencie absolventa

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

Kľúčové kompetencie

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

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

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

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

Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
- interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
- vedieť získavať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
- využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,
- primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
- poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,
- poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
- identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
- robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

- rozumieť podstate sveta a spoločnosti na primeranej úrovni,
- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpoveď,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- ovládať základné ekologické súvislosti a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu.

Odborné kompetencie

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
- mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby,
- 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,
- mať poznatky o základoch stolovania,
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- 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 výrobnnej praxe,
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
- uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
- zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
- preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- 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,
- 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, dodržiavaním 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
- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- odolnosťou voči senzorickej záťaži,
- praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interakčné kompetencie	Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosti byť demokratickým občanom
Prehľad názov predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Povinné všeobecnovzdelávacie predmety						
Slovenský jazyk a literatúra	☺	☺	☺			
Cudzí jazyk	☺		☺			
Etická/náboženská výchova	☺	☺	☺			
Občianska náuka	☺	☺	☺			☺
Chémia	☺		☺		☺	
Matematika			☺	☺	☺	
Informatika			☺		☺	
Telesná a športová výchova	☺	☺	☺			
Povinné odborné predmety						
Ekonomika			☺	☺		
Hospodárske výpočty			☺	☺	☺	
Spoločenská komunikácia	☺	☺	☺			
Potraviny a výživa			☺		☺	
Technológia			☺		☺	
Stolovanie			☺	☺	☺	
Odborný výcvik	☺		☺	☺		
Účelové kurzy						
Kurz na ochranu života a zdravia	☺	☺	☺			
Kurz pohybových aktivít v prírode	☺	☺	☺			

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

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

Národný program finančnej gramotnosti

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Finančná gramotnosť je schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti

Vláda Slovenskej republiky uznesením č. 447 z 2. júla 2008 schválila materiál Návrh stratégie vzdelávania vo finančnej oblasti a manažmentu osobných financií, na základe ktorého by absolvent strednej školy by mal byť schopný:

nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie
 poznať základné pravidlá riadenia vlastných financií
 naučiť sa rozpoznávať riziká v riadení vlastných financií
 stanoviť si finančné ciele a naplánovať si ich dosiahnutie
 rozvinúť potenciál získania vlastného príjmu a schopnosť sporiť
 efektívne využívať 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 príklad úspešných jednotlivcov vo svojej plánovanej profesijnej ceste
 poznať podmienky, vylučujúce neúspešnosť jedinca a rodiny
 poznať základné pojmy v oblasti finančníctva a sveta peňazí
 orientovať sa v oblasti finančných inštitúcií
 orientovať sa v oblasti ochrany práv spotrebiteľa a byť schopný tieto práva uplatňovať

Spôsob implementácie

Učebné materiály a pomôcky budú obsahovať analýzu ekonomického fungovania rodín, modely fungovania ekonomicky úspešných jedincov a kopírovanie ich životnej cesty. Budú zdôrazňovať potrebu nárastu počtu ekonomicky úspešných jednotlivcov ako dôležitého prvku hospodárskeho rastu krajiny a napomáhať prepojeniu vzdelávania talentov s víziou ekonomickej úspešnosti jednotlivcov. Zabezpečia aktualizáciu orientácie v oblasti produktov na finančnom trhu a umožnia poznať základné pravidlá riadenia vlastných financií.

Organizácia kompetencií

Národný štandard finančnej gramotnosti popisuje minimálne požiadavky na funkčnú finančnú gramotnosť absolventov prostredníctvom osvojených kompetencií.

T é m y

1. Zabezpečenie peňazí pre uspokojovanie životných potrieb - príjem a práca

Celková kompetencia

Porozumenie a orientovanie sa v zabezpečovaní životných potrieb jednotlivca a rodiny.
 Vyhodnotenie vzťahu práce a osobného príjmu.

Čiastková kompetencia 1: Porozumieť a orientovať sa v problematike zabezpečovania

životných (ekonomických) potrieb jednotlivca a rodiny.

Očakávaná, že žiak je schopný:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Úroveň 2:

Vysvetliť základné súvislosti zabezpečenia životných potrieb jednotlivca a rodiny.

Čiastková kompetencia 2: Identifikovať zdroje osobných príjmov.

Očakávania, že žiak je schopný:

Úroveň 2:

Vysvetliť pojem mzda.

Uviesť príklady zdrojov príjmu iných než mzda (dar, provízia a zisk).

Čiastková kompetencia 3: Opísať faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy.

Očakávania, že žiak je schopný:

Úroveň 2:

Definovať daň a vysvetliť rozdiel medzi daňou z pridanej hodnoty a daňou z príjmu.

Uviesť príklad spôsobov, akými štát využíva príjmy z daní.

2. Plánovanie a hospodárenie s peniazmi

Celková kompetencia

Organizovanie osobných financií a používanie rozpočtu na riadenie hotovosti.

Očakávania, že žiak je schopný:

Čiastková kompetencia 1: Vypracovať osobný finančný plán

Úroveň 2:

Vypracovať denník osobných príjmov a výdavkov.

Opísať spôsob rozdelenia finančnej čiastky pripadajúcej na týždeň medzi jednotlivé finančné ciele - mŕňanie, sporenie a spoluúčasť.

Diskutovať o prvkoch osobného rozpočtu, (príjmy, výdavky a úspory).

Čiastková kompetencia 2: Popísať spôsob používania rôznych metód platenia.

Očakávania, že žiak je schopný:

Úroveň 2:

Opísať rôzne typy miestnych finančných inštitúcií.

Vysvetliť, čím sa od seba líšia.

Vysvetliť, ako fungujú šeky, debetné a kreditné karty.

osobného majetku.

3. Úver a dlh

Celková kompetencia

Udržanie výhodnosti, požičiavanie za priaznivých podmienok a zvládanie dlhu.

Čiastková kompetencia 1: Identifikovať náklady a prínosy jednotlivých typov úverov.

Očakávania, že žiak je schopný:

Úroveň 2:

Vysvetliť, prečo finančné inštitúcie požičiavajú peniaze.

Vymenovať nákupy na úver, ktoré dospelí bežne robia.

Opísať výhody a nevýhody využívania úveru.

Vysvetliť, prečo je používanie kreditnej karty určitou formou pôžičky.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vysvetliť, ako sa líšia debetné karty od kreditných kariet.

Čiastková kompetencia 2: Mať základné informácie o jednotlivých druhoch spotrebných úverov.

Očakávaná, že žiak je schopný:

Úroveň 2:

Uviesť príklady ochranných prvkov, vychádzajúcich zo zákonov o spotrebiteľských úveroch.

Harmonizácia s ISCED

Harmonizácia štandardu finančnej gramotnosti sa realizuje v súlade s medzinárodnou normou pre klasifikáciu vzdelávania ISCED.

Štandard finančnej gramotnosti:

ISCED 3

ISCED

3A

ISCED

3B

ISCED

3C

Do vyššej sekundárnej úrovne sa zaraďujú štvorročné gymnáziá a vyššie ročníky 5 až 8-ročných gymnázií, stredné odborné školy a vyššie ročníky konzervatórií.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

7 UČEBNÝ PLÁN

7.1 Rámcový učebný plán

Skupina učebných odborov: 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I

Rámcový učebný plán pre 3 – ročné učebné odbory

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	22	704
Odborné vzdelávanie	65,5	2096
Disponibilné hodiny	11,5	368
CELKOM	99	3168

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe	Celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	22	704
Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra prvý cudzí jazyk druhý cudzí jazyk</i>	11,5	368
Človek, hodnoty a spoločnosť <i>etická výchova/náboženská výchova občianska náuka</i>	2	32
Človek a príroda <i>fyzika chémia biológia</i>	1	32
Matematika a práca s informáciami <i>matematika informatika</i>	3	96
Zdravie a pohyb <i>telesná a športová výchova</i>	4,5	144
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	65,5	2096
Teoretické vzdelávanie	18	576
Praktická príprava	47,5	1520
Disponibilné hodiny	11,5	368
SPOLU	99	3168
Účelové kurzy/učivo		
Ochrana života a zdravia		
Telovýchovno-výcvikový kurz		
Záverečná skúška		

¹ Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33 – 35 hodín)

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory:

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- f) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- g) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, ruský. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1., 2. ročníku a 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka a dejepis.
- j) Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

vyučovať v rámci voliteľných predmetov. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka a dejepis.

- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- o) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- p) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- q) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

7.2 Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Štátny vzdelávací program

Školský vzdelávací program

Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovacia predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Jazyk a komunikácia	12,5	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	23	
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností	3,5	Slovenský jazyk a literatúra	4	
Komunikácia a slohová výchova				
Práca s textom a získavanie informácií	9	Cudzí jazyk	8	
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky	0			
Komunikačné situácie				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek, hodnoty a spoločnosť	2			
Etická výchova/Náboženská výchova	1	Etická/ Náboženská výchova	1	
Človek v ľudskom spoločenstve	1			
Človek ako občan				
Človek a právo		Občianska náuka	1	
Človek a ekonomika				
Človek a príroda	1			
Biologické a ekologické vzdelávanie	1			
Základy ekológie				
Človek a životné prostredie				
Termika				
Elektrina a magnetizmus				
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír				

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Všeobecná chémia		Chémia	1	
Anorganická chémia				
Organická chémia				
Biochémia				
Matematika a práca s informáciami1				
Operácie s reálnymi číslami		Matematika	2	
Výrazy a ich úprava				
Riešenie rovníc a nerovníc				
Funkcie				
Planimetria				
Výpočet povrchov a objemov telies		Informatika	1	
Práca s údajmi				
Zdravie a pohyb6				
Zdravie, telo a poruchy zdravia	6	Telesná a športová výchova	5	
Zdravý životný štýl				
Pohybová výkonnosť a zdatnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
Ekonomické vzdelávanie	3	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	77	
Základné ekonomické pojmy	3	Ekonomika	3	
Podnikanie a podnikateľ				
Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku				
Peniaze, mzdy, dane a poisťné				
Zamestnanci				
Medzinárodný trh práce		Hospodárske výpočty	1	
Voľba povolania				
Osobný manažment				
Pracovné právo				
Bezpečnosť práce				
Komunikácia2				
Základné pojmy	2	Spoločenská komunikácia	2	
Získavanie informácií				
Poskytovanie informácií				
Elektronická komunikácia				
Technické a technologické vzdelávanie				
Suroviny a materiál	9	Potraviny a výživa	4	
Základné technologické postupy		Technológia	5	
		Stolovanie	2	
Praktická príprava				
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	47,5	Odborný výcvik	60	
Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb				
Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb				
Príprava finálnych produktov				

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Základné pravidlá spoločenského správania				
Administratívne práce v prevádzke				
Disponibilné hodiny		15		
CELKOM		99	100	
Kurz ochrany života a zdravia		Teoretická príprava	3 hodiny	
Teoretická príprava		Praktický výcvik	18 hodín	
Praktický výcvik		Mimoyučovacie aktivity	4 týždne	
Telovýchovno-výcvikový kurz				
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	
Lyžovanie				

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1.ročník	2.ročník	3.ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy ,opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie)	7	6	6
Spolu týždňov	40	40	37

7.3 Učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety				23
Jazyk a komunikácia				
Slovenský jazyk a literatúra a)	2	1	1	4
Cudzí jazyk f)	3	2	3	8
Človek a hodnoty i)				
Etická výchova/Náboženská výchova .	1	-	-	1
Človek a spoločnosť j)				
Občianska náuka	1	-	-	1
Človek a príroda k)				
Chémia	1	-	-	1
Matematika a práca s informáciami l)				
Matematika	2	-	-	2
Informatika	1	-	-	1
Zdravie a pohyb				
Telesná a športová výchova m)	2	1	2	5
Odborné vzdelávanie				77
Ekonomické vzdelávanie				
Ekonomika	-	1	2	3
Hospodárske výpočty	-	-	1	1
Komunikácia				
Spoločenská komunikácia	-	2	-	2
Technické a technologické vzdelávanie				
Potraviny a výživa	1	2	1	4
Technológia	1	2	2	5
Stolovanie	-	1	1	2
Praktická príprava				
Odborný výcvik	18	21	21	60
Spolu	33	33	34	100
Účelové kurzy	6	6		
Kurz na ochranu života a zdravia g)		18		
Kurz pohybových aktivít h)	15			

Prehľad využitia týždňov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie)	7	7	6
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu pre 3-ročný učebné odbory:

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

b) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

c) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

d) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

e) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.

f) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, ruský.

g) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou. Účelové cvičenia sú súčasťou priezračnej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

h) Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- j) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety chémia, ktorá sa vyučuje podľa jej účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- l) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.
- m) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- n) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- o) 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 percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- p) 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 prispôbiť 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.
- r) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- s) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy. Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov. Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15. Trieda sa delí na skupiny, ak je možnosť zriadiť skupinu najmenej 8 žiakov. Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

8 UČEBNÉ OSNOVY

8.1 Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov

8.1.1 Slovenský jazyk a literatúra

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár v systéme duálneho vzdelávania
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Jazyk a komunikácia
Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
druhý	1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
tretí	1 hodiny týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet slovenský jazyk a literatúra (SJL) sa skladá z dvoch častí: slovenský jazyk a literatúra. Obe tieto časti majú samostatné učebné osnovy. Predmet slovenský jazyk a literatúra v uvedených študijných odboroch svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje ho a prehĺbuje. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

Koncepciu vyučovania slovenského jazyka (SJ) určujú základné princípy, ktoré sú odrazom spoločenských požiadaviek: princíp spojenia školy so životom a primeranosti ku stupňu intelektuálneho vývinu žiakov, princíp všestrannej edukácie a princíp vedeckosti.

Vyučovanie SJ spája s vednou disciplínou (jazykovedou) predovšetkým zacielenie na komunikatívnu funkciu jazyka. Ďalej vychádza z príbuzných vedných disciplín, filozofie, psychológie, psycholingvistiky, pedagogiky, teórie informácie a komunikácie atď. Vyučovanie SJ zabezpečuje rovnaký podiel logicko-myšlienkových a tvorivých komunikatívnych činností a poznatkov, činnosti sú rovnocenným štruktúrnym prvkom cieľa a obsahu ako poznatky, a to rovnocenne v písanej a hovorenej forme. Jazyková časť predmetu sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi. Jazyk je zdrojom osobného a

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

kultúrneho obohatenia jazyka. Dôraz sa kladie na rozvoj komunikácie, interaktívne rozvíjanie komunikačných nástrojov, na tvorbu jazykových prejavov, prácu s informáciami čitateľskú gramotnosť, schopnosť argumentovať, zapojiť sa do diskusie, obhájiť svoj názor. V popredí vyučovania je analýza a interpretácia textov. Literárna časť sa zameriava na literárnu teóriu. Rozvíja myslenie žiakov. Učí ich využívať medzipredmetové vzťahy. Rozvíja čitateľské a interpretačné schopnosti žiakov. Náročnosť učiva v jednotlivých ročníkoch primerane vzrastá podľa schopnosti žiakov, posilňuje sa aj jeho výchovná stránka, medzipredmetové vzťahy (občianskou náukou, etickou výchovou, náboženskou výchovou, dejepisom, ekonomikou, úvodom do sveta práce, ...) i medzizložkové (s literárnou zložkou). Výber a štruktúra jazykového učiva umožňuje hlbšie poznať systém jazyka a jeho jednotlivé roviny. Kladie dôraz na rozvoj spisovného vyjadrovania žiakov začlenením štylistických a textových cvičení tam, kde to vyžaduje charakter učiva.

Dôsledne sa dbá o rozvíjanie intelektovej, mravnej a citovej stránky osobnosti žiaka.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu SLJ v študijných odboroch je sprostredkovať žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií zo slovenskej a svetovej literatúry, z oblasti komunikácie a slohu a na ich základe sa aktívne podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiaka, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré by sa mali stať východiskom pre ďalšie vzdelávanie, seba vzdelávanie a základom pre aktívny celoživotný kontakt s literatúrou a umením. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že slovenský jazyk a literatúra formujú jazykovo zdatnú komunikatívnu a kultúrnu osobnosť.

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

- vyhľadávať, spracúvať a používať informácie z literárnych prameňov,
- adekvátne komunikovať s prihliadnutím na komunikačnú situáciu (verbálna a neverbálna),
- pri písomnom prejave aplikovať pravopisnú normu,
- verejne prezentovať a obhájiť vlastný názor,
- aplikovať jazykovedné vedomosti na vecné a umelecké texty,
- reprodukovat' vecný a umelecký text (doslovne, podrobne, stručne),
- vytvoriť vlastný text na základe stanoveného žánru (slohového postupu, jazykového štýlu),
- plynulo čítať súvislý text,
- recitovať prozaické a básnické dielo a dodržiavať zásady rétoriky,
- aplikovať literárno-teoretické vedomosti na literárne texty,
- odlíšiť lyrické, epické a dramatické texty,
- analyzovať literárny text po štylisticko-lexikálnej a kompozičnej stránke,
- interpretovať význam výpovede literárneho diela, argumentovať výsledkami štruktúrálnofunkčnej analýzy diela, uvádzať fakty a citovať iné zdroje,
- hodnotiť dielo v kontexte doby jeho vzniku (v dobovom kontexte),
- hodnotiť dielo zo subjektívneho stanoviska a v súčasnom kontexte,
- vo forme referátu alebo diskusného príspevku napísať alebo verejne predniesť ucelenú analýzu, interpretáciu a hodnotenie diela.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Autori a literárne diela

Slovenská literatúra

Poézia

H. Gavlovič:	Valaská škola – mravúv stodola (vlastný výber)
J. Kollár:	Předzpěv zo Slávy dcery
S. Chalupka:	Mor ho!
A. Sládkovič:	Marína (vlastný výber)
J. Botto:	Smrt' Jánošíkova
I. Krasko	(vlastný výber)
J. Smrek	(vlastný výber)
R. Dilong	(vlastný výber)
M. Válek:	(vlastný výber)
M. Rúfus	(vlastný výber)
J. Urban	(vlastný výber)

Próza

M. Kukučín:	Keď báčik z Chochoľova umrie
J. G. Tajovský:	Maco Mlieč
Timrava:	Ťapákovci
M. Kukučín:	Dom v stráni
J. Cíger Hronský:	Jozef Mak
D. Chrobák:	Drak sa vracia
A. Bednár:	Kolíška
L. Mňačko:	Ako chutí moc
D. Dušek:	Kufor na sny

Dráma

J. Palárik:	Dobrodružstvo pri obžinkoch
J. G. Tajovský:	Statky-zmätky
I. Bukovčan:	Kým kohút nezaspieva
M. Lasica, J. Satinský:	Soirée

Inojazyčná literatúra

Sofokles:	Antigona
W. Shakespeare:	Hamlet
Molière:	Lakomec
H. Balzac:	Otec Goriot
E. M. Remarque:	Na západe nič nového
A. S. Puškin:	Kapitánova dcéra
J. D. Salinger:	Kto chytá v žite

V tematicko-žánrovom rozčlenení súčasnej literatúry sa priamo neurčujú konkrétni spisovatelia a diela, výber sa ponecháva celkom na rozhodnutie vyučujúceho, ktorý bude pri výbere vychádzať z čitateľských preferencií žiakov.

Edukačné ciele predmetu <i>slovenský jazyk a literatúra</i>

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Poznávacia (kognitívna) kompetencia	Komunikačná kompetencia	Interpersonálna (sociálna) kompetencia	Intrapersonálna (osobnostná) kompetencia
Spôsobilosť používať kognitívne operácie.	Spôsobilosť tvoriť, prijať a spracovať informácie.	Spôsobilosť akceptovať skupinové hodnoty.	Vytvárať a reflektovať vlastnú identitu.
Spôsobilosť učiť sa sám aj v skupine.	Zručnosť vyhľadávať a odosielať informácie.	Schopnosť tolerovať odlišnosti jednotlivcov i skupín.	Vytvárať vlastný hodnotový systém.
Spôsobilosť kritického myslenia.	Spôsobilosť formulovať svoj názor a argumentovať.	Spôsobilosť kooperácie.	Schopnosť sebaregulácie a ochrany vlastného života.
Spôsobilosť formulovať a riešiť problémy.	Schopnosť verbálne a neverbálne vyjadriť vôľu a city.	Schopnosť empatie.	
Schopnosť tvorivého myslenia a spôsobilosť uplatniť jeho výsledky.			

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- sprostredkovať informácie z prečítaného a vypočutého textu,
- vyjadriť vlastný čitateľský zážitok a zdôvodniť ho,
- spracovávať písomný materiál zrozumiteľným spôsobom,
- vyjadrovať sa vhodne, výstižne, kultivovane, gramaticky správne, v súlade s funkciou (cieľom) a komunikatívnou situáciou, a to v hovorenej i písanej forme,
- aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti pri vyučovaní slovenského jazyka a literatúry v ostatných učebných premetoch a naopak.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci mohli:

- rozvíjať prácu v kolektíve, v priateľskej atmosfére,
- osvojiť si schopnosti vcítiť sa do vnútorného života iných, chápať ich potreby, myslenie, cítenie a konanie,
- hodnotiť a rešpektovať svoju prácu a prácu iných.

Hodnotiace kritériá žiaka

Hodnotiace kritériá žiaka	
Práca s textom	mal osvojené majstrovské schopnosti a stratégie, bol schopný prezentovať svoje myšlienky v komplexných a zložitých textoch, nadviazať na ne vlastnými úvahami. Bol schopný sledovať väzby medzi myšlienkami aj vtedy, keď boli explicitne vyjadrené, robiť vhodné zovšeobecnenia aj v situáciách, keď text nebol dobre spracovaný a zrozumiteľný. Bol schopný získavať a syntetizovať informácie z prečítaného a vypočutého textu - známka 1 ,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	mal pokročilé schopnosti, zručnosti a stratégie, bol schopný pochopiť zložité literárne a informačné články vrátane textov, ktoré boli predmetom výučby. Bol schopný analyzovať a integrovať texty s menej známym obsahom, posudzovať text ako celok a podať k nemu vysvetlenie. Bol schopný vyhľadávať a sumarizovať zložitejšie informácie, pochopiť ich a vysvetliť - známka 2, mal priemerné schopnosti, zručnosti a stratégie, vedel vyhľadávať a usporiadať informácie v relatívne v dlhších statiach, rozpoznal parafrázy prečítaného textu, robil závery a zovšeobecnil hlavné myšlienky a zámery autora v literárnych a iných textoch - známka 3, mal osvojené základné schopnosti, zručnosti a stratégie, bol schopný vyhľadávať a rozpoznávať údaje, prepojiť myšlienky z krátkych, nekomplikovaných textov a vyvodzovať závery - známka 4, mal osvojené elementárne schopnosti, zručnosti a stratégie, pracoval podľa jednoduchých písomných pokynov, popísal jednoduchými vetami obrázok, situáciu, jav, text, nebol schopný pracovať samostatne - známka 5.
Ústna odpoveď	vyvolal a udržal pozornosť poslucháčov, vyjadroval sa správne, vecne, súvislé, samostatne, používal správny spisovný jazyk a odbornú terminológiu, tému vysvetľoval komplexne v súvislostiach, správne reagoval na problémové otázky, javy a prezentoval situácie v logickom slede, bol sebaistý a presvedčivý - známka 1, rozprával v celých vetách, používal bohaté jazykové prostriedky, vyjadroval sa správne, vecne, samostatne, používal spisovný jazyk a dobrú odbornú terminológiu, tému podával menej komplexne, pri hľadaní súvislosti bol neistý, niekedy nevedel správne reagovať na problémové otázky, jeho prezentácia nebola celkom presvedčivá - známka 2, rozprával v celých vetách, používal primerané jazykové prostriedky, vyjadroval sa primerane správne, vecne, potreboval pomoc učiteľa, používal spisovný jazyk a relatívne dobrú odbornú terminológiu, tému prezentoval menej komplexne, pri hľadaní súvislosti bol neistý, niekedy nevedel správne reagovať na problémové otázky, jeho prezentácia nebola celkom presvedčivá, snažil sa s pomocou učiteľa a spolužiakov reagovať na problémové otázky - známka 3, rozprával v nesúvislých vetách, usiloval sa hľadať primerané jazykové prostriedky, za pomoci učiteľa zodpovedal na dané otázky, ťažko sa spisovne vyjadroval, bol neistý v používaní odbornej terminológii, tému prezentoval nekomplexne, nevedel správne reagovať na problémové otázky, potreboval pri odpovedi sústavnú pomoc - známka 4, sa nesnažil odprezentovať tému a nebol schopný ju zvládnuť ani s pomocou učiteľa - známka 5.
Skupinová práca	Podiel na práci: Bez zaváhania sa zúčastňoval diskusii v skupine. Podieľal sa na práci skupiny aktívne.
Stupnica hodnotenia:	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

1 – vždy, 2 – často, 3 – niekedy, 4 - zriedka Prácu hodnotia: žiak, samotní žiaci, učiteľ, výsledky sa porovnávajú	Svojou aktivitou rušil činnosť ostatných členov skupiny. Zúčastňoval sa skupinových aktivít. Dodržiavanie úlohy/témy: Dával pozor, počúval, o čom sa hovorí, sledoval, čo sa urobilo. Svojimi poznámkami sa usiloval udržiavať členov skupiny pri zadanej úlohe/téme. Nedodržiaval zadanú úlohu/tému, menil ju. Dodržiaval zadanú úlohu/tému. Navrhovanie užitočných nápadov a myšlienok: Predkladal dobré myšlienky a nápady, ktoré pomohli skupine. Predkladal konštruktívnu kritiku a komentár. Ovplyvňoval rozhodnutie skupiny a jej plány. Mal užitočné nápady. Hodnotenie práce skupiny: Vyjadroval sa pozitívne a povzbudzujúco o členoch skupiny. Pochválil členov skupiny za ich nápady. Vyjadroval sa znevažujúco a nepriateľsky o členoch skupiny. Pochválil za prácu iba niektorých členov skupiny. Spolupráca členov skupiny: Usiloval sa zapojiť členov skupiny do práce tak konštruktívnymi otázkami a vyzývaním k spolupráci. Snažil sa dosiahnuť konsenzus v skupine. Zaujímal sa o nápady ostatných členov skupiny. Usiloval sa zapojiť do spolupráce neaktívnych členov skupiny. Komunikácia v skupine: Rozprával jasne a zrozumiteľne. Vyjadroval svoje myšlienky jasne a efektívne. Komunikoval so všetkými členmi skupiny. Komunikoval iba s niektorými členmi skupiny. Celkový dojem: Skupina mi pomohla pochopiť problém a spôsob jeho riešenia. Práca v skupine bola veľmi príjemná. Práca v skupine nebola pre mňa zaujímavá.
Pravopisné cvičenia a diktáty	Hodnotíme podľa stupnice: 0 – 1 chyba = výborný 2 - 3 chyby = chválitebný 4 - 6 chýb = dobrý 7-10 chýb = dostatočný 11 – viac chýb = nedostatočný
Písomné práce - slohové	Hodnotíme vonkajšiu formu, vnútornú formu a celkový dojem práce: spolu 28 bodov vonkajšia forma: 4 body vnútorná forma: 20 bodov (obsah, kompozícia, jazyk, pravopis, štýl) celkový dojem: 4 body hodnotiaca stupnica: 28 – 26 výborný 25 -21 chválitebný, 20 – 14 dobrý 13 – 9 dostatočný 8 – 0 nedostatočný
Tematické a čiastkové previerky	100% - 90% výborný

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	89% - 75% chválitebný 74% - 50% dobrý 49% - 33% dostatočný 32% - 0% nedostatočný
Motivačné hodnotenie	Známku možno hodnotiť aj vlastnú tvorbu, účasť na súťažiach, prácu v školskom časopise, na webovej stránke školy apod.

V rámci jazykovej a slohovej časti sú klasifikované písomné práce trojaké: **kontrolné slohové práce, cvičné slohové práce a diktáty**. Súčasťou bežných vyučovacích hodín je písanie, rozbor a hodnotenie cvičných slohových prác, diktátov a súhrnných testov – tematických i ročníkových. Testy sú určené predovšetkým na zisťovanie stavu vedomostí žiakov a schopnosti pracovať s textami, nie na klasifikáciu.

Pri záverečnej klasifikácii sa postupuje podľa klasifikačného poriadku, prizera sa nielen na vyjadrovacie zručnosti a na kvalitu a kvantitu vedomostí, ale aj na celkovú jazykovú kultúru žiaka.

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet slovenský jazyk a literatúra ako súčasť vzdelávacej oblasti *jazyk a komunikácia* je jedným z kľúčových všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorého obsahovú časť tvoria dve rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajúce zložky – jazyk a literatúra.

Podstatou predmetu je viesť žiakov k uvedomeniu si jazykovej kultúrnej pestrosti nielen v rámci Európy a sveta, ale aj v rámci jednotlivých sociálnych prostredí. Cez pochopenie významu jazyka pre národnú kultúru by mali dospieť k chápaniu odlišností, tolerancii a orientácii v multikultúrnom prostredí.

Jazyková zložka predmetu sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi, pričom primárne sa kladie dôraz na vnímanie jazyka ako potenciálneho zdroja osobného a kultúrneho obohatenia človeka. Do popredia sa vo vyučovaní jazyka dostáva analýza a interpretácia textov/prejavov a tvorba vlastných textov/prejavov, ktoré budú zodpovedať konkrétnej komunikačnej situácii. Kvalitné ovládanie materinského jazyka treba považovať za východisko lepších študijných výsledkov žiakov a ich schopnosti uplatniť sa na trhu práce a v súkromnom živote.

Literárna zložka kladie dôraz na rozvoj čítania ako estetického osvojovania umeleckého textu a postupné rozvíjanie čitateľských schopností smerujúcich od analýzy umeleckého textu ku schopnosti hodnotiť prečítaný text.

VŠEOBECNÉ CIELE PREDMETU

Žiak

☐ nadobúda a rozvíja pozitívny vzťah k materinskému jazyku a pochopí jeho potenciálne zdroje pre svoje osobné a kultúrne bohatstvo,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- ☐ si uvedomuje kultúrnu a jazykovú pestrosť v rámci Európy a sveta a v rámci jednotlivých sociálnych prostredí,
- ☐ dospieva k chápaniu odlišností v multikultúrnom prostredí, k tolerancii prostredníctvom významu jazyka pre národnú kultúru,
- ☐ si upevňuje komunikačné spôsobilosti – písať, počúvať, hovoriť,
- ☐ si zdokonaľuje čitateľskú gramotnosť, a to tak ako pri vecnom, tak aj umeleckom texte.

ŠPECIFICKÉ CIELE PREDMETU

1 Ústna a písomná komunikácia

Žiak

- ☐ vytvorí ucelené texty s rôznym cieľom pre dané publikum a vzhľadom na komunikačnú situáciu,
- ☐ používa informácie a ucelené textové pasáže z rozličných zdrojov,
- ☐ používa slovnú zásobu primeranú určitému cieľu komunikácie a publiku,
- ☐ rešpektuje jazykové pravidlá,
- ☐ reviduje svoj ústny a písomný prejav,
- ☐ pri ústnom prejave využíva mimojazykové prostriedky.

2 Čítanie s porozumením

Žiak

- ☐ plynulo číta súvislý vecný a umelecký text, pri hlasnom čítaní správne dýcha, artikuluje a dodržiava spisovnú výslovnosť,
- ☐ si vie vybrať vhodný text na čítanie,
- ☐ dokáže porozumieť obsahu a významu vecného a umeleckého textu,
- ☐ vie analyzovať formálnu a obsahovú stránku textu a zhodnotiť ho z vlastného hľadiska,
- ☐ odlíši vetu a text, chápe funkciu viet a ich nadväznosť v texte,
- ☐ chápe význam lexikálnych jednotiek v texte.

3 Zapamätanie a reprodukcia

Žiak

- ☐ si dokáže zapamätať potrebné fakty a definície a vie demonštrovať ich znalosť,
- ☐ vie vysvetliť podstatu osvojených javov a vzťahov medzi nimi.

Počet kontrolných diktátov v prvom ročníku: 2 (1 v každom polroku)

Počet kontrolných slohových prác v prvom ročníku: 2 (1 v každom polroku)

Zameranie kontrolných prác: objednávka/žiadosť

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Slovenský jazyk a literatúra - časť jazyk a sloh		1. ročník
Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Metódy	Formy práce
Učenie sa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Mo tivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Práca s informáciami	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Morfologická rovina	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Syntaktická rovina	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Štylistická rovina	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Tvorivé úlohy Brainstorming Analýza textov
Zvuková rovina jazyka	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Lexikálna rovina jazyka	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom

Slovenský jazyk a literatúra - literatúra			1. ročník
Názov tematického celku	Stratégia vyučovania		
	Metódy	Formy práce	
Literatúra ako umenie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Mo tivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie	
Hrdinstvo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Mo tivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Dejiny svetovej a slovenskej literatúry	Situačné a simulačné metódy - hranie rolí Motivačné a aktivačné metódy -	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie
Hrdinstvo	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Tvorivé úlohy Brainstorming Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie
Láska mladých ľudí	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie

Literatúra pre žiakov:

Ballay,J, Dostálová,E, Olgyajová,D.: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory pre SOU

Ihnátková, N, Kopálová, G.: Literatúra čítanka pre 1. Ročník trojročných a dvojročných učebných odborov SOU

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: slovenský jazyk a literatúra ČASŤ: jazyk a sloh				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Učenie sa	2		Žiak má:	Žiak:		
• Metódy učenia	1		• poznať svoj učebný štýl	• vedel vytvoriť plán svojej činnosti	Ústne skúšanie	Ústne skúšanie
• Faktory ovplyvňujúce učenie	1		• vedieť vytvoriť plán svojej činnosti	• bol schopný učiť sa samostatne	Ústne skúšanie	Ústne skúšanie
Práca s informáciami	3		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

• Zdroje informácií	1		Ovládať kľúčové slová: text, osnova, nadpis, titulok, marginálie, poznámky pod čiarkou, vysvetlivky, bibliografický záznam	Ovládal kľúčové slová: text, osnova, nadpis, titulok, marginálie, poznámky pod čiarkou, vysvetlivky, bibliografický záznam	Ústne skúšanie Ústne skúšanie Práca s textom Prezentá cia Skupino vá práca	Ústne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie
• Spracovanie informácií	1					
• Vecné a umelecké texty	1					
Zvuková rovina jazyka a pravopis	2		Žiak má:	Žiak:		
• ☐ výslovnosť cudzích slov ☐ intonácia: prestávka, významová/fyziol ogická pauza, tempo reči, rytmus ☐ dôraz ☐ hláska ☐ pravopis	0.5 0.5 0,5 0,5		-vedomosti z pravopisu a zvukovej roviny jazyka: - vie správne intonovať oznamovacie, opytovacie, rozkazovacie a zvolacie vety. - v ústnom prejave správne artikulovať a prispôbovať poslucháčom tempo svojho prejavu. - revidovať svoj ústny a písomný prejav. - pri ústnom prejave primerane komunikačnej situácii využívať mimojazykové prostriedky. - reprodukovat' definície štandardizovan ých jazykovedných pojmov a uplatniť ich v písomnom a ústnom prejave.	vedomosti z pravopisu a zvukovej roviny jazyka: - vedel správne intonovať oznamovacie, opytovacie, rozkazovacie a zvolacie vety. - vedel v ústnom prejave správne artikuloval a prispôboval poslucháčom tempo svojho prejavu. - revidoval svoj ústny a písomný prejav. - pri ústnom prejave primerane komunikačnej situácii využíval mimojazykové prostriedky. - reprodukoval definície štandardizovan ých jazykovedných pojmov a uplatnil ich v písomnom a ústnom prejave.	Ústne skúšanie Práca s textom Prezentá cia Skupino vá práca	Ústne skúšanie
	4		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Lexikálna rovina jazyka						
nárečia – nárečové slová □ odborné názvy/termíny □ homonymá □ slovníky: prekladový, terminologický □ individuálna slovná zásoba □ platné kodifikačné príručky □ expresívne slová	0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 1 0,5		1.5 Žiak vie reprodukovať definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatniť ich v písomnom a ústnom prejave. 1.6 Žiak vie zosúladiť slovnú zásobu s cieľom komunikácie pre dané publikum: 1.6.1 Žiak používa v pripravenom ústnom a písomnom prejave spisovné slová. 1.7 Žiak vie pri tvorbe textu používať jazykové slovníky a kodifikačné príručky. 1.8 Žiak dokáže rozlíšiť vhodnosť/nevhodnosť lexikálnych jednotiek v ústnom a písomnom jazykovom prejave. 1.9 Žiak vie vysvetliť význam slov a správne ich použiť v texte. 1.10 Žiak vie revidovať svoj ústny a písomný prejav	1.5 Žiak vie reprodukovať definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatniť ich v písomnom a ústnom prejave. 1.6 Žiak vie zosúladiť slovnú zásobu s cieľom komunikácie pre dané publikum: 1.6.1 Žiak používa v pripravenom ústnom a písomnom prejave spisovné slová. 1.7 Žiak vie pri tvorbe textu používať jazykové slovníky a kodifikačné príručky. 1.8 Žiak dokáže rozlíšiť vhodnosť/nevhodnosť lexikálnych jednotiek v ústnom a písomnom jazykovom prejave. 1.9 Žiak vie vysvetliť význam slov a správne ich použiť v texte. 1.10 Žiak vie revidovať svoj ústny a písomný prejav	Ústne skúšanie Práca s textom Vlastná práca Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Štylistická rovina	7		Žiak má:	Žiak:		
slohové útvary: objednávka, potvrdenie, informačný leták, úradný list, predtlač – prihláška, zápisnica, splnomocnenie, diskusný príspevok			.19 Žiak vie vytvoriť ucelený text na základe stanoveného slohového útvaru/žánru, resp. témy. 1.20 Žiak vie používať informácie a ucelené textové pasáže z iných zdrojov. 1.21 Žiak vie revidovať svoj ústny a písomný prejav. 1.22 Žiak vie pri ústnom prejave primerane využívať mimojazykové prostriedky.			
Morfologická rovina jazyka	6		Žiak má:	Žiak:		
• Slovné druhy - gramatické kategórie	3		• poznať slovné druhy • ovládať princípy členenia na slovné druhy • vedieť určiť slovnodruhovú platnosť slov vo vete	• poznať slovné druhy • ovládať princípy členenia na slovné druhy • vedieť určiť slovnodruhovú platnosť slov vo vete	Ústne skúšanie Práca s textom Skupino vá práca	Ústne a písomné skúšanie
• Slovesné gr. kategórie	3		• správne uplatňovať gramatické kategórie • určiť druh podstatného mena, prídavného mena, zámena, číslovky, príslovky	• správne uplatňovať gramatické kategórie • určiť druh podstatného mena, prídavného mena, zámena, číslovky, príslovky		
Zámena	3					
Syntaktická rovina	3		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Jednočlenné a dvojčlenné vety	1		rozlišovať jednočlennú, dvojčlennú vetu a súvetie • rozlíšiť jednoduchú vetu a súvetie • vo vete nájsť prísudzovací, priradovací a určovací sklad • rozlíšiť jednoduchú vetu a súvetie	rozlišovať jednočlennú, dvojčlennú vetu a súvetie • rozlíšiť jednoduchú vetu a súvetie • vo vete nájsť prísudzovací, priradovací a určovací sklad • rozlíšiť jednoduchú vetu a súvetie	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	
• Jednoduchá veta	0,5					
Jednoduché súvetie	0,5					
Priradovacie súvetie	1					
Písomné práce	6					
1. písomná práca	3				písomná práca	písomná práca
2. písomná práca	3				písomná práca	písomná práca
Kontrolné diktáty	2				písomná odpoveď	diktát
Literárna zložka	33					
Literatúra ako umenie	10		Žiak vie	Žiak		
Umelecká a vecná literatúra, periodizácia literatúry, Epika a jej žánre, Lyrika a jej žánre, Dráma a jej žánre (herec, režisér, scenár, dialóg, monológ) Štruktúra lit. Diela	1 1 2 2 2 2 2		vysvetliť pojem literatúra ako zovšeobecnenie vecných a umeleckých textov a používať ho v ústnom a písomnom prejave. -vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť)	Vysvetlil pojem literatúra ako zovšeobecnenie vecných a umeleckých textov a používal ho v ústnom a písomnom prejave. - po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť)	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			prečítať lyrickú báseň. - sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzovať lyrickú báseň, predostrieť v triede pochopenie lyrickej básne a v diskusii ho podporiť argumentmi. -vie reprodukovať definíciu pojmu <i>básnické prirovnanie</i>, vie ho identifikovať v texte a vysvetliť jeho	prečítal lyrickú báseň. - sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzoval lyrickú báseň, predostrel v triede pochopenie lyrickej básne a v diskusii ho podporil argumentmi. -reprodukoval definíciu pojmu <i>básnické prirovnanie</i>, identifikoval ho v texte a vysvetlil jeho		
Hrdinstvo	3		Žiak vie	Žiak		
literatúra starovekého Grécka -eposy Ilias, Odysea -Antigona	1 1 1		analyzovať prečítaný úryvok, zaradiť ho do príbehu hry, s ktorým žiakov oboznámi učiteľ, vyjadriť kľúčové myšlienky a v diskusii uviesť argumenty podporujúce vlastné stanovisko. -vysvetliť pojem <i>herec</i>. -vysvetliť pojem <i>replika</i> a nájsť ju v texte preberanej hry. - vysvetliť pojem <i>humor</i>, identifikovať ho v texte úryvku a vysvetliť jeho význam v kontexte preberanej hry.	Analyzoval prečítaný úryvok, zaradil ho do príbehu hry, s ktorým žiakov oboznámi učiteľ, vyjadril kľúčové myšlienky a v diskusii uviedol argumenty podporujúce vlastné stanovisko. -vysvetlil pojem <i>herec</i>. - vysvetlil pojem <i>replika</i> a našiel ju v texte preberanej hry. - vysvetlil pojem <i>humor</i>, identifikoval ho v texte úryvku a vysvetlil jeho význam v kontexte preberanej hry.		
Dejiny svetovej a slovenskej literatúry	5		Žiak vie	Žiak		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

literatúra veľkomoravského obdobia Proglas, Moravsko- panónske legendy □ literatúra obdobia renesancie Shakespeare Komédie tragédie	1 0,5 0,5 1 1 1		- vysvetliť pojem <i>literatúra</i> ako zovšeobecnenie vecných a umeleckých textov a používať ho v ústnom a písomnom prejave. - reprodukovat' charakteristické znaky umeleckého obdobia či smeru.	. vysvetlil pojem <i>literatúra</i> ako zovšeobecnenie vecných a umeleckých textov a používal ho v ústnom a písomnom prejave. - reprodukoval charakteristické znaky umeleckého obdobia či smeru.	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardiz ovaný didaktický test Ústne odpovede
Láska mladých ľudí	4		Žiak vie	Žiak		
literatúra □ básnické prirovnanie Rómeo a Júlia Detvan Marína <i>Integrované pojmy z jazykovej zložky:</i> □ intonácia □ tempo □ rytmus □ pauza □ dôraz	0,5 1 1 1 0,5		1.2 Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť) prečítať lyrickú báseň. 1.3 Žiak vie sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzovať lyrickú báseň, predostrieť v triede pochopenie lyrickej básne a v diskusii ho podporiť argumentmi. 1.4 Žiak vie reprodukovat' definíciu pojmu <i>básnické prirovnanie</i> , vie ho identifikovať v texte a vysvetliť jeho význam v básni.	1.2 Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť) prečítať lyrickú báseň. 1.3 Žiak vie sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzovať lyrickú báseň, predostrieť v triede pochopenie lyrickej básne a v diskusii ho podporiť argumentmi. 1.4 Žiak vie reprodukovat' definíciu pojmu <i>básnické prirovnanie</i> , vie ho identifikovať v texte a vysvetliť jeho význam v básni.	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardiz ovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Dejiny svetovej a slovenskej literatúry	5		Žiak vie	Žiak		
Romantizmus	1		- reprodukovat' charakteristické znaky umeleckého obdobia či smeru a nájsť ich v preberanom texte.	reprodukoval charakteristické znaky umeleckého obdobia či smeru a nájsť ich v preberanom texte.	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Chrám Matky božej v Paríži	1		- prezentovať vybrané osobnosti a literárne diela danej vývinovej etapy a stručne charakterizovať ich prínos do umeleckej literatúry.	- prezentoval vybrané osobnosti a literárne diela danej vývinovej etapy a stručne charakterizovať ich prínos do umeleckej literatúry.	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
- štúrovci	3					
Hrdinstvo	6		Žiak vie	Žiak		
Zakliata panna vo Váhu a divný Janko	2		- prezentovať vybrané osobnosti a literárne diela danej vývinovej etapy a stručne charakterizovať ich prínos do umeleckej literatúry.	- prezentoval vybrané osobnosti a literárne diela danej vývinovej etapy a stručne charakterizoval ich prínos do umeleckej literatúry.		
Mor ho! Smrť Jánošíkova	2 2					

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	Druhý
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovania slovenského jazyka a literatúry v trojročných učebných odborov je naučiť žiakov vyjadrovať sa správne, výstižne a pohotovo v konkrétnych spoločenských i pracovných komunikačných situáciách a to na základe didaktického systému poznatkov z praktickej rétoriky, štylistiky i gramatiky Cieľom je naučiť používať správnu výslovnosť slovenských aj cudzích slov a používať správnu melódiu reči.. Zvýšiť a upevniť rečovú kultúru žiakov a pravopisnú správnosť ich písomných prejavov a to na základe využívania rozličných slovníkov a jazykových príručiek.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Žiak má používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie. Hlavným cieľom literárnej výchovy je umožniť žiakom spoznať objektívny a neskreslený výklad slovenských dejín zvečnených v literatúre. Poukazuje na závažnosť spoločenského posolania literatúry, vedie žiakov k uvedomenému čítaniu a chápaniu ako jedného z nástrojov premien v duchu požiadaviek dneška. Umeleckú literatúru poznávajú žiaci čítaním (čítankové, mimočítankové, umelecké) a poznávaním návštevou divadelných a filmových predstavení, sledovaním televíznych a rozhlasových programov.

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet slovenský jazyk a literatúra ako súčasť vzdelávacej oblasti jazyk a komunikácia je jedným z kľúčových všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorého obsahovú časť tvoria dve rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajúce zložky – jazyk a literatúra.

Podstatou predmetu je viesť žiakov k uvedomeniu si jazykovej kultúrnej pestrosti nielen v rámci Európy a sveta, ale aj v rámci jednotlivých sociálnych prostredí. Cez pochopenie významu jazyka pre národnú kultúru by mali dospieť k chápaniu odlišností, tolerancii a orientácii v multikultúrnom prostredí.

Jazyková zložka predmetu sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi, pričom primárne sa kladie dôraz na vnímanie jazyka ako potenciálneho zdroja osobného a kultúrneho obohatenia človeka. Do popredia sa vo vyučovaní jazyka dostáva analýza a interpretácia textov/prejavov a tvorba vlastných textov/prejavov, ktoré budú zodpovedať konkrétnej komunikačnej situácii. Kvalitné ovládanie materinského jazyka treba považovať za východisko lepších študijných výsledkov žiakov a ich schopnosti uplatniť sa na trhu práce a v súkromnom živote.

Literárna zložka kladie dôraz na rozvoj čítania ako estetického osvojovania umeleckého textu a postupné rozvíjanie čitateľských schopností smerujúcich od analýzy umeleckého textu ku schopnosti hodnotiť prečítaný text.

2 Čítanie s porozumením

Žiak

- ☐ plynulo číta súvislý vecný a umelecký text, pri hlasnom čítaní správne dýcha, artikuluje a dodržiava spisovnú výslovnosť,
- ☐ si vie vybrať vhodný text na čítanie,
- ☐ dokáže porozumieť obsahu a významu vecného a umeleckého textu,
- ☐ vie analyzovať formálnu a obsahovú stránku textu a zhodnotiť ho z vlastného hľadiska,
- ☐ odlíši vetu a text, chápe funkciu viet a ich nadväznosť v texte,
- ☐ chápe význam lexikálnych jednotiek v texte.

3 Zapamätanie a reprodukcia

Žiak

- ☐ si dokáže zapamätať potrebné fakty a definície a vie demonštrovať ich znalosť,
- ☐ vie vysvetliť podstatu osvojených javov a vzťahov medzi nimi.

Počet kontrolných diktátov v druhom ročníku: 2 (1 v každom polroku)

Počet kontrolných slohových prác v druhom ročníku: 2 (1 v každom polroku)

Zameranie kontrolných prác: opis/charakteristika, príležitostný prejav

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Literatúra pre žiakov:

Ballay,J, Dostálová,L, Olgyajová,D.: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory pre SOU

Ihnátková, N, Kopálová, G.: Literatúra čítanka pre 2. Ročník trojročných a dvojročných učebných odborov SOU

Slovenský jazyk a literatúra - časť jazyk a sloh 2. ročník		
Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zvuková rovina jazyka a pravopis	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Lexikálna rovina jazyka	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Morfologická rovina jazyka	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Lexikálna rovina jazyka	Situačné a simulačné metódy - hranie rolí Motivačné a aktivačné metódy	Diskusia, rozhovor, modelové situácie Tvorivé úlohy Brainstorming Analýza textov
Syntaktická rovina jazyka	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Štylistická rovina Komunikácia Jazyková kultúra	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Slovenský jazyk a literatúra - literatúra 2. ročník		
Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Rodina	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Dejiny svetovej a slovenskej literatúry	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie Dramatizácia
Hrdinstvo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie
Láska mladých ľudí	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Tvorivé úlohy Brainstorming Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie

ROZPIS UČIVA PREDMETU: slovenský jazyk a literatúra			2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
ČASŤ: jazyk a sloh					
Zvuková rovina jazyka a pravopis	2	Žiak má:	Žiak:		
☐ výslovnosť cudzích slov ☐ intonácia: prestávka, významová/fyziologická pauza, tempo reči, rytmus ☐ dôraz ☐ hláska ☐ pravopis	1 1	• aplikovať v ústnom aj písomnom prejave vedomosti z pravopisu a zvukovej roviny jazyka: -správne intonovať oznamovacie, opytovacie, rozkazovacie a zvolacie vety. -v ústnom prejave správne artikulovať a prispôbovať poslucháčom tempo svojho prejavu. -revidovať svoj ústny a písomný prejav. -pri ústnom prejave primerane komunikačnej situácii využívať mimojazykové prostriedky. -reprodukovat' definície	Aplikoval v ústnom aj písomnom prejave vedomosti z pravopisu a zvukovej roviny jazyka: - správne intonoval oznamovacie, opytovacie, rozkazovacie a zvolacie vety. -v ústnom prejave správne artikuloval a prispôboval poslucháčom tempo svojho prejavu. - revidoval svoj ústny a písomný prejav. -pri ústnom prejave primerane komunikačnej situácii využíval mimojazykové prostriedky.	Ústne skúšanie Práca s textom Vlastná práca Skupinová práca	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatniť ich v písomnom a ústnom prejave.	- reprodukoval definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatnil ich v písomnom a ústnom prejave.		
Lexikálna rovina jazyka	3		Žiak má:	Žiak:		
☐ skracovanie ☐ značky ☐ skratkové slová ☐ internacionalizácia ☐ materinský jazyk ☐ úradný	0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5		-reprodukovat' definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatniť ich v písomnom a ústnom prejave. -zosúladiť slovnú zásobu s cieľom komunikácie pre dané publikum: -používa v pripravenom ústnom a písomnom prejave spisovné slová. -pri tvorbe textu používať jazykové slovníky a kodifikačné príručky. -dokáže rozlíšiť vhodnosť/nevhodnosť lexikálnych jednotiek v ústnom a písomnom jazykovom prejave. -vysvetliť význam slov a správne ich použiť v texte. 1.10 Žiak vie revidovať svoj ústny a písomný prejav	-reprodukoval definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatnil ich v písomnom a ústnom prejave. -zosúladil slovnú zásobu s cieľom komunikácie pre dané publikum: -používal v pripravenom ústnom a písomnom prejave spisovné slová. -pri tvorbe textu používal jazykové slovníky a kodifikačné príručky. -rozlíšil vhodnosť/nevhodnosť lexikálnych jednotiek v ústnom a písomnom jazykovom prejave. -vysvetlil význam slov a správne ich použiť v texte. -revidoval svoj ústny a písomný prejav	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie
Morfologická rovina jazyka	3		Žiak má:	Žiak:		
zvrtné zámená: základné a privlastňovacie - priraďovacie a podrad'ovacie spojky, Diktáty	1 1 1		-aplikovať v ústnom aj písomnom prejave nadobudnuté vedomosti z morfológie a pravopisu. -vie revidovať svoj ústny a písomný prejav. -vie reprodukovat' definície štandardizovaných jazykovedných	-aplikoval v ústnom aj písomnom prejave nadobudnuté vedomosti z morfológie a pravopisu. - revidoval svoj ústny a písomný prejav. -reprodukoval definície štandardizovaných jazykovedných	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		pojmov a uplatniť ich v písomnom a ústnom prejave	pojmov a uplatnil ich v písomnom a ústnom prejave		
Syntaktická rovina jazyka	3	Žiak má:	Žiak:		
jednoduché súvetie ☐ prirad'ovacie súvetie vety podľa obsahu, - základné vetné členy, - zložené súvetia, - nadvetná/textová syntax	0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5	Žiak vie reprodukovať definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatniť ich v písomnom a ústnom prejave. 1.15 Žiak vie tvoriť jednoduché súvetia, pričom dodržiava správny slovosled a správne používa interpunkčné znamienka. 1.16 Žiak vie uskutočniť revíziu vetnej skladby a interpunkcie svojho textu a opraviť chyby	-reprodukoval definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatniť ich v písomnom a ústnom prejave. -tvoril jednoduché súvetia, pričom dodržiava správny slovosled a správne používa interpunkčné znamienka. -uskutočnil revíziu vetnej skladby a interpunkcie svojho textu a opraviť chyby	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie
Štylistická rovina Komunikácia Jazyková kultúra	7	Žiak má:	Žiak:		
opis (ústne/písomne): predmetu, obrázka/ilustrácie, osoby, pracovného postupu ☐ fázy tvorenia prejavu ☐ mimojazykové prostriedky: gestikulácia ☐ príležitostné prejavy: slávnostné otvorenie podujatia ☐ propagácia ☐ dezinformácia ☐ spoločenské zásady komunikácie ☐ defektná komunikácia Slohová práca	1 0,5 0,5 2 0,5 0,5 2	vhodný text vzhľadom na cieľ čítania a svoje rozhodnutie vie zdôvodniť. 2.17 Žiak vie posúdiť text z obsahového i formálneho hľadiska. 2.18 Žiak dokáže na základe analýzy jednotlivých textov identifikovať ich spoločné znaky. 2.19 Žiak vie vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie v texte. 2.20 Žiak vie určiť kľúčové slová v texte. 2.21 Vie určiť v umeleckom texte hlavnú myšlienku a vo vecnom texte vyhľadať hlavné informácie.	vhodný text vzhľadom na cieľ čítania a svoje rozhodnutie vie zdôvodniť. 2.17 Žiak vedel posúdiť text z obsahového i formálneho hľadiska. 2.18 Žiak dokázal na základe analýzy jednotlivých textov identifikovať ich spoločné znaky. 2.19 Žiak vedel vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie v texte. - určil kľúčové slová v texte. -určil v umeleckom texte hlavnú myšlienku a vo vecnom texte vyhľadať hlavné informácie.	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		2.22 Žiak vie vybrať zaujímavú myšlienku z textu a vysvetliť ju. 2.23 Žiak dokáže na obhajobu svojho stanoviska použiť ako argumenty niektoré poznatky získané analýzou textu. 2.24 Žiak vie vytvoriť vhodný záver neukončeného príbehu. 2.25 Žiak vie prerozprávať umelecký text so zachovaním časovej a príčinnej postupnosti. 2.26 Žiak vie vyjadriť svoj čitateľský dojem z prečítaného umeleckého textu. 2.27 Žiak sa aktívne zapája do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne. 2.28 Žiak dokáže spracovať text – vytvoriť z neho konspekt, osnovu, tézy. 2.29 Žiak vie spoločensky vhodne diskutovať o problémoch nastolených textom. 2.30 Žiak vie reprodukovat' definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatniť ich pri čítaní a interpretácii	- vybral zaujímavú myšlienku z textu a vysvetliť ju. -dokázal na obhajobu svojho stanoviska použiť ako argumenty niektoré poznatky získané analýzou textu. - vytvoril vhodný záver neukončeného príbehu. -prerozprával umelecký text so zachovaním časovej a príčinnej postupnosti. - vyjadril svoj čitateľský dojem z prečítaného umeleckého textu. -zapájal do diskusie, svoj prejav formuluje zrozumiteľne a pokojne. spracoval text – vytvoril z neho konspekt, osnovu, tézy. 2.29 Žiak vie spoločensky vhodne diskutovať o problémoch nastolených textom. -reprodukoval definície štandardizovaných jazykovedných pojmov a uplatniť ich pri čítaní a interpretácii		
Literárna zložka					
Príroda	5	Žiak má:	Žiak:		
personifikácia/zosobnenie ☐ zdrobnenina P.O.Hviezdoslav I.Krasko	0,5 0,5 0,5 2 2	1 Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo)	1 Žiak po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo)	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia	Ústne a písomné skúšanie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		prečítať lyrickú báseň. 2.2 Žiak vie sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzovať lyrickú báseň, predstaviť v triede vlastné chápanie básnikovho odkazu. 2.3 Žiak vie reprodukovať definície pojmov <i>personifikácia</i> (zosobnenie) a <i>zdrobnenina</i> , vie ich identifikovať v texte a vysvetliť ich význam v preberanej básni.	prečítal lyrickú báseň. -vie sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzoval lyrickú báseň, predstrel v triede vlastné chápanie básnikovho odkazu. -reprodukoval definície pojmov <i>personifikácia</i> (zosobnenie) a <i>zdrobnenina</i> , vie ich identifikovať v texte a vysvetliť ich význam v preberanej básni.	Skupinová práca	
Dejiny svetovej a slovenskej literatúry	3	Žiak má:	Žiak:		
☐ literatúra v období realizmu ☐ spôsob usporiadania príbehu: chronológia	1 2	vie reprodukovať charakteristické znaky umeleckého obdobia či smeru a nájsť ich v preberanom texte. 2.10 Žiak vie prezentovať vybrané osobnosti a literárne diela danej vývinovej etapy a stručne charakterizovať ich prínos do umeleckej literatúry. 2.11 Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať úryvky z preberaných diel	reprodukoval charakteristické znaky umeleckého obdobia či smeru a nájsť ich v preberanom texte. -prezentoval vybrané osobnosti a literárne diela danej vývinovej etapy a stručne charakterizoval ich prínos do umeleckej literatúry. -po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítal úryvky z preberaných diel	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie
Rodina	3	Žiak má:	Žiak:		
Otec Goriot Ľapákovci Keď Báčik z Chochol'ova umrie	1 1 1	Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať úryvky z preberaných	Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítal úryvky z preberaných	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie
Láska mladých ľudí	4	Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

vnútorná kompozícia literárneho diela: - úvod - zápleтка - vyvrcholenie - obrat - rozuzlenie	1	4 Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať text z prozaického diela alebo epickej básnickej skladby.	Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítal text z prozaického diela alebo epickej básnickej skladby.	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie
Neprebudený Dom v stráni	1	2.5 Žiak vie sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzovať preberaný úryvok zo stylistického a významového hľadiska a zaradiť ho do kompozičnej štruktúry diela.	-sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzoval preberaný úryvok zo stylistického a významového hľadiska a zaradil ho do kompozičnej štruktúry diela.		
Statky-zmätky	1	2.6 Žiak dokáže predostrieť v triede pochopenie prečítaného úryvku a v diskusii ho podporiť argumentmi. 2.7 Žiak vie vysvetliť pojmy <i>kompozícia</i> , <i>úvod</i> , <i>zápleтка</i> , <i>vyvrcholenie</i> , <i>obrat</i> , <i>rozuzlenie</i> , vie s pomocou učiteľa identifikovať tieto fázy v štruktúre deja. 2.8 Žiak vie vysvetliť pojem <i>chronológia</i> v epickom diele a nájsť v ňom časovú a príčinnú následnosť Žiak vie vysvetliť pojmy <i>režisér</i> a <i>inscenácia</i> vo vzťahu k dramatickému textu Charakterizovať novelu. Rozlíšiť chronologický, retrospektívny a reťazový kompozičný postup	-dokáže predostrieť v triede pochopenie prečítaného úryvku a v diskusii ho podporil argumentmi. -vysvetlil pojmy <i>kompozícia</i> , <i>úvod</i> , <i>zápleтка</i> , <i>vyvrcholenie</i> , <i>obrat</i> , <i>rozuzlenie</i> , vie s pomocou učiteľa identifikoval tieto fázy v štruktúre deja. -vysvetlil pojem <i>chronológia</i> v epickom diele a našiel v ňom časovú a príčinnú následnosť - vysvetli pojmy <i>režisér</i> a <i>inscenácia</i> vo vzťahu k dramatickému textu Charakterizovať novelu. Rozlíšiť chronologický, retrospektívny a reťazový kompozičný postup		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovania slovenského jazyka a literatúry v trojročných učebných odborov je naučiť žiakov vyjadrovať sa správne, výstižne a pohotovo v konkrétnych spoločenských i pracovných komunikačných situáciách a to na základe didaktického systému poznatkov z praktickej rétoriky, štylistiky i gramatiky. Cieľom je naučiť používať správnu výslovnosť slovenských aj cudzích slov a používať správnu melódiu reči.. Zvýšiť a upevniť rečovú kultúru žiakov a pravopisnú správnosť ich písomných prejavov a to na základe využívania rozličných slovníkov a jazykových príručiek.

Žiak má používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie. Hlavným cieľom literárnej výchovy je umožniť žiakom spoznať objektívny a neskreslený výklad slovenských dejín zvečnených v literatúre. Poukazuje na závažnosť spoločenského posolania literatúry, vedie žiakov k uvedomenému čítaniu a chápaniu ako jedného z nástrojov premien v duchu požiadaviek dneška. Umeleckú literatúru poznávajú žiaci čítaním (čítankové, mimočítankové, umelecké) a poznávaním návštevou divadelných a filmových predstavení, sledovaním televíznych a rozhlasových programov.

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet slovenský jazyk a literatúra ako súčasť vzdelávacej oblasti jazyk a komunikácia je jedným z kľúčových všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorého obsahovú časť tvoria dve rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajúce zložky – jazyk a literatúra.

Podstatou predmetu je viesť žiakov k uvedomeniu si jazykovej kultúrnej pestrosti nielen v rámci Európy a sveta, ale aj v rámci jednotlivých sociálnych prostredí. Cez pochopenie významu jazyka pre národnú kultúru by mali dospieť k chápaniu odlišností, tolerancii a orientácii v multikultúrnom prostredí.

Jazyková zložka predmetu sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi, pričom primárne sa kladie dôraz na vnímanie jazyka ako potenciálneho zdroja osobného a kultúrneho obohatenia človeka. Do popredia sa vo vyučovaní jazyka dostáva analýza a interpretácia textov/prejavov a tvorba vlastných textov/prejavov, ktoré budú zodpovedať konkrétnej komunikačnej situácii. Kvalitné ovládanie materinského jazyka treba považovať za východisko lepších študijných výsledkov žiakov a ich schopnosti uplatniť sa na trhu práce a v súkromnom živote.

Literárna zložka kladie dôraz na rozvoj čítania ako estetického osvojovania umeleckého textu a postupné rozvíjanie čitateľských schopností smerujúcich od analýzy umeleckého textu ku schopnosti hodnotiť prečítaný text.

2 Čítanie s porozumením

Žiak

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- ☐ plynulo číta súvislý vecný a umelecký text, pri hlasnom čítaní správne dýcha, artikuluje a dodržiava spisovnú výslovnosť,
- ☐ si vie vybrať vhodný text na čítanie,
- ☐ dokáže porozumieť obsahu a významu vecného a umeleckého textu,
- ☐ vie analyzovať formálnu a obsahovú stránku textu a zhodnotiť ho z vlastného hľadiska,
- ☐ odlíši vetu a text, chápe funkciu viet a ich nadväznosť v texte,
- ☐ chápe význam lexikálnych jednotiek v texte.

3 Zapamätanie a reprodukcia

Žiak

- ☐ si dokáže zapamätať potrebné fakty a definície a vie demonštrovať ich znalosť,
- ☐ vie vysvetliť podstatu osvojených javov a vzťahov medzi nimi.

Počet kontrolných diktátov v treťom ročníku: 2 (1 v každom polroku)

Počet kontrolných slohových prác v treťom ročníku: 2 (1 v každom polroku)

Zameranie kontrolných prác: Úvaha, štruktúrovaný životopis

Literatúra pre žiakov:

Ballay, J., Dostálová, E., Olgyajová, D.: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory pre SOU

Ihnátková, N., Kopálová, G.: Literatúra čítanka pre 3. Ročník trojročných a dvojročných učebných odborov SOU

Slovenský jazyk a literatúra - časť jazyk a sloh 3. ročník		
Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Jazyk a reč	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Sloh	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Slovenský jazyk a literatúra - literatúra 2. ročník		
Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Dejiny svetovej a slovenskej literatúry	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Koooperatívne učenie
Hrdinstvo	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie Dramatizácia
Láska mladých ľudí	Situačné a simulačné metódy - hranie rolí Motivačné a aktivačné metódy -	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so súborom textov Analýza textov Aplikačné úlohy Kooperatívne učenie

ROZPIS UČIVA PREDMETU: slovenský jazyk a literatúra časť: jazyk a sloh			1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Jazyk a reč	9	Žiak má:	Žiak:		
Cudzí jazyk, štátny (úradný) jazyk, Defektná komunikácia, Platné kodifikačné príručky, Staroslovenčina, Kodifikácia A. Bernoláka, Štúr, Hattala Diktáty	1 1 1 1 1 1 1 2	Ovládať pojmy, poznať základné znaky jednotlivých kodifikovaných jazykov, Poznať platné kodifikačné príručky a vedieť ich používať. Poznať požiadavky slovenskej štátnej normy na písomnosti administratívneho štýlu.	Ovládal pojmy, poznal základné znaky jednotlivých kodifikovaných jazykov, Poznať platné kodifikačné príručky a vedel ich používať. Poznať požiadavky slovenskej štátnej normy na písomnosti administratívneho štýlu..	Ústne skúšanie Práca s textom Vlastná práca Skupinová práca	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca
Sloh	14	Žiak má:	Žiak:		
Výkladový slohový postup, úvaha, Administratívny štýl – žiadosť, dotazník, životopis, objednávka, zápisnica. Slohová práca	4 1 1 1 1 1 1 4	Ovládať kľúčové slová a je schopný zostaviť jednotlivé žánre. Žiak je schopný spracovať text do osnovy a na jej základe zostaviť konspekt textu	Ovládal kľúčové slová a bol schopný zostaviť jednotlivé žánre. Žiak spracová text do osnovy a na jej základe zostavil konspekt textu	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie
Literárna zložka					
Dejiny svetovej a slovenskej literatúry		Žiak má:	Žiak:		
-literatúra 20. storočia do roku 1945 -vitalizmus -ľavicová avantgarda -lyrizovaná próza		Žiak vie reprodukovať charakteristické znaky umeleckého obdobia či smeru a nájsť ich v texte.	Žiak reprodukoval charakteristické znaky umeleckého obdobia či smeru a našiel ich v texte. Žiak prezentoval vybrané osobnosti a	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			3.9 Žiak vie prezentovať vybrané osobnosti a literárne diela danej vývinovej etapy a stručne charakterizovať ich prínos do umeleckej literatúry. 3.10 Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať úryvky z preberaných diel.	literárne diela danej vývinovej etapy a stručne charakterizoval ich prínos do umeleckej literatúry. 3.10 Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo, výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať úryvky z preberaných diel.		
Hrdinstvo			Žiak má:	Žiak:		
☐ spôsob usporiadania príbehu: retrospektíva ☐ vnútorný monológ ☐ irónia Živý bič Jozef Mak Drak sa vracia Na západe nič nové			Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať text prozaického diela a epickej básne. 3.2 Žiak vie sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzovať preberaný úryvok zo štylistického a významového hľadiska a zaradiť ho do kompozičnej štruktúry diela. 3.3 Žiak dokáže predostrieť v triede pochopenie prečítaného úryvku. 3.4 Žiak vie reprodukovať definície pojmov <i>retrospektíva</i> , <i>vnútorný monológ</i> a <i>irónia</i> . Vie nájsť <i>retrospektívu</i> , <i>vnútorný monológ</i> a <i>iróniu</i> v preberanom diele	Žiak vedel po primeranej príprave nahlas, plynulo a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať text prozaického diela a epickej básne. - sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzoval preberaný úryvok zo štylistického a významového hľadiska a zaradil ho do kompozičnej štruktúry diela. 3.3 Žiak dokázal predostrieť v triede pochopenie prečítaného úryvku. - reprodukoval definície pojmov <i>retrospektíva</i> , <i>vnútorný monológ</i> a <i>irónia</i> . Vedel nájsť <i>retrospektívu</i> , <i>vnútorný monológ</i> a <i>iróniu</i> v preberanom diele	Ústne skúšanie Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca	Ústne a písomné skúšanie
Láska mladých ľudí			Žiak má:	Žiak:		
režisér ☐ inscenácia Tri gaštanové kone			5 Žiak vie po primeranej príprave nahlas, plynulo,	5 Žiak vedel po primeranej príprave nahlas, plynulo,	Ústne skúšanie	Ústne a písomné skúšanie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať pasáže z textu divadelnej hry alebo text svojej postavy pri dramatizovanom čítaní divadelnej hry. 3.6 Žiak vie sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzovať prečítaný úryvok, zaradiť ho do príbehu hry, vyjadriť kľúčové myšlienky a v diskusii uviesť argumenty podporujúce vlastné stanovisko.	výrazne a jazykovo správne (výslovnosť, intonácia, tempo) prečítať pasáže z textu divadelnej hry alebo text svojej postavy pri dramatizovanom čítaní divadelnej hry. -sám alebo v spolupráci so spolužiakmi analyzoval prečítaný úryvok, zaradiť ho do príbehu hry, vyjadril kľúčové myšlienky a v diskusii uviedol argumenty podporujúce vlastné stanovisko.	Práca s textom Pravopisné cvičenia Skupinová práca	

8.1.2 Cudzí jazyk

8.1.2.1 Anglický jazyk

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Jazyk a komunikácia
Názov predmetu	Prvý cudzí jazyk- Anglický jazyk
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín
druhý	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
tretí	3 hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA REDMETU

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.

CIELE REDMETU

Ciele vyučovacieho predmetu cudzí jazyk vychádzajú z modelu všeobecných kompetencií a komunikačnej jazykovej kompetencie, ako ich uvádza Spoločný európsky referenčný rámec 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.

Žiaci:

- ☐ 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.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru nadobudnú:

Receptívne jazykové činnosti a stratégie	Žiaci: • porozumejú jednoducho vyjadreným faktografickým informáciám o každodenných témach, identifikujú všeobecné informácie za predpokladu, že ide o štandardný rečový prejav. • Porozumejú hlavným myšlienkam vypočutého textu na známe témy, s ktorými sa pravidelne stretávajú v škole, vo voľnom čase atď. vrátane krátkych rozprávání. • Nájdu a pochopia dôležité informácie v bežných materiáloch, akými sú napríklad listy, brožúry a krátke úradné dokumenty.
Produktívne jazykové činnosti a stratégie	• Podajú jednoducho formulovaný opis ľubovoľnej oblasti svojho záujmu, pričom ho prezentujú ako lineárny sled myšlienok. • Napíšu jednoducho členený súvislý text (opis udalosti, zážitkov, pocitov a reakcií) na známe témy z oblasti svojho záujmu, spájaním krátkych odlíšených prvkov do lineárneho sledu.
Interaktívne jazykové činnosti a stratégie	• Zrozumiteľne vyjadria svoje názory. • Získajú a odovzdajú nové informácie, vymieňajú si a overujú nazhromaždené informácie. • Zrozumiteľne zaznamenajú odkaz, ktorý obsahuje informácie bezprostrednej dôležitosti pre adresáta.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Všeobecné kompetencie	• Uvedomujú si spoločné a rozdielne črty medzi vlastnou a cieľovou jazykovou komunitou. • Stanovia si vlastné učebné ciele a spôsoby ich dosiahnutia.
Jazykové kompetencie	• Ovládajú a používajú lexikálne jednotky v základnom rozsahu, čo im umožňuje opisovať každodenné situácie. • Používajú štandardné slovné spojenia týkajúce sa tém každodenného života. • Ovládajú a správne používajú jednoduché gramatické štruktúry, ale občas sa môžu dopúšťať niektorých chýb, ktoré nespôsobujú nedorozumenie. • Pravopisne správne napíšu vety a texty o situáciách každodenného života. • Správne aplikujú základné interpunkčné pravidlá.
Sociolingválna primeranosť a výstavba výpovede	• Jednoducho vedú spoločenskú konverzáciu, využívajú jednoduché výrazy a situáciám primerané vetné konštrukcie na vyjadrenie výmeny informácií, žiadosti, vyjadrenia vlastných názorov a postojov. • Slovné vyjadria, čo chcú povedať pomocou jednoduchej výmeny informácií o známych veciach a situáciách.

Prehľad spôsobilostí a funkcií jazyka

Spôsobilosť	Funkcie jazyka
Nadviazať kontakt v súlade s komunikačnou situáciou	Upútať pozornosť Pozdraviť Odpovedať na pozdrav Poďakovať a vyjadriť svoje uznanie Rozlúčiť sa
Vypočuť si a podať informácie	Informovať sa Odpovedať na žiadosť
Vybrať z ponúknutých možností	Identifikovať Opísať Potvrdiť/Odmietnuť (vyjadriť nesúhlas)
Vyjadriť svoj názor	Vyjadriť svoj názor Vyjadriť súhlas / nesúhlas Vyjadriť stupeň istoty
Vyjadriť svoju vôľu	Vyjadriť svoje želania/túžby Vyjadriť svoje plány (blízke)

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vyjadriť svoju schopnosť	Vyjadriť svoju schopnosť vykonať nejakú činnosť Vyjadriť vedomosti/poznatky/zistenia
Vnímať a vyjadrovať svoje city	Vyjadriť radosť z niečoho, šťastie, uspokojenie Vyjadriť smútok, sklúčenosť Vyjadriť fyzickú bolesť
Vyjadriť očakávania a reagovať na ne	Vyjadriť nádej Vyjadriť sklamanie Vyjadriť strach, znepokojenie, obavu
Predstaviť svoje záľuby a svoj vkus	Vyjadriť, čo mám rád, čo sa mi páči, čo uznávam Vyjadriť, že niekoho, niečo nemám rád Vybrať si z ponúknutých možností
Stanoviť, oznámiť a prijať pravidlá alebo povinnosti	Vyjadriť príkaz/zákaz Získať povolenie, súhlas Dať súhlas, potvrdiť niečo Odmietnuť Zakázať
Reagovať na nesplnenie pravidiel alebo povinností	Ospravedlniť sa Priznať sa Odmietnuť obvinenie
Ponúknuť a reagovať na ponuku	Žiadať od niekoho niečo Odpovedať na žiadosť Navrhnuť niekomu, aby niečo vykonal Navrhnuť niekomu, aby sme spoločne niečo vykonali Navrhnuť, že niečo požičiam/darujem Odpovedať na návrh niekoho iného
Reagovať pri prvom stretnutí	Predstaviť niekoho Predstaviť sa Reagovať na predstavenie niekoho Privítať niekoho
Telefonovať	Začať, udržiavať a ukončiť telefonický Rozhovor
Uistiť sa v rozhovore, že moje slová /môj výklad/môj argument boli pochopené	Uistiť sa, že účastníci komunikácie pochopili moje vyjadrenia Uistiť sa, že som dobre pochopil to, čo bolo povedané Nahradiť zabudnuté/neznáme slovo Opraviť sa, vrátiť sa k rozhovoru
Reagovať na niečo, čo sa udialo v minulosti	Spomenúť si na niekoho/niečo Vyjadriť, že som na niekoho/niečo zabudol
Korešpondovať	Napísať pohľadnicu, SMS, list

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Porozprávať niečo	Rozprávať príbeh, historku

Lexika a komunikačné témy

Lexika je popri gramatike nevyhnutným predpokladom na vytváranie zmysluplných verbálnych výpovedí, preto aj pri vyučovaní a učení sa cudzieho jazyka je potrebné venovať jej výberu a osvojovaniu si náležitú pozornosť. Výber a rozsah lexikálnych jednotiek má korešpondovať s konkrétnymi komunikačnými témami. Zároveň však musí byť založený na kritériách pre ovládanie cudzieho jazyka podľa úrovni (A1, A2, B1, a B2) vymedzených v Spoločnom európskom referenčnom rámci pre jazyky.

Zoznam tém pre komunikačné úrovne A1 až B2:

Rodina a spoločnosť

Osobné údaje
Rodina - vzťahy v rodine
Národnosť/štátna príslušnosť
Tlačivá/dokumenty
Vzťahy medzi ľuďmi
Náboženstvo

Domov a bývanie

Môj dom/byt
Zariadenie bytu
Domov a jeho okolie
Bývanie v meste a na dedine
Spoločnosť a životné prostredie
Spoločnosť a jej životný štýl

Ľudské telo, starostlivosť o zdravie

Ľudské telo
Fyzické charakteristiky
Charakterové vlastnosti človeka
Choroby a nehody
Hygiena a starostlivosť o telo
Zdravý spôsob života
Nemocnica a klinika, lekáreň a lieky, poistenie

Doprava a cestovanie

Dopravné prostriedky
Osobná doprava
Príprava na cestu a cestovanie
Turistika a cestovný ruch

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Probl. cestných, železnič. a leteckých sietí

Vzdelávanie a

práca Škola a jej
zariadenie Učebné
predmety
Pracovné činnosti a profesie
Školský systém
Celoživotné
vzdelávanie Pracovné
podmienky **Človek a**
príroda

Zvieratá/fauna
a Počasie
Rastliny/flóra
Klíma
Človek a jeho životné prostredie
Príroda okolo nás – ochrana životného
prostredia

Voľný čas a záľuby

Záľuby
Knihy a čítanie
Rozhlas, televízia a internet
Výstavy a veľtrhy
Kultúra a jej vplyv na
človeka Umenie a rozvoj
osobnosti **Stravovanie**
Stravovacie návyky
Mäso a mäsové
výrobky Zelenina a
ovocie Nápoje
Cestoviny a múčne výrobky
Mliečne výrobky
Stravovacie
zariadenia Príprava
jedál

Kultúra stolovania
Zdravá výživa

Multikultúrna spoločnosť

Cudzie jazyky
Rodinné sviatky

Cudzojazyčná
komunikácia Štátne a
cirkevné sviatky
Zvyky a tradície v rôznych krajinách
Zbližovanie kultúr a rešpektovanie
tradícií **Obliekanie a móda**
Základné druhy oblečenia
Odevné doplnky
Výber oblečenia na rôzne príležitosti
Druhy a vzory odevných materiálov
Móda
a jej trendy
Šport
Druhy športu: zimné a letné,
individuálne a
kolektívne

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Športové disciplíny

Význam športu pre rozvoj osobnosti

Nové trendy v športe

Fair play športového zápolenia

Obchod a služby

Nákupné zariadenia

Pošta a telekomunikácie

Druhy a spôsoby nákupu a platenia

Hotely a hotelové

služby Centrál krásy a

zdravia (kaderníctva,

fitnes, ...)

Kultúra nakupovania a služieb

Krajiny, mestá a miesta

Krajiny a svetadiely

Moja krajina a moje mesto

Geografický opis krajiny

Kultúrne a historické pamiatky krajín a miest

Kultúra a umenie

Druhy umenia

Geografické údaje

História

Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície

Kultúra a jej formy

Umenie – spoločnosť – kultúra

Človek a spoločnosť;

komunikácia Jazyk ako

dorozumievací prostriedok Formy

komunikácie

Kultúra komunikácie

Mládež a jej svet

Aktivity mládeže

Vzťahy medzi rovesníkmi

Generačné vzťahy

Predstavy mládeže o

svete **Zamestnanie**

Pracovné pomery a

kariéra Platové

ohodnotenie

Nezamestnanosť

Veda a technika v službách ľudstva

Technické vynálezy

Vedecký pokrok

Vzory a ideály

Človek, jeho vzory a ideály

Pozitívne a negatívne

vzory **Slovensko**

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Krajina, ktorej jazyk sa učím

Geografické údaje

História

Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Rodina	Informačno-receptívna – výklad, príjem a spracovanie informácií	Frontálna výučba
Kultúra a umenie		Frontálna a individuálna práca žiakov
Šport		Skupinová práca žiakov
Bývanie		Práca s doplnkovým materiálom (letáky, prospekty, turistický sprievodca, inzeráty, výkladové a prekladové slovníky)
Obchod a služby		Dialógy
Starostlivosť o zdravie		Prezentácie
Cestovanie		Projekty
Vzdelanie		Ústne frontálne skúšanie
Zamestnanie		
Vzťahy medzi ľuďmi		
	Porovnávanie Demonštrovanie Animácie Simulácie Projektová práca Didaktické hry a piesne Dotazník Prípadová štúdia Anketa Spracovanie audiovizuálnych a audio ukážok (DVD a CD nosiče)	

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
	Headway Elementary, Pre-Intermediate, Intermediate	Dataprojektor PC	Slovníky (výkladové, prekladové)	Internet
	Students' Book	Magnetická tabuľa	Mapy	
	Headway Elementary, Pre-Intermediate, Intermediate Teacher's Book	Tabuľa	Katalógy	
		Videotechnika	Letáky	
		CD a DVD	Informačné prospekty	
		mechanika		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	What's What?	CD-prehrávač		
	Some basic facts about the English speaking countries	Interaktívna tabuľa		
	Raymond Murphy – Essential Grammar in Use	Vizualizér		
	Solutions Elementary, Pre-Intermediate, Intermediate	Notebook		
	Nová maturita z angličtiny			
	YES – Nová maturita angličtina (základná úroveň)			
	Friendship – časopis			
	Bridge – časopis			
	English for careers - Tourism			
	Lingea, anglicko-slovenský slovník			

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk			3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Rodina Prítomné časy slovies, Slovosled vo vete	11	Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením „Rodina a jej význam pre spoločnosť“	3	Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom, napr. hram, receptom Žiak má vedieť pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete Žiak má vedieť ovládať a použiť prítomné časy v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom, napr. hram, receptom Ovládol pevný slovosled	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			v oznamovacej a opytovacej vete ovládal a použil prítomné časy v praxi		
Počúvanie s porozumením Opis osoby- črty tváre, vzhľad, štýl obliekania Slovesá pravidelné - časovanie	3	Určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach) Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach) Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav „Osobné údaje a rodinné vzťahy v rodine „	3	Jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Začať a ukončiť rozhovor, vyjadriť súhlas a nesúhlas, porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Začal a ukončil rozhovor, vyjadriť súhlas a nesúhlas, porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav Opis osoby, -pozdravy	2	Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Kultúra a umenie Sloveso „mať“, zápor a otázka v prítomných časoch	11	Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením „Múzeá , výstavy, divadlá, kiná, koncerty“	3	Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Ústny prejav „Známe osobnosti - speváci, herci, režiséri, slávne filmy, obľúbené filmy a žánre“	3	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Obľúbený autor, obľúbený žáner -privlastňovacie zámená Gramatický test	2	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Šport Minulé časy pravidelných a nepravidelných slovies	11	Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Druhy športu - kolektívne, individuálne, letné a zimné vodné, adrenalínové	3	Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzovať získané informácie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Šport, ktorý ma zaujíma, dôvody	3	Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Ústny prejav	3	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Význam športu pre rozvoj osobnosti, vôľové vlastnosti športovca, fyzické a duševné zdravie		záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám		
Písomný prejav Pozvánka na športové podujatie Gramatický test	2	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Bývanie Minulé časy pravidelných a nepravidelných slovies	11	Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Môj domov - opis domu, bytu- vybavenie miestností -nábytok, vybavenie v domácnosti	3	Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzovať získané informácie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Počúvanie s porozumením Bývanie v meste a na vidieku- nevýhody a výhody Privlastňovacie zámeno „svoj“	3	Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Ústny prejav Vlastné predstavy o ideálnom bývaní	3	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy,	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov,	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám		
Písomný prejav Opis vysnívaného bytu	2	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Obchod a služby Výrazy množstva	11	Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Nákupné zariadenia, obchody, hypermarkety, trhoviská	3	Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzovať získané informácie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Služby- pošta, banka, polícia, čerpacia stanica	3	Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Ústny prejav reklama	3	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi,	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám		
Písomný prejav Argumentačná esej - Majú byť v nedeľu obchody otvorené? Prečo? Gramatický test	2	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Starostlivosť o zdravie Vetné vzory	11	Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Ľudské telo a jeho časti	3	Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzoval získané informácie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Telesné a fyzické stavy, choroby, návšteva u lekára	3	Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Ústny prejav Zdravý spôsob života, správna životospráva	3	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám		
Písomný prejav Návšteva u lekára Gramatický test	2	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Cestovanie Formy budúceho času	8	Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Prípravy na cestu - význam a cieľ cestovania, cestovanie za prácou, na dovolenku, služobne	2	Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom, napr. hrám, receptom Žiak má vedieť pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete Žiak má vedieť ovládať a použiť prítomné časy v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom, napr. hrám, receptom Ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete ovládal a použil prítomné časy v praxi	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Počúvanie s porozumením Dopravné prostriedky: porovnanie - výhody a nevýhody cestovania rôznymi dopravnými prostriedkami	2	Určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach) Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach) Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav Na recepcii, ubytovanie hostí	2	Jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Začať a ukončiť rozhovor, vyjadriť súhlas a nesúhlas,	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoducho opísal svoje pocity Začal a ukončil rozhovor, vyjadriť súhlas a nesúhlas, porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh		
Písomný prejav Výhody a nevýhody cestovania vlakom Gramatický test	2	Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Vzdelanie Stupňovanie prídavných mien	8	Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Typy zamestnania - fyzická a duševná práca, voľba povolania, jej motivácia	2	Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzoval získané informácie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Žiadosť o zamestnanie, životopis, prijímací pohovor	2	Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Ústny prejav Pracovný a voľný čas, zdokonaľovanie práce, nové technológie	2	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Písanie životopisu Gramatický test	2	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov		
Zamestnanie Predprítomný čas	8	Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Školský systém - typy školských zariadení, organizácia školského roka prázdniny.	2	Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzoval získané informácie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Vyučovanie - trvanie vyučovania, rozvrh, predmety Prestávky, školské stravovanie, aktivity na hodine	22	Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Ústny prejav Život študenta, záľuby, mimoškolské aktivity, brigády	2	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Učiteľ, ktorý ovplyvnil môj život a moje rozhodnutia Gramatický test	2	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti)	Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov		
Vzťahy medzi ľuďmi Stupňovanie prídavných mien	9	Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Rodičia a deti – vzťahy medzi nimi	3	Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom, napr. hrám, receptom Žiak má vedieť pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete Žiak má vedieť ovládať a použiť prítomné časy v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom, napr. hrám, receptom Ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete ovládal a použil prítomné časy v praxi	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Počúvanie s porozumením Láska a priateľstvo	2	Určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach) Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach) Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav Charakteristika dobrého priateľa	2	Jednoduchým jazykom opísať vzťahy medzi ľuďmi, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Začať a ukončiť rozhovor, vyjadriť súhlas a nesúhlas porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Začal a ukončil rozhovor, vyjadriť súhlas a nesúhlas, porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav Môj najlepší priateľ	2	Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije		

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Vzdelanie Prítomný čas pribehový	7		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Školský systém- typy školských zariadení., organizácia školského roka ,prázdniny.	2		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej vete a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne- skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Počúvanie s porozumením Vyučovanie- trvanie vyučovania, rozvrh, predmety Prestávky, školské stravovanie, aktivity na hodine	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu,	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení		
Ústny prejav Život študenta, záľuby, mimoškolské aktivity, brigády	1		Jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas „začať a ukončiť“ rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas „začal a ukončil“ rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav Učiteľ, ktorý ovplyvnil môj život a moje rozhodnutia Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Vzťahy medzi ľudmi Sloveso „can“	7		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Medziľudské vzťahy- v rodine, na pracovisku, v škole, susedské, generačné..	2		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom, napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom, napr. hrám, receptom Žiak má ovládať	Ústne- skupinové, individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			a použiť ho v praxi	pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi		
Počúvanie s porozumením Priateľstvo a láska – hodnotový systém, postoje, stretnutia, oslavy	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav Spoločenské problémy- postihnutí, závislí a bezdomovci	1		Jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť' rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil' rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav Pozvanie na narodeninovú oslavu- osobný list Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Človek a príroda	7		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

príslovky						
Čítanie s porozumením „Ročné obdobia, počasie, prírodné katastrofy, „	2		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne- skupinové ,individuáln e a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovan ý didaktický test
Počúvanie s porozumením Fauna- zvieratá v ZOO, domáce a flóra záhradkárstvo	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovan ý didaktický test
Ústny prejav Stav životného prostredia , - znečistenie zeme , vôd, ovzdušia	1		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas- nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas- nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav	2				Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Esej na tému -Naše životné prostredie a jeho ochrana Gramatický test			Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije		
Vedecko-technický rozvoj Stupňovanie prídavných mien – 2. stupeň	7		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením „Život kedysi a dnes „výdobytky vedy a techniky, životná úroveň , prístroje v domácnosti	2		Porozumieť odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, pochopil úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením „Pozoruhodné objavy vedy a techniky-“ televízor, mobil, počítač	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ústny prejav Veda a technika na pomoc človeku- elektronika, informatika, medicína, telekomunikácie , doprava	1		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy		
Písomný prejav Ako mi ovplyvnila veda a technika život- neformálny list Gramatický test	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta(pozorovani a, skúsenosti ,udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodennýc h aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti ,udalosti) Zdokonalil výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznal ich základné názvoslovie	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Človek a spoločnosť Stupňovanie prídavných mien – 3. stupeň	7		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Povinnosti a práva človeka	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchýc h výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovanéh o prostredníctvo m rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovan ý didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			posluchových cvičení	pomocou posluchových cvičení		
Čítanie s porozumením Morálka- správanie sa mladých a starších ľudí., správanie sa mladých v škole a rodine	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Ústna odpoveď
Ústny prejav Vplyv spoločnosti na jednotlivca- zákony a verejná mienka	1		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúce j prípravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Môj vzťah so starými rodičmi Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Komunikácia a jej formy	7		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Minulý čas jednoduchý – sloveso „be“						
Čítanie s porozumením Typy komunikácie a jej význam- verbálna neverbálna, ústna a písomná	2		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne- skupinové ,individuáln e a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovan ý didaktický test
Počúvanie s porozumením Komunikácia v rôznych situáciách- medzi mladými, mladými a staršími, na ulici , v škole v rodine	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvo m rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovan ý didaktický test
Ústny prejav Moderné formy komunikácie -počítač, elektronická pošta, mobilný telefón	1		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas- nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas- nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

				Porozprával a zhodnotil krátky príbeh		
Písomný prejav Formálny a neformálny email Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Masmédiá Minulý čas jednoduchý – sloveso „can“	6		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Typy masovokomunikačných prostriedkov – ich využitie- výhody a nevýhody	2		Porozumieť odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, pochopil úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Tlač- denná- časopisy, noviny, rubriky	1		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ústny prejav Rozhlas, televízia- obľúbené typy programov.	1		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy,	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy		
Písomný prejav Obľúbený film, režisér Gramatický test	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonalil výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznal ich základné názvoslovie	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Mládež a jej svet Minulý čas jednoduchý – pravidelné slovesá	6		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Charakteristika mladých.- vonkajšia: postava, vlasy, móda, tetovanie, piercing	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	o prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení		
Čítanie s porozumením Postavenie mladých v spoločnosti- práva , možnosti štúdia, práca, mladé rodiny.	1		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Ústna odpoveď
Ústny prejav Generačné konflikty- príčiny, prejavy , dôsledky	1		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Opis zovňajšku priateľa a jeho charakterových črt.	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Stravovanie Minulý čas jednoduchý –	7		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

nepravidelné slovesá						
Čítanie s porozumením Jedlá a nápoje počas dňa .Raňajky, obed, večera“	2		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne-skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Počúvanie s porozumením Stravovacie zariadenia, - stravovanie v škole, doma, v reštaurácii.	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav Príprava obľúbeného jedla a nápoja- postup pri príprave	1		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas „začať a ukončiť“ rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas „začal a ukončil“ rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav	2				Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Obľúbené jedlo-recept Gramatický test			Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije		
Záľuby, mládež a jej svet Minulý čas jednoduchý – záporná veta	7		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Možnosti trávenia voľného času	2		Porozumieť odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, pochopil úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Organizovaný voľný čas, - mimoškolské aktivity, krúžky, brigády...	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ústny prejav Individuálne záľuby-umenie , kultúra, hudba, knihy, šport,	1		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov,	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy		
Písomný prejav Aktívne a pasívne trávenie voľného času – voľné rozprávanie Gramatický test	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonalil výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznal ich základné názvoslovie	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Multikultúrna spoločnosť Minulý čas jednoduchý – opytovacia veta	7		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Zvyky a tradície – cirkevné a štátne sviatky, folklórne tradície a podujatia	2		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej	Ústne-skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

				a opytovacej vete a použil ho v praxi		
Počúvanie s porozumením Obliekanie pri slávnostných príležitostiach – ľudové kroje, masky	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav Zbližovania kultúr – významné osobnosti, kontakty kedysi a dnes, poznávanie, tolerancia	1		Jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav Zmiešané manželstvá- vyjadrenie vlastného názoru Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Mestá a miesta Výrazy „some“ a „any“	7		Žiak má:	Žiak:		
	2				Ústne-skupinové	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Čítanie s porozumením			Naučiť sa získať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Počúvanie s porozumením	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav	1		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav	2		Správne používať osvojené lexikálne,	Správne použil osvojené lexikálne,	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Miesto, ktoré ma očarilo-umelecký opis			gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije		
Gramatický test						

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk				3 hodiny týždenne, spolu 90 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Obliekanie a móda Predprítomný čas jednoduchý – ever, never, yet, just	9		Žiak má:	Žiak:		
Nové trendy v obliekaní	3		Oboznámiť sa so základnou slovnou zásobou nových trendov v obliekaní Určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie	Naučil sa získavať potrebné informácie z vypočutého krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Určil tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrдил si učivo v praxi pomocou	Ústne individuálne , skupinové a frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchového cvičení	posluchové cvičení		
Móda u mladých ľudí	2		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Žiak má vedieť pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete	Naučil sa získavať potrebné informácie z vypočutého krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel slovnej zásobe Ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Príslovie „Šaty robia človeka“	2		Jednoduchým jazykom opísať ľudí, oblečenie pri rôznych príležitostiach Rozvíjať komunikačné schopnosti na danú tému Používať slovnú zásobu danej problematiky	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, oblečenie pri rôznych príležitostiach Rozvíjal komunikačné schopnosti na danú tému Používal slovnú zásobu danej problematiky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Móda a počasie	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať rôzne druhy oblečenia pri rôznych ročných obdobiach	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať rôzne druhy oblečenia pri rôznych ročných obdobiach	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Kniha – priateľ človeka Predprítomný čas prítomný	9		Žiak má:	Žiak:		
Rozprávka	3		Určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumieť podstatným	Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Určil tému a hlavnú	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Precvičiť si minulé čas použité v texte	myšlienku vypočutého textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení Porovnal a analyzoval získané informácie		
Čítanie s porozumením – W. Shakespeare: Rómeo a Júlia	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede
Moja obľúbená kniha	2		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			a argumentáciám			
Príbeh	2		Získať informácie o postupe pri písaní príbehu Precvičiť si gramatické časy – predovšetkým minulé časy Oboznámiť sa so zásadami písania príbehu	Získal informácie o postupe pri písaní príbehu Precvičil si gramatické časy – predovšetkým minulé časy Oboznámil sa so zásadami písania príbehu	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Vzory a ideály Been, gone, for, since	9		Žiak má:	Žiak:		
Literárni hrdinovia	3		Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Na základe posluchu rozlíšiť dôležité informácie Rozvíjať správnu techniku posluchu s porozumením Získať informácie o jednotlivých literárnych hrdinoch	Vedel pochopiť úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie Na základe posluchu rozlíšiť dôležité informácie Rozvíjal správnu techniku posluchu s porozumením Získal informácie o jednotlivých literárnych hrdinoch	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Vzory mladých ľudí	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámiť sa so základnou	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámil sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámil sa so základnou slovnou zásobou k téme	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			slovnou zásobou k téme			
Charakter a osobnosť, ľudské vlastnosti	2		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so základnou slovnou zásobou v tematickom okruhu	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámil sa so základnou slovnou zásobou v tematickom okruhu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Záchranári	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Krajina, ktorej jazyk sa učím – Veľká Británia	9		Žiak má:	Žiak:		
Spojené kráľovstvo	3		Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Otázky s výberom odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Na základe posluchu rozlíšiť dôležité informácie Zistiť rozdiely medzi štátmi Veľkej Británie Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede	abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzovať získané informácie Na základe posluchu rozlíšil dôležité informácie Zistil rozdiely medzi štátmi Veľkej Británie Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede		
Londýn – hlavné mesto	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Opísať s témou súvisiace obrázky Oboznámiť sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámiť sa s postupom pri spájaní obrázkov a textu	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Opísal s témou súvisiace obrázky Oboznámiť sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámiť sa s postupom pri spájaní obrázkov a textu	Ústne individuálne , skupinové a frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Životný štýl v Anglicku	2		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Práca v dvojiciach

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so životným štýlom v Británii Porovnať kultúry	a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so životným štýlom v Británii Porovnať kultúry		
Zvyky a tradície	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov Na základe posluhu zoradiť informácie v správnom poradí	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov Na základe posluhu zoradiť informácie v správnom poradí	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Slovensko – moja vlasť Will a going to	9		Žiak má:	Žiak:		
Známe miesta na Slovensku	3		Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Na základe posluhu	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzoval získané informácie Na základe posluhu rozlíšiť dôležité informácie Oboznámiť sa so známymi miestami na Slovensku	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			rozlíšiť dôležité informácie Oboznámiť sa so známymi miestami na Slovensku			
Vysoké Tatry	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Otázky s výberom odpovede Ústne odpovede
Bratislava – hlavné mesto	2		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Precvičiť si používanie získaných informácií v slovnom prejave Opísať s témou súvisiace obrázky	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Precvičil si používanie získaných informácií v slovnom prejave Opísal s témou súvisiace obrázky	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Zvyky a tradície	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolia sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov Na základe posluhu zoradiť informácie v správnom poradí	Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolia sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov Na základe posluhu zoradiť informácie v správnom poradí		
Moja ideálna budúcnosť Must, must not, need not	9		Žiak má:	Žiak:		
Bývanie v budúcnosti	3		Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Upevňovať správne návyky počúvania s porozumením Naučiť sa používať slovnú zásobu danej problematiky	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzoval získané informácie Upevňoval správne návyky počúvania s porozumením Naučil sa používať slovnú zásobu danej problematiky	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Dialogy v dvojiciach
Pracovné príležitosti v budúcnosti	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Skupinová práca Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Naučiť sa používať slovnú zásobu danej problematiky Precvičiť si správnu techniku čítania s porozumením	a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Naučil sa používať slovnú zásobu danej problematiky Precvičil si správnu techniku čítania s porozumením		
Môj budúci partner	2		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Precvičiť si slovnú zásobu k danej problematike Precvičiť si opis osoby	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Precvičil si slovnú zásobu k danej problematike Precvičil si opis osoby	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Životné priority	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolia sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti)	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolia sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov			
Moje rodné mesto Druhý kondiciál	9		Žiak má:	Žiak:		
Obchody a služby v mojom meste	3		Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Upevňovať správne návyky počúvania s porozumením Naučiť sa používať slovnú zásobu danej problematiky Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedel pochopiť úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie Upevňoval správne návyky počúvania s porozumením Naučil sa používať slovnú zásobu danej problematiky Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Otázky s výberom odpovede Ústne odpovede
Kultúrne a športové možnosti v mojom meste	2		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Určil tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Vedel kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Naučil sa používať slovnú zásobu danej problematiky	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Naučiť sa používať slovnú zásobu danej problematiky Precvičiť si správnu techniku čítania s porozumením	Precvičil si správnu techniku čítania s porozumením		
Voľný čas v mojom meste	2		Jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Opísať s témou súvisiace obrázky Oboznámiť sa s novými výrazmi na vyjadrenie svojich názorov	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Opísať s témou súvisiace obrázky Oboznámiť sa s novými výrazmi na vyjadrenie svojich názorov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Moje rodné mesto	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať mesto Opísať svoju rodinu a prostredie v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať mesto Opísal svoju rodinu a prostredie v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
William Shakespeare Predminulý čas	9		Žiak má:	Žiak:		
Život a dielo	3		Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Porovnať kultúry Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzoval získané informácie Vedel porovnať kultúry Oboznámil sa s otázkami s výberom odpovede	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Otázky s výberom odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Čítanie s porozumením – Rómeo a Júlia	2		Získať konkrétne informácie z textu Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so životom a dielom W. Shakespeara Na základe prečítaného textu zoradiť informácie v správnom poradí	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so životom a dielom W. Shakespeara Na základe prečítaného textu zoradiť informácie v správnom poradí	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Zoradenie informácií v správnom poradí Ústne odpovede
Iní známi umelci a ich diela	2		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Používať slovnú zásobu danej problematiky Oboznámiť sa s novými výrazmi na vyjadrenie svojich názorov	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Používať slovnú zásobu danej problematiky Oboznámiť sa s novými výrazmi na vyjadrenie svojich názorov	Ústne skúšanie	Skupinová práca
William Shakespeare a jeho život	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolia sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov Oboznámiť sa so životom W. Shakespeara	Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolia sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov Oboznámil sa so životom W. Shakespeara		
Krajina, ktorej jazyk sa učím – Spojené štáty americké	9		Žiak má:	Žiak:		
Štáty v USA	3		Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Na základe posluhu rozlíšiť dôležité informácie Zistiť rozdiely medzi štátmi Veľkej Británie Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzoval získané informácie Na základe posluhu rozlíšil dôležité informácie Zistil rozdiely medzi štátmi Veľkej Británie Oboznámil sa s otázkami s výberom odpovede	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Otázky s výberom odpovede
Washington – hlavné mesto	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			názorov, odôvodneniam a argumentáciám Opísať s témou súvisiace obrázky Oboznámiť sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámiť sa s postupom pri spájaní obrázkov a textu	Opísal s témou súvisiace obrázky Oboznámiť sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámiť sa s postupom pri spájaní obrázkov a textu		
Životný štýl v USA	2		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so životným štýlom v Británii Porovnať kultúry	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so životným štýlom v Británii Porovnať kultúry	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Práca v dvojiciach
Zvyky a tradície	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov Na základe posluchu zoradiť informácie v správnom poradí	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			jazykových prostriedkov Na základe posluhu zoradiť informácie v správnom poradí			
Môj denný program pasívum	9		Žiak má:	Žiak:		
Aktivity vo voľnom čase	3		Oboznámiť sa so základnou slovnou zásobou aktivít voľného času Určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Naučil sa získavať potrebné informácie z vypočutého krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Určil tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Denná rutina	2		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Opísať s témou súvisiace obrázky Oboznámiť sa s aktuálnymi	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Opísal s témou súvisiace obrázky Oboznámil sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámil sa s postupom pri spájaní obrázkov a textu	Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			článkami z časopisu Oboznámiť sa s postupom pri spájaní obrázkov a textu			
Dobré a zlé zvyky	2		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so slovnou zásobou k danej téme Oboznámiť sa s novými výrazmi na vyjadrenie svojich názorom	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámil sa so slovnou zásobou k danej téme Oboznámil sa s novými výrazmi na vyjadrenie svojich názorom	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Práca v dvojiciach
Denné povinnosti, domáce práce a ich delenie	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov Na základe posluhu zoradiť informácie	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov Na základe posluhu zoradiť informácie v správnom poradí	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			v správnom poradí			

8.1.2.2 Nemecký jazyk

Škola (názov, adresa)		Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP		Obchod a služby
Kód a názov ŠVP		64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru		6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania		stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia		3 roky
Forma štúdia		denná
Druh školy		štátna
Vyučovací jazyk		slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP		26. jún 2018
Miesto vydania		Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP		od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Jazyk a komunikácia
Názov predmetu	Nemecký jazyk
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín
druhý	2 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín
tretí	3 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Názov predmetu	NEMECKÝ JAZYK
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky, ktorý popisuje rôzne úrovne ovládania cudzích jazykov a z Koncepcie vyučovania cudzích jazykov v základných a stredných školách schválených vládou SR 12. 09. 2007 uznesením vlády SR č.767/2007.

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. Úspešnosť jazykového vzdelávania ako celku je závislá nielen od

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

výsledkov vzdelávania v materinskom a v cudzom jazyku, ale závisí aj od toho, do akej miery sa jazyková kultúra žiakov stane predmetom záujmu aj všetkých ostatných oblastí vzdelávania.

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 predmete nemecký jazyk, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote, hlavne komunikačné schopnosti.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania anglického jazyka 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 najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu nemecký jazyk 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, prehľbovania a systematizácie poznatkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet nemecký jazyk je veľmi úzko prepojený s predmetom spoločenská komunikácia, etika, dejepis, náuka o spoločnosti a hospodárska geografia takmer vo všetkých jeho tematických celkoch.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu nemecký jazyk patria aj jazykové prezentácie a cvičenia, pre ktoré má škola vytvorené dobré materiálno-technické a priestorové vybavenie. Využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie cvičení.

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 odbornej jazykovej učebni a bežnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu nemecký jazyk v študijnom odbore 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby je poskytnúť žiakom súbor jazykových vedomostí, zručností a kompetencií, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných gramatických štruktúrach, osvoja si základnú slovnú zásobu, budú komunikovať v cudzom jazyku v oblasti jednotlivých tematických okruhov na požadovanej úrovni. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že nemecký jazyk má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z hľadiska ich reálnej budúcnosti.

Tematické okruhy

1. Osobná charakteristika

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

osobné údaje

rodinné vzťahy

fyzický vzhľad

charakterové vlastnosti

2. Šport

druhy športov

aktívny / pasívny šport

nezdravé javy v športe

3. Bývanie

život v meste a na vidieku

ubytovanie mimo domu (internát, hotel)

vybavenie a druhy miestností v bytoch, domoch

4. Obchod a služby

nákupné zariadenia

spôsoby nákupov a platenia

služby: banka; pošta; čerpacia stanica; čistiareň; požičovňa

kvalita služieb

5. Starostlivosť o zdravie

ľudské telo a choroby (u lekára)

zdravotnícka starostlivosť

zdravý životný štýl

6. Cestovanie

druhy dopravných prostriedkov

dôvody cestovania (dovolenka; služobná cesta...)

vplyv cestovania na životný štýl

7. Štúdium a škola

typy škôl

organizácia školského roka

predmety v škole

v knižnici

kvalifikácia a skúšky

8. Zamestnanie

výber povolania

typy zamestnaní

žiadosť o zamestnanie; životopis; prijímací pohovor

9. Človek a spoločnosť

postavenie človeka v spoločnosti

vzťahy medzi ľuďmi; zásady slušného správania

generačné vzťahy

globálne celospoločenské problémy (chudoba, bezdomovci, porušovanie zákonov)

10. Človek a príroda

vzťah človeka k prírode

ochrana životného prostredia

podnebie a počasie

zvieratá a rastliny

vplyv podnebia na krajinu a človeka

11. Veda a technika

život kedysi a dnes

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

vplyv rozvoja techniky na život
významní vynálezcovia

12. Komunikácia a jej formy

druhy komunikácie (verbálna; neverbálna; elektronická pošta)
jazyk a jeho osvojovanie si
význam štúdia cudzích jazykov

13. Masmédiá

typy a úlohy masovokomunikačných prostriedkov
vplyv masmédií na život jednotlivca, rodiny, spoločnosti
reklama
internet

14. Stravovanie

jedlá, nápoje, stravovacie návyky
príprava jedál - recepty
zdravá výživa
národné kuchyne

15. Voľný čas a životný štýl

záujmy a záľuby
možnosti trávenia voľného času
organizovaný voľný čas

16. Multikultúrna spoločnosť

zvyky a tradície
zblížovanie kultúr
rasová a národnostná znášanlivosť

17. Kultúra a umenie

divadlo a kino
hudba
literatúra
výstavy a múzeá, festivalové podujatia

18. Slovensko

obyvateľstvo, poloha
zaujímavé miesto, ktoré by ste odporučili cudzincom
Slovensko a zjednotená Európa

19. Krajina, ktorej jazyk sa učím (Nemecko)

obyvateľstvo, poloha
miesto, ktoré by ste chceli navštíviť
Zvyky a tradície

20. Medziľudské vzťahy

- problémy v partnerstve alebo v manželstve ľudí rôznych generácií
- odlišnosti bývania s priateľmi a s rodičmi
- čo pre mňa znamená láska a priateľstvo

21. Mladí ľudia a ich svet

- charakteristika mladého človeka – výzor, záujmy, povahové vlastnosti
- možnosti vzdelania a práce mladého človeka na Slovensku
- bežné problémy mladých ľudí v našej spoločnosti a vo svete

22. Mestá a miesta

- porovnať bývanie na dedine a v meste – vzdelanie, práca, šport, kultúrne možnosti
- ktorú krajinu alebo mesto by si rád navštívil a prečo

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- kde by si vzal nemeckých návštevníkov a čo by si im ukázal

23. Móda

- dôležitosť módy pre mladého človeka
- štýl obliekania a kritéria pri výbere oblečenia
- typy oblečenia obľúbené medzi mladými ľuďmi pre bežné a zvláštne príležitosti

24. Počasie, fauna a flóra

- ročné obdobia, moje obľúbené ročné obdobie
- fauna a flóra počas 4 ročných období
- obliekanie sa počas 4 ročných období

25. Vzory a ideály

- dôležitosť vzoru pre mladého človeka
- vymenuj ľudí, o ktorých si myslíš, že by boli dobrými vzormi pre dnešnú mládež
- ľudské vlastnosti, ktoré obdivuješ

26. Moja ideálna budúcnosť

- plány do budúcnosti
- tvoje priority
- budúci partner

27. Moje rodné mesto

- opis mesta
- možnosti vzdelania a práce
- voľný čas

28. Johann Wolfgang Goethe

- život
- dielo
- knihy a filmy

29. Krajina, ktorej jazyk sa učím (Rakúsko)

obyvateľstvo, poloha
miesto, ktoré by ste chceli navštíviť
zvyky a tradície

30. Môj denný program

- každodenná rutina
- víkendy
- povinnosti a zodpovednosti

Jazykové funkcie

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

1. Kontaktné rečové funkcie

Žiaci sa vedú primeraným spôsobom:

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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

2. Regulačné rečové funkcie

Žiaci vedia:

poďakovať
poprosiť o niečo
požiadať o radu a poradiť
vyjadriť požiadavku, príkaz
vyjadriť súhlas/ nesúhlas
vyjadriť možnosť, nevyhnutnosť, zámer
vyjadriť istotu / neistotu

3. Hodnotiace rečové funkcie

Žiaci dokážu:

vyjadriť vlastný názor / stanovisko k niečomu
vyjadriť radosť / sklamanie
vyjadriť prekvapenie
vyjadriť nádej
vyjadriť nespokojnosť / obavy

4. Informatívne rečové funkcie

získať a podať informáciu
vyjadriť priestorové vzťahy: smer, polohu, vzdialenosť, mieru, veľkosť, hmotnosť, objem
vyjadriť časové vzťahy: presný a približný čas, následnosť dejov, frekvencovanosť
vyjadriť kvalitatívne javy: počet, množstvo, mieru

Rečové zručnosti

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

Počúvanie s porozumením

Žiaci dokážu:

porozumieť bežným, jednoducho formulovaným výpovediam, ktoré sú zreteľne artikulované
určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu
rozlíšiť základné a rozširujúce informácie
zachytiť špecifické informácie z vypočutého textu
- pochopiť úmysel hovoriaceho
zachytiť logickú štruktúru textu
- po vypočutí krátkeho príbehu tvoriť hypotézy, čo bude ďalej nasledovať
- odhadnúť význam neznámych slov/ viet na základe kontextu
porozumieť obsah primeraných rozhlasových a TV programov, v ktorých sa hovorí štandardným jazykom, relatívne pomaly a zreteľne
rozlíšiť vecné informácie a názor, náladu hovoriaceho
porozumieť obsah krátkej prednášky na témy, ktoré ich zaujímajú

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Charakteristika textov na počúvanie:

Tematické zameranie textov zodpovedá tematickým okruhom.

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

Rozsah textu pre začiatočníkov: 3 – 5 minút, pre pokročilých: 4 – 7 minút.

Druhy textov a nahrávok:

- monologický prejav osôb hovoriacich príslušným cudzím jazykom
- dialogický prejav osôb hovoriacich príslušným cudzím jazykom
- súvislý prejav spolužiakov
- prednáška na známu tému
- bežné informácie, oznamy (na stanici, na letisku,...)
- správy
- interview
- reklama
- predpoveď počasia
- prehľad programov v rozhlase, televízii
- ukážky z filmu
- reportáž
- rečnícky prejav
- ukážka z rozhlasovej hry
- dokumentárne programy
- komentár

Čítanie s porozumením

Žiaci vedia:

pochopiť hlavnú myšlienku textu, ktorý sa týka vymedzených tematických okruhov

- prečítať a pochopiť obsah textu a jeho tematické zameranie

rozlíšiť podstatné a nepodstatné informácie

vyhľadať špecifické informácie v texte

zachytiť logickú štruktúru textu

odhadnúť význam neznámych slov a fráz v texte bez použitia slovníka

pri práci s textom používať slovníky (prekladové, výkladové)

získavať potrebné informácie z rôznych písaných zdrojov

- vyhľadávať informácie v autentických textoch
- zosumarizovať informácie z prečítaného textu

rozlíšiť v texte rôzne názory, stanoviská a emócie

čítať kritiky (literárne alebo filmové, hudobné, divadelné) a zhrnúť najdôležitejšie výpovede

technikou rýchleho čítania odhadnúť obsah správ a článkov a podľa záujmu sa venovať textu podrobnejšie

prečítať krátku prózu, ukážky z divadelných hier a pochopiť v nich súvislosti

Charakteristika textov na čítanie:

- rozsah textu pre začiatočníkov je 300 – 400 slov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

pre pokročilých je 500 – 600 slov

Tematické zameranie textov: zodpovedá tematickým okruhom.

Typy textov:

- korešpondencia – list, e-mail, pohľadnica, telegram
- informatívne texty – verejné nápisy, oznam, inzerát, reklama, osobné poznámky, plagát, informačná tabuľa, nápisy na obaloch tovarov, návod na použitie, predpoveď počasia, prehľad programov, prospekt, časový harmonogram, schéma mestskej dopravy, účet, osobný list, mapa, plán, schéma, jedálny lístok
- novinové texty - primerane náročný článok z časopisu novín,
- literárne texty - ukážka z poviedky; príbeh
- informatívne texty –a oficiálny list, fax, prospekt
- článok z novín, z časopisu, encyklopédie
- literárne (umelecké a odborné) – úryvok z prózy, napísaný moderným jazykom

Ústny prejav

Žiaci:

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

- sa dokážu podieľať na krátkych rozhovoroch v predvídateľných každodenných situáciách
 - dokážu začať, udržiavať a ukončiť jednoduchý rozhovor na im známe témy
 - niekedy dokážu počas rozhovoru prebrať iniciatívu (napr. zmeniť tému)
 - vedia získať a sprostredkovať informácie o prítomných, minulých a budúcich udalostiach
 - dokážu vyjadriť svoj názor a odôvodniť ho
 - vedia primerane opísať osoby, predmety a činnosti
 - vedia súvislo popísať skúsenosti a udalosti
 - vedia popísať sny, nádeje a ciele
 - vedia porozprávať príbeh, zreprodukovať obsah rozhovoru, príbehu, poviedky
- vedia jednoduchými jazykovými prostriedkami porozprávať dej filmu, knihy
- ústne prezentovať výsledky svojej samostatnej práce
- vedia sa plynulo a správne ústne vyjadrovať k rôznym všeobecným témam
 - vedia argumentovať, zdôvodniť svoj názor a navrhnúť možné riešenie
 - vedia požiadať o vysvetlenie situácie, ak niečomu nerozumejú
 - vedia sformulovať problém a vyjadriť vlastnú mienku
 - vedia nájsť a porovnať súvislosti dejov
 - vedia vyjadriť nápady, dojmy, predstavy
 - vedia interpretovať a zhrnúť obsah televíznych a rozhlasových relácií, filmu, knihy

Písomný prejav

Žiaci sa dokážu:

jednoducho a jasne písomne vyjadrovať k témam, ktoré sú im známe

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Žiaci dokážu:

zrozumiteľne, pravopisne a štylisticky správne zhrnúť napísaný/ vypočutý text v rozsahu asi 180-250 slov

zostaviť osnovu a na základe osnovy vytvoriť koncept a súvislý text

napísať stručný oznam, správu, ospravedlnenie

- vyplniť jednoduchý formulár

zostaviť jednoduchý text opisno-výkladového charakteru na danú

tému v rozsahu asi 120-150 slov (napr. opis osoby, miesta, činnosti).

napísať pohľadnicu, pranie k sviatkom a osobný list, napr. o svojej rodine, záujmoch,

plánoch a škole

písomne reagovať na inzerát

napísať životopis

Žiaci vedia:

zrozumiteľne, pravopisne a štylisticky správne zhrnúť písaný/ počutý text rozsahu asi 400 - 450 slov

zostaviť referát, úvahu, správu informačného či výkladového charakteru v rozsahu asi 300 slov, rozprávanie asi 450 slov

vyplniť formulár a napísať oficiálny list

zostaviť písomnú prácu výkladového, hodnotiaceho/ úvahového charakteru v súlade so štylistickými požiadavkami zvoleného žánru s adekvátnym odborným, prípadne sociálno-kultúrnym pozadím v rozsahu asi 450 slov

zhrnúť informácie z rôznych zdrojov a médií

argumentovať a objasniť výhody a nevýhody daného javu

Mediačné rečové zručnosti (ústny a písomný prejav)

Mediačné rečové zručnosti neslúžia na vyjadrenie postoja či názoru hovoriaceho, ale na sprostredkovanie komunikatívneho odkazu medzi komunikujúcimi, ktorí nemôžu komunikovať priamo, napr. s užívateľmi rôznych jazykov.

Žiaci vedia:

- voľne preložiť či pretlmočiť základné informácie z vypočutého a prečítaného textu.
- voľne preložiť či pretlmočiť obsah menej náročného populárno-vedeckého textu

JAZYKOVÉ PROSTRIEDKY (SPRACHMITTEL)

Pri preverovaní úrovne ovládania jazykových prostriedkov nejde o preverovanie odbornej

terminológie ani o skúšanie pravidiel tvorenia daných javov, ani o ich taxatívne vymenovanie, ale o

ich adekvátne použitie v písomnom a ústnom prejave a porozumenie pri počúvaní a čítaní.

1. Morfológia (Morphologie)

1.1 Slovesá (Verben)

1.1.1 Osoba, číslo (Person, Numerus): ich / wir; du / ihr; er, sie, es / sie; Sie,

1.1.2 časovanie, časy (Zeitformen):

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

prítomný čas Präsens: er macht, er badet, er fährt, ...

minulé časy Präteritum: er machte, er badete, er fuhr, ...

Perfekt: er hat gemacht / kontrolliert / erzählt,

er ist gewandert / aufgewacht, ...

er hat gesessen / empfunden / angeboten, ...

er ist gegangen / gelungen / eingeschlafen, ...

Plusquamperfekt: er hatte gemacht / gesessen, ...

er war gewandert / geblieben, ...

budúci čas Futur I: er wird baden / fahren, ...

1.1.3 slovesný spôsob (Modus)

oznamovací spôsob Indikativ: er liest, wir gehen, ...

rozkazovací spôsob Imperativ: Arbeite! / Lies! / Lauf(e)!

Arbeitet! / Lest! / Lauft!

Arbeiten, lesen, laufen wir / Sie!

podmieňovací spôsob Konjunktiv II:

prít. čas:

er wäre / hätte / würde / müsste, ...

er würde baden / essen, ...

Konjunktiv II:

min. čas:

er wäre gewesen, aufgewacht, geblieben, gefahren, ...

er hätte gehabt, gemusst, gearbeitet, empfohlen, ...

1.1.4 slovesný rod (Genus verbi)

činný rod Aktiv er schreibt, ist, fährt, arbeitet, ...

trpný rod

pribehový

Vorgangspassiv Präsens: er wird gerufen, ...

Präteritum: er wurde gerufen, ...

Perfekt: er ist gerufen worden, ...

stavový

trpný rod

Zustandspassiv Präsens: es ist gemacht, ...

Präteritum: es war gemacht, ...

1.1.5 neurčité tvary (infinite Formen)

infinitív činný (Infinitiv Aktiv): Infinitiv (I)

Präsens:

machen, fahren,

infinitív trpný (Infinitiv Passiv): Präsens: gemacht werden

príčasie

prítomné činné

(Partizip I): sehend; wandernd,

príčasie minulé

trpné

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Partizip (II): gemacht, gearbeitet; gefahren, empfohlen

1.1.6 „zvláštné slovesá“ („besondere“ Verben)

haben, sein, werden,

lassen,

brennen, kennen, nennen, rennen,

bringen, denken,

wissen,

spôsobové slovesá (Modalverben)

1.1.7 zvrtné slovesá

reinreflexive Verben: sich erholen, sich freuen; sich etwas ausbitten,

teilreflexive Verben: (sich) beruhigen; (sich) erlauben,

reziproke Verben: sich lieben, sich helfen,

1.1.8 nepravidelné slovesá (unregelmäßige / starke) Verben

backen raten; bebeginnen

rufen; anbiegen;

ab- scheiden; entbieten;

an-, ver- scheinen; **er**binden;

an-, ver- schlafen; ein-, verbitten

schließen;

bleiben schmelzen; zeressen;

auf- schneiden; ab-, zerfahren;

an-, weg-, ab-, über-, um- schreiben; auf-, verfallen;

ein-, aus-, durch-, ge- schwimmen

fangen; an- sehen; an-, um

finden; statt- singen

fliegen sitzen

fressen sprechen; be-, verfrieren;

er- springen

geben; aus stehen; auf-, be-, ent-, vergehen;

weg steigen; ein-, aus, um-,

gelingen sterben; aus gewinnen

streiten

halten; an-, er-, unter- tragen; bei-, vorhängen

treffen;

heißen treiben; helfen

kommen; an-, be- trinken; aus-, -

laden; ein- tun;

lassen vergessen

laufen verlieren

leihen; aus-, wachsen

lesen waschen

liegen werben; benehmen;

auf-, an-, ein-, teil-, unter- ziehen; an-, aus-, um-,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

1.2 Podstatné mená (Substantive)

1.2.1 rod (Genus)

mužský, ženský, stredný (Maskulinum, Femininum, Neutrum): der Garten, die Tür, das Haus,

rod v zloženinách (Genus der Komposita): der Tiergarten, die Eingangstür, das Gasthaus,

1.2.2 člen (Artikel)

ne- / určitý člen (der un- / bestimmte Artikel): Dort steht ein Mann. Den Mann kenne ich.

bez člena (der Null-Artikel): mit Frau und Herrn Schmidt; Familie Bauer, Professor Neurath,

Österreich, Berlin; Slowake,

Spanisch lernen; Test in Physik, Zeit haben, Musik hören,

nach / zu Hause,

Kuchen essen, 100 Gramm Wurst,

Frankfurter Zeitungm,

Peters Sohn, wessen Auto?, dessen Tochter,

1.2.3 číslo (Numerus)

jednotné číslo (Singular) - oproti slovenčine: das Geld, die Uhr, die Tür, die Hose, die Treppe, die

Sche-re, Weihnachten,

podst. mená len v jedn.. čísle (Singularerantum): vlastné mená: der Schwarzwald,

látkové mená: der Zucker, das Wasser,

abstraktné mená: der Hunger, die Klugheit,

sodst. neurčitky: das Schwimmen,

podst. mená len v množ. čísle (Pluralerantum): Alimente, Diäten, Ferien, Flitterwochen,

Masern, Ostern, Tropen,

zakončenie množného čísla (Pluralendungen):

mužský rod (Maskulinum): -e / ä, ö, ü, äu-e: Tage / Säle, Söhne, Flüsse, Bäume,

-er / ä, ö, ü, äu-er: Geister / Wälder, Götter, Würmer, Sträucher,

-0 / ä, ö, ü: konc.: -er, -el, -en: Onkel / Väter, Böden, Brüder,

-n, -en: Kollegen, Bären, Seen, ,Schmerzen, Spatzen, Herrn,

-s: Klubs ,

ženský rod (Femininum): -n, -en: Katzen, Uhren,

-e / ä, ö, ü, äu-e: Kenntnisse / Hände, Nöte , Kühe, Bräute,

-ö, ü: Töchter, Mütter,

-s: Muttis,

stredný rod (Neutrum): -e / ö-e: Jahre,

-er / ä, ö, ü, äu-er: Kinder / Dächer, Dörfer, Güter, Häuser,

-0 / ö: Gebirge, konc.: -er, -el, -en, -chen, -lein / Klöster,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

-s: Autos,

-n, -en: Augen, Ohren, Betten,

1.2.4 pád (Kasus) – singulár / plurál

Nominativ der/ein, das/ein, die/eine; die/-

Genitiv des/eines, des/eines, der/einer; der/-

Dativ dem/einem dem/einem der/einer; den/-

Akkusativ den/einen das/ein, die/eine; die/-

1.2.5 Zdrobneniny (Deminutiva)

-chen: das Männchen, das Brötchen, das Blümchen, das Bäumchen, das Bettchen,

-lein: das Büchlein,

-i: die Mami, der Vati,

1.2.6 spodstatné prídavné mená (substantivizované Adjektive)

der Bekannte, mit einem/meinem Verwandten, beide Kranken, viele Verletzte, etwas Neues,

1.2.7 vlastné mená (Eigennamen)

mená osôb (Personennamen): der kleine Fritz, der Dichter Gerhart Hauptmann / Professor Schmidt,

Kinder von Rolf / Rolfs und Helgas Kinder,

Doktor Stahls Referat, das Ei des Kolumbus,

obyvateľské mená (Einwohnernamen): Berliner/-in, Bratislavaer/-in,

Deutsche/-r, Österreicher/-in, Slowake/-kin,

Spanier/-in,

zemepisné mená (geographische Namen): die Schweiz, Deutschland, die USA,

der Bodensee, die Ostsee, die Hohe Tatra,

die Alpen.

1.3 Prídavné mená (Adjektive)

1.3.1 v prísudku (prädikativ)

v základnom tvare (in der Grundform): Das Wetter ist, wird, bleibt schön.

Das kommt mir interessant vor.

Ich halte das für richtig.

1.3.2 v prívlastku (attributiv)

v základnom tvare (in der Grundform): ganz Berlin, halb Europa,

skloňovanie (Deklination):

po určitom člene (nach dem bestimmten Artikel): der hohe Preis, für die guten Freunde,

aj po: dieser, jeder, jener; solcher, mancher, welcher,

v množ. čísle: alle, beide, keine; meine,

po neurčitom člene (nach dem unbest. Artikel): eine kleine Pause, mit einem netten Jungen,

aj po: kein, mein,

bez člena: kalter Tee, kluge Worte, saure Gurken,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

aj po: zwei; viele, einige, andere, einzelne, mehrere, verschiedene, zahlreiche, unzählige
viele schöne Tage,

1.3.3 stupňovanie (Komparation)

1. stupeň (Positiv): Er ist (nicht) so groß wie Peter.
2. stupeň (Komparativ): Er ist größer als ich. ein/kein kleineres Haus,
3. stupeň (Superlativ): Sie ist die klügste.

Er ist der schnellste von (unter) allen.

zvláštné formy (besondere Formen): gut, viel, hoch, groß, nah,

1.3.4 zemepisné prídavné mená

die Weiße Elster, der Thüringer Wald,
Bratislavaer Burg,
Schweizergarde,
Holsteinische Schweiz, Britisch-Honduras,
eine deutsch-amerikanische Flugverbindung,
Großbritannien.

1.4 Zámená (Pronomen)

1.4.1 osobné (Personalpronomen): ich, du,

1.4.2 privlastňovacie (Possessivpronomen): mein, dein,

1.4.3 ukazovacie (Demonstrativpronomen): der, die das; dieser, jener, derselbe,

1.4.4 opytovacie (Interrogativpronomen): wer, was, welcher, was für ein,

1.4.5 zvrtné (Reflexivpronomen): mich/mir, dich/dir,

1.4.6 vzťahné (Relativpronomen): der, die, das,

1.4.7 neurčité (Indefinitpronomen): einer, eine, eins / welche,

man,

jemand, jeder, alle, alles, etwas, ein bisschen, viel/-e,

wenig/-e, einige, mehrere,

1.4.8 vymedzovacie (Negationspronomina): kein; keiner, keine, keins; niemand, nichts,

1.5 Číslovky (Numeralien)

1.5.1 základné (Kardinalzahlen): eins, sechzehn, siebzehn, dreißig, einundsiebzig,

tausend, eine Million,

Fünf Tassen sind schon sauber.

1.5.2 násobné (Wiederholungs-, Vervielfältigungszahlwörter): einmal, dreimal,

„

1.5.3 radové (Ordinalzahlen): der erste, dritte, siebte, achte, hundertste, mein zweiter Urlaub, der zwanzigste Versuch,

1.5.4 výpočtu (Aufzählungswörter): erstens, zweitens, drittens,

1.5.5 zlomky (Bruchzahlen): ein Drittel, Viertel

eine Hälfte,

dreieinhalb,

1.5.6 desatinné čísla: eins Komma fünf,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

1.5.7 určovanie času (Zeitangaben): um halb zwei, zehn nach eins, fünf vor drei,

1.5.8 dátum, letopočet: Es passierte am siebten März 2000, im Jahre 1994.

Er ist 1989 geboren.

1.5.9 vyjadrenie množstva (Mengeangaben): ein Meter, zwei Kilogramm, sechs Liter,

drei Stück Seife, vier Flaschen Saft,

zwei Paar Schuhe,

1.5.10 mena (Währung): fünf Kronen × fünf Mark, Schilling, Euro,

1.5.11 počtové úkony (Rechnen): sechs plus (minus, mal, dividiert durch) zwei,

1.5.12 spodstanené číslovky (substantivierte Zahlwörter):

eine Eins in Deutsch, mit einer Sechs fahren,

ein Hundert, eine Milliarde.

1.6 Príslovky (Adverbien)

wie, wo, woher, wohin; hier, dort, oben, rechts, drinnen,...; heute, bald, damals, schon, bisher, seitdem,

manchmal, mehrmals,...; anders, gern, sehr, so, besonders, mehr, meistens, genug, völlig, wohl, vielleicht,...;

also, deshalb, sonst, trotzdem,...

1.6.1 stupňovanie

sehr, viel, gern, oft,

1.6.2 zámenné príslovky (Pronominaladver.)

opytovacie: Worüber ärgerst du dich?

ukazovacie: Ich träume davon.

1.6.3 príslovky smeru

Gehst du hinauf? Komm herein!

Bring das Buch ' runter!

Ich setze mich dorthin. Holst du das hierher?

1.7 Predložky (Präpositionen)

1.7.1 predložky s datívom: aus, bei, mit, nach von, zu, seit,

ab, seit, von - bis, von ... an,

1.7.2 predložky s akuzatívom: durch, für, gegen ohne, um, bis, ,

1.7.3 predložky s datívom alebo akuzatívom: an, auf, in, über, unter, vor,

hinter, neben, zwischen,

1.7.4 predložky s genitívom: während, dank, trotz

1.8 Častice (Partikeln)

Ja, Nein, Doch, Bitte, Danke,

aber, doch, ja, bloß, nur, eben, denn, eigentlich, einfach, schon,

überhaupt, wohl.

1.9 Citoslovcia (Schallwörter)

Autsch!, Au!, Ah!, Oh!, Uh!, Ach..., Uff!, Sssst!, Hurra!, Bravo!,...

wau, miau, peng.

2. Vetná skladba (Syntax)

2.1 Jednoduchá veta (Einfacher Satz)

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

2.1.1 postavenie slovesa (Stellung des finiten Verbs)

určitý slovesný tvar na druhom mieste: Er fährt nach Australien.

Warum fährt er nach Australien?

Du bist aber fleißig!

určitý slovesný tvar na prvom mieste: Kommst du heute zu uns?

Komm heute zu uns!

2.1.2 vetný rámec (Satzklammer)

na konci vety stojí: infinitív: Ich muss morgen nach Hause fahren.

Lässt du mich ein bisschen ausruhen?

Ich werde für 2 Jahre in die USA fahren.

prídastie minulé: Wir haben alles in 2 Stunden geschafft.

Das Haus ist vor 10 Jahren gebaut worden.

odlúčiteľné predpony: Ich mache das Fenster zu.

2.2 Súvetie (Zusammengesetzter Satz)

2.2.1 prirad'ovacie súvetie (Satzverbindung)

” priamy slovosled ” po spojkách: und, aber, oder, sondern, denn, doch,
Heute abend bleibe ich zu Hause und sehe fern oder gehe ins
Kino.

” nepriamy slovosled ” po spojkách: darum, deswegen, dann, trotzdem, also,
sonst,

Hilf mir, bitte, sonst schaffe ich das nicht.

dvojice spojok (zweiteilige

Konjunktionen):

Er ist nicht nur in Mathe gut, sondern auch in Chemie.

2.2.2 podrad'ovacie súvetie (Satzgefüge)

slovosled: Sie liest gerne, wenn sie Zeit hat.

Wenn sie Zeit hat, liest sie gerne.

spojky

(Konnektoren):

der, die, das, wer, was, wie, wohin, womit,

Mir gefallen Städte, deren Straßen sauber sind.

dass, **so dass**, wie, als, als ob, wenn, weil, da, obwohl,

Ich wünsche mir, dass du Glück hast.

während, solange, seit / seitdem, bevor, bis,

Während du geschlafen hast, habe ich alles aufgeräumt.

damit / um...zu, ohne dass / ohne...zu, statt dass / statt...zu,

Ohne dass ich es mit ihm verabredete, kam er.

Ohne zu grüßen, verließ er den Raum.

so - wie, je - desto, so - dass,

Je mehr du spielst, desto besser bist du.

časová súslednosť

(Zeitenfolge):

- súčasnosť dejov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

(Gleichzeitigkeit),

Ich schreibe einen Brief, während du nähst.

Als er jung war, lebte er in Berlin.

– predčasnosť dejov

(Vorzeitigkeit),

Wenn/nachdem du den Brief geschrieben hast, bringe ich ihn zur Post .

Als/nachdem du den Brief geschrieben hattest, brachte ich ihn zur Post.

– následnosť dejov

(Nachzeitigkeit),

Ich warte, bis du ankommen wirst / ankommst.

Wir essen noch eine Kleinigkeit, bevor wir weggehen werden / weggehen.

nereálne deje

(Konjunktiv II):

– prítomnosť,

budúcnosť,

Wenn ich mehr Geld hätte, könnte ich mir ein schönes Haus kaufen.

Wenn er nur früher kommen würde / käme!

Du siehst so aus, als ob du krank wärest.

nereálne deje Wenn ich mehr Geld gehabt hätte, hätte ich mir ein schönes Haus kaufen können.

(Konjunktiv II):

– minulosť,

Wenn er nur früher gekommen wäre!

Du machtest so ein Gesicht, als ob du krank gewesen wärest.

2.3 Nepriama reč (Indirekte Rede)

In der Auskunft wurde mir gesagt, dass der Bus um 16 Uhr abfährt.

” Mir geht es gut.” ” Wir kommen wohl noch rechtzeitig.”

” Ich war gestern zu Hause.” .

” Wir haben ihn leider nicht gesehen.”

” Ich werde etwas später kommen.” ” Wir werden etwas später kommen.”

2.4 Jednoduchý a závislý neurčitok

2.4.1 jednoduchý neurčitok (der reine Inf.) po

modálnych slovesách: Wir können heute länger bleiben.

slovesách zmyslového vnímania hören, sehen, fühlen, spüren: Siehst du ihn kommen?

pohybových slovesách gehen, kommen,...: Gehst du immer mit Hühnern schlafen?

slovesách lassen, lernen, lehren, helfen, bleiben, brauchen: Wir lassen ihn laufen.

2.4.2 neurčitok s zu (Infinitiv mit zu)

Es begann zu regnen. Er hatte vor, auszuwandern.

Es ist wichtig, regelmäßig zu trainieren.

Ich habe genug Zeit, mich auszuruhen.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Was hast du zu sagen?. Die Regeln sind zu halten.

2.5 Neurčitkové vety (Infinitivsätze)

Infinitiv I: Er wünscht sich, mit uns gehen zu können. Sie versprach, noch heute zu kommen.

Er ist ausgewandert, um besser zu leben.

Statt zu lernen, gingen sie ins Kino.

Sie ging, ohne sich zu verabschieden.

2.6 Vyjadrovanie modality

dürfen: dovoľenie / zákaz: Sie dürfen (nicht) ein Wörterbuch verwenden.

výzva: Sie dürfen nicht alles glauben.

können: možnosť: Kannst du heute zu mir kommen?

schopnosť: Ich kann schwimmen.

dovolenie: Sie können hier rauchen.

predpokladaná možnosť: Das könnte stimmen.

mögen: vnútorná tendencia: Ich mag kein Sauerkraut.

Ich möchte eine Tasse Kaffee.

müssen: nutnosť: Du musst pünktlich sein.

rada, úloha: Ich muss zum Arzt.

sollen: povinnosť: Ich soll auf meine kleine Schwester aufpassen.

výzva: Du solltest endlich den Brief schreiben.

neistota: Sollte ich mich irren/geirrt haben?

wollen: zámer, úmysel: Ich will nach Hause gehen.

Er will Medizin studieren.

lassen: dovoľenie / zákaz: Lass mich das machen!

Ich lasse dich (nicht) in die Disco gehen.

výzva: Lass uns nach Hause gehen. Lass es dir schmecken!

Ich lasse meine Schuhe reparieren.

odkaz: Meine Eltern lassen dich grüßen.

2.7 Zápor (Negation)

nein: Schläft sie? Nein, sie ist wach.

nicht: Wir arbeiten heute nicht.

Wir arbeiten nicht heute, sondern erst morgen.

Wir haben lange nicht gearbeitet.

Nicht alle haben Lust zu kommen.

nichts: Ich mache jetzt nichts.

kein: Das ist kein guter Vorschlag.

niemand: Niemand kann mir helfen.

3. Slovná zásoba (Lexik)

Pri vymedzení rozsahu produktívnej a receptívnej slovnej zásoby sa vychádzalo z platných

vzdelávacích dokumentov (osnovy, štandardy), z objemu slovnej zásoby najpoužívanějších učebníc

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

(viď zoznam odporúčanej literatúry) a z tematických okruhov cieľových požiadaviek, ktoré

špecifikujú potrebný rozsah slovnej zásoby na zvládnutie danej úrovne.

Úroveň B1: 1800 - 2000 lexikálnych jednotiek aktívne, 500 receptívne.

Rozsah slovnej zásoby je daný:

- základnými tvarmi lexikálnych jednotiek: Freund, arbeiten,
- tvarmi odvodenými pomocou predpôn a prípon: Freundschaft, befreundet, bearbeiten,
- arbeitslos,
- zloženinami: Freundeskreis, Zusammenarbeit, arbeitssüchtig,
- zmenou slovného druhu: freundlich, Arbeit,
- tvorbou skrátených tvarov: Uni, Lok, Abi,
- používaním skratiek, cudzích slov, internacionalizmov: ICE, EU, online, Student.

Nevyhnutnou súčasťou aktívnej slovnej zásoby sú:

- ustálené predložkové väzby so slovesami, podstatnými menami a prídavnými menami: bitten um,
- stolz auf, Angst vor,
- kompenzačné vyjadrovanie: Ich brauche einen Flaschenöffner.
- Ich brauche etwas, womit ich die Flasche aufmache.

4. Výslovnosť, intonácia (Aussprache, Intonation)

Žiak sa vie vyjadrovať spisovným jazykom s jeho správnou výslovnosťou a intonáciou. Žiak vie správne

používať:

- slovný prízvuk: **s**agen, bek**o**mmen, Apr**i**l,
- vetný prízvuk,
- intonáciu nemeckej vety: oznamovacej: Heute ist er zu Hause.
- opytovacej: Wohin gehst du? Kommst du mit?
- rozkazovacej: Sag es nicht!
- pravidlo o asimilácii: das **B**uch.

Žiak vie správne vyslovovať:

- zaokrúhlené samohlásky ö, ü: blöd, dünn,
- dvojhlásky äu, eu, ei, ie: Mäuse, heute, nein, vier,
- zatvorené e: sehen,
- krátke e: Bett, kämmen,
- otvorené e: kämen, Nähe,
- neprízvučné, redukované e: bitte,
- Ich- / Ach-Laut: ich, auch,
- ng: Junge.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

Schopnosti riešiť problémy

rozpoznávať problémy v komunikácii v anglickom jazyku využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, dedukcia, indukcia, experimentovanie, grafické prostriedky a pod.),
vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich jazykovom vzdelávaní,
hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
posudzovať riešenie daného jazykového 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 jazykových problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

1. Charakteristika predmetu

Vyučovanie predmetu nemecký jazyk ako druhého cudzieho jazyka zodpovedá spoločenským požiadavkám rozvíjať jazykový základ pre komunikáciu v rámci EÚ, prispievať k zvýšeniu mobility žiakov v osobnom živote, v ďalšom štúdiu a uplatneniu sa na trhu práce.

Predmet je zameraný na prípravu žiakov na vyššiu úroveň maturitnej skúšky B2 a tomu zodpovedá obsah výučby- dosiahnutie požadovanej úrovne komunikačných zručností v bežných komunikačných situáciách v rámci vymedzených tematických okruhov a komunikačných situácií na primeranej úrovni.

Trieda sa na hodinách nemeckého jazyka delí na skupiny.

2. Ciele vyučovacieho predmetu

Žiak má:

- dokázať riešiť každodenné životné situácie v cudzej krajine a v ich riešení pomáhať cudzincom, ktorí sú v jeho vlastnej krajine
- dokázať vymieňať si informácie a nápady s mladými ľuďmi a dospelými, ktorí hovoria iným jazykom a sprostredkujú mu svoje myšlienky a pocity v jazyku, ktorý si učiaci sa osvojuje,
- viac a lepšie chápať spôsob života a myslenia iných národov a ich kultúrne dedičstvo.

Ďalej má žiak vedieť:

- porozumieť informáciám o dôverne známym veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva v práci, v škole, vo voľnom čase a pod., pokiaľ sú vyjadrené zreteľným jazykovým štandardom,
- vysporiadať sa so štandardnými komunikačnými situáciami,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- vytvoriť jednoduchý súvislý text na témy, ktoré dobre pozná alebo ho osobne zaujímajú,
- dokázať opísať zážitky a udalosti, sny a túžby a stručne odôvodniť a vysvetliť svoje názory a plány.

3. Výchovné a vydéľavacie stratégie

Predmet bude rozvíjať tieto kompetencie:

Všeobecné kompetencie (nevyhnutné pre rozne činnosti, vrátane rečových zručností)

Žiak si na hodinách nemeckého jazyka v 4. ročníku osvojuje všeobecné kompetencie tak, aby dokázal:

- vedome získavať nové vedomosti a zručnosti,
- opakovať si osvojené vedomosti a dopĺňať si ich,
- rozoznávať, pochopiť a efektívne používať jednotlivé stratégie učenia sa pri osvojovaní si cudzieho jazyka,
- aktívne a často využívať doteraz osvojený jazyk,
- dopĺňať si vedomosti a rozvíjať zručnosti, prepájať ich s už osvojeným učivom, systematizovať ich a využívať pre svoj budúci profesijný rozvoj a reálny život,
- kriticky hodnotiť svoj pokrok, prijímať spätnú väzbu a uvedomovať si možnosti svojho rozvoja,
- pochopiť potrebu vzdelávania sa v cudzom jazyku,
- identifikovať základné reálie krajín cieľového jazyka a rozoznať rozdiel medzi nimi a podobnými reáliami vlastnej krajiny,
- rozoznať základné normy správania sa a bežné spoločenské konvencie krajín, v ktorých sa hovorí cudzím jazykom,
- pri samostatnom štúdiu využívať dostupné materiály,
- byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

Komunikačné jazykové kompetencie:

Jazyková kompetencia

Žiak si osvojuje jazykové kompetencie a ďalej si ich rozvíja tak, aby dokázal používať:

- slovnú zásobu vrátane frazeológie v rozsahu komunikačných situácií a tematických okruhov (lexikálna kompetencia),
- morfológické tvary a syntaktické modely (gramatická kompetencia),
- slovotvorbu,
- zvukové a grafické prostriedky jazyka .

Sociolingvistická kompetencia

Žiak si osvojuje sociolingvistické kompetencie a ďalej si ich rozvíja tak, aby dokázal:

- správne reagovať v rôznych bežných spoločenských komunikačných situáciách,
- dodržiavať konvencie slušnosti (vyjadrenie záujmu o druhého, výmena názorov a informácií, vyjadrenie obdivu, srdečnosti, pohostinnosti; vyjadrenie poľutovania, ospravedlnenia a vďaky; vyhýbanie sa priamym príkazom),
- používať základné bežné frazeologické spojenia, príslovia a porekadlá,
- uvedomovať si rozdiely v rôznych formách prejavu (formálneho, neformálneho).

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Učiaci sa dokážu uplatňovať širokú škálu jazykových funkcií, používajúc bežné prostriedky neutrálneho štýlu. Uvedomuje si konvencie slušnosti a podľa nich aj koná.

Pragmatická kompetencia

Žiak si osvojuje pragmatické kompetencie a ďalej si ich rozvíja tak, aby sa dokázal vyjadriť:

- v súlade s požadovanou stratégiou (zámer, téma, následnosť, príčina, štýl),
- funkčne využíval jazykové prostriedky na získavanie informácií, vyjadrenie postojov (súhlas, nesúhlas), modality (povinnosť, schopnosť), vôle (túžby, zámery), emócií (radosť, uspokojenie, nevôľa, záujem, prekvapenie, strach), etických zásad (ospravedlnenie, ľútosť, poľutovanie, súhlas, nesúhlas, pozdravenie, žiadosť, odmietnutie),
- výmene informácií alebo sprostredkovaní informácií.

Komunikačné zručnosti

Komunikačné zručnosti- čítanie s porozumením (Leseverstehen), počúvanie s porozumením (Hörverstehen), ústny prejav (Sprechen) a písomný prejav (Schreiben) sa u žiakov rozvíjajú v rámci jednotlivých tematických okruhov na úrovni primeranej 4.ročníku (3.roku vyučovania nemeckého jazyka) podľa cieľových požiadaviek na vedomosti a zručnosti maturantov z nemeckého jazyka (úroveň B2)

V rámci komunikatívnych zručností žiak dokáže primeraným spôsobom realizovať svoje komunikatívne potreby a zámery v konkrétnej situácii.

Učebné zdroje

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Rodina	Informačno-receptívna – výklad, príjem a spracovanie informácií	Frontálna výučba
Kultúra a umenie		Frontálna a individuálna práca žiakov
Šport		Skupinová práca žiakov
Bývanie	Motivačný rozhovor	Práca s doplnkovým materiálom (letáky, prospekty, turistický sprievodca, inzeráty, výkladové a prekladové slovníky)
Obchod a služby	Motivačné rozprávanie	Dialógy
Starostlivosť o zdravie	Problém a motivácia	
Cestovanie	Motivačná demonštrácia	Prezentácie
Zamestnanie	Motivačná výzva	Projekty
	Povzbudenie	Ústne frontálne skúšanie
	Pozorovanie	
	Porovnávanie	
	Demonštrovanie	
	Animácie	
	Simulácie	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Projektová práca Didaktické hry a piesne Dotazník Prípadová štúdia Anketa Spracovanie audiovizuálnych a audio ukážok (DVD a CD nosiče)	

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica,)
	Deutsch Eins Zwe I., II. Slovná zásoba pre novú maturitu z nemčiny Nemecký jazyk pre nefilológov Súťažte s nami Zbierka textov a úloh na olympiádu v nemeckom jazyku Wir wiederholen fürs Abitur Nemecko-slovenský slovníček Šikovné ruky varia Nová maturita z nemčiny	Dataprotektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa Videotechnika CD a DVD mechanika CD-prehrávač Interaktívna tabuľa Vizualizér Notebook	Slovníky (výkladové, prekladové) Mapy Katalógy Letáky Informačné prospekty	Internet
	Nemčina pre odbory spoločného stravovania Testy z nemeckého jazyka Cvičebnica slovnej zásoby z nemeckého jazyka Zmaturuj z nemeckého jazyka Spitze – časopis Freundschaft - časopis			

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Nemecký jazyk				3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
	13					

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Rodina prítomný čas slovies slovosled vo vete			Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením „Rodina a jej význam pre spoločnosť“	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne-skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Počúvanie s porozumením Opis osoby-/črty tváre, vzhľad, štýl obliekania/ Slovesá pravidelné - časovanie	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav „Osobné údaje a rodinné vzťahy v rodine „	3		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

				Porozprával a zhodnotil krátky príbeh		
Písomný prejav Opis osoby , -pozdravy	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Kultúra a umenie Sloveso „mat“, „byť“, Zápor „nein“, „nicht“, „Kein“, „nicht mehr“	13		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením „Múzeá , výstavy, divadlá, kiná, koncerty“	4		Porozumieť odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, pochopil úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením „Známe osobnosti- speváci, herci, režiséri ,,, slávne filmy, obľúbené filmy a žánre“	4		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ústny prejav	3		Aktívne sa zúčastňovať	Aktívne sa zúčastňoval	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Obľúbený autor, obľúbený žánr. -privlastňovacie zámená			rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy		
Písomný prejav Môj obľúbený autor Gramatický test	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta(pozorovania , skúsenosti ,udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti ,udalosti) Zdokonalil výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznal ich základné názvoslovie	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Šport 3.a4.pád post.mien., privlastňovacie zámeno spôsobové slovesá silné slovesá rozkazovací spôsob	13		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Druhy športu-kolektívne, individuálne, letné a zimné ,vodné , adrenalínové	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení		
Čítanie s porozumením Šport, ktorý ma zaujíma, dôvody...4. pád podst. mien	4		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Ústna odpoveď
Ústny prejav Význam športu pre rozvoj osobnosti ., vôľové vlastnosti športovca., fyzické a duševné zdravie 4. pád osobných zámen	3		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Pozvánka na športové podujatie Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			a prostredie , v ktorom žije	a prostredie ,v ktorom žije		
Bývanie Neurčitý podmet „man“ Slovesné väzby Slabé skloňovanie podstatných mien muž.rodu., 2.stupeň príd.mien a prísloviek, Množ.číslo podstat.mien	12		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Môj domov- opis domu, bytu- vybavenie miestností -nábytok , vybavenie v domácnosti	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne- skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovan ý didaktický test
Počúvanie s porozumením Bývanie v meste a na vidieku- nevýhody a výhody Privlastňovacie zámeno „svoj“	3		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovan ý didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení		
Ústny prejav Vlastné predstavy o ideálnom bývaní	3		Jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav Opis vysnívaného bytu Bezspojkové vety	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Obchod a služby Bezspojkové vety Skloňovanie príd.mien v prívlastku	12		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Nákupné zariadenia, obchody, hypermarkety, trhoviská	4		Porozumieť odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, pochopil úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Čítanie s porozumením Služby- pošta, banka, polícia, čerpacia stanica	3		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ústny prejav reklama	3		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúce j prípravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Argumentačná esej- Majú byť v nedeľu obchody otvorené? Prečo? Gramatický test	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta(pozorovania , skúsenosti ,udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodennýc h aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti ,udalosti) Zdokonalil výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznal ich	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

				základné názvoslovie		
Starostlivosť o zdravie Skloňovanie príd.mien v prívlastku Látkové mená	12		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Ľudské telo a jeho časti	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Telesné a fyzické stavy, choroby, návšteva u lekára	3		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Ústna odpoveď
Ústny prejav Zdravý spôsob života, správna životospráva	3		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami, opismi, vysvetleniami	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami, opismi,	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy		
Písomný prejav Návšteva u lekára Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Cestovanie Skloňovanie príd. mien., -množné číslo Prídavné meno v prísudku Vynechávajú členy Spodstatný infinitív Väzba "es gibt"	12		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Prípravy na cestu- význam a cieľ cestovania, za prácou, na dovolenku, služobne.,	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne- skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Počúvanie s porozumením Dopravné prostriedky- porovnanie- výhody a nevýhody	3		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení		
Ústny prejav Na recepcii., ubytovanie hostí	3		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas- nesúhlas ,začať a ukončiť' rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas- nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav Výhody a nevýhody cestovania vlakom Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Zamestnanie Použitie „froh, gern“ Člen svetadielov Prítomný čas namiesto budúceho	12		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Typy zamestnania- fyzická a duševná práca, voľba povolania, jej motivácia	4		Porozumieť odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, pochopil úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Žiadosť o zamestnanie, životopis., prijímací pohovor	3		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov,	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			odôvodneniam a argumentáciám	a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám		
Ústny prejav Pracovný a voľný čas, zdokonaľovanie práce, nové technológie	3		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami, opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami, opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Písanie životopisu Gramatický test	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonalil výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznal ich základné názvoslovie	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

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 skupinovú prácu, 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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

didaktického testu sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

Názov predmetu	NEMECKÝ JAZYK
Časový rozsah výučby	2hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín
Ročník	druhý
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu nemecký jazyk v študijnom odbore 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby je poskytnúť žiakom súbor jazykových vedomostí, zručností a kompetencií, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných gramatických štruktúrach, osvoja si základnú slovnú zásobu, budú komunikovať v cudzom jazyku v oblasti jednotlivých tematických okruhov na požadovanej úrovni. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že nemecký jazyk má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z hľadiska ich reálnej budúcnosti.

Učebné zdroje

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Vzdelanie	Informačno-receptívna – výklad, príjem a spracovanie informácií Motivačný rozhovor Motivačné rozprávanie Problém a motivácia Motivačná demonštrácia Motivačná výzva Povzbudenie Pozorovanie Porovnávanie Demonštrovanie Animácie Simulácie Projektová práca Didaktické hry a piesne Dotazník Prípadová štúdia Anketa Spracovanie audiovizuálnych a audio ukážok (DVD a CD nosiče)	Frontálna výučba
Vzťahy medzi ľuďmi		Frontálna a individuálna práca žiakov
Človek a príroda		Skupinová práca žiakov
Vedecko-technický rozvoj		Práca s doplnkovým materiálom (letáky, prospekty, turistický sprievodca, inzeráty, výkladové a prekladové slovníky)
Človek a spoločnosť		Dialógy
Komunikácia a jej formy		Prezentácie
Masmédiá		Projekty
Mládež a jej svet		Ústne frontálne skúšanie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica,)
	Deutsch Eins Zwe I., II. Slovná zásoba pre novú maturitu z nemčiny Nemecký jazyk pre nefilológov Súťažte s nami Zbierka textov a úloh na olympiádu v nemeckom jazyku Wir wiederholen fürs Abitur Nemecko-slovenský slovníček Šikovné ruky varia Nová maturita z nemčiny	Dataprotektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa Videotechnika CD a DVD mechanika CD-prehrávač Interaktívna tabuľa Vizualizér Notebook	Slovníky (výkladové, prekladové) Mapy Katalógy Letáky Informačné prospekty	Internet
	Nemčina pre odbory spoločného stravovania Testy z nemeckého jazyka Cvičebnica slovnej zásoby z nemeckého jazyka Zmaturuj z nemeckého jazyka Spitze – časopis Freundschaft - časopis			

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Nemecký jazyk				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Vzdelanie Spôsobilosť slovesá- Können...	13		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Školský systém- typy školských zariadení., organizácia školského roka ,prázdniny.	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkého jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne- skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Počúvanie s porozumením Vyučovanie- trvanie vyučovania, rozvrh, predmety Prestávky, školské stravovanie, aktivity na hodine	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav	3				Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Život študenta, záľuby, mimoškolské aktivity, brigády			Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh		
Písomný prejav Učiteľ , ktorý ovplyvnil môj život a moje rozhodnutia Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Vzťahy medzi ľuďmi Zložené a odvodené podst. Mená., Silné slovesá ,osobné zámená, rozkazovací spôsob a ich použitie vo vete.,	13		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Medziľudské vzťahy- v rodine, na pracovisku, v škole, susedské, generačné..	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchoho textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchoho textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchoho textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchoho textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej	Ústne- skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

				vete a použil ho v praxi		
Počúvanie s porozumením	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav	3		Jednoduchým jazykom opísať ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie, v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Človek a príroda Silné slovesá, neurčitý podmet „man“	14		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie	Naučil sa získavať	Ústne-skupinové, individuálne	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

„Ročné obdobia, počasie, prírodné katastrofy, „			z krátkeho jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	
Počúvanie s porozumením Fauna- zvieratá v ZOO, domáce a flóra záhradkárstvo	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav Stav životného prostredia , - znečistenie zeme , vôd, ovzdušia	3		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav Esej na tému - Naše životné prostredie a jeho ochrana Gramatický test	3		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije		
Vedecko-technický rozvoj – jeder., jede jedes Slovesné väzby	13		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením “Život kedysi a dnes „-výdobytky vedy a techniky, životná úroveň , prístroje v domácnosti	4		Porozumieť odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, pochopil úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením „Pozoruhodné objavy vedy a techniky-“ televízor, mobil, počítač	3		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ústny prejav Veda a technika na pomoc človeku- elektronika, informatika, medicína, telekomunikácie , doprava	4		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav	2		Napísať poznámky bezprostredne po	Napísal poznámky bezprostredne	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Ako mi ovplyvnila veda a technika život-neformálny list Gramatický test			vypočítú alebo napísaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta(pozorovania, skúsenosti ,udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie	po vypočítaní alebo napísaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti ,udalosti) Zdokonalil výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznal ich základné názvoslovie		
Človek a spoločnosť- Predpony- „un „a pod.,Zvratné slovesá, Slabé skloňovanie	13		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Povinnosti a práva človeka	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Čítanie s porozumením Morálka-správanie sa mladých a starších ľudí.,	4		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

správanie sa mladých v škole a rodine			Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám		
Ústny prejav Vplyv spoločnosti na jednotlivca - zákony a verejná mienka	3		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami, opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami, opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

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 sumatívneho hodnotenia a uchováva sa za dobu štúdia žiaka.

Názov predmetu	NEMECKÝ JAZYK
Časový rozsah výučby	3hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín
Ročník	tretí

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu nemecký jazyk v študijnom odbore 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby je poskytnúť žiakom súbor jazykových vedomostí, zručností a kompetencií, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných gramatických štruktúrach, osvoja si základnú slovnú zásobu, budú komunikovať v cudzom jazyku v oblasti jednotlivých tematických okruhov na požadovanej úrovni. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že nemecký jazyk má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z hľadiska ich reálnej budúcnosti.

Učebné zdroje

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Stravovanie	Informačno-receptívna – výklad, príjem a spracovanie informácií	Frontálna výučba
Záľuby, voľný čas a životný štýl		Frontálna a individuálna práca žiakov
Multikultúrna spoločnosť	Motivačný rozhovor	Skupinová práca žiakov
Mestá a miesta	Motivačné rozprávanie	Práca s doplnkovým materiálom (letáky, prospekty, turistický sprievodca, inzeráty,
Obliekanie a móda	Problém a motivácia	výkladové a prekladové slovníky) Dialogy Prezentácie Projekty Ústne frontálne skúšanie
Vzory a ideály	Motivačná demonštrácia	
Krajina, ktorej jazyk sa učím (Nemecko)	Motivačná výzva	
	Povzbudenie	
	Pozorovanie	
	Porovnávanie	
	Demonštrovanie	
	Animácie	
	Simulácie	
	Projektová práca	
	Didaktické hry a piesne	
	Dotazník	
	Prípadová štúdia	
	Anketa	
	Spracovanie audiovizuálnych a audio ukážok (DVD a CD nosiče)	

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
	Deutsch Eins Zwe I., II.	Datapojektor	Slovníky (výkladové, prekladové)	Internet
	Slovná zásoba pre novú maturitu z nemčiny	PC	Mapy	
	Nemecký jazyk pre nefilológov	Magnetická tabuľa	Katalógy	
		Tabuľa		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Súťažte s nami	Videotechnika	Letáky	
	Zbierka textov a úloh na	CD a DVD	Informačné	
	olympiádu v nemeckom	mechanika	prospekty	
	jazyku	CD-prehrávač		
	Wir wiederholen fürs	Interaktívna		
	Abitur	tabuľa		
	Nemecko-slovenský	Vizualizér		
	slovníček	Notebook		
	Šikovné ruky varia			
	Nová maturita z nemčiny			
	Nemčina pre odbory			
	spoločného stravovania			
	Testy z nemeckého			
	jazyka			
	Cvičebnica slovnej			
	zásoby z nemeckého			
	jazyka			
	Zmaturuj z nemeckého			
	jazyka			
	Spitze – časopis			
	Freundschaft - časopis			

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Nemecký jazyk				3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Stravovanie- dort/hin...,nepriame otázky, predložky s 3. A 4. Pádom, weder- noch., predložky so 4. Pádom, vedľajšie vety so spojku „weil“	13		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Čítanie s porozumením Jedlá a nápoje počas dňa .Raňajky, obed, večera“	4		Naučiť sa získať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej vete a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne-skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Počúvanie s porozumením Stravovacie zariadenia, - stravovanie v škole, doma, v reštaurácii.	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Ústny prejav Príprava obľúbeného jedla.a nápoja- postup pri príprave	3		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas-nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas-nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Písomný prejav Oblíbené jedlo- recept Gramatický test	2		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Záľuby, mládež a jej svet-Zámená „einer, keiner, meiner..“,kennen lernen, erkennen..	14		Žiak má:	Žiak:		
Počúvanie s porozumením Možnosti trávenia voľného času	4		Porozumieť odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie	Porozumel odkazom a oznamom, opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti, pochopil úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie	Frontálne ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizova ný didaktický test
Čítanie s porozumením Organizovaný voľný čas, - mimoškolské aktivity, krúžky, brigády...	4		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text , zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Žiak kriticky zhodnotil prečítaný text , zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Ústny prejav Individuálne záľuby- umenie , kultúra, hudba, knihy, šport,	4		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy, týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami ,opismi, vysvetleniami alebo názormi bez predchádzajúcej prípravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Písomný prejav Aktívne a pasívne trávenie voľného času – voľné rozprávanie Gramatický test	2		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta(pozorovan ia, skúsenosti ,udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznať ich základné názvoslovie	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo napísaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu podľa učebného odboru a stručne rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti ,udalosti) Zdokonalil výber jazykových prostriedkov uhl'ovodíkov a poznal ich základné názvoslovie	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Multikultúrna a spoločnosť „závislý infinitív,/bez „zu“/	14		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Čítanie s porozumením Zvyky a tradície – cirkevné a štátne sviatky, folklórne tradície a podujatia	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátkeho jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne- skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizova ný didaktický test
Počúvanie s porozumením Obliekanie pri slávnostných príležitostiach – ľudové kroje, masky	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizova ný didaktický test
Ústny prejav Zbližovania kultúr – významné osobnosti, kontakty kedysi a dnes, poznávanie, tolerancia	3		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas- nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas- nesúhlas ,začal a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Písomný prejav Zmiešané manželstvá- vyjadrenie vlastného názoru Gramatický test	3		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Mestá a miesta -radové číslovky, , zemepisné mená, na –er,2. Pád podstatných mien, „wessen“, skloňovanie príd. mien, , stupňovanie, , príslovky	14		Žiak má:	Žiak:		
Čítanie s porozumením Dôležité miesta v mojom živote- rodisko, miesto štúdií, Trávenia víkendov a prázdnin	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Rozumieť jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládať pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použiť ho v praxi	Naučil sa získavať potrebné informácie z krátko- jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel jednoduchým návodom ,napr. hrám, receptom Žiak má ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete a použil ho v praxi	Ústne- skupinové ,individuálne a frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizova- ný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Počúvanie s porozumením	4		Určiť tému a hlavnú myšlienku textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Určil tému a hlavnú myšlienku textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizova ný didaktický test
Ústny prejav	3		Jednoduchým jazykom opísať ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísať svoje pocity Vyjadriť súhlas- nesúhlas ,začať a ukončiť rozhovor Porozprávať a zhodnotiť krátky príbeh	Jednoduchým jazykom opísal ľudí ,miesta, predmety a momenty z vlastného života Jednoducho opísal svoje pocity Vyjadril súhlas- nesúhlas ,začať a ukončil rozhovor Porozprával a zhodnotil krátky príbeh	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Písomný prejav	3		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísať svoju rodinu a prostredie , v ktorom žije	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať predmet, osobu Opísal svoju rodinu a prostredie ,v ktorom žije	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Obliekanie a móda / vorstellen,, , darstellen,ja- doch,zámenné prílohy/	15		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Nové trendy v obliekaní	4		Oboznámiť sa so základnou slovnou zásobou nových trendov v obliekaní Určiť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumieť podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytiť špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdenie si učiva v praxi pomocou posluchových cvičení	Naučil sa získavať potrebné informácie z vypočutého krátko jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Určil tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu Porozumel podstatným obsahovým detailom v jednoduchých výpovediach Zachytil špecifické informácie z textu, prezentovaného prostredníctvom rozhlasu alebo televízie Utvrdil si učivo v praxi pomocou posluchových cvičení	Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Móda u mladých ľudí	4		Naučiť sa získavať potrebné informácie z krátko jednoduchého textu Pochopiť hlavnú myšlienku jednoduchého textu Žiak má vedieť pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete	Naučil sa získavať potrebné informácie z vypočutého krátko jednoduchého textu Pochopil hlavnú myšlienku jednoduchého textu Porozumel slovnej zásobe Ovládal pevný slovosled v oznamovacej a opytovacej vete	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Príslovie „Šaty robia človeka“	4		Jednoduchým jazykom opísať ľudí, oblečenie pri rôznych príležitostiach Rozvíjať komunikačné schopnosti na danú tému Používať slovnú zásobu danej problematiky	Jednoduchým jazykom opísal ľudí, oblečenie pri rôznych príležitostiach Rozvíjal komunikačné schopnosti na danú tému Používal slovnú zásobu danej problematiky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Móda a počasie	3		Správne používať osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučiť sa podrobnejšie opísať rôzne druhy oblečenia pri rôznych ročných obdobiach	Správne použil osvojené lexikálne, gramatické a syntaktické prostriedky v písomnom prejave Naučil sa podrobnejšie opísať rôzne druhy oblečenia pri rôznych ročných obdobiach	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Vzory a ideály	15		Žiak má:	Žiak:		
Literárni hrdinovia	4		Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Na základe posluhu rozlíšiť dôležité informácie Rozvíjať správnu techniku posluhu s porozumením Získať informácie o jednotlivých literárnych hrdinoch	Vedel pochopiť úmysel hovoriaceho Vedel porovnať a analyzovať získané informácie Na základe posluhu rozlíšiť dôležité informácie Rozvíjal správnu techniku posluhu s porozumením Získal informácie o jednotlivých literárnych hrdinoch	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Vzory mladých ľudí	4		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámiť sa so základnou slovnou zásobou k téme	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámil sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámil sa so základnou slovnou zásobou k téme	Písomné skúšanie Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Charakter a osobnosť, ľudské vlastnosti	4		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so základnou slovnou zásobou v tematickom okruhu	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámil sa so základnou slovnou zásobou v tematickom okruhu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Záchranári	3		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca
Krajina, ktorej jazyk sa učím – Nemecko Sloveso“mögen“,prirad'ovacie spojky, Zložené slová s „irgend“	14		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Spolkové republiky v Nemecku	4		Porozumieť oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Vedieť pochopiť úmysel hovoriaceho Vedieť porovnať a analyzovať získané informácie Na základe posluhu rozlíšiť dôležité informácie Zistiť rozdiely medzi štátmi Veľkej Británie Oboznámiť sa s otázkami s výberom odpovede	Porozumel oznamom a odkazom opisujúcim konkrétne aj abstraktné záležitosti Pochopil úmysel hovoriaceho Porovnal a analyzoval získané informácie Na základe posluhu rozlíšil dôležité informácie Zistil rozdiely medzi štátmi Veľkej Británie Oboznámil sa s otázkami s výberom odpovede	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Otázky s výberom odpovede
Berlín – hlavné mesto	4		Získať konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujať stanovisko k prečítanému textu Vedieť kriticky zhodnotiť prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Opísať s témou súvisiace obrázky Oboznámiť sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámiť sa s postupom pri spájaní obrázkov a textu	Získal konkrétne informácie z bežne používaných textov a z iných zdrojov Zaujal stanovisko k prečítanému textu Kriticky zhodnotil prečítaný text, zaujal stanovisko a porozumel vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Opísal s témou súvisiace obrázky Oboznámil sa s aktuálnymi článkami z časopisu Oboznámil sa s postupom pri spájaní obrázkov a textu	Ústne individuálne, skupinové a frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Životný štýl v Nemecku	3		Aktívne sa zúčastňovať rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámiť sa so životným štýlom v Británii Porovnať kultúry	Aktívne sa zúčastňoval rozhovorov na bežné témy a na témy týkajúce sa vlastných záujmov, jednoduchými vyjadreniami bez predchádzajúcej prípravy, opismi, vysvetleniami alebo názormi na prečítaný text, zaujať stanovisko a porozumieť vyjadreniam názorov, odôvodneniam a argumentáciám Oboznámil sa so životným štýlom v Británii Porovnal kultúry	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Práca v dvojiciach
Zvyky a tradície	3		Napísať poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedieť zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoriť rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľovať výber jazykových prostriedkov Na základe posluchu zoradiť informácie v správnom poradí	Napísal poznámky bezprostredne po vypočutí alebo prečítaní textu Vedel zostaviť osnovu odborného textu a rozvinúť jednotlivé body osnovy Vytvoril rozsiahlejšie texty o každodenných aspektoch okolitého sveta (pozorovania, skúsenosti, udalosti) Zdokonaľoval výber jazykových prostriedkov Na základe posluchu zoradiť informácie v správnom poradí	Písomné skúšanie	Písomná práca jednotlivca

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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 skupinovú prácu, 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 sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

8.1.3 Etická výchova

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Človek hodnoty a spoločnosť
Názov predmetu	Etická výchova
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
druhý	-
tretí	-
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Poslaním povinnej voľiteľnej predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej úcta k človeku a k prírode, spolupráca, prosociálnosť a národné hodnoty zaujímajú významné miesto. Pri plnení tohto cieľa sa neuspokojuje iba s poskytovaním informácií o morálnych zásadách, ale zážitkovým učením účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu (zvnútornenie) mravných noriem a napomáha

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

osvojení správaní sa, ktoré je s nimi v súlade. Pripravuje mladých ľudí pre život v tom zmysle, aby raz ako dospelí prispeli k vytváraniu harmonických a stabilných vzťahov v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe a medzi národmi.

Etická výchova sa prvom rade zameriava na výchovu k prosociálnosti, ktorá sa odráža v morálnych postojoch a v regulácii správania žiakov. Primárny je rozvoj etických postojov a prosociálneho správania. Jej súčasťou je aj rozvoj sociálnych zručností /otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných.../ ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevencii porúch správania a učenia.

Cieľom etickej výchovy ako je:

umožniť žiakom na primeranej úrovni pomenovať a vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti

d'alej rozvíjať a zdokonaľovať základné etické postoje a spôsobilosti, osvojené na základnej škole, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba a druhých, komunikačné zručnosti, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov atď.,

umožniť žiakom na primeranej úrovni vysvetliť základné etické pojmy, súvislosť medzi hodnotami a normami

vysvetliť žiakom princípy náboženskej i nenáboženskej etiky, ukázať im cestu k pochopeniu a tolerovaniu správania a názorov spoluobčanov a spolužiakov

vysvetliť žiakom dôležité hodnoty a etické normy, súvisiace so životom a zdravím, rodinným životom, rodičovstvom a sexualitou, ekonomickým životom a prácou v povolání, posilniť u žiakov rozvíjanie morálneho úsudku a zmyslu pre zodpovednosť

pomocou zážitkových metód, nácviku a prepojením osvojeného správania s každodenným životom umožniť žiakom osvojiť si základné postoje a spôsobilosti, súvisiace s uvedenými hodnotami a normami.

Obsah

1. ročník

Komunikácia

Nadviazanie, udržiavanie a ukončenie rozhovoru. Vyjadrenie pozitívnych a negatívnych citov. Empatia a asertivita v komunikácii. Zdravá a nezdravá kritickosť. Tvorivé riešenie medziľudských vzťahov prostredníctvom úcty k iným a otvorenej komunikácie. Komunikácia ako prostriedok prosociálneho správania.

Dôstojnosť ľudskej osoby

Poznanie a pozitívne hodnotenie seba a druhých. Poznanie svojich silných a slabých stránok. Sebaovládanie a seba výchova. Pozitívne hodnotenie druhých, umenie hľadať prijateľný kompromis. Pochopenie a akceptovanie ľudí, ktorí majú iný svetonázor. Ľudská dôstojnosť a náboženská etika. Rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám, handicapovaným ľuďom

Etika sexuálneho života

Počatie a prenatálny život. Zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS, odporúčaná WHO. Dôsledky predčasného sexuálneho života, prirodzené a umelé metódy regulácie počatia, hodnota ľudského života, mravný dopad promiskuitného života, dopad pornografie na človeka.

Ciele vyučovacieho predmetu

Vzdelávanie v rámci etickej výchovy vedie žiakov k poznaniu silných a slabých stránok svojej osobnosti, vychováva k sebaovládaniu, pozitívnemu hodnoteniu druhých, umeniu hľadať kompromis, chápať a akceptovať ľudí. Žiaci si osvoja pojmy ako je ľudská dôstojnosť, rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám a handicapovaným. Žiaci získajú informácie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

o náboženskej etike, etike sexuálneho života, rodinnom spoločenstve, súvislostiach medzi hodnotami a mravnými normami, medzi právnymi a mravnými normami, etike práce, etickým kódexom zamestnanca.

Predpokladom účinnosti etickej výchovy je splnenie určitých podmienok, najmä: bezpodmienečné prijatie každého študenta, vytváranie priateľských vzťahov v skupine, pozitívne očakávania (atribúcia), indukčná disciplína, zdôrazňovanie prosociálnych hodnôt, ako sú spolupráca a pomoc, kontakty učiteľa so študentmi aj mimo hodín etickej výchovy. Etickú výchovu by mal učiť učiteľ, ktorý v triede učí aj iné predmety.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovaní predmetu etická výchova využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

Sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (obrazová a textová informácia, hovorené slovo) a ich významové interpretácie tak, aby každý každému a všetkému porozumel, vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver, kriticky hodnotiť informácie (noviny, časopis, masovokomunikačné prostriedky, 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 etického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, porovnávanie, experimentovanie v etickej rovine, grafické vyjadrovacie prostriedky a pod.), vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri etickom vzdelávaní, hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,

posudzovať riešenie daného etického problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo etickosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,

korigovať nesprávne názory a riešenia problému,

používať osvojené metódy a názory na riešenia etických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, tieto etické metódy sú aplikovateľné vo všetkých oblastiach.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Komunikácia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Zážitkové učenie – hranie rolí	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie Experimentálne práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Exkurzia – obchodný dom, reštaurácia
Dôstojnosť ľudskej osoby	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Zážitkové učenie – hranie rolí	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie Samostatná písomná práca
Etika sexuálneho života	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie situácií a dopadov	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s časopisom a knihou Demonštrácia a pozorovanie Experimentálne pozorovanie správania v priestoroch školy

odborná literatúra

- Jana Miezgová: Základy etiky,
- Roche Oliver: Etická výchova,
- Alexová – Vopel: Nechaj ma, chcem sa učiť sám 1, 2, 3, 4,
- Dagmar Brázdová: Pravidlá spoločenského správania,
- Ivan Turek: Zvyšovanie efektívnosti vyučovania,

Keďže predmet etická výchova sa neklasifikuje, hodnotenie žiakov sa bude opierať o kritériá hodnotenia v každom výstupe, podľa tematického okruhu a jednotlivých aktivít. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky slovného hodnotenia.

ROČNÍK: PRVÝ

Program etickej výchovy v prvom ročníku je zameraný na postupné osvojovanie si nasledujúcich schopností a zručností: komunikácia, dôstojnosť ľudskej osoby, sebaúcta, pozitívne hodnotenie seba a iných, tvorivosť a iniciatíva, vyjadrenie citov, empatia, asertivita, reálne a zobrazené vzory, spolupráca, pomoc, priateľstvo, komplexná prosociálnosť. Významné postavenie majú i témy sexuálnej výchovy – pozornosť sa venuje aktuálnym otázkam sexuálneho života, prevencii pred pohlavnými ochoreniami, dôsledkom predčasného sexuálneho života.

Všeobecnovzdelávací predmet etická výchova je medzipredmetovo previazaný s predmetmi slovenský jazyk a literatúra, dejepis, náboženská výchova, estetika.

ROZPIS UČIVA PREDMETU: ETICKÁ VÝCHOVA - 1. ročník				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov		Prostriedky

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Témy						hodnoteni a
Komunikácia	4		Žiak má:	Žiak správne :		
Spôsoby komunikácie – verbálne a neverbálne. Rozhovor	1		vysvetliť pravidlá začatia, udržania a ukončenia rozhovoru - pozná pravidlá kultivovaného vyjadrovania citov	- pochopil dôležitosť empatie v komunikácii - pochopil a akceptuje zásady kultivovaného vyjadrovania citov	O. Škvareninová: Rečová komunikácia J. Mistrík: Jazyk a reč	
Spôsobilosť viesť dialóg. Pravidlá rozhovoru.	1		Poznať základné pravidlá komunikácie, vedieť viesť dialóg kultivovaným spôsobom	zvládol základné pravidlá komunikácie, dokázal viesť dialóg kultivovaným spôsobom		
Vyjadrovanie pozitívnych citov a pocitov	1		Osvojiť si a vedieť vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti - naučiť sa akceptovať zásady kultivovaného vyjadrovania citov	- pochopil dôležitosť empatie v komunikácii - pochopil a akceptoval zásady kultivovaného vyjadrovania citov	Lensz: Etika Martinová: Emocionálna inteligencia	
Vyjadrovanie negatívnych citov. Pravidlá kritiky	1		Naučiť sa používať v bežnom živote pravidlá konštruktívnej kritiky a dodržiavanie zásad prosociálnej komunikácie	- vedel začať, udržať i ukončiť rozhovor - bol schopný kultivovane vyjadrovať svoje city		
Empatia a osobnostné predpoklady empatie	1		-pochopiť empatiu a jej osobnostné predpoklady	- pochopil dôležitosť empatie v medziľudských vzťahoch	L. Šinalová: Strom splnených želaní	
Asertivita v komunikácii	1		Oboznámiť sa so spôsobilosťami asertivity, poznať techniky asertívneho správania sa	- pochopil asertívne správanie, ovládal asertívne techniky a vie ich využívať v praktickom živote		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Zdravá a nezdravá kritickosť	1		Vedieť rozlíšiť zdravú a nezdravú kritickosť, pozná spôsoby kultivovanej kritiky a priameho jednanie	Pochopil pojem konštruktívna kritika a ohľaduplnosť voči iným, vedel rozlíšiť nezdravú kritickosť a oprávnenú kritiku		
Problémy a chyby v komunikácii	1		nn			
Tvorivé riešenie medzilidských vzťahov	1					
Komunikácia ako prostriedok prosociálneho správania	1		Rozumieť pojmu a významu prosociálnosti, vedieť sa v živote orientovať a správať prosociálne	Ovládal mravné aspekty a význam prosociálnych vzorov v jednotlivých kultúrach		
Aktuálne otázky na tému prosociálnosti a komunikácia	1		- orientovať sa v bežných životných situáciách, zaujať správne stanovisko v otázkach optimálnej komunikácie	-orientuje sa v bežných životných situáciách, vie zaujať správne stanovisko v otázkach optimálnej komunikácie		
Dôstojnosť ľudskej osoby	11		Žiak má:	Žiak správne:		
Poznanie svojich silných stránok	1		Pochopiť svoje silné a slabé stránky Poznať svoju hodnotu, Rozumieť pojmu sebaúcta, sebahodnotenie a sebaovládanie	pochopil svoje silné a slabé stránky a získal povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných - sebaovládanie hodnotil ako jeden z prvkov sebaúcty	J. Bol: Poznaj svoju osobnosť Poznaj sám seba	
Poznanie seba a svojich slabých stránok	1		Pochopiť svoje silné a slabé stránky Poznať svoju hodnotu, Rozumieť pojmu sebaúcta, sebahodnotenie a sebaovládanie	pochopil svoje silné a slabé stránky a získal povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných	Ako byť sám sebou Diel: I. II. III. (program Cesty)	
Spôsoby posilňovania silných stránok a eliminovania slabých	1		- pochopiť spôsoby sebaopoznávania a seba výchovy	- pochopil, že sebaopoznávanie a seba výchova sú súčasťou osobnosti		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Sebaovládania a seba výchova	1		Poznať metódy, formy a spôsoby seba výchova a posilňovania pevnej vôle	- zvládol spôsoby sebaovládania a seba výchovy, poznal zásady upevňovania pevnej vôle		
Pozitívne hodnotenie druhých	1		Poznať správne spôsoby hodnotenia iných	- pochopil spôsoby hodnotenia iných		
Kompromis a umenie hľadať kompromisné riešenia	1		Ovládať umenie kompromisu a spôsoby riešenia konfliktov	- zvládol umenie kompromisu a správne spôsoby riešenia konfliktov		
Pochopenie a akceptovanie ľudí s odlišným svetonázorom	1		- vedieť zdôvodniť akceptáciu omylu, iného názoru, iného životného štýlu v rámci úcty k osobe	- pochopil dôležitosť akceptovania ľudí s odlišným svetonázorom a životným štýlom	Ako sa stať sám sebou Vieme, že... Prvé kroky (o ľudských právach)	
Náboženská etika	1			- v správaní prejavoval rešpekt a úctu voči osobám iného svetonázoru	Biblia, časopisy	
Toleranci a ľudská dôstojnosť	1		- vedieť vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby, akceptovať iných i názorové rozdiely	- vedel vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby, akceptoval iných i názorové rozdiely	Prvé kroky (programová príručka o ľudských právach)	
Rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám, handicap. ľuďom	1		-vedieť vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby - pochopiť dôležitosť zachovávanie úcty a rešpektu k ľuďom i ich odlišnostiam	- vedel vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby - rešpektoval iných a prejavoval úctu k iným rasám, etnikám i handicapovaný m ľuďom		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Aktuálne otázky na tému tolerancia a predsudky	1			-v správaní prejavoval rešpekt a úctu voči osobám iného svetonázoru, inej sexuálnej orientácie, voči iným rasám a etnikám – voči každej ľudskej osobe		
Etika sexuálneho života	11		Žiak má:	Žiak správne:		
Sex ako súčasť života, etika sexuálneho života	1		- poznať a vedieť prezentovať zásady etiky sexuálneho života	- zvládol a vedel prezentovať zásady etiky sexuálneho života	Príručky zdravotníckej osvet	
Optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb	1		Vedieť, že zdržanlivosť a vernosť sú optimálnou prevenciou pohlavne prenosných chorôb	Pochopil, že zdržanlivosť a vernosť je optimálnou prevenciou pohlavne prenosných chorôb	Časopisy Štatistická ročenka	
AIDS	1		Poznať spôsoby prenosu AIDS, základnú charakteristiku ochorenia i prevenciu	- vedel vysvetliť príčiny a dôsledky pohlavných chorôb a AIDS, zvládol zásady prevencie		
Dôsledky predčasného pohlavného života	1		Vedieť o hrozbách a dôsledkoch predčasného pohlavného života, pochopiť, že je za svoje konanie zodpovedný	Pochopil a osvojil si zásady a vo vzťahoch s osobami opačného pohlavia je rozvážny	Zdravotnícke materiály	
Prirodzené a umelé metódy regulácie počatia	1		- poznať metódy regulácie počatia a vedieť ich nielen vysvetliť	-oboznámil sa s metódami regulácie počatia a vedel ich vysvetliť -oboznámil sa so zdrojmi poučenia v tejto oblasti	Zdravotnícke materiály	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Počatie a prenatálny vývoj	1		- poznať zákonitosti počatia a jednotlivé štádiá prenatálneho vývoja	- Poznal metódy regulácie počatia a vedel ich vysvetliť		
Hodnota ľudského života	1			Vo svojom správaní uplatňuje hodnotový rámec		
Mravný dopad promiskuitného života	1		- chápať, že v oblasti sexuality sa kultúrny človek prejavuje zodpovedne	Pochopil, že i v sexuálnom živote je potrebné akceptovať etické prvky ako zodpovednosť, sebaovládanie, sebaúctu i úctu k iným	Časopisy Štatistická ročenka	
Pornografia a etika	1		Vedieť o mravných dopadoch pornografie	Poznal mravné aspekty produkcie pornografie		
Aktuálne otázky z oblasti sexuálneho života	1		pochopiť, že aj sexuálny život musí byť integrovaný do zdravého životného štýlu	Pochopil, že vo vzťahoch s osobami opačného pohlavia musí byť rozvážny	Odborné časopisy	
Dôstojnosť a kultúra v intímnych vzťahoch	1		- pozná metódy regulácie počatia a vie ich vysvetliť - vie vysvetliť príčiny a dôsledky pohlavných chorôb a AIDS	- pochopil, že v oblasti sexuality sa má človek prejavovať zodpovedne - vo vzťahoch s osobami opačného pohlavia je má byť rozvážny		

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Komunikácia	O.Škvareninová: Rečová komunikácia Roche Olivar: Etická výchova	Dataprotektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa Filpchart	Diktafón Videokamera	Internet, Video

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Dagmar Brázdová: Pravidlá spoločenského správania,			
Dôstojnosť ľudskej osoby	Jana Miezgová: Základy etiky Martinová: Emocionálna inteligencia	Dataproyektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Videokamera	Dokumentárne filmy z TV, Video
Etika sexuálneho života	Jana Miezgová: Základy etiky	Dataproyektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Časopisy so sexuálnou tématikou	Internet

Ciele	Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard	
	Témy		Socio-afektívny	Konatívny
Umožniť žiakom na primeranej úrovni pomenovať a vysvetliť základné etické postoje a spôsobilosti	Komunikácia Nadviazanie, udržovanie a ukončenie rozhovoru. Vyjadrenie pozitívnych a negatívnych citov. Empatia a asertivita v komunikácii. Zdravá a nezdravá kritickosť. Tvorivé riešenie medziľudských vzťahov prostredníctvom úcty k iným a otvorenej komunikácie. Komunikácia ako prostriedok sociálneho správania.	-vie vysvetliť pravidlá začatia, udržania a ukončenia rozhovoru - pozná pravidlá kultivovaného vyjadrovania citov	- pochopil dôležitosť empatie v komunikácii -pochopil a akceptuje zásady kultivovaného vyjadrovania citov	- je schopný začať, udržať i ukončiť rozhovor - je schopný kultivovane vyjadrovať svoje city
Ďalej rozvíjať a zdokonaľovať u žiakov základné etické postoje a spôsobilosti, osvojené na základnej škole, ako sú sebaovládanie, pozitívne hodnotenie seba a druhých, komunikačné zručnosti, tvorivé riešenie medziľudských vzťahov	Dôstojnosť ľudskej osoby Poznanie svojich silných a slabých stránok. Sebaovládanie a seba výchova. Pozitívne hodnotenie druhých, umenie hľadať prijateľný kompromis. Pochopenie a akceptovanie ľudí, ktorí majú iný svetonázor. Ľudská dôstojnosť	- vie vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby - vie zdôvodniť akceptáciu omylu, iného názoru, iného životného štýlu v rámci úcty k osobe - pozná a vie prezentovať zásady etiky	-pochopil svoje silné a slabé stránky a získal povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných - sebaovládanie hodnotí ako jeden z prvkov sebaúcty - pochopil, že aj sexuálny život musí byť integrovaný do	-v správaní prejavuje rešpekt a úctu voči osobám iného svetonázoru, inej sexuálnej orientácie, voči iným rasám a etnikám – voči každej ľudskej osobe
vysvetliť žiakom dôležité hodnoty a etické normy, súvisiace so životom a zdravím, rodinným				

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

životom, rodičovstvom a sexualitou, ekonomickým životom a prácou v povolani, posilniť u žiakov rozvíjanie morálneho úsudku a zmyslu pre zodpovednosť pomocou zážitkových metód, nácviku a prepojením osvojeného správania s každodenným životom umožniť žiakom osvojiť si základné postoje a spôsobilosti, súvisiace s uvedenými hodnotami a normami.	a náboženská etika. Rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám, handicapovaným ľuďom Etika sexuálneho života Počatie a prenatálny život. Zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS, odporúčaná WHO. Dôsledky predčasného sexuálneho života, prirodzené a umelé metódy regulácie počatia, hodnota ľudského života, mravný dopad promiskuitného života, pornografie na človeka.	sexuálneho života - pozná metódy regulácie počatia a vie ich vysvetliť - vie vysvetliť príčiny a dôsledky pohlavných chorôb a AIDS - pozná a vie vysvetliť dôležitosť rodiny pre život človeka -vie vysvetliť termín hodnota a norma a ich vzťah - chápe význam prosociálnych vzorov v jednotlivých kultúrach	zdravého životného štýlu, preto je v ňom k potrebné akceptovať etické prvky ako zodpovednosť, sebaovládanie, sebaúctu- úctu k iným -pochoopil svoje miesto v rodine a svoj podiel na jej dobrách i zlyhávaniach - chápe život svojich rodičov i súrodencov - usiluje sa o pozitívny vzťah k starým rodičom a širšej rodine	-v oblasti sexuality sa prejavuje zodpovedne - vo vzťahoch s osobami opačného pohlavia je rozvážny -v správaní je prítomný hodnotový rámec

ROZPIS UČIVA k tematickému plánu						
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy a formy	Prostriedky hodnotenia
Komunikácia a vyjadrenie citov	4hodin		Žiak má:	Žiak správne :		
. Zoznamovací e aktivity	1				Riadený rozhovor - tvorivé cvičenia	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Identifikácia a uvedenie si citov	1		- vedieť vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby - vedieť zdôvodniť akceptáciu omylu, iného názoru, iného životného štýlu v rámci úcty k osobe	- vedieť vysvetliť pôvod dôstojnosti ľudskej osoby - vedieť zdôvodniť akceptáciu omylu, iného názoru, iného životného štýlu v rámci úcty k osobe	Zážitkové učenie Skupinová práca žiakov	
. Spôsoby komunikácie /verbálna a neverbálna/	1		- poznať pravidlá začatia, udržania a ukončenia rozhovoru - poznať pravidlá kultivovaného vyjadrovania citov	- pochopil dôležitosť empatie v komunikácii - pochopil a akceptuje zásady kultivovaného vyjadrovania citov	Zážitkové učenie Demonštrácia a pozorovanie Renatalizácia	
Spôsobilosť viesť dialóg	1		. – poznať pravidlá dialógu - oboznámiť sa s technikami riešenia problému	- Poznal spôsoby začatia, udržania i ukončenia rozhovoru - bol schopný kultivovane vyjadrovať svoje city - zvládol techniky riešenia problému	Rozhovor Interview Riešenie úloh pozorovanie	
Dôstojnosť ľudskej osoby	3 hodiny					
. Ľudská dôstojnosť ako hodnota	1		- chápať svoje silné a slabé stránky a získať povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných - sebaovládanie hodnotiť ako jeden z prvkov sebaúcty	- pochopil svoje silné a slabé stránky a má povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných - sebaovládanie hodnotí ako jeden z prvkov sebaúcty	Riešenie úloh Skupinová práca žiakov	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Poznávanie vlastných silných a slabých stránok	1		- chápať svoje silné a slabé stránky a získať povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných - sebaovládanie hodnotiť ako jeden z prvkov sebaúcty	- pochopil svoje silné a slabé stránky a má povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných - sebaovládanie hodnotí ako jeden z prvkov sebaúcty	- rozhovor, riešenie úloh	
Sebaovládanie a seba výchova	1		Sebaovládanie a seba výchovu chápať ako súčasť svojho života	Sebaovládanie a seba výchovu pochopil ako súčasť svojho života	Zážitkové učenie	
Pozitívne hodnotenie druhých	4 hodiny					
Pochvala a kritika	1		- pochopiť postulát, že každý človek je pozitívnou hodnotou - naučiť sa spôsoby konštruktívnej kritiky	- pochopil postulát, že každý človek je pozitívnou hodnotou - zvládol spôsoby konštruktívnej kritiky	Zážitkové učenie Hranie rolí	
Tolerancia	1		- chápať toleranciu ako súčasť kultúrneho života, osvojiť si spôsoby tolerancie	- v správaní prejavoval rešpekt a úctu voči osobám iného svetonázoru, inej sexuálnej orientácie, voči iným rasám a etnikám – voči každej ľudskej osobe	- individuálna práca žiakov - skupinová práca	
. Otvorená komunikácia, spätná väzba	1		Pochopiť a zvládnuť zásady komunikácie	Zvládol zásady správnej komunikácie	Zážitkové učenie – hranie rolí	
Pripisovanie pozitívnych vlastností druhým	1				Demonštrácia a pozorovanie	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

10. Tvorivosť a iniciatíva	4hodiny					
Stimulácia a motivácia, renatalizácia	1				-práca s textom - práca s časopismi a knihou	
Kreativita v rámci spolupráce Brainstorming	1		Pochopiť dôležitosť tvorivosti v rámci spolupráce Poznať zásady brainstormingu	Pochopil zásady spolupráce a poznal zásady brainstormingu	Brainstorming - pozorovanie	
Brainstorming	1		-naučiť sa zásady a varianty brainstormingu , akceptovať ich	-pozná sa zásady a varianty brainstormingu, v praxi ich dokáže akceptovať	brainstorming	
Aktuálne námety podľa prania žiakov	1				dialóg	
Vyjadrenie a komunikácia citov	3 hodiny		Žiak má:	Žiak správne :		
City a vzory charakteru	1					
.Radosť a smútok	1				Zážitkové učenie - hranie rolí	
.Strach a obavy	1				Zážitkové učenie - hranie rolí	
Empatia	4hodiny					

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

.Sympatia, antipatia, empatia	1		- pochopiť dôležitosť empatie v komunikácii - pochopiť a akceptovať zásady kultivovaného vyjadrovania citov, vedieť prijať druhého - pochopiť pojmy, zvládnuť empatický prístup k svojmu okoliu, vedieť sa vžiť do pocitov a situácie iných - zvládnuť druhy empatie	- v správaní prejavoval rešpekt a úctu voči osobám iného svetonázoru, inej sexuálnej orientácie, voči iným rasám a etnikám – voči každej osobe - k okoliu pristupoval s potrebnou dávkou empatie, vie prijať druhého		
.Súrodenecké pozície...	1			- pochopil dôležitosť empatie v komunikácii so súrodencami - pochopil a akceptuje zásady kultivovaného vyjadrovania citov	Zážitkové učenie - hranie rolí	
.Urobiť sa „prázdny“	1		- zvládnuť empatické postoje a správania: spontánne prijatie, prežívanie prítomnosti a úplné prijatie druhého	- zvládol empatické postoje a správania: spontánne prijatie, prežívanie prítomnosti a úplné prijatie druhého	Zážitkové učenie - hranie rolí	
Aktuálne námety podľa prania žiakov	1					
Asertivita	4 hodiny		Žiak má:	Žiak správne :		
.Asertívne a agresívne správanie	1		Poznať charakteristiky jednotlivých spôsobov správania sa Stotožniť sa so spôsobilosťami asertivity	Uplatňoval v správaní hodnotový rámec - angažoval sa za spoločné dobro - zvládol spôsobilosti asertivity a asertívne spôsoby správania sa	Zážitkové učenie - hranie rolí	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

				- aktívne odmieta spôsoby agresívneho správania		
.Riešenie konfliktov, technika „otvorených dverí“	1		Zvládnuť „techniku otvorených dverí“ ako asertívnu techniku	zvládol „techniku otvorených dverí“ ako asertívnu techniku	Zážitkové učenie - hranie rolí	
.Asertívne správanie v rámci súťaženia, „fair-play“	1		-pri spoločnej práci v škole rešpektovať pravidlá „fair play“ - rešpektovať autoritu - k zadaným úlohám sa postaviť zodpovedne - na dodržanie slova vynaložiť osobnú snahu i námahu	-pri spoločnej práci v škole rešpektoval pravidlá „fair play“ - je schopný rešpektovať autoritu - k zadaným úlohám sa staval zodpovedne - na dodržanie slova vedel vynaložiť osobnú snahu i námahu		
Spôsobilosť vysvetliť vlastné názory a práva	1				Zážitkové učenie - hranie rolí	
Reálne a zobrazené vzory	3 hodiny					
Pozitívne a negatívne vzory	1		Vedieť identifikovať črty prosociálnych osobností z rôznych oblastí života	- zvládol schopnosť identifikovať sa s pozitívnym vzorom, posúdiť správanie iného, rozlíšiť agresívne, negatívne a prosociálne vzory	Práca s knihou – literárne ukážky Pozorovanie prosociálnych vzorov Rozhovor	
.Masmédiá – výchova kritického diváka	1				Práca s dennou tlačou Riadený rozhovor o divadelnom predstavení	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

.Práva a povinnosti v rodine	1		- poznať a vedieť vysvetliť dôležitosť rodiny pre život človeka, Chápať a vedieť vysvetliť jej funkcie	- pochopil svoje miesto v rodine a svoj podiel na jej dobrách i zlyhávaniach - chápe život svojich rodičov i súrodencov - usiluje sa o pozitívny vzťah k starým rodičom a širšej rodine	Hranie rolí Beseda rozhovor	
Spolupráca, pomoc, darovanie	4 hodiny					
Individuálna a skupinová práca	1			- v správaní je prítomný hodnotový rámec - dokázal sa angažovať za spoločné ciele a úspech	Skupinová práca Prezentácia	
.Darovanie a delenie sa	1		Chápať základné princípy spolupráce, chápať dôležitosť ochoty pomôcť iným, vedieť sa rozdeliť	Pochopil základné princípy spolupráce, dôležitosť ochoty pomôcť iným, vedieť sa rozdeliť	Hranie roly	
.Spolupráca v triede a doma	1		Vedieť spolupracovať, byť otvorený dialógu, participovať na živote spoločenstva, ktorého je členom	- je schopný konštruktívneho dialógu so spolužiakmi, rodičmi a súrodencami - pozitívne participoval na živote triedneho kolektívu i svojej rodiny		
.Zhrnutie, opakovanie	1					

8.1.4 Náboženská výchova

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Človek, hodnoty a spoločnosť
Názov predmetu	Náboženská výchova
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
druhý	-
tretí	-
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Názov predmetu	Náboženská výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	6445 H 00 kuchár v systéme duálneho vzdelávania
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Úlohou povinne voliteľného predmetu katolícka náboženská výchova je podporovať hodnotovú orientáciu žiakov tak, aby bola prínosom pre ich osobnostný a sociálny rozvoj. Predmet ponúka prístup k biblickému posolstvu a kresťanskej tradícii a tým rozvíja a podporuje základné predpoklady kresťanských životných postojov a konaní. Náboženská výchova nevyžaduje prijatie viery, ale garantuje autenticitu výučby náboženstva, ktoré sa odovzdáva ako katolícke. Z toho vyplýva, že ciele a obsah tohto predmetu sú určené Katolíckou cirkvou.

Náboženská výchova má predovšetkým formatívny charakter a napomáha rozvoju kľúčových kompetencií (kompetencie k učeniu sa, kompetencie k riešeniu problémov, komunikačné kompetencie, sociálne a interpersonálne kompetencie, existenciálne kompetencie) žiakov.

Výchovný proces je prispôsobený kognitívnemu a psycho-sociálnemu vývinu adolescentov a využíva aktívne metódy výučby.

CIELE PREDMETU

Žiaci

- si osvoja postoj hľadania zmyslu a transcendentnosti človeka,
- rozvíjajú svoju religiozitu na základe poznania viery Cirkvi,
- pristupujú tvorivo a zodpovedne k riešeniu aktuálnych etických problémov na základe učenia Cirkvi,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- vedia obhájiť trvácú hodnotu biblického posolstva v ľudskej kultúre,
- nadobudnú identitu otvorenú na “inakosť”, schopnú viesť dialóg,
- poznajú historické súvislosti európskeho kresťanstva,
- zaujmú vlastné stanovisko k inými konfesiami, náboženstvám a svetonázorom,
- zhodnotia potrebu náboženstva pre svoj život,
- dozrievajú v hodnotách, ktoré sú v súlade s evanjeliom a smerujú k všeobecnému dobru.

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

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

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

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

- sociálne a interpersonálne kompetencie – žiak účinne spolupracuje v skupine, na základe poznania alebo prijatia novej roly v pracovnej činnosti pozitívne ovplyvňuje kvalitu spoločnej práce, žiak sa podieľa na utváraní príjemnej atmosféry v triednom tíme, ohľaduplnosťou prispieva k upevňovaniu medziľudských vzťahov, v prípade nutnosti poskytne pomoc alebo o ňu požiada, žiak prispieva k diskusii v pracovnej skupine a v triede, chápe potrebu efektívne spolupracovať s druhými pri riešení danej úlohy, oceňuje skúsenosti druhých ľudí, žiak sa

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

angažuje a uskutočňuje vo svojom živote humánne princípy v duchu solidarity a lásky, žiak si uvedomuje svoje silné a slabé stránky, ktoré vníma ako svoje rozvojové možnosti, žiak si vytvára pozitívny obraz o sebe, ktorý podporuje jeho sebadôveru a samostatný rozvoj, ovláda a riadi svoje konanie a správanie tak, aby bol so sebou spokojný a vážil si sám seba;

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

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

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

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

Výchovné a vzdelávacie stratégie

Vo vyučovaní predmetu náboženská výchova využívame výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Kompetencie k učeniu sa:

rozumieť symbolickému spôsobu vyjadrovania biblického jazyka a jazyka Cirkvi, integrovať náboženský spôsob vnímania a chápania sveta do svojho celkového vzťahu k svetu, súbežne s pohľadom prírodných a humanitných vied, prejavovať ochotu venovať sa ďalšiemu štúdiu a dialógu medzi týmito obormi aj v ďalšom živote.

Komunikačné kompetencie:

porozumieť rôznym textom - poetickým, obrazným a náboženským, porovnať ich s inými druhmi textov, rozlíšiť rôzne literárne druhy v Biblii, oceniť ich krásu a reflektovať rôznosť významov ich posolstva;

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

Kompetencie k riešeniu problémov:

rozvíjať kritické myslenie reflexiou problémových situácií, ich riešením v spoločnej diskusii a kladením filozofických otázok ;

hľadať kritéria pre voľbu riešenia problémov, vedieť zdôvodniť svoje návrhy riešenia s dôrazom na etický prístup k ľuďom a k životnému prostrediu.

Sociálne a interpersonálne kompetencie:

pri práci vo dvojiciach alebo v skupinách si uvedomiť, čo všetko so sebou prináša kooperatívny spôsob práce;

prostredníctvom cvičení a aktivít rozvíjať schopnosť stíšenia sa, vnútornej koncentrácie a meditácie, ktoré sú predpokladom hlbšej reflexie potrebnej pri vytváraní vlastného sebaobrazu.

Občianske kompetencie:

porozumením postojov inak nábožensky alebo svetonázorovo zmýšľajúcich ľudí a chápaním kultúrneho a historického kontextu iných náboženstiev budovať postoj tolerancie;

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

prostredníctvom diskusie o rôznych konfliktoch z histórie aj zo súčasnosti, hľadať nielen príčiny konfliktov ale aj vzory osobností, ktoré sa vďaka svojim kresťanským postojom zasadili o ich nápravu;

postoj zodpovednosti dať do súvisu s hodnotou slobody, hľadať ich vzájomný vzťah ako aj vzťah k Božej autorite.

Pracovné kompetencie:

chápaním dôstojnosti človeka, ktorá nezávisí od jeho výkonu, rozvíjať zdravý postoj k požiadavkám na výkon zo strany súčasnej spoločnosti.

Kultúrne kompetencie:

prezentáciou obsahov svetových náboženstiev predstavených vo vzťahu ku kresťanstvu porozumieť vzájomnému vzťahu náboženstva a kultúry;

integrovat' náboženský rozmer života do vlastného vzťahu ku kultúre v jej historickom a súčasnom prejave.

Existenciálne kompetencie:

prostredníctvom práce so symbolmi a symbolickou rečou objavovať v sebe túžbu po prekročení všednej každodennej ohraničenosti svojho života smerom k transcendentnu;

filozofickým rozmerom vedenia diskusie spoznávať súvislosti podmieňujúce hľadanie a nachádzanie životného zmyslu a byť otvorený pre jeho transcendentnú hĺbku;

filozofickým rozmerom vedenia diskusie spoznávať význam kresťanského pohľadu na hranice človeka – utrpenie a smrť, otvoriť sa pre možnosti ich prekonania, ktoré ponúka kresťanská viera.

Stratégia vyučovania

Pri voľbe vyučovacích metód a foriem prihliada učiteľ na usporiadanie obsahu vyučovania, vlastné činnosti a činnosti žiakov zacielené na dosiahnutie stanovených cieľov a kľúčových kompetencií žiakov. Voľba metód závisí od obsahu učiva, cieľov vyučovacej hodiny, vekových a iných osobitostí žiakov a materiálneho vybavenia.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Na vzbudenie záujmu žiakov o učebnú činnosť možno využiť motivačné metódy, ako je motivačné rozprávanie (približovanie obsahu učenia), motivačný rozhovor (aktivizovanie poznatkov a skúseností žiakov), motivačný problém (upútanie pozornosti prostredníctvom nastoleného problému), motivačnú demonštráciu (vzbudenie záujmu pomocou umeleckého diela).

Expozičné metódy je potrebné využívať pri vytváraní nových poznatkov a zručností. Odporúča sa rozprávanie (vyjadrovanie skúseností a aktívne počúvanie), vysvetľovanie (logické systematické sprostredkovanie učiva), rozhovor (verbálna komunikácia formou otázok a odpovedí na vyjadrenie faktov, otázok na pozorovanie, posúdenie situácie, hodnotenie javov, rozhodovanie), demonštračná metóda (demonštrácia obrazov), pozorovanie (cieľené systematické vnímanie objektov a procesov), manipulácia s predmetmi (práca so symbolom, didaktická hra).

Významné miesto majú problémové metódy, ku ktorým patrí heuristická metóda (učenie sa riešením problémov založenom na vymedzení a rozbere problému, tvorbe a výbere možných riešení a vlastnom riešení) a projektová metóda (riešenie projektu, komplexná praktická úloha, problém, téma, ktorej riešenie teoretickou aj praktickou činnosťou vedie k vytvoreniu určitého produktu).

Pre realizáciu cieľov sú dôležité aktivizujúce metódy, z nich je vhodná diskusia (vzájomná výmena názorov, uvádzanie argumentov, zdôvodňovanie za účelom riešenia daného problému), filozofická diskusia je efektívnym prostriedkom, ako vytvárať rovnováhu medzi vyučovaním zameraným na prežívanie a vyučovaním zameraným na rozumové zdôvodňovanie viery, situačná metóda (riešenie problémového prípadu reálnej situácie so stretom záujmov), inscenačná metóda (sociálne učenie v modelovej predvádzanej situácii, pri ktorej sú žiaci aktérmi danej situácie), didaktické hry (sebarealizačné aktivity na uplatnenie záujmov, a spontánnosti), kooperatívne vyučovanie (forma skupinového vyučovania založená na vzájomnej závislosti členov heterogénnej skupiny), dramatizácia (plánovaný dramatizovaný prednes hry, príbehu a pod.) simulácia (simulovanie, napodobňovanie životných situácií, aktivity, ktoré vyžadujú interakciu medzi skupinou žiakov a jednotlivcami), kompozícia (vypracovanie osnovy referátu, písomné rozvíjanie témy, príbehu a pod.), konverzácia alebo iná spoločensky orientovaná interakcia, podľa rozprávania učiteľa, žiakov, návštevníka o najdôležitejších a najaktuálnejších témach zo života. Typické autentické rozhovory.

Fixačné metódy sú neoddeliteľnou súčasťou vyučovania, napr. metódy opakovania a precvičovania, (ústne a písomné opakovanie, opakovanie s využitím hry, AZ kvíz, domáce úlohy). Žiaci počas hodín náboženskej výchovy sedia v kruhu, aby si videli navzájom do tváre, aby sa vzájomne poznávali. Je to východisková pozícia, ktorá nie je cieľom, ale prostriedkom. Samozrejme, je možné aj iné usporiadanie priestoru v závislosti od metódy, ktorú učiteľ pre danú aktivitu zvolil. Domáce úlohy (transfer) sa netýkajú písomného vypracovávania, ale konkrétnych jednoduchých cvičení či predsavzatí orientovaných na požadované správanie.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Dôležitou súčasťou každej hodiny je rozdelenie sa s niekým so získanou skúsenosťou v bežnom živote.

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Hľadanie cesty	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Zážitkové učenie – hranie rolí Motivačná – rozhovor, demonštrácia Aktivizujúca – diskusia, simulácia, autentické rozhovory	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopisom Demonštrácia, pozorovanie Experimentálne práce Exkurzia
Boh v ľudskom svete	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Zážitkové učenie – hranie rolí Motivačná – rozhovor, demonštrácia Aktivizujúca – diskusia, simulácia, autentické rozhovory	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopisom Demonštrácia, pozorovanie Experimentálne práce
Byť človekom	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Zážitkové učenie – hranie rolí Motivačná – rozhovor, demonštrácia Aktivizujúca – diskusia, simulácia, autentické rozhovory	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopisom Demonštrácia, pozorovanie Experimentálne práce
Na ceste k osobnosti – šance a riziká	Informačnoreceptívna – výklad	Frontálna výučba

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Zážitkové učenie – hranie rolí Motivačná – rozhovor, demonštrácia Aktivizujúca – diskusia, simulácia, autentické rozhovory	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopisom Demonštrácia, pozorovanie Experimentálne práce
Boh a človek	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Zážitkové učenie – hranie rolí Motivačná – rozhovor, demonštrácia Aktivizujúca – diskusia, simulácia, autentické rozhovory	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopisom Demonštrácia, pozorovanie Experimentálne práce
Človek v spoločnosti	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Zážitkové učenie – hranie rolí Motivačná – rozhovor, demonštrácia Aktivizujúca – diskusia, simulácia	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopisom Demonštrácia, pozorovanie Experimentálne práce Exkurzia

Učebné zdroje

Učiteľ má k dispozícii metodický materiál v metodickej príručke katolíckeho náboženstva pre prvý ročník stredných škôl „Vzťahy a zodpovednosť“, vydanú Katolíckym pedagogickým a katechetickým centrom, n.o. v Spišskej Novej Vsi. Metodická príručka obsahuje metodicky spracované témy, farebné obrazové prílohy a pracovné listy. Metodické materiály pre náboženskú výchovu obsahujú ku každej téme bohatú ponuku aktivít. Z nich si učiteľ vyberie tie, ktoré považuje za vhodné vzhľadom na svoje osobné dispozície, dispozície študentov a iné okolnosti.

K neodmysliteľným zdrojom patrí : Sväté písmo, Katechizmus Katolíckej cirkvi, Dokumenty Katolíckej cirkvi, biblické mapy.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne a výučbové prostriedky	Dalšie zdroje
Hľadanie cesty		Dataprojektor PC Tabuľa	Časopisy Biblia	Metodický materiál „Vzťahy a zodpovednosť“, KPKC, n.o., Spišská Nová Ves Sv. písmo, Rím 1999 Katechizmus katolíckej cirkvi Dokumenty katol. cirkvi Internet DVD
Boh v ľudskom svete		Dataprojektor PC Tabuľa	Časopisy Biblia	Metodický materiál „Vzťahy a zodpovednosť“, KPKC, n.o., Spišská Nová Ves Sv. písmo, Rím 1999 Katechizmus katolíckej cirkvi Dokumenty katol. cirkvi Internet DVD
Byť človekom		Dataprojektor PC Tabuľa	Časopisy Biblia	Metodický materiál „Vzťahy a zodpovednosť“, KPKC, n.o., Spišská Nová Ves Sv. písmo, Rím 1999 Katechizmus katolíckej cirkvi Dokumenty katol. cirkvi Internet DVD
Na ceste k osobnosti – šance a riziká		Dataprojektor PC Tabuľa	Časopisy Biblia	Metodický materiál „Vzťahy a zodpovednosť“, KPKC, n.o., Spišská Nová Ves Sv. písmo, Rím 1999 Katechizmus katolíckej cirkvi Dokumenty katol. cirkvi Internet

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

				DVD
Boh a človek		Dataprojektor PC Tabuľa	PC Časopisy Biblia	Metodický materiál „Vzťahy a zodpovednosť“, KPKC, n.o., Spišská Nová Ves Sv. písmo, Rím 1999 Katechizmus katolíckej cirkvi Dokumenty katol. cirkvi Internet DVD
Človek v spoločnosti		Dataprojektor PC Tabuľa	Časopisy Biblia	Metodický materiál „Vzťahy a zodpovednosť“, KPKC, n.o., Spišská Nová Ves Sv. písmo, Rím 1999 Katechizmus katolíckej cirkvi Dokumenty katol. cirkvi Internet DVD

Obsah predmetu náboženská výchova

Ročníková téma: VZŤAHY A ZODPOVEDNOSŤ

Žiaka charakterizuje potreba priateľstva, vzťahu s opačným pohlavím a postupné odpútavanie sa od rodičov. Základný motív hľadania Boha je vnútorný ako potreba „sebadoplnenia“ - v priateľstve, vo vzťahu chlapec - dievča aj vo vzťahu k Bohu. Môže mať formu neistoty, hľadania istôt, čo vedie k záujmu o otázky zmyslu a hodnôt. Žiak si v tomto období potrebuje nájsť odpoveď na otázky: Kam smerujem? Kto som? Čo chcem dosiahnuť?

Pre mladého človeka je dôležité, aby vzťah k Bohu napomáhal zblížovaniu ľudí. V tomto období mladí ľudia vnímajú Boha často ako vzťah. Boh nie je chápaný ako osoba ale ako dej, ako vzťah, ktorý sa odohráva medzi ľuďmi a v nich samých. Preto je potrebné trpezlivo objasňovať medziľudské vzťahy, aby sa práve v nich ukázalo otvorenie človeka Bohu, lebo človek si sám sebe nestačí.

Ročníkový symbol: cesta

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Cesta symbolizuje ľudskú existenciu ako existenciu dynamickú, schopnú pohybu. Pohyblivosť je vlastnosť, ktorá umožňuje človeku meniť miesto svojho pobytu, ale aj meniť smer svojich myšlienok, citov, svojej duše: celé naše JA je na ceste nášho života. Cesta sa môže stať metaforou pre všetko nové, čo nás stretne v živote, čo preskúmame, k čomu ideme a dospievame. Sú skutočnosti, ktoré nás v živote dávajú do pohybu. Ako sa pohybujeme, meníme cesty, meníme samých seba. Na tejto ceste nie sme sami. Nachádzame na nej tých, ktorí putujú s nami, nachádzame na nej aj sprievodcov.

Človek hľadá cestu k druhému, komunikuje s ním, vytvára vzťahy. Môžeme nájsť aj iné cesty, než tie pravé: okľuky, scestie ale aj bludné cesty. Toto všetko robí cestu nášho života jedinečnou a nezameniteľnou.

Človek hľadá zmysel, cieľ svojho života, hľadá to, čo ho presahuje, ako jediný tvor na zemi si kladie otázky a hľadá na ne odpoveď.

Pre žiaka predovšetkým platí, že ústredným bodom jeho životnej cesty je hľadanie seba samého, svojej vlastnej identity, hľadanie zmyslu svojho vlastného života.

Ročníkový cieľ:

Spoznávaním identity človeka reflektovať vlastnú identitu. Uvedomiť si dôležitý význam rozhodnutia pre vlastný svetonázorový postoj. V trojičnom rozmere budovať ľudský rozmer vzťahov ako naplnenie zmyslu života. Prehľbovať medziludské vzťahy cez skvalitnenie komunikácie.

Základné tematické okruhy:

Hľadanie cesty

Boh v ľudskom svete

Byť človekom

Na ceste k osobnosti – šance a riziká

Boh a človek

Človek v spoločenstve

Kritéria hodnotenia

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Na hodine náboženskej výchovy žiakov učiteľ hodnotí známku. Pri praktických aktivitách je vhodné slovné hodnotenie praktických zručností s dôrazom na samostatnosť a správnosť tvorby záverov z riešenia úloh. Optimálne je slovné hodnotenie so stručným komentárom k výkonu žiaka. Úroveň kombinovaných verbálnych, písomných, výtvarných, literárnych prejavov a komunikatívnych zručností je vhodné kontrolovať a hodnotiť prostredníctvom prezentácie projektov.

Začlenenie prierezových tém

Prostredníctvom začlenenia prierezových tém do obsahu učiva náboženskej výchovy, žiak rozvíja nasledovné kompetencie:

Mediálna výchova

3. téma: Byť človekom

Žiak

dokáže preskúmať rôzne druhy prameňov informácií a vie zaujať k nim kritický postoj

osvojí si schopnosť kriticky posudzovať mediálne šírené posolstvá

Osobný a sociálny rozvoj

1 téma: Hľadanie cesty

Žiak

je pripravený pre otvorené vzťahy v dôveryhodnom prostredí

využíva možnosti na vytváranie medziľudských vzťahov

uvedomuje si význam sebazdieľania

4. téma: Na ceste k osobnosti – šance a riziká

Žiak

má pozitívny vzťah k druhým ľuďom

ovláda a riadi svoje konanie a správanie tak, aby bol so sebou spokojný a vážil si sám seba

cení si vlastnú jedinečnosť a rešpektuje jedinečnosť ostatných

je pripravený byť v interakcii s inými ľuďmi v rôznych kontextoch

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

6. téma: Človek v spoločenstve

Žiak

nachádza si svoje miesto v spoločnosti iných ľudí

v medziľudských vzťahoch vníma túžbu človeka po prekročení samého seba, zároveň si uvedomuje možnosť jej zneužitia

Enviromentálna výchova

3. téma: Byť človekom

Žiak

vníma život ako najvyššiu hodnotu

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Výkonový štandard	Obsahový štandard	Celkový počet hodín	
1. Hľadanie cesty			
✓ oceniť dôležitosť správnej komunikácie pre medziľudské vzťahy a jej foriem, ✓ charakterizovať trojrozmernosť človeka, ✓ posúdiť význam hľadania zmyslu života človekom v kontexte kresťanského učenia, ✓ zdôvodniť potrebu náboženstva, ✓ rozlíšiť prirodzené náboženstvo a zjavené náboženstvo, ✓ vyjadriť postoj katolíckej cirkvi k svetovým náboženstvám.	zmysel života trojrozmernosť človeka: telo, duša, duch komunikácia a jej formy náboženstvo svetové náboženstvá a medzináboženský dialóg	5	
2. Boh v ľudskom svete			
✓ definovať Sväté písmo a pojem Božieho zjavenia, ✓ opísať dejiny Izraela ako dejiny spásy, ✓ poukázať na vieru ako na odpoveď Bohu, ✓ uviesť iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom, ✓ opísať odovzdanie Dekalógu Mojžišovi, ✓ zdôvodniť potrebu formovania svedomia a jeho vplyv na morálne rozhodnutia.	Zjavenie a Sväté písmo Zjavenie Boha v biblických dejinách viera Dekalóg formovanie svedomia	5	
3. Byť človekom			
✓ obhájiť dôstojnosť ľudskej osoby, ✓ opísať obdobie, krajinu späť so životom Ježiša Krista, ✓ obhájiť historickosť a Božstvo Ježiša Krista,	ľudská osoba pôvod dôstojnosti človeka v jeho stvorení historickosť Ježiša Krista ponímanie Ježiš Krista v evanjeliách Ježišovo Božstvo Panna Mária Ježišova Matka	6	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✓ vyjadriť stručne tajomstvo osoby Ježiša Krista podľa učenia Cirkvi, ✓ vysvetliť dôležitosť zmŕtvychvstania pre kresťanstvo, ✓ charakterizovať úlohu a postavenie Ježišovej Matky.			
4. Na ceste k osobnosti – šance a riziká			
✓ uviesť príklady zrelej osobnosti, ✓ zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti ako napr. drogy, gemblérstvo..., ✓ charakterizovať obsah 8. Božieho prikázania, vplyv médií, reklám na život človeka, ✓ vysvetliť pojem hriech, ✓ rozlíšiť ľahký a ťažký hriech, ✓ opísať časti sviatosti zmierenia, ✓ zdôvodniť zmysel osobného prijímania tejto sviatosti.	osobnosť vývoj osobnosti závislosti médiá – 8. Božie prikázanie hriech sviatosť zmierenia čnosť	7	
5. Boh a človek			
✓ vysvetliť súvis medzi zmyslom života a hodnotou vzťahov, ✓ opísať chápanie kresťanskej náuky o Najsvätejšej Trojici, ✓ poukázať na Cirkev ako na spoločenstvo vzťahov s Bohom i s ľuďmi, ✓ charakterizovať krst, birmovanie, eucharistiu.	vzťahy Najsvätejšia Trojica Cirkev sviatosti – uvedenie do kresťanského života	4	
6. Človek v spoločenstve			
✓ opísať význam stvorenia človeka ako muža a ženy, ✓ definovať sexualitu ako bohatstvo každého človeka,	Boží obraz človeka ako muža a ženy sexualita ako dar a úloha v živote človeka priateľstvo, zamilovanosť, láska povolanie – manželstvo, kňazstvo a zasväť. život zmysel slávenia kresťanskej nedele	6	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✓ vymenovať najbežnejšie príklady neusporiadaných spôsobov sexuálneho správania človeka a jeho vplyv na osobu i rodinu, ✓ diskutovať o hodnotách, ktoré chráni 6. a 9. Božie prikázanie, ✓ vysvetliť poslanie jednotlivých povolání a ich prínos pre seba, cirkev a spoločnosť, ✓ zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov (3. Božie prikázanie).			
		33	

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Náboženská výchova				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
• 1. Hľadanie cesty	5		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

• Zmysel života • Trojrozmernosť človeka: telo, duša, duch - Komunikácia a jej formy - Náboženstvo - Svetové náboženstvá a medzináboženský dialóg		Etická výchova	• oceniť dôležitosť správnej komunikácie pre medziľudské vzťahy a jej foriem, • charakterizovať trojrozmernosť človeka, • posúdiť význam hľadania zmyslu života človekom v kontexte kresťanského učenia, • zdôvodniť potrebu náboženstva, • rozlíšiť prirodzené náboženstvo a zjavené náboženstvo, • vyjadriť postoj katolíckej cirkvi k svetovým náboženstvám.	• ocenil dôležitosť správnej komunikácie pre medziľudské vzťahy a jej foriem, • charakterizoval trojrozmernosť človeka, • posúdil význam hľadania zmyslu života človekom v kontexte kresťanského učenia, • zdôvodnil potrebu náboženstva, • rozlíšil prirodzené náboženstvo a zjavené náboženstvo, • vyjadril postoj katolíckej cirkvi k svetovým náboženstvám.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
2. Boh v ľudskom svete	5		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Zjavenie a Sväté písmo Zjavenie Boha v biblických dejinách Viera Dekalóg Formovanie svedomia		Etická výchova	- definovať Sväté písmo a pojem Božieho zjavenia, - opísať dejiny Izraela ako dejiny spásy, - poukázať na vieru ako na odpoveď Bohu, - uviesť iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom, - opísať odovzdanie Dekalógu Mojžišovi, - zdôvodniť potrebu formovania svedomia a jeho vplyv na morálne rozhodnutia.	- definoval Sväté písmo a pojem Božieho zjavenia, - opísal dejiny Izraela ako dejiny spásy, - poukázal na vieru ako na odpoveď Bohu, - uviedol iné príklady ľudskej skúsenosti zdieľania Boha s človekom, - opísal odovzdanie Dekalógu Mojžišovi, - zdôvodnil potrebu formovania svedomia a jeho vplyv na morálne rozhodnutia	Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie	Ústne odpovede, písomné odpovede
• 3. Byť človekom	6		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Ľudská osoba Pôvod dôstojnosti človeka v jeho stvorení Historickosť Ježiša Krista Ponímanie Ježiša Krista v evanjeliách Ježišovo Božstvo Panna Mária, Ježišova matka		Etická výchova	- obhájiť dôstojnosť ľudskej osoby, - opísať obdobie, krajinu spätú so životom Ježiša Krista, - obhájiť historickosť a Božstvo Ježiša Krista, - vyjadriť stručne tajomstvo osoby Ježiša Krista podľa učenia Cirkvi, - vysvetliť dôležitosť zmŕtvychvstania pre kresťanstvo, - charakterizovať úlohu a postavenie Ježišovej Matky.	- obhájiť dôstojnosť ľudskej osoby, - opísal obdobie, krajinu spätú so životom Ježiša Krista, - obhájiť historickosť a Božstvo Ježiša Krista, - vyjadriť stručne tajomstvo osoby Ježiša Krista podľa učenia Cirkvi, - vysvetlil dôležitosť zmŕtvychvstania pre kresťanstvo, - charakterizoval úlohu a postavenie Ježišovej Matky.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
4. Na ceste k osobnosti - šance a riziká	7		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Osobnosť Vývoj osobnosti Závislosti Médiá – 8. Božie prikázanie Hriech Sviatosť zmierenia Čnosť		Etická výchova	• uviesť príklady zrelej osobnosti, • zdôvodniť negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti ako napr. drogy, gemblérstvo..., • charakterizovať obsah 8. Božieho prikázania, vplyv médií, reklám na život človeka, • vysvetliť pojem hriech, • rozlíšiť ľahký a ťažký hriech, • opísať časti sviatosti zmierenia, • zdôvodniť zmysel osobného prijímania tejto sviatosti.	• Uviedol príklady zrelej osobnosti, • Zdôvodnil negatívne vplyvy na dozrievanie osobnosti ako napr. drogy, gemblérstvo..., • Charakterizoval obsah 8. Božieho prikázania, vplyv médií, reklám na život človeka, • vysvetlil pojem hriech, • rozlíšil ľahký a ťažký hriech, • opísal časti sviatosti zmierenia, • zdôvodnil zmysel osobného prijímania tejto sviatosti.	Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie	Ústne odpovede, písomné odpovede
• 5. Boh a človek	4		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vzťahy Najsvätejšia Trojica Cirkev Sviatosti – uvedenie do kresťanského života			- vysvetliť súvis medzi zmyslom života a hodnotou vzťahov, - opísať chápanie kresťanskej náuky o Najsvätejšej Trojici, - poukázať na Cirkev ako na spoločenstvo vzťahov s Bohom i s ľuďmi, - charakterizovať krst, birmovanie, eucharistiu.	- vysvetlil súvis medzi zmyslom života a hodnotou vzťahov, - opísal chápanie kresťanskej náuky o Najsvätejšej Trojici, - poukázal na Cirkev ako na spoločenstvo vzťahov s Bohom i s ľuďmi, - charakterizoval krst, birmovanie, eucharistiu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
6. Človek v spoločenstve	6		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Boží obraz človeka ako muža a ženy Sexualita ako dar a úloha v živote človeka Priateľstvo, zamilovanosť, láska Povolanie – manželstvo Povolanie – kňazstvo a zasvätený život Zmysel slávenia kresťanskej nedele		Etická výchova	- opísať význam stvorenia človeka ako muža a ženy, - definovať sexualitu ako bohatstvo každého človeka, - vymenovať najbežnejšie príklady neusporiadaných spôsobov sexuálneho správania človeka a jeho vplyv na osobu i rodinu, - diskutovať o hodnotách, ktoré chráni 6. a 9. Božie prikázanie, - vysvetliť poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre seba, cirkev a spoločnosť, - zdôvodniť kresťanské slávenie nedele a sviatkov (3. Božie prikázanie).	- opísal význam stvorenia človeka ako muža a ženy, - definoval sexualitu ako bohatstvo každého človeka, - vymenoval najbežnejšie príklady neusporiadaných spôsobov sexuálneho správania človeka a jeho vplyv na osobu i rodinu, - diskutoval o hodnotách, ktoré chráni 6. a 9. Božie prikázanie, - vysvetlil poslanie jednotlivých povolaní a ich prínos pre seba, cirkev a spoločnosť, - zdôvodnil kresťanské slávenie nedele a sviatkov (3. Božie prikázanie).	Ústne frontálne skúšanie, písomné skúšanie	Ústne odpovede, písomné odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

8.1.5 Občianska náuka

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Človek a spoločnosť
Názov predmetu	Občianska náuka
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
druhý	0 hodín týždenne
tretí	0 hodín týždenne
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“. ŠVP 63, 64 Obchod a služby. Na vytvorenie predmetu sme integrovali obsahové štandardy z rôznych humanitných a sociálnovedných disciplín, ako sú, sociológia, sociálna psychológia, politológia a teória štátu a práva. Obsahové štandardy pozostávajú z častí : Ľudské práva a slobody; Človek- občan; Sociálne vzťahy v spoločnosti; Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd. Predmet občianska náuka v odbore svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Učivo sa skladá z poznatkov o ľudských právach, medzinárodných organizáciách, ktorých je Slovensko členom, poznatkov o štáte a práve, o právnom štáte, o občianstve, o Ústave SR, o štátnej moci a jej delbe, o voľbách, o zložení politických strán, o štátnej správe a zo základov z občianskeho, rodinného, pracovného a trestného práva. Rieši základné otázky z psychológie osobnosti, rodiny, rodiny a školy, otázky zo sociálnej psychológie.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Predmet občianska náuka je koncipovaný tak, aby svojim obsahom pomáhal žiakovi orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaní do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb. Otvára cestu k realistickému sebapoznávaniu a poznávaniu osobností druhých ľudí a k pochopeniu vlastného konania i konania druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií. Oboznamuje žiakov so vzťahmi v rodine a v škole, činnosťou dôležitých politických inštitúcií a orgánov a s možnými spôsobmi zapojenia sa jednotlivcov do občianskeho života. Rozvíja občianske a právne vedomie žiakov, posilňuje zmysel jednotlivcov pre osobnú i občiansku zodpovednosť a motivuje žiakov k aktívnej účasti na živote demokratickej spoločnosti. Oboznamuje so základným kategoriálno-pojmovým aparátom filozofie, prezentuje filozofiu a jej dejiny ako určité laboratórium ľudského myslenia. Štátny vzdelávací program pre tento predmet je určený štvorročným a päťročným študijným odborom stredných odborných škôl.

Ciele predmetu

CIELE PREDMETU

Žiaci

sa oboznámia so základnými ľudskými hodnotami a ich vzťahom k spoločenským normám ako aj s aktuálnymi problémami súčasnej spoločnosti,

charakterizujú spôsoby komunikácie v sociálnych vzťahoch,

sa učia chápať svoje miesto v spoločnosti, možnosti rozvoja a uplatnenia vlastnej osobnosti,

identifikujú dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych spoločenských skupín,

osvoja si základné vedomosti o poslaní štátu a práva, občianskej spoločnosti,

zoznámia sa so základnými právami a povinnosťami občanov,

sa oboznámia s prostriedkami ochrany spoločenských hodnôt v SR a vo svete,

spoznajú základné právne dokumenty, zakotvujúce ľudské práva a slobody,

majú možnosť poznať možnosti aktívnej participácie občana na chode spoločnosti

Absolvent má:

chápať nutnosť svojho úspešného zapojenia sa do spoločenskej deľby práce a oceniť prospešnosť získavania nových spôsobilostí po celý čas života, ovládať schopností potrebné na sebaopoznanie a seba výchovu, 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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

Predmet občianska náuka preferuje aktívne občianstvo, rôzne postupy k riešeniu problémov každodennej praxe, pochopenie zložitosti sociálnych vzťahov, uvedomenie si hodnoty vzdelania a vzdelanostnej mobility.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania občianskej náuky 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 študijného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu občianska náuka 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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania 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 občianska náuka je veľmi úzko previazaný s predmetmi : etika, dejepis, ekológia a spoločenská komunikácia,

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.

Vzdelávací štandard

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Ľudské práva a slobody	✓ ľudské a občianske práva a slobody ✓ generácie ľudských práv, ✓ podstata a zmysel ľudských práv a slobôd ✓ Všeobecná deklarácia ľudských práv ✓ Dohovor o právach dieťaťa ✓ analýza ľudských práv ✓ oprávnenia a povinnosti jednotlivcov	✓ rozlíšia ľudské práva a občianske práva ✓ vysvetlia poslanie jednotlivých generácií ľudských práv ✓ dokážu pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach ✓ obhája svoje práva a rešpektujú ľudské práva druhých ľudí
Človek- občan	✓ občianska spoločnosť ✓ princípy demokratického riadenia spoločnosti ✓ princípy demokratického riadenia spoločnosti ✓ právny štát ✓ základné práva a povinnosti občanov ✓ Ústava Slovenskej republiky ✓ participácia občana na chode spoločnosti ✓ verejná správa ✓ samospráva ✓ volebný systém v SR	✓ vysvetlia význam občianstva pre človeka ✓ charakterizujú podstatu demokracie ✓ porovnajú na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti ✓ vysvetlia funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje ✓ objasnia príčiny rozdelenia štátnej moci v SR na tri nezávislé zložky ✓ porovnajú funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR ✓ uvedú príklady, ako môže občan ovplyvňovať

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		spoločenské dianie v obci a v štáte ✓ ovládajú praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi ✓ charakterizujú podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb ✓ správajú sa zodpovedne - v zmysle hesla „Neznalosť zákona neospravedľňuje“
Sociálne vzťahy v spoločnosti	✓ socializácia, etapy, priebeh ✓ sociálny status ✓ sociálne roly ✓ základné ľudské hodnoty ✓ spoločenské hodnoty ✓ kultúra ✓ kultúrna tolerancia a intolerancia	✓ vysvetlia potrebu socializácie ľudskej bytosti ✓ popíšu svoje sociálne roly v súčasnosti a budúcnosti ✓ rozlíšia základné ľudské hodnoty a spoločenské hodnoty ✓ načrtnú vývoj základných ľudských a spoločenských hodnôt v procese socializácie ✓ objasnia podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti ✓ uvedú dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	✓ orgány ochrany práv a slobôd v SR – polícia, advokácia, súdy, notárstvo, mediácia ✓ prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete – OSN, RE, Európsky súd pre ľudské práva ✓ práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa	✓ charakterizujú orgány ochrany práv a slobôd v SR ✓ charakterizujú prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete ✓ v prípade porušenia práv spotrebiteľa ovládajú základné praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy

rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, masmédiá a pod..), vyjadriť alebo formulovať 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.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Ľudské práva a slobody	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Človek- občan	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Sociálne vzťahy v spoločnosti	Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Ľudské práva a slobody	F. Emert, T. Katrňák, M.Krausová : Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o.2002 A. Krsková, D. Krátka: Základy práva, SPN 2006 A.Bocková, D.Ďurajková, K.Feketeová: Náuka o spoločnosti príprava na maturitné skúšky, SPN 1998 Rastislav Tóth: Základy politológie, SPN 1994 M. Palko, J. Kocurková: Učebné texty z právnej náuky pre 3. roč.OA	Dataprojektor PC Tabuľa	Literatúra Denná tlač	Internet knižnica
Človek- občan	F. Emert, T. Katrňák, M.Krausová : Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o.2002 A. Krsková, D. Krátka: Základy práva, SPN 2006 A.Bocková, D.Ďurajková, K.Feketeová: Náuka o spoločnosti príprava na maturitné skúšky, SPN 1998 Rastislav Tóth: Základy politológie, SPN 1994 M. Palko, J. Kocurková: Učebné texty z právnej náuky pre 3. roč.OA	Dataprojektor PC Tabuľa	Literatúra Denná tlač	Internet knižnica
Sociálne vzťahy v spoločnosti	F. Emert, T. Katrňák, M.Krausová : Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o.2002 K.Feketeová: Náuka o spoločnosti príprava na maturitné skúšky, SPN 1998	Dataprojektor PC Tabuľa	Literatúra Denná tlač	Internet knižnica
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	F. Emert, T. Katrňák, M.Krausová : Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o.2002 A. Krsková, D. Krátka: Základy práva, SPN 2006 A.Bocková, D.Ďurajková, K.Feketeová: Náuka o spoločnosti príprava na maturitné skúšky, SPN 1998 Rastislav Tóth: Základy politológie, SPN 1994	Dataprojektor PC Tabuľa	Literatúra Denná tlač	Internet knižnica

Rozpis učiva predmetu: OBČIANSKA NAUKA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku, témy	Ho-diny	Medzipred-metové vzťahy	Očakávané výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodno-tenia	Pros-triedky hodno-tenia
Ziak má:				Ziak správne		
Ľudské práva a slobody	8					
Ľudské práva a slobody, ich vývoj	1	Dejepis 1. ročník Etika 1. ročník	Osvojiť si základnú charakteristiku ĽP a poznať ich historický vývoj	Osvojiť si základnú charakteristiku ĽP a ovládal ich historický vývoj	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Zmluvná koncepcia	1	Dejepis 1. ročník Etika 1. ročník	Vysvetliť základné pojmy zmluvnej koncepcie ĽP : racionalizmus, prirodzený stav, prirodzené právo, zmluvná koncepcia	Vysvetlil základné pojmy zmluvnej koncepcie ĽP : racionalizmus, prirodzený stav, prirodzené právo, zmluvná koncepcia	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Dokumenty o ĽP	1		Ovládať názvy základných dokumentov, ktoré pojednávajú o ĽP	Ovládal názvy základných dokumentov, ktoré pojednávajú o ĽP	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Tri generácie ĽP	2		Ovládať štruktúru ľudských práv ich tri generácie Vysvetliť jednotlivé ĽP, ktoré patria do 1.,2. a 3. generácie Diskutovať o jednotlivých právach a ich dodržiavaní v súčasnosti	Ovládal štruktúru ľudských práv ich tri generácie Vysvetlil jednotlivé ĽP, ktoré patria do 1.,2. a 3. generácie Diskutoval o jednotlivých právach a ich dodržiavaní v súčasnosti	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Systém ochrany ĽP	1		Charakterizovať vnútroštátne a medzinárodné prostriedky ochrany ĽP Charakterizovať ochranu ĽP na európskej úrovni Vysvetliť funkciu ombudsmana	Charakterizoval vnútroštátne a medzinárodné prostriedky ochrany ĽP Charakterizoval ochranu ĽP na európskej úrovni Vysvetlil funkciu ombudsmana	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Práva dieťaťa	1		Vymenovať a popísať jednotlivé práva dieťaťa z Dohovoru o právach dieťaťa	Vymenoval a popísal jednotlivé práva dieťaťa z Dohovoru o právach dieťaťa	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Najdôležitejšie medzinárodné organizácie	1		Vysvetliť základné poslanie OSN, NATO, EÚ Vymenovať niektoré organizácie začlenené do systému OSN	Vysvetlil základné poslanie OSN, NATO, EÚ Vymenoval niektoré organizácie začlenené do systému OSN	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Človek-občan	16					
Základné práva a povinnosti občanov	1		Charakterizovať pojem štátne občianstvo Popísať ako možno štátne občianstvo získať a stratiť Charakterizovať občianske práva a povinnosti Objasniť význam občianstva pre človeka .	Charakterizoval pojem štátne občianstvo Popísal ako možno štátne občianstvo získať a stratiť Charakterizoval občianske práva a povinnosti Objasnil význam občianstva pre človeka .	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Participácia občana na chode spoločnosti	1		Uviesť príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štáte	Uviedol príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štáte	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Občianska komunikácia v styku s úradmi	1		Zvládnuť základné zásady styku a komunikácie s rôznymi úradmi.	Zvládol základné zásady styku a komunikácie s rôznymi úradmi.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Štátna správa a samospráva	1		Vymenovať orgány štátnej správy a samosprávy Charakterizovať krajskú a štátnu správu Charakterizovať obec ako základnú jednotku samosprávy Vymenovať orgány mesta/obce	Vymenoval orgány štátnej správy a samosprávy Charakterizoval krajskú a štátnu správu Charakterizoval obec ako základnú jednotku samosprávy	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

				Vymenoval orgány mesta/obce		
Štát a jeho funkcie, znaky	1		Charakterizovať pojem štát Vymenovať a charakterizovať funkcie štátu Vymenovať a charakterizovať formy vlády	Charakterizoval pojem štát Vymenoval a charakterizoval funkcie štátu Vymenoval a charakterizoval formy vlády	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Deľba štátnej moci	1		Charakterizovať pojmy moc a štátna moc Vysvetliť pojmy deľby štátnej moci Popísať zákonodárnu, výkonnú a súdnu moc	Charakterizoval pojmy moc a štátna moc Vysvetlil pojmy deľby štátnej moci Popísal zákonodárnu, výkonnú a súdnu moc	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Právny štát	1		Charakterizovať pojem právny štát Vymenovať znaky právneho štátu	Charakterizoval pojem právny štát Vymenoval znaky právneho štátu	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Pojem a podstata práva	1		Definovať čo je to právo, právna norma, novelizácia právnej normy, druhy právnych noriem. Vedieť vymenovať a popísať proces schvaľovania právnej normy. Vedieť vysvetliť rozdiel medzi platnosťou a účinnosťou právnej normy Vymenovať druhy právnych poriadkov.	Definoval čo je to právo, právna norma, novelizácia právnej normy, druhy právnych noriem. Vedel vymenovať a popísať proces schvaľovania právnej normy. Vedel vysvetliť rozdiel medzi platnosťou a účinnosťou právnej normy Vymenoval druhy právnych poriadkov.	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Občianske právo	1		Vymenovať vzťahy, ktoré charakterizuje občianske právo Definovať pojmy. Právny úkon, práva vlastníka Charakterizovať vlastnícke práva, dedičské práva a záväzkové práva Vedieť vysvetliť podstatu dedičského práva, kto je dedič, kto je poručiteľ Vedieť vysvetliť rozdiel medzi podielovým vlastníctvom a bezpodielovým vlastníctvom	Vymenoval vzťahy, ktoré charakterizuje občianske právo Definoval pojmy. Právny úkon, práva vlastníka Charakterizoval vlastnícke práva, dedičské práva a záväzkové práva Vedel vysvetliť podstatu dedičského práva, kto je dedič, kto je poručiteľ Vedel vysvetliť rozdiel medzi podielovým vlastníctvom a bezpodielovým vlastníctvom	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Pracovné právo	1		Objasniť čo je podstatou pracovného práva Vymenovať čo musí obsahovať pracovná zmluva Charakterizovať pracovný pomer uzatvorený na dobu určitú a neurčitú Popísať formy zániku pracovného pomeru	Objasnil čo je podstatou pracovného práva Vymenoval čo musí obsahovať pracovná zmluva Charakterizoval pracovný pomer uzatvorený na dobu určitú a neurčitú Popísal formy zániku pracovného pomeru	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Ústava SR	2		Charakterizovať Ústavu ako najvyšší zákon štátu Stručne charakterizovať jednotlivé hlavy Ústavy SR Vedieť sa orientovať v jednotlivých častiach Ústavy SR Vysvetliť funkciu ústavy v štáte i oblasti, ktoré upravuje	Charakterizoval Ústavu ako najvyšší zákon štátu Stručne charakterizoval jednotlivé hlavy Ústavy SR Vedel sa orientovať v jednotlivých častiach Ústavy Vysvetlil funkciu ústavy v štáte i oblasti, ktoré upravuje	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Demokracia a základné princípy demokracie	1		Vysvetliť pojem a princípy demokracie Popísať prvú formu demokracie Vymenovať a charakterizovať priamu a nepriamu demokraciu Porovnať na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti	Vysvetliť pojem a princípy demokracie Popísal prvú formu demokracie Vymenoval a charakterizoval priamu a nepriamu demokraciu Porovnal na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie referát	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Politické strany	1		Charakterizovať pojmy politika, politické strany, ľavica a pravica Popísať niektoré ideologické prúdy Objasniť podstatu a význam politického pluralizmu pre život v štáte Vysvetliť dôležitosť jednotlivých zložiek politického systému	Charakterizoval pojmy politika, politické strany, ľavica a pravica Popísal niektoré ideologické prúdy Objasnil podstatu a význam politického pluralizmu pre život v štáte Vysvetlil dôležitosť jednotlivých zložiek politického systému	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Volebné právo	1		Popísať organizáciu volieb v SR Vysvetliť pojem aktívne a pasívne volebné právo	Popísať organizáciu volieb v SR Vysvetliť pojem aktívne a pasívne volebné právo	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Volebný systém v SR	1		Charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb Rozlíšiť spôsoby volieb	Charakterizoval podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb Rozlíšil spôsoby volieb	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Sociálne vzťahy v spoločnosti	6					
Sociálna psychológia, socializácia	1		Definovať pojmy: sociálna psychológia, socializácia, skupina, sociálne učenie. Charakterizovať základné formy sociálneho učenia Objasniť významnosť procesu socializácie ľudskej bytosti	Definoval pojmy: sociálna psychológia, socializácia, skupina, sociálne učenie. Charakterizoval základné formy sociálneho učenia Objasnil významnosť procesu socializácie ľudskej bytosti	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Sociálne skupiny, sociálne roly a status	1		Charakterizovať malú a veľkú skupinu Ovládať základnú klasifikáciu malých skupín a ich charakteristiku Vysvetliť rozdiel medzi sociálnou rolou a statusom. Vysvetliť pojmy konformita, uniformita, vonkajšia a vnútorná konformita Vysvetliť vplyv skupiny na jednotlivca Charakterizovať vzťahy v skupine Upevniť si vedomosti a vedomosti ich aplikovať do praktického života a práce Popísať sociálne roly, ktoré v svojom živote prežívajú	Charakterizoval malú a veľkú skupinu Ovládal základnú klasifikáciu malých skupín a ich charakteristiku Vysvetlil rozdiel medzi sociálnou rolou a statusom. Vysvetlil pojmy konformita, uniformita, vonkajšia a vnútorná konformita Vysvetlil vplyv skupiny na jednotlivca Charakterizoval vzťahy v skupine Upevnil si vedomosti a vedomosti ich aplikovať do praktického života a práce Popísal sociálne roly, ktoré v svojom živote prežívajú	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Uviesť dôsledky predsudkov a nerešpektovania odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	Uviedol dôsledky predsudkov a nerešpektovania odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín		
Manželstvo, rodina a rodičovstvo	1		Vysvetliť rozdiely v jednotlivých typoch rodín Popísať funkcie rodiny v dnešnom svete Charakterizovať význam rodiny pre spoločnosť a jednotlivca Uviesť podmienky vzniku manželstva	Vysvetlil rozdiely v jednotlivých typoch rodín Popísal funkcie rodiny v dnešnom svete Charakterizoval význam rodiny pre spoločnosť a jednotlivca Uviedol podmienky vzniku manželstva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kultúra	1		Vysvetliť pojem kultúra. Popísať prvky kultúry. Vysvetliť svoje chápanie kultúrnej identity	Vysvetlil pojem kultúra. Popísal prvky kultúry. Vysvetlil svoje chápanie kultúrnej identity	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tolerancia a intolerancia	1		Vysvetliť jednotlivé pojmy a uviesť príklady z bežného života. Objasniť podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti Uviesť dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	Vysvetlil jednotlivé pojmy a uviedol príklady z bežného života. Objasnil podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti Uviedol dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Základné ľudské a spoločenské hodnoty	1		Uvažovať o základných spoločenských a ľudských hodnotách	Uvažoval o základných spoločenských a ľudských hodnotách	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	3					
Ochrana spotrebiteľa - jeho práva	1		Vymenovať a popísať jednotlivé práva spotrebiteľa. Vedieť na ktoré orgány sa spotrebiteľ môže obrátiť Vedieť vybaviť reklamáciu V prípade porušenia práv spotrebiteľa ovládať základné praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva	Vymenoval a popísal jednotlivé práva spotrebiteľa. Vedel, na ktoré orgány sa spotrebiteľ môže obrátiť Vedel vybaviť reklamáciu V prípade porušenia práv spotrebiteľa ovládal základné praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Orgány ochrany práv a slobôd v SR	1		Charakterizovať orgány ochrany práv a slobôd v SR	Charakterizoval orgány ochrany práv a slobôd v SR	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete	1		Charakterizovať prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete	Charakterizoval prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

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 skupinovú prácu, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

vyučujúci. Metódy hodnotenia budú prispôsobené individuálnym potrebám jednotlivých žiakov z toho dôvodu je ich pri každej téme uvádzaných viac.

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí. 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.

8.1.6 Chémia

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠKVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠKVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠKVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť:	Človek a príroda
Názov predmetu	chémia
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
druhý	-
tretí	-
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby.

Na vytvorenie predmetu sme integrovali 4 obsahové štandardy „Všeobecná chémia“, „Anorganická chémia“, „Organická chémia“ a „Biochémia“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v súlade s poznámkou f) rámcového učebného plánu.

Predmet chémie svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o všeobecnej chémii, periodickej sústave prvkov, chemickom názvosloví prvkov a zlúčenín, chemických zlúčeninách a ich chemickej väzbe, endotermických a exotermických reakciách, základoch organickej chémie a biochémie a vzťahu chémie k metabolickému procesu živých organizmov.

Žiaci si musia uvedomiť, že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživy a rôzne biochemické výskumy. Preto sme pri výbere učiva veľmi citlivo pristupovali už aj vzhľadom k jej aplikácii v odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na 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 najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu chémie 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, prehľbovania 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 chémie je veľmi úzko previazaný s predmetom potravinu a výživa takmer vo všetkých jeho tematických celkoch.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu chémie patria aj chemické experimenty a laboratórne cvičenia. Mnohé chemické experimenty sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

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

Výučba bude prebiehať v odbornej učebni chémie a bežnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu chémie je poskytnúť žiakovi 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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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.

Schopnosti riešiť problémy

rozpoznávať problémy v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie, experimentovanie, matematické prostriedky, grafické prostriedky a pod.),

vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich chemickom vzdelávaní,

hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,

posudzovať riešenie daného chemického problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,

korigovať nesprávne riešenia problému,

používať osvojené metódy riešenia chemických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

získavať informácie v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania :

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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Základy biochémie	Informačné receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Laboratórna práca Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie Laboratórna práca

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Všeobecná a anorganická chémia	Čipera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čipera J., Kučera V., Beneš P.: Chémia 1., 2., 3. pre SO SOU. SPN. Blažek, Fabiani: Chémia pre SOŠ a ŠO SOU nechemického zamerania Očkayová, Blažek: Chémia pre UO SOU	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa Filpchart	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Ochranné pomôcky	Internet
Organická chémia	Čipera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čipera J., Kučera V., Beneš P.: Chémia 1., 2., 3. pre SO SOU. SPN. Blažek, Fabiani: Chémia pre SOŠ a ŠO SOU nechemického zamerania Očkayová, Blažek: Chémia pre UO SOU	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Ochranné pomôcky	CD – prírodné zdroje uhlíkovodíkov a princíp priemyselného spracovania ropy
Základy biochémie	Škára B., Szemes V.: Biochémia pre SOŠ. PROMP. Bratislava. 2005	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Ochranné pomôcky	CD – Význam enzýmov pri priebehu chemických reakcií v živých organizmoch

Laboratórne cvičenia:

Meranie objemov a hustoty roztokov: všeobecná a anorganická chémia – zmesi roztokov

Stanovovanie PH roztokov: všeobecná a anorganická chémia – chemické reakcie

Skúmanie vlastností kyselín a zásad: organická chémia – deriváty uhlíkovodíkov

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: CHÉMIA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Všeobecná chémia a anorganická chémia	15		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Atómy a chemické prvky	1		- Charakterizovať časticové zloženie látok - Opísať zloženie atómu - Poznať význam pojmov: protónové číslo, nukleónové číslo - Vysvetliť vzťah medzi chemickými vlastnosťami prvkov a ich elektrónovou štruktúrou - Používať slovenské názvy a značky vybraných prvkov	- Správne charakterizoval časticové zloženie látok - Opísal zloženie atómu - Poznal význam pojmov: protónové číslo, nukleónové číslo - Vysvetlil vzťah medzi chemickými vlastnosťami prvkov a ich elektrónovou štruktúrou - Používal správne slovenské názvy a značky vybraných prvkov	Písomné skúšanie	Didaktický test
Periodický zákon a periodická sústava prvkov	2		- Poznať periodický zákon - Opísať periodickú tabuľku prvkov (PTP) - Rozlišovať periódy a skupiny v PTP - Ovládať triviálne názvy skupín prvkov PTP - Vysvetliť význam čísla periódy a orientovať sa v PTP	- Vysvetlil periodický zákon - Popísal periodickú tabuľku prvkov (PTP) - Rozlíšil periódy a skupiny v PTP - Zvládol názvy skupín prvkov PTP - Vysvetlil význam čísla periódy a orientovať sa v PTP	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Chemické väzby, molekuly, chemické zlúčeniny	2		- Vysvetliť podstatu chemickej väzby a poznať podmienky vzniku chemickej väzby - Vymenovať typy chemických väzieb - Používať pojmy chemický prvok, chemická zlúčenina, atóm, molekula, anión, kation, chemická látka - Charakterizovať kovalentnú väzbu, nepolárnu a polárnu kovalentnú väzbu, iónovú väzbu	- Vysvetlil podstatu chemickej väzby a poznať podmienky vzniku chemickej väzby - Vymenoval typy chemických väzieb - Správne používal všetky pojmy - Vysvetlil kovalentnú väzbu, nepolárnu a polárnu kovalentnú väzbu, iónovú väzbu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názvy a vzorce anorganických zlúčenín	3		- Definovať oxidačné číslo - Aplikovať pravidlá určovania oxidačných čísel atómov v molekulách prvkov a zlúčenín - Napísať názvy a vzorce vybraných anorganických zlúčenín	- Správne definoval oxidačné číslo - Správne použil pravidlá na určovanie oxidačných čísel atómov v molekulách prvkov a zlúčenín - Vedel správne písať vzorce vybraných anorganických zlúčenín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zmesi a roztoky	2		- Definovať pojmy chemická látka, zmes (homogénna, nehomogénna), zložky zmesi - Vysvetliť rozdiel medzi zmesou a chemickou látkou - Charakterizovať roztoky a rozdelenie roztokov - Vysvetliť pojem rozpustnosť látok - Vedieť určiť mólovú hmotnosť prvkov a zlúčenín pomocou PSP - Poznať zloženie vzduchu	- Vysvetli pojmy chemická látka, zmes (homogénna, nehomogénna), zložky zmesi - Vysvetli rozdiel medzi zmesou a chemickou látkou - Charakterizoval roztoky a rozdelenie roztokov - Vysvetliť pojem rozpustnosť látok - Vedel určiť mólovú hmotnosť 3 prvkov a 3 zlúčenín pomocou PSP - Poznal zloženie vzduchu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
Chemické reakcie	2		- Vysvetliť pojem chemická reakcia (dej), reaktanty, produkty chemickej reakcie, chemická rovnica, zákon zachovania chemických rovníc - Zapísať jednoduché chemické reakcie chemickými rovnicami - Vysvetliť pojem oxidácia a redukcia, oxidovadlo a redukovadlo - Vysvetliť rozdiel medzi kyslými a zásaditými roztokmi, zavedenie PH, indikátory	- Vysvetliť pojem chemická reakcia (dej), reaktanty, produkty chemickej reakcie, chemická rovnica, zákon zachovania chemických rovníc - Správne písal jednoduché chemické reakcie chemickými rovnicami - Vysvetliť pojem oxidácia a redukcia, oxidovadlo a redukovadlo - Vysvetliť rozdiel medzi kyslými a zásaditými roztokmi, zavedenie PH, indikátory	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Nekovy	1		✚ Poznať vlastnosti, výskyt a použitie prvkov (vodík, kyslík, ozón, síra, uhlík, dusík, halogény) ✚ Ovládať vlastnosti kyseliny sírovej a chlorovodíkovej	✚ Popísal vlastnosti, výskyt a použitie prvkov (vodík, kyslík, ozón, síra, uhlík, dusík, halogény) ✚ Vysvetlil vlastnosti kyseliny sírovej a chlorovodíkovej	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Demonštrácia – PH roztokov
✚ Kovy	1		✚ Poznať niektoré významné kovy a ich základné vlastnosti ✚ Opísať koróziu ako chemický dej, jej dôsledky a ochranu proti korózii ✚ Ovládať význam a použitie dôležitých zliatin	✚ Popísal niektoré významné kovy a ich základné vlastnosti ✚ Vysvetlil koróziu a jej dôsledky a ochranu proti korózii ✚ Vysvetlil význam a použitie dôležitých zliatin	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
✚ Prvá pomoc pri popáleninách kyselinami a zásadami	1		✚ Vysvetliť postup prvej pomoci pri popálení kyselinami ✚ Vysvetliť postup prvej pomoci pri popálení hydroxidmi	✚ Demonštroval postup prvej pomoci pri popálení kyselinami ✚ Demonštroval postup prvej pomoci pri popálení hydroxidmi	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia Referát
Organická chémia	10		Žiak má:	Žiak:		
✚ Pojmy organickej chémie	1	Stolovanie ✚ Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka ✚ Pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálneho lístka Ročník: tretí Odborný výcvik ✚ Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici ✚ Ošetrovanie a skladovanie vína Ročník: tretí	✚ Definovať predmet organickej chémie ✚ Vysvetliť spoločenský a hospodársky význam organickej chémie	✚ Vysvetlil význam predmetu organickej chémie ✚ Vysvetlil spoločenský a hospodársky význam organickej chémie	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Vlastnosti uhlíka a organické zlúčeniny	2		✚ Popísať vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín ✚ Vysvetliť prvkové zloženie organických látok ✚ Ovládať základné princípy názvoslovia organických látok	✚ Popísal správne vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín ✚ Vysvetlil prvkové zloženie organických látok ✚ Prezentoval základné princípy tvorby názvoslovia organických látok	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
✚ Uhlíkovodíky a ich zdroje	1		✚ Poznať klasifikáciu uhlíkovodíkov, ich zdroje, charakteristiku a použitie ✚ Ovládať názvoslovie a vlastnosti alkánov, alkénov a alkínov	✚ Poznal klasifikáciu uhlíkovodíkov, ich zdroje, charakteristiku a použitie ✚ Uviedol názvoslovie a vlastnosti alkánov, alkénov a alkínov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Deriváty uhľovodíkov	2		- Charakterizovať deriváty uhľovodíkov a poznať ich základné názvoslovie - Rozdeliť deriváty uhľovodíkov podľa charakteristickej skupiny - Vysvetliť vplyv freónov na životné prostredie - Poznať vlastnosti toluénu - Opísať vlastnosti a použitie aldehydov a ketónov	- Charakterizoval deriváty uhľovodíkov a poznal ich základné názvoslovie - Správne rozdeliť deriváty uhľovodíkov podľa charakteristickej skupiny - Vysvetlil vplyv freónov na životné prostredie - Poznal vlastnosti toluénu - Opísal vlastnosti a použitie aldehydov a ketónov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenie
Makromolekulové látky	1		- Vysvetliť pojem makromolekulové látky a uviesť príklady - Vedieť rozdeliť plasty podľa správania sa pri zahrievaní - Poznať všeobecné vlastnosti plastov, ich význam, použitie a vplyv na životné prostredie	- Vysvetlil pojem makromolekulové látky a uviedol 3 príklady - Vedel rozdeliť plasty podľa ich správania sa pri zahrievaní - Poznal všeobecné vlastnosti plastov, ich význam, použitie a vplyv na životné prostredie	Písomné skúšanie	Didaktický test
Heterocyklické zlúčeniny	1		- Charakterizovať heterocyklické zlúčeniny - Poznať vybrané heterocyklické zlúčeniny a ich význam	- Popísal heterocyklické zlúčeniny - Poznal 3 heterocyklické zlúčeniny a ich význam	Písomné skúšanie	Didaktický test
Prírodné látky	1		- Charakterizovať zloženie a vlastnosti živých organizmov - Poznať vybrané prírodné látky a ich význam	- Charakterizoval zloženie a vlastnosti živých organizmov - Poznal 3 prírodné látky a ich význam	Písomné skúšanie	Didaktický test
Organické zlúčeniny uplatňujúce sa v odbore a bežnom živote	1		- Uviesť príklady organických látok, ktoré sa využívajú v odbore - Vysvetliť ich význam a použitie	- Uviedol 3 príklady organických látok, ktoré sa využívajú v odbore - Vysvetlil ich význam a použitie	Písomné skúšanie	Skupinová práca
Základy biochémie	8		Žiak má:	Žiak:		
Význam biochémie	1	Potraviny výživa	Vysvetlí miesto biochémie v systéme chemických vied	Vysvetlil význam biochémie v systéme chemických vied	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Vlastnosti a zloženie živých sústav	1	Technológia ✚ Hodnota potravín ✚ Pojmy, vzájomné pomery živín, energetická hodnota potravín a jej vzťah k biologickej hodnote ✚ Hygiena a bezpečnosť práce ✚ Hygienické požiadavky pri výrobe pokrmov	✚ Charakterizuje biogénne prvky ✚ Uvedie zloženie, výskyt, význam najdôležitejších prírodných látok	✚ Charakterizoval biogénne prvky ✚ Uviedol zloženie, výskyt, význam 5 prírodných látok	Písomné skúšanie	Didaktický test
✚ Chemické deje v živých organizmoch	1		✚ Popíše chemické deje v živých organizmoch ✚ Uvedie príklady biochemických dejov	✚ Popísal chemické deje v živých organizmoch ✚ Uviedol 3 príklady biochemických dejov	Písomné skúšanie	Didaktický test
✚ Enzýmy	1		✚ Vysvetlí význam enzýmov na priebeh chemických reakcií v živých organizmoch a a popíše ich špecifiká	✚ Vysvetlil význam enzýmov na priebeh chemických reakcií v živých organizmoch a a popísal biokatalitické účinky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Bielkoviny	1		✚ Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam bielkovín ✚ Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam nukleových kyselín	✚ Opísal vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam bielkovín ✚ Vysvetlil vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam nukleových kyselín	Písomné skúšanie	Skupinová práca
✚ Lipidy	1		✚ Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam lipidov	✚ Uviedol vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam lipidov	Písomné skúšanie	Didaktický test
✚ Sacharidy	1		✚ Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam sacharidov	✚ Uviedol vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam sacharidov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
✚ Alkaloidy	1		✚ Opíše fyziologický účinok niektorých alkaloidov	✚ Opísal fyziologický účinok alkaloidov 3	Písomné skúšanie	Skupinová práca

Všeobecné pokyny hodnotenia:

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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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 sumatívneho hodnotenia.

8.1.7 Matematika

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠKVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠKVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Matematika a práca s informáciami
Názov predmetu	Matematika
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
druhý	-
tretí	-
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet matematika je v stredných odborných školách všeobecno-vzdelávacím predmetom. Okrem všeobecno-vzdelávacej funkcie plní aj funkciu prípravnú – v zmysle prípravy mládeže na budúcu profesiu. Podieľa sa na komplexnom rozvoji osobnosti žiakov.

Matematika nadväzuje na učivo matematiky ZŠ. Ďalej zveľaďuje nadobudnuté vedomosti, zručnosti a návyky v súlade s matematickou teóriou a s individuálnymi schopnosťami žiaka. Hlavným cieľom predmetu matematika v stredných odborných školách je poskytnúť žiakom matematický základ – vedomosti a zručnosti potrebné pre úspešné zvládnutie odborných predmetov príslušného učebného odboru. Všeobecným cieľom matematického vzdelávania je

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

výchova premýšľajúceho človeka, ktorý bude vedieť matematiku používať v rôznych životných situáciách (v odbornej zložke vzdelávania, v osobnom živote, budúcom zamestnaní i ďalšom vzdelávaní). Výber učiva zohľadňuje celkové zameranie školy.

Výchovno-vzdelávací proces

Stupeň a kvalita dosiahnutia vytýčených cieľov vyučovania matematiky závisí najmä od vyučovacích metód, od postupov odovzdávania poznatkov žiakom, od organizácie vyučovania. Vo vyučovaní matematiky sa v podstate rovnocenne uplatňujú motivačné, expozičné, fixačné a diagnostické metódy. Motivačné rozhovory, výzvy, úlohy, aktualizácia obsahu má byť vždy na začiatku a podľa možnosti aj v priebehu získavania a objavovania nových poznatkov, no i pred kontrolou a pri určovaní domácej úlohy. Pri motivácii sa využíva skutočnosť, že matematické pojmy, operácie, vety a metódy vznikli pri riešení konkrétneho problému, že matematika vychádza predovšetkým zo skúseností a z potrieb riešiť reálne situácie. Na splnenie vytýčených cieľov vyučovania matematiky je nevyhnutné používať samostatnú prácu žiakov, prácu vo dvojiciach a skupinovú prácu. Okrem samostatnej práce zacielennej na získanie počtových návykov a ďalších zručností je nevyhnutné, aby žiaci objavovali nové poznatky experimentovaním a vlastnou činnosťou. Pre učiteľa to znamená, že individuálnym prístupom objavuje a usmerňuje rozvoj schopností jednotlivých žiakov a riadi tvorivú prácu kolektívu triedy.

Iniciatíva jednotlivých žiakov pri riešení úloh a spoluzodpovednosť za pracovné výsledky majú hlboký výchovný význam. Hodiny matematiky musia byť naplnené živým pracovným ruchom. Objaviteľský prístup pri získavaní nových poznatkov a radosť zo samostatne vyriesenej úlohy posilňujú pozitívny vzťah žiaka k predmetu. Použitie motivačných metód práce sa musí zabezpečovať využívaním vhodných demonštračných pomôcok a didaktickej techniky. Veľký význam má používanie moderných prostriedkov výpočtovej techniky, predovšetkým kalkulačiek (pre samostatnú prácu žiakov, prípadne vo dvojiciach) a osobných počítačov.

Funkciou expozičných metód je oboznámiť žiakov s novými pojmi, vzťahmi, zákonitosťami, pracovnými postupmi a s nimi spojenými metódami. Najúčinnnejšie sú heuristické metódy, a to nielen z hľadiska kvality osvojenia si nových poznatkov a zručností, ale i z hľadiska normatívneho, pretože rozvíjajú schopnosť samostatne sa vzdelávať.

Fixačné metódy vedú žiaka od orientačného oboznámenia sa s poznatkami, cez ich reprodukčné ovládanie až k tvorivému zvládnutiu. Nesmie sa však zabúdať na systematické utváranie vzťahov medzi starým a novým učivom.

Z hľadiska zisťovania vzdelávacej a výchovnej kvality a efektivity práce učiteľa aj žiaka, sú významné diagnostické metódy. Medzi najbežnejšie patrí pozorovanie a písomné skúšanie (testy, domáce úlohy, polročné a koncoročné práce, projekty,...)

Povinnosťou vyučujúceho je používať správnu terminológiu, platné názvy, jednotky a značky predpísané normou a dbať o to, aby tak konali aj žiaci.

Výchovné a vzdelávacie stratégie

Vo vyučovacom predmete matematika využívame pre utváranie a rozvíjanie 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, masmédiá a pod..),

vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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.

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

Ciele predmetu

Cieľom matematiky v 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, upevnili algoritmy základných matematických úkonov (s prirodzenými a desatinnými číslami)
čítali s porozumením súvislé texty obsahujúce čísla, závislosti a vzťahy a nesúvislé texty obsahujúce tabuľky, grafy a ich vlastnosti
riešili slovné úlohy z praxe pomocou rovníc a nerovníc
rozvíjali svoju schopnosť orientácie v rovine a priestore, priestorovú predstavivosť
poznali základné geometrické útvary a telesá, vedeli vypočítať ich obvod a obsah, resp. objem a povrch
rozvíjať logické myslenie aj pomocou netradičných úloh v matematike / hry, hádanky, hlavolamy /
boli schopní pracovať s návodmi

Stratégia vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Čísla, premenná a početové výkony s číslami	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, grafmi a tabuľkami
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor	Frontálna výučba Individuálna a skupinová práca žiakov Práca s knihou, grafmi a tabuľkami

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Práca s rysovacími pomôckami
Geometria a meranie	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna a skupinová práca žiakov Práca s knihou, grafmi a tabuľkami Práca s rysovacími pomôckami
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna a skupinová práca žiakov Práca s knihou, grafmi a tabuľkami
Písomné práce	Heuristická - riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Práca s rysovacími pomôckami

Učebné zdroje

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálno výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Čísla, premenná a početové výkony s číslami	RNdr. J. Barták a kol.: Matematika I pre dvoj.a trojročné učebné odbory SOU, SPN BA 1984 RNdr. J. Mikulčák: Matematické fyzikálne a chemické tabuľky pre SŠ , SPN 1987 PhDr. Ľ. Bálint, CSc. a kol., Zbierka úloh z mat., SPN BA 1991	tabuľa videotechnika	mat. tabuľky kalkulačky	internet
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	RNdr. J. Barták a kol.: Matematika I pre dvoj.a trojročné učebné odbory SOU, SPN BA 1984 PhDr. Ľ. Bálint, CSc. a kol., Zbierka úloh z mat., SPN BA 1991	tabuľa dataprojektor videotechnika	mat. tabuľky kalkulačky	internet
Geometria a meranie	RNdr. J. Barták a kol.: Matematika	tabuľa dataprojektor	rysovacie pomôcky	internet

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	I pre dvoj.a trojročné učebné odbory SOU, SPN BA 1984 RNdr. J. Mikulčák: Matematické fyzikálne a chemické tabuľky pre SŠ , SPN 1987 PhDr. Ľ. Bálint, CSc. a kol., Zbierka úloh z mat., SPN BA 1991	videotechnika	makety	
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	RNdr. J. Barták a kol.: Matematika 2 pre dvoj.a trojročné učebné odbory SOU, SPN BA 1985 RNdr. J. Mikulčák: Matematické fyzikálne a chemické tabuľky pre SŠ , SPN 1987	tabuľa	kalkulačky	internet

Obsah vzdelávania

	Prehľad tematických celkov	Počet hodín
1.	Čísla, premenná a počtové výkony s číslami	17
2.	Vzt'ahy, funkcie, tabuľky, diagramy	20
3.	Geometria a meranie	16
4.	Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	5
5.	Písomné práce	8
	Spolu	66

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Rozpis učiva predmetu: Matematika - ročník: prvý				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzi predmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
1. Čísla, premenná a početové výkony s číslami	17		Žiak má:	Žiak:		
prirodzené čísla N celé čísla Z racionálne čísla Q reálne čísla na číselnej osi reálne čísla a operácie s nimi percentá premena jednotiek trojčlenka, priama a nepriama úmernosť elementárna finančná matematika domácnosti /zľavy, poistenie, dane/ elementárna finančná matematika /úrok, pôžička, hypotéka/			definovať množinu reálnych čísel a jej podmnožiny N, Z, Q znázorňovať reálne čísla na osi poznať základné vlastnosti reálnych čísel a operácie s nimi aplikovať percentá v úlohách z bežného života ovládať premenu jednotiek vedieť použiť trojčlenku, priamu a nepriamu úmernosť na riešenie praktických úloh vedieť matematizovať reálnu situáciu	definoval číselné množiny N, Z, Q, R znázornil reálne čísla na osi poznal základné vlastnosti reálnych čísel a operácie s nimi aplikoval percentá v úlohách z bežného života ovládal premenu jednotiek vedel použiť trojčlenku, priamu a nepriamu úmernosť na riešenie praktických úloh vedel matematizovať reálnu situáciu	ústne skúšanie písomné skúšanie	ústna odpoveď písomná práca
2. Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	20		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

pojem výraz, číselný výraz hodnota výrazu dosadenie do vzorca počtové operácie s výrazmi rozklad výrazov definičný obor lomeného výrazu počtové operácie s lomenými výrazmi lineárna funkcia, graf a vlastnosti čítanie grafu –funkčné hodnoty, monotónnosť, extrém			poznať pojem výraz určiť hodnotu výrazu dosadiť do vzorca uskutočniť počt. operácie s výrazmi riešiť úlohy s lomenými výrazmi zostrojiť graf lineárnej funkcie a čítať z grafu vlastnosti	poznal pojem výraz určil hodnotu výrazu dosadil do vzorca vykonal počtové operácie s výrazmi vyriešil úlohy s lomenými výrazmi zostrojil graf lineárnej funkcie čítal z grafu vlastnosti	ústne skúšanie písomné skúšanie	ústna odpoveď písomná práca
pojem lineárna rovnica ekvivalentné úpravy množina riešení rovnice skúška správnosti pojem lineárna nerovnica riešenie nerovnice slovné úlohy riešené rovnicami a nerovnicami			poznať lineárnu rovnicu ovládať ekvivalentné úpravy riešiť lineárne rovnice a urobiť skúšku riešiť lineárne nerovnice zostaviť lin. rovnicu alebo nerovnicu predstavujúcu mat. model slovnej úlohy, vyriešiť ju, overiť a interpretovať výsledky	poznal lineárnu rovnicu ovládal ekvivalentné úpravy vyriešil lineárnu rovnicu a urobil skúšku vyriešil lineárnu nerovnicu zostavil lin. rovnicu alebo nerovnicu predstavujúcu mat. model slovnej úlohy, vyriešil ju, overil a interpretoval výsledky	ústne skúšanie písomné skúšanie	ústna odpoveď písomná práca
3. Geometria a meranie	16		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

trojuholník, pravouhlý trojuholník Pytagorova veta, goniometrické funkcie ostrého uhla telesá – kocka, kváder, hranol, valec, ihlan, kužeľ, guľa povrchy a objemy telies		.	aplikovať Pytagorovu vetu a goniometrické funkcie pri riešení trojuholníkov vedieť vypočítať objemy a povrchy telies aplikovať výpočty objemov a povrchov telies pri riešení úloh z praxe	aplikoval Pytagorovu vetu a goniometrické funkcie pri riešení trojuholníkov vedel vypočítať objemy a povrchy telies aplikoval výpočty objemov a povrchov telies pri riešení úloh z praxe	ústne skúšanie písomné skúšanie	ústna odpoveď písomná práca
4. Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	5		Ziak má:	Ziak:		
štatistika, grafické spracovanie dát početnosť aritmetický priemer			spracovať a vyhodnotiť údaje pomocou grafov a tabuliek určiť modus a medián vypočítať aritmetický priemer	spracoval a vyhodnotil údaje pomocou grafov a tabuliek určil modus a medián vypočítal aritmetický priemer	ústne skúšanie písomné skúšanie	ústna odpoveď písomná práca
4. Písomné práce	8		aplikovať vedomosti pri riešení úloh	správne aplikoval vedomosti pri riešení úloh	písomné skúšanie	písomná práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Hodnotenie žiakov

Je založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritéria a klasifikáciu pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce. Prípravu didaktických testov, cieľových otázok, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických celkov. Po ukončení tematického celku si vybranou formou vyučujúci overí komplexné vedomosti žiakov. Otázky pre žiakov nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých celkoch. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci. Výsledky didaktických testov sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia a uchováva sa za dobu štúdia žiaka.

8.1.8 Informatika

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Matematika a práca s informáciami
Názov predmetu	Informatika
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
druhý	-
tretí	-
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Poslaním vyučovania informatiky je viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi a toku informácií v počítačových systémoch. Buduje

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

tak informatickú kultúru, t.j. vychováva k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. Toto poslanie je potrebné dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika a aplikovaním informačných technológií vo vyučovaní iných predmetov, medzipredmetových projektov, celoškolských programov a pri riadení školy. Systematické základné vzdelanie v oblasti informatiky a využitia jej nástrojov zabezpečí rovnakú príležitosť pre produktívny a plnohodnotný život obyvateľov SR v informačnej a znalostnej spoločnosti, ktorú budujeme.

CIELE PREDMETU

Žiaci

naučia sa pracovať v prostredí bežných aplikačných programov, efektívne vyhľadávať informácie uložené na pamäťových médiách alebo na sieti a komunikovať cez sieť,
budú rozvíjať svoje schopnosti kooperácie a komunikácie,
nadobudnú schopnosti potrebné pre výskumnú prácu,
budú rozvíjať svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, sebakritickosť a snažiť sa o sebazvedelávanie,
naučia sa rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo informatických produktov, systémov a aplikácií.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

Žiaci po absolvovaní daného študijného odboru

VÝKONOVÝ ŠTANDARD	OBSAHOVÝ ŠTANDARD
INFORMÁCIE OKOLO NÁS	
- o vysvetlia význam pojmov údaj, informácia, digitalizácia, kódovanie, šifrovanie, komprimácia, - o spoznajú princípy kódovania rôznych typov informácie, o vysvetlia princíp digitalizácie v závislosti od typu informácie, - o spoznajú princíp komprimácie dát, používať komprimačný program, - o budú ovládať prevody medzi dvojkovou a desiatkovou číselnou sústavou, o spoznajú druhy aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie) a charakterizovať ich typických predstaviteľov, - o vyberú vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácie, budú vedieť zdôvodniť svoj výber, o efektívne použijú nástroje aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie), o spoznajú a budú dodržiavať základné pravidlá (formálne, estetické) a odporúčania spracovania rôznych typov informácií, - o spracujú informácie tak, aby sa neznížila ich informačná hodnota a informácie boli prístupné, použiteľné a jasné, - o spoznajú vlastnosti (výhody, nevýhody) bežných formátov dokumentov v závislosti od typu informácie, o demonštrujú možnosti prenosu častí rôznych typov dokumentov medzi rôznymi aplikáciami, - o použijú jednoduché šifry.	- o údaj, informácia, znalosť, jednotky informácie, digitalizácia, kódovanie, písmo, forma kódovania, číselné sústavy, prevody, komprimácia, šifry, reprezentácia údajov v počítači, čísla, znaky, zber, spracovanie, prezentovanie informácie, - o textová informácia, kódovanie, jednoduchý, formátovaný dokument, štýl, aplikácie na spracovanie textov, pokročilé formátovanie, hlavička, päta, štýly, automatický obsah, o grafická informácia, rastrová, vektorová grafika, animovaná grafika, video, kódovanie farieb; grafické formáty; aplikácie na spracovanie grafickej informácie, o číselná informácia, spracovanie a vyhodnocovanie, tabuľkový kalkulátor, bunka, hárok, vzorec, funkcia, odkazy, grafy, triedenie, vyhľadávanie, filtrovanie, o zvuková informácia, formáty, aplikácie na nahrávanie, o spracovanie, konverzie, prehrávanie, o prezentácia informácií, aplikácie na tvorbu prezentácií snímka, stránka, spôsoby tvorby prezentácií, prezentácia informácií na webovej stránke, aplikácie na tvorbu webových stránok, hypertext, odkazy, pravidlá prezentovania, zásady tvorby prezentácie, - o vstup a výstup informácie v závislosti od jej typu, uchovávanie informácie, typy a limity zariadení, - o prenos informácií medzi aplikáciami.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

o spoznajú spôsoby ochrany počítača zapojeného v sieti a osoby na ňom pracujúcej, o spoznajú internetové nástroje/služby e-spoločnosti.	
INFORMAČNÁ SPOLOČNOSŤ	
• spoznajú súčasné trendy DT, ich limity a riziká, • spoznajú výhody a možnosti e-vzdelávania a dištančného vzdelávania, • spoznajú možnosti využitia DT v iných predmetoch, • špecifikujú základné znaky informačnej spoločnosti, vymedzia kladné a záporné stránky informačnej spoločnosti, • charakterizujú jednotlivé typy softvéru z hľadiska právnej ochrany (freeware, shareware) a porozumejú, ako sa dajú používať, • pochopia potrebu právnej ochrany programov, • vysvetlia pojmy „licencia na používanie softvéru“, „autorské práva tvorcov softvéru“, multilicencia, • vymenujú jednotlivé typy softvérového pirátstva, • charakterizujú činnosť počítačových vírusov, vysvetlia škody, ktoré môže spôsobiť, vysvetlia princíp práce antivírusových programov, demonštrujú ich použitie, • spoznajú kultúrne, sociálne a zdravotné aspekty používania počítačov a služieb internetu.	• informatika (použitie, dôsledky a súvislosti) v rôznych oblastiach, administratíva, elektronická kancelária, vzdelávanie, šport, umenie, zábava, virtuálna realita, spoločnosť, • softvérová firma, pojmy upgrade, registrácia softvéru, elektronická dokumentácia, • riziká informačných technológií, malvér (pojmy, detekovanie, prevencia); kriminalita, • etika a právo, autorské práva na softvér, licencia (freeware, shareware, demoverzia, multilicencia, open source), • e-learning, dištančné vzdelávanie a vzdelávania s využitím DT.

PREHĽAD VÝCHOVNO VZDELÁVACÍCH STRATÉGIÍ

Výchovné a vzdelávacie stratégie::

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

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- ☐ získať informácie v priebehu ich vzdelávania v oblasti IKT 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.
- ☐

Výchovno-vzdelávací proces smeruje k tomu, aby žiaci

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

sa naučili pracovať v prostredí bežných aplikačných programov (nezávisle od platformy), naučili sa efektívne vyhľadávať informácie uložené na pamäťových médiách alebo na sieti a naučili sa komunikovať cez sieť; si rozvíjali svoje schopnosti kooperácie a komunikácie (naučili sa spolupracovať v skupine pri riešení problému, zostaviť plán práce, špecifikovať pod problémy, distribuovať ich v skupine, vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, riešiť pod problémy, zhromaždiť výsledky, zostaviť ich do celkového riešenia, verejne so skupinou o ňom referovať);

nadobudli schopnosti potrebné pre výskumnú prácu (realizovať jednoduchý výskumný projekt, sformulovať problém, získať informácie z primeraných zdrojov, hľadať riešenie a príčinné súvislosti, sformulovať písomne a ústne názor, diskutovať o ňom, robiť závery);

si rozvíjali svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, morálne a vôľové vlastnosti, húževnatosť, sebakritickosť a snažili sa o seba vzdelávanie;

sa naučili rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo informatických produktov, systémov a aplikácií (aby chápali, že informácie, údaje a programy sú produkty intelektuálnej práce, sú predmetmi vlastníctva a majú hodnotu), pochopili sociálne, etické a právne aspekty informatiky.

OBSAH

Návrh vzdelávacieho obsahu pre stredné odborné učilište

Vzdelávací obsah informatiky v Štátnom vzdelávacom programe je rozdelený na 4 tematické okruhy:

Informácie okolo nás

Komunikácia prostredníctvom IKT

Princípy fungovania IKT

Informačná spoločnosť

Učivo v tematickom okruhu Informácie okolo nás je kľúčové aj pre vyššie sekundárne vzdelávanie, nakoľko informatické vzdelávanie rozširuje učivo základnej školy a zároveň buduje základy informatiky ako vednej disciplíny. Pojem informácia, typy informácií (textová, grafická, číselná, zvuková atď.), aplikácie na spracovávanie špecifických informácií sú veľmi dôležité pre pochopenie mechanizmov pri riešení najrôznejších problémov pomocou, resp. prostredníctvom IKT. Žiaci dokážu prezentovať získané informácie, uchovávať a prenášať medzi aplikáciami.

Ďalší tematický okruh Komunikácia prostredníctvom IKT sa venuje využitiu nástrojov internetu na komunikáciu na vlastné učenie sa a aj na riešenie školských problémov, na získavanie a sprostredkovanie informácií. Žiaci sa oboznamujú so základnými pojmami internetu (adresa, URL, poskytovateľ služieb, služby, server-klient, protokol, štandard), s počítačovou sieťou, so službami internetu, neinteraktívnou a interaktívnou komunikáciou, bezpečnosťou na internete.

Tematický okruh Princípy fungovania IKT sa venuje popisu a pochopeniu mechanizmov informačných a komunikačných technológií. Žiaci by sa mali zoznámiť s princípmi práce počítača, s časťami počítača von Neumannovského typu, so vstupnými a výstupnými zariadeniami a ich parametrami. Majú zvládnuť základné vlastnosti a funkcie operačného systému a poznať rôzne druhy softvéru podľa oblastí jeho použitia. Žiaci sa oboznámia s počítačovou sieťou, jej architektúrou, rozdelením a spôsobmi pripojenia.

Tematický okruh Informačná spoločnosť sa venuje informatike v rôznych oblastiach. Zaoberá sa etickými, morálnymi a spoločenskými aspektmi informatiky. Oboznamuje s možnými

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

rizikami a metódami na riešenie týchto rizík. Žiaci by sa mali oboznámiť s využitím IKT v najrôznejších oblastiach znalostnej spoločnosti, pochopiť, že používanie IKT si vyžaduje kritický a zvažujúci postoj k dostupným informáciám. Mali by sa oboznámiť s rôznymi možnosťami vzdelávania s využitím IKT.

STRATÉGIA VYUČOVANIA

Názov tématického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Informácie okolo nás	Informačná receptívna Heuristický rozhovor Výklad s praktickými príkladmi	Výklad učiteľa Rozhovor Prezentácia cez dataprojektor Priebežná demonstrácia postupov učiteľom na počítači alebo cez dataprojektor Výklad s praktickou ukážkou Samostatná práca žiakov s pracovným listom
Základné údaje		
Grafická informácia		
Textová informácia		
Prezentácia informácií		
Číselná informácia, spracovanie a vyhodnocovanie, tabuľkový kalkulátor		
Databázy, spracovanie databáz v databázových systémoch		
Komunikácia prostredníctvom IKT		
Princípy fungovania IKT		
Informačná spoločnosť		

UČEBNÉ ZDROJE

Názov tématického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne a výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Informácie okolo nás	Jana Machová : <i>Informatika pre stredné školy - Práca s textom.</i> Slovenské pedagogické nakladateľstvo Lubomír Šnajder, Marián Kireš: <i>Informatika pre stredné školy - Práca s multimédiami.</i> Slovenské pedagogické nakladateľstvo Jašková, Šnajder, Baranovič: <i>Informatika pre stredné školy- Práca s internetom.</i> Slovenské pedagogické nakladateľstvo 4.	Počítačová učebňa s osobnými počítačmi Dataprojektor	USB kancelársky papier	Internet
Komunikácia prostredníctvom IKT				
Princípy fungovania IKT				

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Informačná spoločnosť	Lukáč, Šnajder: <i>Informatika pre stredné školy - Práca s tabuľkami</i>. Slovenské pedagogické nakladateľstvo 5. Salanci: <i>Informatika pre stredné školy - Práca s grafikou</i>. <i>Microsoft Word 2003</i>; <i>Podrobná užívateľská príručka</i>. Computer press 6. Milan Brož: <i>Microsoft Office System - Microsoft Excel 2003</i>; <i>Podrobná užívateľská príručka</i>. Computer press Jiří Lapáček: <i>Internet pro úplne začátečníky</i>. Computer press Roman Baranovič: <i>Internet v škole</i>. Internet			

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROZPIS UČIVA predmetu INFORMATIKA

Ročník: prvý; 1 hodina týždenne , spolu 33 vyučovacích hodín

Téma	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
			Žiak má:	Žiak:		
Informácie okolo nás	1					
Základné pojmy: údaj, informácia, množstvo informácie, znalosť, jednotky informácie.	1		Vysvetliť význam pojmov údaj, informácia, digitalizácia, kódovanie, šifrovanie, komprimácia.	Vysvetlil význam pojmov údaj, informácia, digitalizácia, kódovanie, šifrovanie, komprimácia.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Princípy fungovania IKT	1					
Základné pojmy – počítač, hardvér, softvér.	1		Vysvetliť základné pojmy z oblasti technického a programového vybavenia počítača	Vysvetlil základné pojmy z oblasti technického a programového vybavenia počítača	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Informácie okolo nás	3					
Grafická informácia						
Grafická informácia – základné pojmy- digitalizácia obrazu, rastrová, vektorová, animovaná grafika, kódovanie farieb; grafické formáty; aplikácie na spracovanie grafickej informácie. Práca so súborami	1		Poznať druhy aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie) a charakterizovať ich typických predstaviteľov	Poznať druhy aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie) a charakterizoval ich typických predstaviteľov	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Zachytenie a Úprava fotografií Grafická informácia - rastrová grafika (DPI)	1		Efektívne používať nástroje aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie).	Efektívne používal nástroje aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie).		
			Spracovať informácie tak, aby sa neznížila ich informačná hodnota a informácie boli prístupné, použiteľné a jasné.	Spracoval informácie tak, aby sa neznížila ich informačná hodnota a informácie boli prístupné, použiteľné a jasné.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Grafická informácia – vektorová grafika;	1		Spracovať informácie tak, aby sa neznížila ich informačná hodnota a informácie boli prístupné, použiteľné a jasné.	Spracoval informácie tak, aby sa neznížila ich informačná hodnota a informácie boli prístupné, použiteľné a jasné.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Informácie okolo nás	9					
Textová informácia						
Textová informácia – charakteristika a popis programov na spracovanie textu, Práca so súborami	1		Pochopiť význam použitia textového editora.	Pochopil význam použitia textového editora.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
			Efektívne používať nástroje aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie).	Efektívne používal nástroje aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie).		
Možnosti vkladanie textu do dokumentu, gramatická kontrola a oprava dokumentu, náhrada textu	1		Poznať možnosti kopírovania, scanovanie textu do dokumentu.	Poznal možnosti kopírovania, scanovanie textu do dokumentu.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
			Ovládať možnosti opravy a úpravy dokumentu s využitím vyhľadávania a nahradzovania textu.	Ovládal možnosti opravy a úpravy dokumentu s využitím vyhľadávania a nahradzovania textu.		
Úprava dokumentu Netlačené znaky	1		Popísať a vysvetliť činnosti na počítači súvisiace s úpravou dokumentu Vedieť použiť netlačené znaky pri formátovaní dokumentu	Popísal a vysvetlil činnosti na počítači súvisiace s úpravou dokumentu Vedel použiť netlačené znaky pri formátovaní dokumentu	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Možnosti písania znakov s diakritikou	1		Ovládať písanie písmen s diakritickými znamienkami a neklávesnicovými znakmi.,	Ovládal písanie písmen s diakritickými znamienkami a neklávesnicovými znakmi.,	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Práca s blokmi, preformátovanie textu	1		Poznať možnosti úpravy formátov a nastavení v textu. Formátovanie písma a prácu s blokmi.	Poznal možnosti úpravy formátov a nastavení v textu. Formátovanie písma a prácu s blokmi.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Popis a nastavenia textového editora , hlavička a päta.	1		Ovládať možnosti nastavenia dokumentu	Ovládal možnosti nastavenia dokumentu	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Vkladanie objektov do dokumentu	1		Ovládať vkladanie objektov do dokumentu, prácu s nimi akombinovanie objektov s textom	Ovládal vkladanie objektov do dokumentu, prácu s nimi akombinovanie objektov s textom	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Odseky nastavenia, číslovanie, triedenie	1		Vedieť nastaviť parametre odstavca. Aplikovať získané vedomosti na samostatnú tvorbu uradnej dokumentácie	Vedel nastaviť parametre odstavca. Aplikoval získané vedomosti na samostatnú tvorbu uradnej dokumentácie	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Tabulátory a tabulačné zarážky- nastavenie Využitie tabulátorov v praxi	1		Vedieť nastaviť tabulačné zarážky, použiť tabulátor a vedieť aplikovať tieto vedomosti pri tvorbe dokumentov.	Vedel nastaviť tabulačné zarážky, použil tabulátor a vediel aplikovať tieto vedomosti pri tvorbe dokumentov.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Informácie okolo nás	3					
Prezentácia informácií						
Možnosti programu MS Power Point Operácie so snímkami- pozadie , prechody	1		Ovládať možnosti programu pri tvorbe prezentácie	Ovládal možnosti programu pri tvorbe prezentácie	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
			Ovládať možnosti programu pri tvorbe prezentácie	Ovládal možnosti programu pri tvorbe prezentácie	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Vkladanie objektov na snímku, vkladanie textových polí , vkladanie obrázkov, animácie.	1				Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Obsah prezentácie, ovládanie prezentácie. Časovanie,Ukladanie prezentácie, Vkladanie zvuku do prezentácie	1		Aplikovať získane vedomosti na tvorbu vlastnej prezentácie	Aplikoval získane vedomosti na tvorbu vlastnej prezentácie	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Komunikácia prostredníctvom IKT	4					
Internet - základné pojmy (adresa, URL, poskytovateľ služieb,služby, server-klient, protokol, štandard, WEB2).	1		Poznať princípy fungovania internetu (klient-server) a niektoré jeho služby	Poznal princípy fungovania internetu (klient-server) a niektoré jeho služby	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Web – prehliadače, webová stránka, vyhľadávanie informácií, digitálna televízia	1		Využívať služby webu na získavanie informácií.	Využíval služby webu na získavanie informácií.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Poznať rôzne spôsoby vyhľadávania informácie (index, katalóg)	Poznať rôzne spôsoby vyhľadávania informácie (index, katalóg)		
Neinteraktívna komunikácia – e-pošta..	1		Poznať princípy a demonštrovať použitie epošty na konkrétnom klientovi.	Poznať princípy a demonštrovať použitie epošty na konkrétnom klientovi.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Interaktívna komunikácia - chat	1		Poznať základné princípy a demonštrovať použitie interaktívnej komunikácie.	Poznať základné princípy a demonštrovať použitie interaktívnej komunikácie.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Informácie okolo nás	4					
Textová informácia						
Tabuľky - prevod textu na tabuľku (pohyb v tabuľke)	1		Ovládať prevod akéhokoľvek textu na tabuľku	Ovládal prevod akéhokoľvek textu na tabuľku	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Tabuľky –vloženie a úprava	1		Vytvoriť akúkoľvek tabuľku upraviť ju	Vytvoril akúkoľvek tabuľku upravil ju	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Tabuľky - návrh tabuľky	1		Vytvoriť akúkoľvek tabuľku upraviť ju	Vytvoril akúkoľvek tabuľku upravil ju	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Tabuľka – hromadná korešpondencia	1		Aplikovať možnosti automatizácie pri práci s dokumentáciou.	Aplikoval možnosti automatizácie pri práci s dokumentáciou.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Informácie okolo nás	8					
Číselná informácia, spracovanie a vyhodnocovanie, tabuľkový kalkulator						
Tabuľkový kalkulator – charakteristika a popis prostredia Hárok, - nastavenie parametrov stránky. Tlač stránky	1		Pochopiť význam použitia tabuľkového procesora a efektívne používať nástroje tabuľkového procesora na spracovanie informácií	Pochopil význam použitia tabuľkového procesora a efektívne používal nástroje tabuľkového procesora na spracovanie informácií	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
			Vytvoriť a efektívne vytlačiť jednoduchú tabuľku.	Vytvoril a efektívne vytlačil jednoduchú tabuľku.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Možnosti vkladania údajov do buniek a ich oprava	1		Ovládať základné zásady tvorby a úpravy (opravy) tabuľky	Ovládal základné zásady tvorby a úpravy (opravy) tabuľky	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Typy údajov	1				Písomné	Samostatná

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Formátovanie písma, buniek, stĺpcov a riadkov. Úprava tabuľky.	1		Ovládať a vedieť použiť možnosti formátovania buniek v tabuľkovom procesore pri tvorbe tabuľky	Ovládal a vedel použiť možnosti formátovania buniek v tabuľkovom procesore pri tvorbe tabuľky	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Základné matematické operácie a funkcie. Matematické, (trigonometrické), logické funkcie	1		Používať informácie získane o matematických operátoroch vo vzorcoch tabuliek	Používal informácie získane o matematických operátoroch vo vzorcoch tabuliek	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Použitie zátvoriek vo vzorcoch						
Funkcia IF, MOD, iné funkcie ...	1		Poznať možnosti použitia funkcií v tabuľkovom procesore	Poznal možnosti použitia funkcií v tabuľkovom procesore	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Použitie matematických operácií a funkcií vo vzorcoch	1		Používať informácie získane o matematických funkciách vo vzorcoch tabuliek	Používal informácie získane o matematických funkciách vo vzorcoch tabuliek	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Grafické zobrazenie tabuliek	1		Vedieť graficky zobrazit' tabuľku a graf podľa potreby upraviť	Vedel graficky zobrazil tabuľku a graf podľa potreby upraviť	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
Komunikácia prostredníctvom IKT	1					
Služby internetu, Netiketa. Bezpečnosť na internete. Sociálne siete	1		Poznať internetové nástroje/služby spoločnosti.	Poznal internetové nástroje/služby spoločnosti.	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
			Poznať a dodržiavať pravidlá Netikety.	Poznal a dodržiaval pravidlá Netikety.	Písomné skúšanie	Samostatná práca na počítači
			Poznať spôsoby ochrany počítača zapojeného v sieti a osoby na ňom pracujúcej.	Poznal spôsoby ochrany počítača zapojeného v sieti a osoby na ňom pracujúcej.		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritéria a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne práce).. Po skončení každého tematického celku alebo podcelku žiak vytvorí samostatnú prácu na základe presne určených požiadaviek. Pripravu cieľových otázok pre skupinovú prácu, písomné cvičenia, samostatné práce a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci. Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci krátke písomné práce / prípadne test/ na overenie vedomostí a zručností žiakov z daného tematického celku. Úlohy samostatných prác a otázky nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritéria hodnotenia musia byť súčasťou písomnej práce. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní písomnej práce/ prípadne testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci.

8.1.9 Telesná a športová výchova

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Názov predmetu	Telesná a športová výchova
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	2 hodina týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
druhý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
tretí	2 hodina týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

1. Charakteristika

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vzdelávacia oblasť Zdravie a pohyb vytvára priestor na realizáciu a uvedenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom pohybových aktivít, telesnej výchovy, športovej činnosti a pohybových aktivít v prírodnom prostredí. Poskytuje základné informácie o biologických, fyzických, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiak získa kompetencie, ktoré súvisia s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo, pohybový rozvoj, zdatnosť a zdravie, ktoré určujú kvalitu budúceho života v dospelosti. Osvojí si postupy ochrany a upevnenia zdravia, princípy prevencie proti civilizačným ochoreniam, metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti, v prípade žiakov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím princípy úpravy zdravotných porúch. Získa vedomosti a zručnosti o zdravotne a výkonnostne orientovanej zdatnosti a telovýchovných činnostiach z viacerých druhov športových disciplín. Je vedený k pochopeniu kvality pohybu ako dôležitej súčasti svojho komplexného rozvoja, k zorientovaniu sa vo výbere pohybu pri vyskytujúcich sa zdravotných poruchách a ich prevencii, k poznaniu kompenzačných a regeneračných aktivít a ich uplatneniu v režime dňa.

Na jednotlivých stupňoch vzdelávania postupne získaný komplex predmetových a kľúčových kompetencií spolu s osvojenými telovýchovnými a športovými zručnosťami by sa mal takto stať v konečnom dôsledku súčasťou jeho životného štýlu a výrazom jeho životnej filozofie.

Vzdelávacia oblasť spája vedomosti, návyky, postoje, schopnosti a zručnosti o pohybe, športe, zdraví a zdravom životnom štýle, ktoré sú utvárané prostredníctvom realizovaných foriem vyučovania telesnej a športovej výchovy, zdravotnej telesnej výchovy alebo formou integrovanej telesnej a športovej výchovy. (Učebné osnovy pre zdravotnú telesnú výchovu sú spracované samostatne).

2. Ciele vyučovacieho predmetu

Všeobecným cieľom telesnej a športovej výchovy ako vyučovacieho predmetu 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;

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- 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.

Napĺňanie cieľov jednotlivých vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov sa realizuje v školskom prostredí prostredníctvom kľúčových a predmetových kompetencií žiakov, ktoré zároveň rozvíja. Kľúčové kompetencie majú procesuálny charakter. Žiaci si ich osvojujú na veku primeranej úrovni prostredníctvom obsahu, metód vzdelávania a činnosti. Za kľúčové kompetencie sa považujú - komunikácia v materinskom jazyku, komunikácia v cudzích jazykoch, matematická gramotnosť a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, kompetencie v oblasti informačných a komunikačných technológií, učiť sa učiť, sociálne a občianske kompetencie, podnikateľské kompetencie a kultúrne kompetencie.

Vyučovací predmet telesná a športová výchova sa podieľa na rozvoji kľúčových kompetencií najmä rozvíjaním týchto predmetových kompetencií:

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;

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.

Medzipredmetové vzťahy

Potraviny a výživa / I. – II. ročník/ – vysvetľuje energetickú hodnotu potravín, znalosť pri tvorbe redukčných diét

Technológia / II. ročník/ – hygiena a bezpečnosť práce

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Matematika / I. ročník / – využitie základných matematických úkonov a postupov pri určovaní BMI, somatotypov, vyhodnocovaní testov motorickej výkonnosti žiakov

Chémia / I. ročník/– základné pojmy, chemické reakcie získavania energie, väzby, látky a ich význam

Odborný výcvik / I. – IV. ročník /– rozširovanie spektra pohybových činností a zručností žiakov potrebných pre prax, vykonávať pohyb s rôznym zaťažením

Ekológia / I. ročník/ – dodržiavanie ekologických zásad, vytváranie zdravého životného prostredia

Dejepis / I. ročník/ – historický vývoj telesnej kultúry a športu, staroveké a novoveké olympijské hry

3. Obsah

Členenie predmetu a jeho ciele

Vzdelávanie v predmete telesná a športová výchova je rozdelené do štyroch hlavných modulov, zahrňujúcich základné vedomosti o zdraví, pohybe, výžive, o význame pohybových aktivít pre udržanie zdravia, prevencii ochorení, zdravotných rizík, športovej činnosti, pohybovej výkonnosti, telesnej zdatnosti, životnom štýle. Výstupom by mala byť pohybová kompetencia s integrovaným pohľadom na pohyb, športovú činnosť, zdravie a starostlivosť o neho v praktickom živote.

Hlavné moduly:

1. Zdravie a jeho poruchy
2. Zdravý životný štýl
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť
4. Športové činnosti pohybového režimu

Ciele jednotlivých modulov:

1. Zdravie a jeho poruchy
 - pochopiť význam zdravia pre jednotlivca a spoločnosť;
 - porozumieť základným otázkam vzniku civilizačných porúch zdravia, zdravotných oslabení a princípom primárnej a sekundárnej prevencie;
 - pochopiť význam pohybových aktivít pre zdravie, pre odstraňovanie a stabilizovanie zdravotných porúch a oslabení žiaka a dôležitosť ich začlenenia do každodenného života;
 - uplatňovať teoretické vedomosti a praktické zručnosti zo športu pri prevencii chorôb ako najúčinnjší spôsob starostlivosti o vlastné zdravie;
 - porozumieť nebezpečenstvu závislostí, ich biologickými a sociálnymi následkami (fajčenie, alkohol, iné drogy), výchova k eliminácii rizika;
 - vedieť poskytnúť prvú pomoc – základné zásady prvej pomoci;

2. Zdravý životný štýl

- osvojiť si základy správnej výživy a zdravého životného štýlu;
- porozumieť významu jednotlivých telovýchovných a športových činností ako súčasti optimálneho pohybového režimu;

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- nadobudnúť skúsenosť s využívaním adaptačných a kompenzačných tréningových mechanizmov na podporu zdravého životného štýlu
- získať praktické zručnosti zdravotne orientovaných pohybových činnostiach a využívať ich v dennom režime;
- účelne využívať vplyv prírodných síl na vykonávanie vybraných telovýchovných a športových činností v starostlivosti o zdravie;
- zorganizovať si pohybový režim a vytvoriť si program vlastných pravidelných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu;
- využiť nadobudnutú pohybovú gramotnosť na ďalšiu aktívnu športovú činnosť vo svojom životnom štýle a spoluorganizovaní pohybového režimu iných osôb;
- vytvoriť si predstavu a získať skúsenosti o vlastných pohybových možnostiach;
- porozumieť účinkom pohybu na telesný, funkčný, psychický a motorický rozvoj a osvojiť si potrebu pravidelnej pohybovej aktivity v dennom režime;
- pochopiť význam aktívneho odpočinku v pohybovom režime žiakov;

3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

- získať skúsenosti z pôsobenia rôznych telovýchovných a športových činností na telesný, funkčný a motorický rozvoj;
- plánovať a aplikovať spôsob rozvoja pohybových schopností pri zlepšovaní pohybovej výkonnosti a telesnej zdatnosti;
- vytvoriť si správnu predstavu o objeme a intenzite a o pohybovom zaťažení pri telovýchovnej a športovej činnosti;
- preukázať schopnosť hodnotiť a diagnostikovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť; vedieť diagnostikovať pulzovú frekvenciu,
- vedieť uplatniť viaceré pohybové prostriedky na rozvoj jednotlivých pohybových schopností;
- pochopiť potrebu dosiahnutia svojej optimálnej pohybovej výkonnosti ako predpokladu na vykonávanie záujmovej športovej činnosti;

4. Športové činnosti pohybového režimu

- využiť poznatky o štruktúre športovej činnosti a skúsenosti z ich osvojovania k osobnému pohybovému rozvoju, k zlepšovaniu svojej telesnej zdatnosti a vedieť ich demonštrovať v činnosti;
- preukázať pohybovú gramotnosť, využitie poznatkov, zručností a schopností v osobnom športovom výkone;
- získať poznatky o pravidlách športových disciplín a vedieť ich uplatniť pri športových disciplínach, organizovaní športovej aktivity;
- pociťovať pozitívne zážitky z vykonávania pohybu, konať fair play;
- orientovať a preukázať schopnosť premiestňovať sa v prírodnom prostredí pomocou rôznych lokomočných a športových prostriedkov;
- vedieť prezentovať osobný výkon na verejnosti, v súťaži, až k prípadnému profesijnému uplatneniu sa v športe;
- rozvíjať hodnotovú orientáciu žiaka, tvorivosť, socializáciu, komunikáciu, motiváciu a estetický prejav prostredníctvom pohybu.

Obsah jednotlivých modulov:

1. Zdravie a jeho poruchy

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Poznatky o význame zdravia pre jednotlivca a pre spoločnosť, o vzťahu medzi zdravotnými návykmi a zdravotným stavom, vzťahu medzi športom a zdravím, o vzťahu človeka k životnému prostrediu. Poznatky o vplyve pohybu na opornú a pohybovú sústavu, o úprave funkcie tráviacej, dýchacej, obehovej zmyslovej a nervovej sústavy. Poznatky o všeobecných zásadách prvej pomoci. Charakteristiky niektorých porúch zdravia, ich vznik, bezpečnosť pri športovaní a veľkosť zaťažovania. Poznatky o prevencii pred civilizačnými, neinfekčnými a nešpecifickými chorobami, o prevencii pred drogovými závislosťami látkovými a nelátkovými a ďalšími rizikovými faktormi porúch zdravia a spôsobu života.

Ponúkaný pohybový obsah modulu:

Základná gymnastika, zdravotne orientované cvičenie, relaxačné a dýchacie cvičenie, cvičenie na držanie tela, technika základnej lokomócie, východiskové polohy, cvičenie na lavičkách, tanečné kroky a poskoky, špecifické cvičenia na jednotlivé poruchy zdravia, strečing, cvičenie s palicou a pod.

2. Zdravý životný štýl

Poznatky o pohybovom režime, o hygienických návykoch, o režime dňa, o správnom stravovaní. Poznatky o základných pojmoch vo výžive a zložení potravín, o správnych stravovacích návykoch, o škodlivých látkach v potravinovom reťazci, o poruchách príjmu potravy. Poznatky a zručnosti o životnom štýle, pohybovej gramotnosti, zdravotne orientovanej telovýchovnej a športovej aktivite. Pohybový program, denný pohybový režim, poznatky o režime práce a oddychu, o otužovaní, o prostriedkoch regenerácie a využití športu ako regeneračného prostriedku, o psychohygiene, o kalokagatii a olympizme.

Ponúkaný pohybový obsah modulu:

Všestranne rozvíjajúce cvičenia, systém cvičení Pozdrav slnku, 5 Tibetánov, masáž, totálna relaxácia, jogging, chôdza s behom, sezónne činnosti, cvičenie v prírode, pohybové hry, didaktické hry, očná gymnastika, psychomotorika, hody na cieľ, prekážkové dráhy a pod.

3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

Poznatky o jednotlivých kondičných a koordinačných schopnostiach, o metódach rozvoja pohybových schopností, o metódach hodnotenia a testovania všeobecných pohybových schopností, o rozvoji pohybovej výkonnosti pomocou športových disciplín. Poznatky a zručnosti vo zvyšovaní telesnej zdatnosti, zaťažovanie v telovýchovnom a športovom procese, všeobecná a špeciálna pohybová výkonnosť, sebahodnotenie

Ponúkaný pohybový obsah modulu:

Športové činnosti mobilizujúce energetické zdroje a optimalizujúce ich vplyv. Možno ich merať v priestore, čase alebo v čase i priestore v štandardných podmienkach. Využiť cvičenia a prostriedky atletiky, lyžovania, korčuľovania, plávania, streľby, minigolfu, golfu a iných. Pohybové činnosti, ktoré prispievajú k rozvoju pohybových schopností a zvyšovaniu telesnej zdatnosti. Sem patria rôzne telovýchovné a športové činnosti kondičnej gymnastiky (cvičenie v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí) aerobik, body styling, ropeskipping, cyklistika a pod.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

4.Športové činnosti pohybového režimu

Poznatky o účinku jednotlivých športových činností na zlepšenie zdravia, o technike a taktike vykonávania športových disciplín, pravidlá vybraných športov, športová terminológia, športové prostredie, športový divák

Ponúkaný pohybový obsah v module:

Športové činnosti, pri ktorých podľa pravidiel dochádza k stretu medzi jednotlivcami. Vyžadujú ovládanie techniky pohybov vo vzťahu k súperovi, schopnosť predvídať a vôľu víťaziť. Výber činností z viacerých kontaktných športov najmä úderové, chmatové a pákové systémy: džudo, zápasenie, aikido, karate a ďalšie úpolové športy a individuálnych športov bez priameho kontaktu so súperom ako tenis, stolný tenis, bedminton. Majú poskytnúť žiakom poznatky o niektorých bojových a individuálnych športoch a osvojenie si vybraných športových zručností s prekonávaním súpera s akcentom na možnosť ich uplatnenia v živote, zorientovanie sa v základoch technika a taktiky sebaobrany.

Športové činnosti uskutočňované v kolektíve podľa daných pravidiel. Charakteristickým znakom je súperenie medzi kolektívami, vyžadujú kooperáciu v družstve, vplývajú na rozvoj schopnosti anticipácie jednotlivcov i kolektívov a vôle zvíťaziť. Výber sa uskutočňuje zo športových i netradičných hier: basketbal, hádzaná, volejbal, futbal, rugby, vodné pólo, nohejbal, hokej, florbal, fresbee ultimate, futsal, hokejbal, indiana, korfbal, plážový volejbal, ringo, softbal, tee-ball, streetbasketbal, bejzbal, boccia, kolky, petanque a iné. Majú prispieť k rozvoju osobnosti žiaka, ku pracovnej kooperácii a komunikácii, zlepšiť anticipáciu partnera, rozvinúť toleranciu, vôľu, zdokonaľiť osvojené herné činnosti jednotlivca a kolektívu, vedieť posúdiť kvalitu herných činností a herných kombinácií vo vzťahu k prevencii porúch a ochrane zdravia, preukázať uplatnenie herných činností a kombinácií v hre, v zápase, vo svojom pohybovom režime a pri rozvoji funkčnosti jednotlivých orgánov tela.

Športové činnosti charakteristické kreativitou a ovládaním pohybovej formy na náradí, s náčiním a bez náčinia, pri ktorých sú zvýraznené rozličné estetické prejavy a cit pre rytmus. Výber telovýchovných a športových činností tvorí: tanec, športová gymnastika, moderná gymnastika, základná gymnastika, plávanie, akvabély, jóga, pilates, krasokorčuľovanie, skoky na trampolíne, rope skipping, psychomotorické cvičenia, zdravotne orientované cvičenia, taichi, cvičenie vo vode, akvaerobik. Aktivity charakteru súťaží ako napr. gymteam, tvorba pohybovej skladby, pódiové vystúpenia a iné. Sledujú rozvíjanie tvorivosti a estetického prejavu pri pohybovej činnosti, rozvíjanie koordinácie pohybov celého tela v priestore a jednotlivých častí tela navzájom, spoznávanie súladu hudby a pohybu, vnímanie rytmu pohybu ako nástroja rytmu dýchania a činnosti srdcovo-cievnej sústavy, rozvoj myslenia a duševnej pohody, vytvárania pozitívnych zážitkov a vzťahu k pravidelnému pohybu na základe osvojených pohybových zručností kreatívnych individuálnych a estetických športov, dokázať ich spoznávať, pociťovať a rozumieť im.

Športové činnosti charakteristické premiestňovaním sa v prírodnom prostredí, adaptovaním sa na zmeny tohto prostredia. Z prostredia vplývajú na človeka vzduch, voda, zem, sneh, skaly, hory, pláže a iné, v ktorých podmienkach sa pohybové aktivity uskutočňujú. Vo výbere sú športy: bežecké a zjazdové lyžovanie, snowboarding, kanoistika, veslovanie, plávanie, turistika, kolieskové korčuľovanie, severská chôdza, biatlon, jogging, orientačný beh, lezenie,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

kempovanie, cyklistika, zlaňovanie, a iné. Zmyslom je, aby žiak spoznal pôsobenie a využitie prírodných síl na realizáciu telovýchovných a športových činností, získal schopnosť lepšej orientácie v prostredí a premiestňovania sa v prirodzenom prostredí s ľubovoľným lokomočným a premiestňovacím prostriedkom, zlepšenie adaptácie organizmu, otužilosti a získavanie schopnosti prekonávania prekážok. Zmyslom je ďalej zdokonalenie osvojených pohybových zručností aspoň z jedného zimného, jedného letného športu a jedného športu vo vode, získanie základných zručností z ďalších športov vykonávaných v prírode a prostredníctvom nich vytváranie vzťahu k aktivite a poznaniu pohybových a prírodných vplyvov pri starostlivosti o zdravie.

4. Stratégie vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zdravie, telo a poruchy zdravia	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s literatúrou
Zdravý životný štýl	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Expozičné	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Vysvetlenie, popis, ukážka
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Informačnoreceptívna – výklad Motivačná demonštrácia Praktické skúšky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie
Športové činnosti pohybového režimu	Informačnoreceptívna – výklad Motivačná demonštrácia Praktické skúšky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie

5. Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica,)
Zdravie, telo a poruchy zdravia	Zdravoveda. Osveta. BA 1989 Prvá pomoc. Príroda. BA 1993 Junas J.: Príručný atlas prvej pomoci. Osveta. Martin 1984	Dataprojektor CD - rádiomagnetofón		Internet Odborné časopisy
Zdravý životný štýl	Pinckneyová C.: Superkalanetika, 1994	D CD - rádiomagnetofón ataprojektor	Žinenky Podložky Fitlopty	Internet Odborné časopisy

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Krejčík V.: Powerjóga. Ikar. Praha 2003		Švihadlá	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Antala B.: Hodnotenie v škol. TEV. FTVŠ UK, BA 1997 Antala B. A kol.: Didaktika škol. TEV. FTVŠ UK 2001	Dataprotektor CD - rádiomagnetofón	Stopky Lopty Pásmo Vrhačská guľa Granáty	Internet Odborné časopisy
Športové činnosti pohybového režimu	Hrčka J., Kos B.: Základná gymnastika. SPN. BA 1972 Slovík J a kol.: Športový tréning hádzanej. Šport. BA 1974	Dataprotektor Magnetická tabuľa CD - rádiomagnetofón	Stopky Lopty Pásmo Vrhačská guľa Granáty	Internet Odborné časopisy

Odporúčaná literatúra

Pinckneyová C.: Superkalanetika, 1994

Zdravoveda. Osveta. Bratislava 1989

Branislav A. a kol.: Hodnotenie v školskej telesnej výchove. FTVŠ UK. Bratislava 1997

Chovan J.: Názvoslovie telesných cvičení a ich triedenie. SPN. Bratislava 1972

Perútka J. a kol.: Malá encyklopédia telesnej výchovy a športu. Šport – Obzor. Bratislava 1980

Hrčka J., Kos B.: Základná gymnastika. SPN. Bratislava 1972

Kováčik M.: História olympijských hier. Šport. Bratislava 1957

Kuchen A. a kol.: Atletika encyklopédia. Šport. Bratislava 1985

Macák I.: Psychológia športu. Šport. Bratislava 1962

Slovík J. a kol.: Športový tréning hádzanej. Šport. Bratislava 1974

Krejčík V.: Powerjóga. Ikar. Praha 2003

Maršík J., Příbramský M.: Sjezdové lyžování. Olympia. Praha 1984

Junas J.: Príručný atlas prvej pomoci. Osveta. Martin 1984

Prvá pomoc. Príroda. Bratislava 1993

Frano J. a kol.: Metodická príručka pre vyučovanie TEV pre 1. a 2. ročník. SPN. Bratislava 1984

6. Proces

Úlohou každého učiteľa telesnej výchovy je, aby vychádzajúc z hlavných cieľov s prihliadnutím na rozvoj kompetencií žiakov, na ich vývin, predpoklady, záujmy a podmienky školy vypracoval sám programy vyučovania telesnej výchovy pre jednotlivé skupiny žiakov. Dôraz kladie na prispôsobenie programov vývinovým etapám a mládeže, a to nielen chronologickému veku, ale hlavne biologickým, funkčným a psychickým predpokladom, s osobitným zreteľom na individuálne osobitosti každého žiaka. Tieto programy schvaľuje predmetová komisia telesnej výchovy (na škole sa utvára pri najmenej troch učiteľoch telesnej výchovy), jej vedúci v tejto činnosti pôsobí ako koordinátor. Pri tvorbe programov sa rešpektujú nasledujúce odporúčania:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Organizačné formy povinného vyučovania telesnej a športovej výchovy

Vyučovacia hodina

Základnou organizačnou formou je 45 minútová vyučovacia hodina telesnej a športovej výchovy. Zúčastňujú sa jej všetci žiaci zaradení do I. a II. zdravotnej skupiny.

Žiaci so zdravotným oslabením (III. zdravotná skupina) sa zaraďujú do oddelení zdravotnej telesnej výchovy. Pre takýchto žiakov je potrebné vytvárať podmienky na samostatné povinné vyučovacie hodiny zdravotnej telesnej výchovy. Obsah vyučovania sa realizuje podľa samostatných učebných osnov. V prípade, že žiak nie je zaradený do oddelenia zdravotnej telesnej výchovy, žiaka ponecháme na vyučovacích hodinách telesnej a športovej výchovy s intaktnými žiakmi a realizujeme integrované vyučovanie. Zásady integrácie na hodinách telesnej výchovy sú uvedené v učebných osnovách zdravotnej telesnej výchovy (Učebné osnovy zdravotnej telesnej výchovy pre stredné školy (ISCED 3A,B) – č. CD-2004-3180/6220-1:095, platné od 1.9.2004)

Žiak môže byť oslobodený od účasti na vyučovaní telesnej a športovej výchovy iba na návrh lekára.

Bezpečnosť pri vyučovaní zabezpečuje učiteľ svojou prítomnosťou po celý čas vyučovacej hodiny, dôsledným uplatňovaním obsahu učebných osnov, premyslenou a účelnou organizáciou práce, používaním adekvátnych vyučovacích metód a foriem, vydávaním presných a zreteľných povelov na riadenie činnosti, vysvetľovaním a dôsledným uplatňovaním zásad bezpečnosti pri práci v rôznych podmienkach telovýchovného procesu, sústavným overovaním bezpečnosti a funkčnosti náradia pred jeho používaním a zreteľným označením poškodeného náradia a náradia nezodpovedajúceho technickým normám.

Ak nastane úraz, okamžite poskytne učiteľ prvú pomoc, zabezpečí lekárske ošetrenie, oznámenie rodičom a napíše záznam o úraze.

Žiaci používajú na hodinách zodpovedajúci cvičebný úbor, ktorý zodpovedá zásadám bezpečnosti a hygieny telovýchovnej činnosti. Triedy sa delia na skupiny podľa platných smerníc.

Kurzová forma výučby

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu.

Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom : riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurzové formy výučby sú súčasťou vyučovania predmetu, majú samostatnú časovú dotáciu. Sú formou s povinným obsahom a riadia sa samostatnými smernicami.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

Kurz pohybových aktivít v prírode so zameraním na letné športy /zdokonaľovací plavecký výcvik/ sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia a účasť žiakov je dobrovoľná.

7. Očakávané vzdelávacie výstupy

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Zdravie a jeho poruchy

a/ Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

zdravie, zdravotný stav, zdravotné návyky, hygiena, poruchy zdravia, zdravotné oslabenie, zdravotné postihnutie, civilizačné choroby, správne držanie tela, primárna a sekundárna prevencia, nebezpečie závislostí, prvá pomoc, životné prostredie, oporná a pohybová sústava, dýchacia sústava, obehová sústava a vplyv pohybu na ich rozvoj

b/ Výkonový štandard

Žiak má:

- definovať zdravie, zdravotný stav, zdravotné oslabenie, zdravotné postihnutie,
- vysvetliť, ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia,
- mať schopnosti diskutovať o problematike týkajúcej sa zdravia, civilizačných chorôb, hľadať a realizovať riešenia v tejto problematike,
- vysvetliť pojem hygiena a definovať jej význam pre zdravie,

Zdravý životný štýl

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

Psychohygiena, stres, zdravý životný štýl, pohybový program, pohybový režim, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, olympizmus, aktívny odpočinok,

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- poznať základné atribúty zdravého životného štýlu,
- ovládať zdravotne orientované cvičenia a vedieť ich primerane použiť,
- porozumieť účinku pohybu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj,
- vytvoriť a zorganizovať svoj pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu,

Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

sila, vytrvalosť, rýchlosť ako kondičné pohybové schopnosti, koordináčne schopnosti, rovnováhová schopnosť, stabilita a labilita tela, napnutie a uvoľnenie svalov tela, kĺbová pohyblivosť, ohybnosť chrčtice, priestorová orientácia, rozvoj pohybových schopností, motorické testy, testová batéria, pohybová výkonnosť, diagnostika telesného rozvoja a pohybovej výkonnosti, telesná zdatnosť, aeróbná činnosť, anaeróbná činnosť,

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- zvládnuť vytrvalostný beh vzhľadom na svoju kondíciu a potrebu zdravia, vedieť prekonávať terénne prekážky poznať metódy a zásady rozvoja sily rôznych svalových skupín s využitím viacerých pohybových prostriedkov pri hode granátom,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- charakterizovať zásady rozvoja a rozdiel vo vykonávaní cvičení na rozvoj rýchlosti a vytrvalosti, dokáže preukázať zmenu rozvoja týchto pohybových schopností a zostaviť program ich rozvoja na udržanie a skvalitnenie zdravia,
- poznať princípy rozvoja a hodnotenia koordinačných schopností, preukázať svoju úroveň ich rozvoja
 - činnosťami pre denný režim,
- správne držať telo, uvedomiť si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách, poznať zásady
 - rozvoja kĺbovej pohyblivosti a ohybnosti chrbtice a prevencie pred vznikom porúch, vie vybrať a uplatniť
 - cvičenia rozvoja vo svojom pohybovom režime,
- zvládnuť pohybové situácie v priestore a čase, vykonávať pohyb s rôznym zaťažením a zhodnotiť svoju
 - motorickú úroveň vo volejbale,
- osvojiť si zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností v herných činnostiach jednotlivca,
- zvládnuť základné techniky prihrávok a ich spracovanie,
- zvládnuť podanie a jeho spracovanie,

Športové činnosti pohybového režimu

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

bezpečnosť športu, športový výstroj, súper, protivník, športové súťaže, predvídanie, rýchlosť reakcie, protihráč, individuálne športy

b) Výkonový štandard

Žiak má:

-rešpektovať pravidlá športov a zásady hry

Športové činnosti uskutočňované v kolektíve

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, raketa, bránka, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair play, taktika, technika, psychická príprava, súper, herné náčinie

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- chápať podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami a kombináciami v danej hre a využitie ich v aktivitách pre zdravie,
- poznať pravidlá volejbalu a vie ich uplatniť v hre,
- chápať rozdiel v individuálnej a kolektívnej taktike, medzi individuálnym a kolektívnym výkonom,
- demonštrovať využitie komunikačných zručností, konať v zásadách fair play, dokáže zaznamenať a analyzovať zo záznamu hernú situáciu,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- chápať podstatu herného športového výkonu a preukázať záujem aspoň o jednu športovú hru,
- vykonať ukážku zvolených herných činností jednotlivca z volejbalu,
- zorganizovať cvičebnú skupinu, zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže,

Športové činnosti kreatívne a estetické

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

kreativita, estetika, estetický pohyb, estetické športy, hodnotová orientácia, hudba, rytmus, takt, melódia, hudobno - pohybová výchova, výrazový prostriedok, zážitok, prežívanie

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- vykonať ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia s rôznymi výrazovými prostriedkami na zlepšenie funkcie orgánov tela,
- demonštrovať vytváranie (zo zadaného cvičenia) adekvátnej kombinácie pohybových činností a prezentovať úroveň myslenia, stavu nervovej sústavy,
- zostaviť rozcvičenie pri hudbe, individuálnu a kolektívnu pohybovú väzbu,
- osvojiť si zásady, princípy tvorby pohybovej skladby a opísať, nakresliť túto pohybovú skladbu (napr. grafický záznam pohybovej skladby),
- chápať význam taktu, rytmu, melódie a vedieť ich využiť v spojitosti s pohybovou kultúrou tela,
- dokázať vytvárať pohybové väzby v kotúl'ovej zostave a vedieť ich využiť v spojitosti s hudobnou ukážkou,
- hodnotiť a prezentovať kvalitu pohybu, vie vyjadriť svoje zážitky z pohybu,

Športové činnosti v prírodnom prostredí

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

prírodné prostredie, pohybová činnosť v teréne, druhy terénov, premiestňovanie a pobyt v prírode, vodné prostredie, pohyb vo vode, cvičenie vo vode, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry,

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- premiestniť sa pohybovou činnosťou v teréne – vytrvalostný beh,
- demonštrovať osvojenie si základných pohybových zručností vo vodnom prostredí,
- chápať rozdielnosť zamerania a účinku pohybových aktivít vo vodnom prostredí,
- osvojiť si základy vybraného zimného športu,
- vhodne využiť prírodné prostredie na prevenciu zdravia, na špecifickú starostlivosť pri zdravotnej poruche,

8. Obsah vzdelávania

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Prehľad tematických celkov	Hodinová dotácia
1. Zdravie a jeho poruchy	6
Teoretické vedomosti	2
Cvičenia na správne držanie tela	2
Technika základnej lokomócie	2
2. Zdravý životný štýl	6
Teoretické vedomosti	2
Relaxačné a strečingové cvičenia	4
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	27
Diagnostika VPV	3
Atletika	16
Kondičná gymnastika	4
Aerobic	4
4. Športové činnosti pohybového režimu	27
Športové hry	15
Základná a športová gymnastika	12
Spolu	66

9. Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov

Zdravie a jeho poruchy

Výkonový štandard

Žiak :

- definoval zdravie, zdravotný stav, zdravotné oslabenie, zdravotné postihnutie,
- vysvetlil, ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia,
- mal schopnosti diskutovať o problematike týkajúcej sa zdravia, civilizačných chorôb, hľadal a realizoval riešenia v tejto problematike,
- vysvetlil pojem hygiena a definoval jej význam pre zdravie,

Zdravý životný štýl

Výkonový štandard

Žiak :

- poznal základné atribúty zdravého životného štýlu,
- ovládal zdravotne orientované cvičenia a vie ich primerane použiť,
- porozumel účinku pohybu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj,
- vytvoril a zorganizoval svoj pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu,

Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

Výkonový štandard

Žiak:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- zvládol vytrvalostný beh vzhľadom na svoju kondíciu a potrebu zdravia, vedel prekonávať terénne prekážky
- poznal metódy a zásady rozvoja sily rôznych svalových skupín s využitím viacerých pohybových prostriedkov
- pri hode granátom,
- charakterizoval zásady rozvoja a rozdiel vo vykonávaní cvičení na rozvoj rýchlosti a vytrvalosti, dokázal
- preukázať zmenu rozvoja týchto pohybových schopností a zostavil program ich rozvoja na udržanie a
- skvalitnenie zdravia,
- poznal princípy rozvoja a hodnotenia koordinačných schopností, preukázal svoju úroveň ich rozvoja
- činnosťami pre denný režim,
- správne držal telo, uvedomil si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách, poznal zásady
- rozvoja kĺbovej pohyblivosti a ohybnosti chrčtice a prevencie pred vznikom porúch, si vybral a uplatnil
- cvičenia rozvoja vo svojom pohybovom režime,
- zvládol pohybové situácie v priestore a čase, vykonával pohyb s rôznym zaťažením a zhodnotil svoju
- motorickú úroveň vo volejbale,
- osvojil si zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností v herných činnostiach jednotlivca,
- zvládol základné techniky prihrávok a ich spracovanie,
- zvládol podanie a jeho spracovanie,

Športové činnosti pohybového režimu

Výkonový štandard

Žiak:

- rešpektoval pravidlá športov a zásady hry

Športové činnosti uskutočňované v kolektíve

Výkonový štandard

Žiak:

- chápal podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami a kombináciami v danej hre a
- využitie ich v aktivitách pre zdravie,
- poznal pravidlá volejbalu a vedel ich uplatniť v hre,
- chápal rozdiel v individuálnej a kolektívnej taktike, medzi individuálnym a kolektívnym výkonom,
- demonštroval využitie komunikačných zručností, konal v zásadách fair play , dokázal zaznamenať a analyzovať
- hernú situáciu,
- chápal podstatu herného športového výkonu a preukázal záujem aspoň o jednu športovú hru,
- vykonával ukážku zvolených herných činností jednotlivca z volejbalu,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

-zorganizoval cvičebnú skupinu, zapojil sa do rozhodovania hry, súťaže,

Športové činnosti kreatívne a estetické

Výkonový štandard

Žiak:

- vykonal ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia s rôznymi výrazovými prostriedkami na zlepšenie funkcie orgánov tela,
- demonštroval vytváranie (zo zadaného cvičenia) adekvátnej kombinácie pohybových činností a prezentoval úroveň myslenia, stavu nervovej sústavy,
- zostavil rozcvičenie pri hudbe, individuálnu a kolektívnu pohybovú väzbu,
- osvojil si zásady, princípy tvorby pohybovej skladby a opísal, nakreslil túto pohybovú skladbu (napr. grafický záznam pohybovej skladby),
- chápal význam taktu, rytmu, melódie a vedel ich využiť v spojitosti s pohybovou kultúrou tela,
- dokázal vytvárať pohybové väzby v kotúlovej zostave a vedel ich využiť v spojitosti s hudobnou ukážkou,
- hodnotil a prezentoval kvalitu pohybu, vedel vyjadriť svoje zážitky z pohybu.

Športové činnosti v prírodnom prostredí

Výkonový štandard

Žiak:

- premiestnil sa pohybovou činnosťou v teréne – vytrvalostný beh,
- demonštroval osvojenie si základných pohybových zručností vo vodnom prostredí,
- chápal rozdielnosť zamerania a účinku pohybových aktivít vo vodnom prostredí,
- osvojil si základy vybraného zimného športu,
- vhodne využil prírodné prostredie na prevenciu zdravia, na špecifickú starostlivosť pri zdravotnej poruche,

10. Hodnotenie žiakov

Za najdôležitejšie pri hodnotení žiaka v telesnej a športovej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či pociťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka sa považuje:

posúdenie prístupu a postojov žiaka, najmä jeho vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu telesnej a športovej výchovy a jeho sociálneho správania a adaptácie;
rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, najmä rozvoj zdravotne orientovanej telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka;

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností a teoretických vedomostí, najmä orientácia v obsahu učebných programov zostavených učiteľom a realizovaných na jednotlivých školách;

Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove realizuje učiteľ nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všíma najmä jeho aktivitu, snahu, samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzuje priebežne v procese a môže si na to vytvárať i pomocné vedomostné testy. Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti sa odporúča používať batérie somatometrických a motorických testov. Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov používa učiteľ pomocné posudzovacie škály, využíva testy špeciálnej pohybovej výkonnosti a pridržiava sa štandardov.

Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Ide o také súhrnné hodnotenie, aké sa na danej škole používa aj v iných vyučovacích predmetoch. Odporúča sa však priebežne počas vyučovania využívať najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov a pre mnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.

Názov predmetu	Telesná a športová výchova
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	druhý
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

1. Členenie predmetu a jeho ciele

Vzdelávanie v predmete telesná a športová výchova je rozdelené do štyroch hlavných modulov, zahrňujúcich základné vedomosti o zdraví, pohybe, výžive, o význame pohybových aktivít pre udržanie zdravia, prevencii ochorení, zdravotných rizík, športovej činnosti, pohybovej výkonnosti, telesnej zdatnosti, životnom štýle. Výstupom by mala byť pohybová kompetencia s integrovaným pohľadom na pohyb, športovú činnosť, zdravie a starostlivosť o neho v praktickom živote.

2. Očakávané vzdelávacie výstupy

Zdravie a jeho poruchy

a/ Obsahový štandard

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

■ Pojmy a symboly

zdravie, zdravotný stav, zdravotné návyky, hygiena, poruchy zdravia, zdravotné oslabenie, zdravotné postihnutie, civilizačné choroby, správne držanie tela, primárna a sekundárna prevencia, prvá pomoc, životné prostredie, oporná a pohybová sústava, dýchacia sústava, obehová sústava a vplyv pohybu na ich rozvoj

b/ Výkonový štandard

Žiak má:

- definovať zdravie, zdravotný stav, zdravotné oslabenie, zdravotné postihnutie,
- vysvetliť ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia,
- diskutovať o problematike týkajúcej sa zdravia, civilizačných chorôb,
- vysvetliť pojem hygiena a definovať jej význam pre zdravie,
- vysvetliť zásady primárnej a sekundárnej prevencie,
- identifikovať telesné, psychické, duševné a sociálne aspekty pohybu, športu vo vzťahu k zdraviu,
- vedieť prakticky poskytnúť prvú pomoc.

Zdravý životný štýl

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

psychohygiena, stres, zloženie potravín, hodnota potravín, výživové doplnky, zdravý životný štýl, pohybový program, pohybový režim, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, tvorba pohybového programu, olympizmus, aktívny odpočinok

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- klasifikovať zloženie potravín a dokumentovať ich význam pre zdravú výživu,
- vysvetliť hlavné charakteristiky alternatívnych foriem výživy,
- poznať základné atribúty zdravého životného štýlu,
- ovládať zdravotne orientované cvičenia a vedieť ich primerane použiť,
- porozumieť účinku pohybu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj ,

Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

sila, vytrvalosť, rýchlosť ako kondičné pohybové schopnosti, koordináčne schopnosti, rovnováhová schopnosť, stabilita a labilita tela, napnutie a uvoľnenie svalov tela, kĺbová pohyblivosť, ohybnosť chrbtice, priestorová orientácia, rozvoj pohybových schopností, motorické testy, pohybová výkonnosť, diagnostika telesného rozvoja a pohybovej výkonnosti, telesná zdatnosť, aeróbna činnosť, anaerobná činnosť,

b) Výkonový štandard

Žiak má:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- uplatniť pôsobenie veľkosti sily pri hode granátom,
- rozvíjať rýchlosť v behu na 100 metrov,
- poznať princípy rozvoja a hodnotenia koordinačných a silových schopností pri skoku do diaľky,
- správne držať telo, uvedomiť si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách, poznať zásady rozvoja kĺbovej pohyblivosti a ohybnosti chrbtice a prevencie pred vznikom porúch, vie vybrať a uplatniť cvičenia rozvoja vo svojom pohybovom režime,
- zvládnuť pohybové situácie v priestore a čase, vykonávať pohyb s rôznym zaťažením a zhodnotiť svoju motorickú úroveň,
- uplatniť osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností,

Športové činnosti pohybového režimu

Športové činnosti, pri ktorých podľa pravidiel dochádza k stretu medzi jednotlivcami

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

športové súťaže, predvídanie, rýchlosť reakcie, protihráč, individuálne športy

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- rešpektovať pravidlá jednotlivých atletických disciplín,
- preukázať schopnosť zachovania bezpečnosti pri pohybových zručnostiach v atletike,

Športové činnosti uskutočňované v kolektíve

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, bránka, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair play, taktika, technika, psychická príprava, súper,

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- chápať podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami a kombináciami vo volejbale a iných netradičných športových hrách,
- poznať pravidlá volejbalu a vie ich uplatniť v hre,
- chápať rozdiel v individuálnej a kolektívnej taktike, medzi individuálnym a kolektívnym výkonom,
- demonštrovať využitie komunikačných zručností, konať v zásadách fair play,
- chápať podstatu herného športového výkonu a preukázať záujem aspoň o jednu športovú hru,
- vykonať ukážku herných činností jednotlivca,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- demonštrovať základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier,
- vykonať ukážku zvolených herných činností jednotlivca z volejbalu s výsledným efektom dosiahnutia bodu,
- zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže.

Športové činnosti kreatívne a estetické

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

kreativita, estetika, estetický pohyb, estetické športy, hodnotová orientácia, hudba, rytmus, takt, melódia, hudobno - pohybová výchova, výrazový prostriedok, zážitok, prežívanie

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- vykonať ukážku pohybu s rôznymi výrazovými prostriedkami na zlepšenie funkcie orgánov tela;
- demonštrovať vytváranie (zo zadaného cvičenia) adekvátnej kombinácie v akrobatickej zostave s použitím kotúlov, stojov na rukách a premetu bokom vo vzájomnej väzbe,
- zostaviť rozcvičenie pri hudbe, individuálnu a kolektívnu pohybovú väzbu,
- chápať význam taktu, rytmu, melódie a vedieť ich využiť v spojitosti s cvičením so švihadlom,

Športové činnosti v prírodnom prostredí

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

prírodné prostredie, pohybová činnosť v teréne, druhy terénov, premiestňovanie a pobyt v prírode, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, zážitkové učenie, prvá pomoc

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- premiestniť sa pohybovou činnosťou v teréne /vytrvalostný beh/,
- orientovať sa v prírodnom prostredí a prekonávať prírodné prekážky a predvídať riziko pobytu a športovej činnosti,
- osvojiť si základy vybraného zimného športu
- vhodne využiť prírodné prostredie na prevenciu zdravia,

Hlavné moduly:

1. Zdravie a jeho poruchy
2. Zdravý životný štýl
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť
4. Športové činnosti pohybového režimu

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

3. Obsah vzdelávania

Prehľad tematických celkov	Hodinová dotácia
1. Zdravie a jeho poruchy	3
Teoretické vedomosti	1
Cvičenia na správne držanie tela	1
Technika základnej lokomócie	1
2. Zdravý životný štýl	5
Teoretické vedomosti	1
Pohybové hry	2
Relaxačné a strečingové cvičenia	2
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	13
Diagnostika VPV	1
Atletika	8
Kondičná gymnastika	2
Aerobik	2
4. Športové činnosti pohybového režimu	12
Športové hry	10
Základná a športová gymnastika	2
Spolu	33

4. Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov

Zdravie a jeho poruchy

Výkonový štandard

Žiak:

- definoval zdravie, zdravotný stav, zdravotné oslabenie, zdravotné postihnutie,
- vysvetlil ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia,
- diskutoval o problematike týkajúcej sa zdravia, civilizačných chorôb,
- vysvetlil pojem hygiena a definoval jej význam pre zdravie,
- vysvetlil zásady primárnej a sekundárnej prevencie,
- identifikoval telesné, psychické, duševné a sociálne aspekty pohybu, športu vo vzťahu k zdraviu,
- vedel prakticky poskytnúť prvú pomoc.

Zdravý životný štýl

Výkonový štandard

Žiak :

- klasifikoval zloženie potravín a dokumentoval ich význam pre zdravú výživu,
- vysvetlil hlavné charakteristiky alternatívnych foriem výživy,
- poznal základné atribúty zdravého životného štýlu,
- ovládal zdravotne orientované cvičenia a vedel ich primerane použiť,
- porozumel účinku pohybu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj ,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

Výkonový štandard

Žiak :

- uplatnil pôsobenie veľkosti sily pri hode granátom,
- rozvíjal rýchlosť v behu na 100 metrov,
- poznal princípy rozvoja a hodnotenia koordinačných a silových schopností pri skoku do diaľky,
- správne držal telo, uvedomil si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách, poznal zásady rozvoja kĺbovej pohyblivosti a ohybnosti chrbtice a prevencie pred vznikom porúch, vedel vybrať a uplatniť cvičenia rozvoja vo svojom pohybovom režime,
- zvládol pohybové situácie v priestore a čase, vykonával pohyb s rôznym zaťažením a zhodnotil svoju motorickú úroveň,
- uplatnil osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností,

Športové činnosti pohybového režimu

Výkonový štandard

Žiak :

- rešpektoval pravidlá jednotlivých atletických disciplín,
- preukázal schopnosť zachovania bezpečnosti pri pohybových zručnostiach v atletike,

Športové činnosti uskutočňované v kolektíve

Výkonový štandard

Žiak :

- chápal podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami a kombináciami vo volejbale a iných netradičných športových hrách,
- poznal pravidlá volejbalu a vedel ich uplatniť v hre,
- chápal rozdiel v individuálnej a kolektívnej taktike, medzi individuálnym a kolektívnym výkonom,
- demonštroval využitie komunikačných zručností, konal v zásadách fair play ,
- chápal podstatu herného športového výkonu a preukázal záujem aspoň o jednu športovú hru,
- vykonal ukážku herných činností jednotlivca,
- demonštroval základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier,
- vykonal ukážku zvolených herných činností jednotlivca z volejbalu s výsledným efektom dosiahnutia bodu,
- zapojil sa do rozhodovania hry, súťaže.

Športové činnosti kreatívne a estetické

Výkonový štandard

Žiak:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- vykonával ukážku pohybu s rôznymi výrazovými prostriedkami na zlepšenie funkcie orgánov tela,
- demonštroval vytváranie (zo zadaného cvičenia) adekvátnej kombinácie v akrobatickej zostave s použitím kotúlov, stojov na rukách a premetu bokom vo vzájomnej väzbe,
- zostavil rozcvičenie pri hudbe, individuálnu a kolektívnu pohybovú väzbu,
- chápal význam taktu, rytmu, melódie a vedel ich využiť v spojitosti s cvičením so švihadlom,

Športové činnosti v prírodnom prostredí

Výkonový štandard

Žiak :

- premiestnil sa pohybovou činnosťou v teréne /vytrvalostný beh/,
- orientoval sa v prírodnom prostredí a prekonával prírodné prekážky a predvídal riziko pobytu a športovej činnosti,
- osvojil si základy vybraného zimného športu,
- vhodne využil prírodné prostredie na prevenciu zdravia,

5. Hodnotenie žiakov

Za najdôležitejšie pri hodnotení žiaka v telesnej a športovej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či pociťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka sa považuje:

posúdenie prístupu a postojov žiaka, najmä jeho vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu telesnej a športovej výchovy a jeho sociálneho správania a adaptácie;

rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, najmä rozvoj zdravotne orientovanej telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka;

proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností a teoretických vedomostí, najmä orientácia v obsahu učebných programov zostavených učiteľom a realizovaných na jednotlivých školách;

Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove realizuje učiteľ nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všíma najmä jeho aktivitu, snahu, samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzuje priebežne v procese a môže si na to vytvárať i pomocné vedomostné testy. Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti sa odporúča používať batérie somatometrických a motorických testov. Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov používa učiteľ pomocné posudzovacie škály, využíva testy špeciálnej pohybovej výkonnosti a pridržiava sa štandardov.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Ide o také súhrnné hodnotenie, aké sa na danej škole používa aj v iných vyučovacích predmetoch. Odporúča sa však priebežne počas vyučovania využívať najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov a pre mnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.

Názov predmetu	Telesná a športová výchova
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

1. Členenie predmetu a jeho ciele

Vzdelávanie v predmete telesná a športová výchova je rozdelené do štyroch hlavných modulov, zahŕňujúcich základné vedomosti o zdraví, pohybe, výžive, o význame pohybových aktivít pre udržanie zdravia, prevencii ochorení, zdravotných rizík, športovej činnosti, pohybovej výkonnosti, telesnej zdatnosti, životnom štýle. Výstupom by mala byť pohybová kompetencia s integrovaným pohľadom na pohyb, športovú činnosť, zdravie a starostlivosť o neho v praktickom živote.

2. Očakávané vzdelávacie výstupy

Zdravie a jeho poruchy

a/ Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

zdravie, zdravotný stav, zdravotné návyky, hygiena, poruchy zdravia, zdravotné oslabenie, civilizačné choroby, správne držanie tela, primárna a sekundárna prevencia, životné prostredie, oporná a pohybová sústava a vplyv pohybu na jej rozvoj

b/ Výkonový štandard

Žiak má:

- definovať zdravie, zdravotný stav, zdravotné oslabenie,
- vysvetliť, ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia,
- mať schopnosti diskutovať o problematike týkajúcej sa zdravia, civilizačných chorôb,
- vysvetliť pojem hygiena a definovať jej význam pre zdravie,
- identifikovať telesné, psychické, duševné a sociálne aspekty pohybu, športu vo vzťahu k zdraviu,

Zdravý životný štýl

a) Obsahový štandard

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

■ Pojmy a symboly

psychohygiena, stres, zloženie potravín, hodnota potravín, zdravý životný štýl, pohybový program, pohybový režim, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, tvorba pohybového programu, aktívny odpočinok

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- klasifikovať zloženie potravín a dokumentovať ich význam pre zdravú výživu,
- poznať základné atribúty zdravého životného štýlu,
- ovládať zdravotne orientované cvičenia a vedieť ich primerane použiť,
- porozumieť účinku pohybu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj,
- vytvoriť a zorganizovať svoj pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu,

Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

sila, vytrvalosť, rýchlosť ako kondičné pohybové schopnosti, koordináčne schopnosti, stabilita a labilita tela, napnutie a uvoľnenie svalov tela, kĺbová pohyblivosť, ohybnosť chrbtice, priestorová orientácia, rozvoj pohybových schopností, motorické testy, pohybová výkonnosť, diagnostika telesného rozvoja a pohybovej výkonnosti, telesná zdatnosť, aeróbna činnosť, anaeróbna činnosť,

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- uplatniť pôsobenie sily pri vrhu guľou,
- rozvíjať vytrvalosť v behu na 1500 metrov,
- poznať princípy rozvoja a hodnotenia koordináčnych schopností,
- správne držať telo, uvedomiť si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách, poznať zásady rozvoja kĺbovej pohyblivosti a ohybnosti chrbtice,
- zvládnuť pohybové situácie v priestore a čase, vykonávať pohyb s rôznym zaťažením,
- zlepšovať telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť v skoku do diaľky,
- uplatniť osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností,

Športové činnosti pohybového režimu

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

bezpečnosť športu, športový výstroj, súper, športové súťaže, predvídanie, rýchlosť reakcie, protihráč, individuálne športy

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- zvládnuť herné činnosti jednotlivca v športových hrách,
- chápať postoj voči súperovi, prezentuje schopnosť predvídať priamym alebo sprostredkovaným spôsobom,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- preukázať osvojené vybraných herných a obranných kombinácií,
- rešpektovať pravidlá športových hier,

Športové činnosti uskutočňované v kolektíve

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, bránka, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair play, taktika, technika, psychická príprava, súper,

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- chápať podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami a kombináciami v hádzanej,
- poznať pravidlá hádzanej a vie ich uplatniť v hre,
- chápať rozdiel v individuálnej a kolektívnej taktike, medzi individuálnym a kolektívnym výkonom,
- demonštrovať využitie komunikačných zručností, konať v zásadách fair play, dokáže zaznamenať a analyzovať zo záznamu hernú situáciu;
- chápať podstatu herného športového výkonu,
- vykonať ukážku herných činností jednotlivca v hádzanej,
- zorganizovať družstvá, zapojiť sa do rozhodovania hry, súťaže.

Športové činnosti kreatívne a estetické

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

kreativita, estetika, estetický pohyb, estetické športy, hodnotová orientácia, hudba, rytmus, takt, melódia, hudobno - pohybová výchova, výrazový prostriedok, zážitok, prežívanie

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- vykonať ukážku pohybu so švihadlom a bez náčinia s rôznymi výrazovými prostriedkami na zlepšenie funkcie orgánov tela,
- demonštrovať akrobatickú zostavu (zo zadaných prvkov) v adekvátnej kombinácii,
- zostaviť rozcvičenie pri hudbe, individuálnu a kolektívnu pohybovú väzbu;
- osvojiť si zásady, princípy tvorby pohybovej skladby a opísať, nakresliť túto pohybovú skladbu,
- chápať význam taktu, rytmu, melódie a vedieť ich využiť v spojitosti s pohybovou kultúrou tela,
- dokázať vytvárať pohybové väzby a vedieť ich využiť v spojitosti s hudobnou ukážkou,
- hodnotiť a prezentovať kvalitu pohybu, vie vyjadriť svoje zážitky z pohybu,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Športové činnosti v prírodnom prostredí

a) Obsahový štandard

■ Pojmy a symboly

prírodné prostredie, pohybová činnosť v teréne, druhy terénov, premiestňovanie a pobyt v prírode, ochrana človeka a prírody, adaptácia na prírodné prostredie, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, prvá pomoc

b) Výkonový štandard

Žiak má:

- prekonávať prírodné prekážky v behu v teréne,
- orientovať sa v prírodnom prostredí a adaptovať na ponúkané zaťaženie, predvídať riziko pobytu a športovej činnosti,
- vhodne využiť prírodné prostredie na prevenciu zdravia, na špecifickú starostlivosť pri zdravotnej poruche,
- porozumieť metodike nácviku vybraného športu v prírode a vie zorganizovať aktivitu v prírode.

Hlavné moduly:

1. Zdravie a jeho poruchy
2. Zdravý životný štýl
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť
4. Športové činnosti pohybového režimu

3. Obsah vzdelávania

Prehľad tematických celkov	Hodinová dotácia
1. Zdravie a jeho poruchy	6
Teoretické vedomosti	2
Cvičenia na správne držanie tela	2
Technika základnej lokomócie	2
2. Zdravý životný štýl	6
Pohybové hry	2
Relaxačné a strečingové cvičenia	4
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	24
Diagnostika VPV	3
Atletika	18
Kondičná gymnastika	3
4. Športové činnosti pohybového režimu	24
Športové hry	17

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Základná a športová gymnastika	7
Spolu	60

4. Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov

Zdravie a jeho poruchy

Výkonový štandard

Žiak :

- definoval zdravie, zdravotný stav, zdravotné oslabenie,
- vysvetlil ako pohybové aktivity prispievajú k udržaniu zdravia,
- mal schopnosti diskutovať o problematike týkajúcej sa zdravia, civilizačných chorôb,
- vysvetlil pojem hygiena a definoval jej význam pre zdravie,
- identifikoval telesné, psychické, duševné a sociálne aspekty pohybu, športu vo vzťahu k zdraviu,

Zdravý životný štýl

Výkonový štandard

Žiak :

- klasifikoval zloženie potravín a dokumentoval ich význam pre zdravú výživu,
- poznal základné atribúty zdravého životného štýlu,
- ovládal zdravotne orientované cvičenia a vedel ich primerane použiť,
- porozumel účinku pohybu na telesný, funkčný, psychický a pohybový rozvoj,
- vytvoril a zorganizoval svoj pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu,

Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť

Výkonový štandard

Žiak :

- uplatnil pôsobenie sily pri vrhu guľou,
- rozvíjal vytrvalosť v behu na 1500 metrov,
- poznal princípy rozvoja a hodnotenia koordinačných schopností,
- správne držal telo, uvedomil si princípy stability a lability tela pri pohybe v rôznych situáciách, poznal zásady rozvoja kĺbovej pohyblivosti a ohybnosti chrbtice,
- zvládol pohybové situácie v priestore a čase, vykonával pohyb s rôznym zaťažením,
- zlepšoval telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť v skoku do diaľky,
- uplatnil osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností,

Športové činnosti pohybového režimu

Výkonový štandard

Žiak :

- zvládol herné činnosti jednotlivca v športových hrách,
- chápal postoj voči súperovi, prezentoval schopnosť predvídať priamym alebo sprostredkovaným spôsobom,
- preukázal osvojené vybraných herných a obranných kombinácií,
- rešpektoval pravidlá športových hier,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Športové činnosti uskutočňované v kolektíve

Výkonový štandard

Žiak :

- chápal podstatu a súvislosť medzi jednotlivými hernými zručnosťami, činnosťami a kombináciami v hádzanej,
- poznal pravidlá hádzanej a vedel ich uplatniť v hre,
- chápal rozdiel v individuálnej a kolektívnej taktike, medzi individuálnym a kolektívnym výkonom,
- demonštroval využitie komunikačných zručností, konal v zásadách fair play , dokázal zaznamenať a analyzovať zo záznamu hernú situáciu;
- chápal podstatu herného športového výkonu,
- vykonal ukážku herných činností jednotlivca v hádzanej,
- zorganizoval družstvá, zapojil sa do rozhodovania hry, súťaže,

Športové činnosti kreatívne a estetické

Výkonový štandard

Žiak :

- vykonal ukážku pohybu so švihadlom a bez náčinia s rôznymi výrazovými prostriedkami na zlepšenie funkcie orgánov tela,
- demonštroval akrobatickú zostavu (zo zadaných prvkov) v adekvátnej kombinácii,
- zostavil rozcvičenie pri hudbe, individuálnu a kolektívnu pohybovú väzbu;
- osvojil si zásady, princípy tvorby pohybovej skladby a opísal, nakreslil túto pohybovú skladbu,
- chápal význam taktu, rytmu, melódie a vedel ich využiť v spojitosti s pohybovou kultúrou tela,
- dokázal vytvárať pohybové väzby a vedel ich využiť v spojitosti s hudobnou ukážkou,
- hodnotil a prezentoval kvalitu pohybu, vedel vyjadriť svoje zážitky z pohybu,

Športové činnosti v prírodnom prostredí

Výkonový štandard

Žiak :

- prekonával prírodné prekážky v behu v teréne,
- orientoval sa v prírodnom prostredí a adaptoval na ponúkané zaťaženie, predvídal riziko pobytu a športovej činnosti,
- vhodne využil prírodné prostredie na prevenciu zdravia, na špecifickú starostlivosť pri zdravotnej poruche,
- porozumel metodike nácviku vybraného športu v prírode a vedel zorganizovať aktivitu v prírode.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

5. Hodnotenie žiakov

Za najdôležitejšie pri hodnotení žiaka v telesnej a športovej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či pociťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka sa považuje:

posúdenie prístupu a postojov žiaka, najmä jeho vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu telesnej a športovej výchovy a jeho sociálneho správania a adaptácie;
rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, najmä rozvoj zdravotne orientovanej telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka;

proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností a teoretických vedomostí, najmä orientácia v obsahu učebných programov zostavených učiteľom a realizovaných na jednotlivých školách;

Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove realizuje učiteľ nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všíma najmä jeho aktivitu, snahu, samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzuje priebežne v procese a môže si na to vytvárať i pomocné vedomostné testy. Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti sa odporúča používať batérie somatometrických a motorických testov. Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov používa učiteľ pomocné posudzovacie škály, využíva testy špeciálnej pohybovej výkonnosti a pridržia sa štandardov.

Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Ide o také súhrnné hodnotenie, aké sa na danej škole používa aj v iných vyučovacích predmetoch. Odporúča sa však priebežne počas vyučovania využívať najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov a pre mnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.

6. Účelový kurz : KURZ NA OCHRANU ŽIVOTA A ZDRAVIA

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Účelový Kurz na ochranu života a zdravia je povinnou organizačnou formou vyučovania. Jeho zameranie musí byť štruktúrované tak, aby sa s ním rozšírili vedomosti žiakov, precvičili požadované zručnosti a prehĺbili osvojené postoje a návyky. Obsah kurzu nadväzuje na účelové cvičenia a tvorí ho teoretická príprava, praktický výcvik a mimo vyučovacia záujmová činnosť žiakov. Názorné a praktické metódy prevládajú nad verbálnym a hodnotenie žiakov je slovné. Počas kurzu sa kladie dôraz aj na overenie výstupných vedomostí žiakov v poskytovaní zdravotníckej prvej pomoci a ich reagovania na situáciu ohrozenia materiálnych hodnôt a prírody.

Kurz na ochranu života a zdravia sa organizuje v druhom ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku. Kurz je súčasťou plánu práce školy. Riaditeľ školy určí vedúceho, termíny, spôsob

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

realizácie a miesto konania, triedy, personálne zabezpečenie, spôsob prípravy učiteľov a účastníkov kurzu, materiálne, finančné, technické a zdravotnícke zabezpečenie. Účasť žiakov na kurze je povinná. Žiaci s oslabeným zdravím sa na kurze zúčastňujú len so súhlasom lekára a plnia úlohy primerané zdravotnému stavu.

Kurz na ochranu života a zdravia sa realizuje dennou dochádzkou na zamestnanie. Kurz organizovaný dennou dochádzkou sa uskutočňuje v teréne mimo priestorov školy. Podľa podmienok je možné uvedené spôsoby realizácie kurzu aj kombinovať.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi.

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

- popísať právne normy upravujúce povinnosti prípravy občanov Slovenskej republiky na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti,
- mať prehľad o orgánoch a organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchove občanov,
- mať schopnosť poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch,
- mať základné schopnosti pri riešení mimoriadnych situácií alebo udalostí
- chrániť prírodu a životné prostredie,
- mať záujem o športové aktivity podporujúce jeho telesný a zdravotný rozvoj.

Prehľad obsahových štandardov

Teoretická príprava

Praktický výcvik

Mimo vyučovacie aktivity

Popis obsahových štandardov

TEORETICKÁ PRÍPRAVA

Teoretická príprava nadväzuje na vedomosti a zručnosti žiakov získaných v účelových cvičeniach. Žiaci sa oboznamujú s právnymi normami, ktoré upravujú povinnosti občanov na ochranu ich zdravia, ochranu prírody a obranu vlasti ako aj o organizáciách podieľajúcich sa na brannej, ekologickej a humanitárnej výchove. Získajú poznatky o dôležitých medzinárodných dohodách, o poslaní a funkcii ozbrojených síl, armády a civilnej ochrany v SR, o najnovších poznatkoch z dopravnej výchovy, zdravotvedy a ekológie, o technických športoch, sebaobrane, o právnych podmienkach vlastníctva a používania zbrane a iných prostriedkov sebaobrany. **PRAKTICKÝ VÝCVIK**

Praktický výcvik sa zameriava na komplex týchto tematických celkov:

Zdravotnícka príprava dopĺňa učivo účelového cvičenia. Žiaci sa zdokonaľujú v poskytovaní prvej pomoci pri úpaloch, uštipnutiach hadom, popáleninách a priestreloch. Vedia zhotoviť improvizované nosidlá a určiť poradie naliehavosti ošetrovania zranených osôb ako aj umelé dýchanie, kriesenie, stabilizovaná poloha, poleptanie chemickými látkami, otravy a omrzliny. Mimoriadne udalosti – civilná ochrana môže byť modelovaný na používanie signálov v priebehu činností. Žiaci sa naučia správne reagovať na požiar, výbuch plynu, zával alebo zosuv pôdy, letecké nešťastie, radiačnú haváriu, otravu potravinami a vodou.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Pobyt v prírode Sú vedení k ochrane, úprave a čistote prírodného prostredia, k poznávaniu prírodných úkazov.

Technické činnosti a športy sú zamerané na rôzne aktivity ako sú exkurzie do športových zariadení, športová streľba. Zároveň získavajú prehľad o náročnosti športových výkonov, výkonnej obtiažnosti, pravidlách a zásadách športovej činnosti.

MIMOVYUČOVACIE AKTIVITY

Teoretická príprava a praktický výcvik sa odporúčajú spojiť s mimo vyučovacími aktivitami. Odporúča sa organizovať podľa podmienok školy a podľa osobitných predpisov.

8.2 Učebné osnovy odborných predmetov

8.2.1 Ekonomika

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov študijného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26.jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť:	Človek a príroda
Názov predmetu	Ekonomika
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	0 hodín týždenne
druhý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
tretí	2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Ekonomické vzdelávanie*“
64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby.

ŠVP

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP sme vyčlenili 3 hodiny. Jeho výučba je orientovaná do 2. a 3. ročníka. Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným vyučovacím predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Odborný predmet ekonomika v učebnom odbore rozvíja, rozširuje učivo občianskej náuky. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy).

Učivo sa skladá z poznatkov o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, národnom hospodárstve, podniku a podnikaní, rozšírené je aj o poznatky problematiky majetku podniku, hospodárenia podniku, marketing. Ďalej si žiaci osvoja personálnu, riadiacu a kontrolnú činnosť a zároveň vzťahy podniku k okoliu - k bankám, poisťovniam a daňovej sústave.

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 ekonomického myslenia. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, hospodárske výpočty a informatika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.

Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s ekonomickou tematikou. Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu stolovanie proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a podnikateľské spôsobilosti. 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.

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 bežnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika v učebnom odbore je poskytnúť žiakovi základné poznatky z ekonomiky všeobecne ako aj odborné vedomosti z ekonomiky podniku. Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

schopného samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania, v reštauráciách, hoteloch ale aj ako podnikateľ.

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zvolenou profesiou, s procesmi, ktoré v prebiehajú v pohostinských zariadeniach a podnikoch cestovného ruchu.

V 2. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, vzťahoch medzi nimi, právnych formách podnikania a o pôsobení trhového mechanizmu. Oboznámia sa s podstatou a fungovaním národného hospodárstva a so vzťahmi podniku k štátnemu rozpočtu, bankám a poisťovniam.

V 3. ročníku sa kladie dôraz na ekonomickú stránku činnosti podnikov ako aj na vecné a personálne podmienky jej fungovania. Ďalej si žiaci osvoja odbytovú a riadiacu činnosť podniku. Do obsahu predmetu je zahrnuté špecifické učivo, ktorého náplň určí vyučujúci.

Vyučovanie predmetu ekonomika kladie na vyučujúceho zvýšené požiadavky, dôraz je kladený na jeho sústavný styk s praxou, osvojovanie si nových právnych predpisov a progresívnych foriem výučby ekonomiky v závislosti na jej vývoji. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva grafy, schémy, odbornú tlač, ktoré znázorňujú a vysvetľujú určité hospodárske javy a procesy v podnikoch, nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku. Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

- a) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Tieto schopnosti sa využívajú na identifikovanie problémov, na ich analýzu a stanovenie efektívnych postupov, perspektívnych stratégií a vyhodnocovanie javov. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní vyhodnocovať základné dopady, napr. dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyt, telesné a duševné zdravie a pod. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent má:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu,
navrhnuť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť
zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových
operácií,

- **b) Spôsobilosť využívať informačné technológie**

Tieto spôsobilosti pomáhajú žiakom rozvíjať základné zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase. Nová iniciatíva v oblasti elektronického vzdelávania (Elearning) si kladie za cieľ zvýšiť úroveň digitálnej gramotnosti žiakov. Efektívne využívanie informačných a komunikačných technológií, vrátane možnosti učenia sa formou on-line, výrazne prispeje k realizácii celoživotného vzdelávania pre ľudí rôzneho veku, k udržiavaniu identity komunity a vytváraniu možnosti virtuálnej komunikácie medzi lokálnymi komunitami aj na veľké vzdialenosti. Sú to teda schopnosti, ktoré umožňujú žiakom ich osobnostný rast, vlastné učenie a výkonnosť v práci. Absolvent má:

- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci.

c) Podnikateľské spôsobilosti

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

Absolvent má:

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie, - mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Základné ekonomické pojmy	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač	Tabuľa	Schémy Bankovky a mince € Platobné a kreditné karty	Internet Odborná literatúra
Trh a trhový mechanizmus	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Schémy	Internet Odborná literatúra
Právne formy podnikania	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač Živnostenský zákon, Obchodný zákonník, Občiansky zákonník	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Schémy	Internet Odborná literatúra
Národné hospodárstvo	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006.	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Schémy Propagačné materiály bánk a poisťovní	Internet Odborná literatúra

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Ekonomická tlač Daňové zákony			

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK:druhý

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Ekonomika				hodín týždenne, spolu 1	vyučovacích hodín 33	
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Základné ekonomické pojmy	8		Žiak má:	Žiak:		
Ekonomia, ekonomika	1	Občianska náuka 8.ročník ZŠ	Vysvetliť rozdiel medzi ekonomikou a ekonomikou	Vysvetlil rozdiel medzi ekonomikou a ekonomikou	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Potreby, členenie potrieb, uspokojovanie potrieb	1		Definovať pojem potreba, vedieť členiť potreby a vedieť uviesť príklady	Definoval pojem potreba, vedel členiť potreby a vedel uviesť príklady	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Statky, služby	1		Definovať pojmy statky, služby, vedieť ich členiť a vedieť uviesť príklady	Definoval pojmy statky, služby, vedel ich členiť a vedel uviesť príklady	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba, výrobné faktory	1		Definovať výrobu, vedieť popísať výrobné faktory	Definoval výrobu, vedel popísať výrobné faktory	Písomné skúšanie	Písomná práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Tovar	1
Peniaze, funkcia a formy peňazí	1
Základné ekonomické otázky	1
	1

Charakterizovať tovar a vysvetliť rozdiel medzi výrobkom a tovarom	Charakterizoval tovar a vysvetlil rozdiel medzi výrobkom a tovarom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vedieť charakterizovať funkcie a formy peňazí	Vedel charakterizovať funkcie a formy peňazí	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vymenovať základné ekonomické otázky	Vymenoval základné ekonomické otázky	Písomné skúšanie	Písomná práca
			Ústne odpovede

Typy ekonomík	
Trh a trhovú mechanizmus	6
Trh, subjekty trhu, formy trhov	1
Dopyt	1
Ponuka	1

Popísať typy ekonomík	Popísal typy ekonomík	Ústne frontálne skúšanie	
Žiak má:	Žiak:		
Charakterizovať trh, subjekty trhu a formy trhov	Charakterizoval trh, subjekty trhu a formy trhov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Definovať dopyt	Definoval dopyt	Písomné skúšanie	Písomná práca
Definovať ponuku	Definoval ponuku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Krivka dopytu a ponuky	1		Graficky znázorniť krivku dopytu a ponuky	Graficky znázornil krivku dopytu a ponuky	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Rovnovážna cena	1		Graficky znázorniť fungovanie rovnovážnej ceny	Graficky znázornil fungovanie rovnovážnej ceny	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Konkurencia	1		Vysvetliť význam konkurencie pre hospodársky rozvoj	Vysvetlil význam konkurencie pre hospodársky rozvoj	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Právne formy podnikania	9		Žiak má:	Žiak:		
Podnik, ekonomická samostatnosť, právna subjektivita	1		Definovať pojem podnik, popísať konanie podnikateľských subjektov	Definoval pojem podnik, Popísal konanie podnikateľských subjektov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vznik a založenie podniku, zrušenie a zánik podniku	1		Popísať rozdiel medzi založením a vznikom podniku,	Popísal rozdiel medzi založením a vznikom podniku,	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
			popísať rozdiel medzi zrušením a zánikom podniku, vymenovať dôvody zrušenia podniku	popísal rozdiel medzi zrušením a zánikom podniku, vymenoval dôvody zrušenia podniku		
Druhy podnikov	1		Rozdeliť podniky podľa jednotlivých hľadísk	Rozdelil podniky podľa jednotlivých hľadísk	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Živnosti, pojem, druhy	1		Definovať živnosti a podmienky vzniku živnosti, vedieť rozdeliť druhy živností	Definoval živnosti a podmienky vzniku živnosti, vedel rozdeliť druhy živností	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Živnostenský zákon, práva a povinnosti podnikateľa	1		Popísať živnostenský zákon, práva a povinnosti podnikateľa	Popísal živnostenský zákon, práva a povinnosti podnikateľa	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Osobné obchodné spoločnosti	1		Charakterizovať osobné obchodné spoločnosti	Charakterizoval osobné obchodné spoločnosti	Písomné skúšanie	Písomná práca
Kapitálové obchodné spoločnosti	1		Charakterizovať kapitálové obchodné spoločnosti	Charakterizoval kapitálové obchodné spoločnosti	Písomné skúšanie	Písomná práca
Družstvá	1		Charakterizovať družstvá	Charakterizoval družstvá	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ďalšie formy podnikania	1		Charakterizovať ďalšie formy podnikania	Charakterizoval ďalšie formy podnikania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Národné hospodárstvo	10		Žiak má:	Žiak:		
Štruktúra národného hospodárstva	1		Definovať štruktúru národného hospodárstva	Definoval štruktúru národného hospodárstva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Riadenie národného hospodárstva, činitele	1		Charakterizovať hospodársku politiku štátu a vedieť vymenovať riadiace orgány	Charakterizoval hospodársku politiku štátu a vedel vymenovať riadiace orgány	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Členenie národného hospodárstva	1		Vedieť rozčleniť národné hospodárstvo podľa jednotlivých hľadísk	Vedel rozčleniť národné hospodárstvo podľa jednotlivých hľadísk	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Daňová sústava	1		Charakterizovať daňovú sústavu	Charakterizoval daňovú sústavu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Priame a nepriame dane	1		Rozčleniť typy daní	Rozčlenil typy daní	Písomné skúšanie	Písomná práca
Štátny rozpočet	1		Definovať štátny rozpočet	Definoval štátny rozpočet	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príjmy a výdavky štátneho rozpočtu	1		Vysvetliť príjmy a výdavky štátneho rozpočtu	Vysvetli príjmy a výdavky štátneho rozpočtu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Banková sústava	1		Vedieť popísať bankovú sústavu	Vedel popísať bankovú sústavu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Centrálna banka, komerčné banky	1		Vymenovať funkcie NBS a služby obchodných bánk	Vymenoval funkcie NBS a služby obchodných bánk	Písomné skúšanie	Písomná práca
Poist'ovne	1		Definovať základné pojmy v poisťovníctve	Definoval základné pojmy v poisťovníctve	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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 sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	2 hodiny, spolu 60 hodín
Ročník	tretí
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Ekonomické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby.

Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP sme vyčlenili 3 hodiny. Jeho výučba je orientovaná do 2. a 3. ročníka. Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným vyučovacím predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Odborný predmet ekonomika v učebnom odbore rozvíja, rozširuje učivo občianskej náuky. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma).

Učivo sa skladá z poznatkov o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, národnom hospodárstve, podniku a podnikaní, rozšírené je aj o poznatky problematiky majetku podniku, hospodárenia podniku, marketing. Ďalej si žiaci osvoja personálnu, riadiacu a kontrolnú činnosť a zároveň vzťahy podniku k okoliu - k bankám, poisťovniam a daňovej sústave.

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 ekonomického myslenia. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, hospodárske výpočty a informatika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.

Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s ekonomickou tematikou. Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu stolovanie proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a podnikateľské spôsobilosti. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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.

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 bežnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika v učebnom odbore je poskytnúť žiakom základné poznatky z ekonomiky všeobecne ako aj odborné vedomosti z ekonomiky podniku. Cieľom predmetu je odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie kvalifikovaného zamestnanca, schopného samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania , v reštauráciách, hoteloch ale aj ako podnikateľ.

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zvolenou profesiou, s procesmi, ktoré v prebiehajú v pohostinských zariadeniach a podnikoch cestovného ruchu.

V 3. ročníku sa kladie dôraz na ekonomickú stránku činnosti podnikov ako aj na vecné a personálne podmienky jej fungovania. Ďalej si žiaci osvoja odbytovú a riadiacu činnosť podniku. Do obsahu predmetu je zahrnuté špecifické učivo, ktorého náplň určí vyučujúci.

Vyučovanie predmetu ekonomika kladie na vyučujúceho zvýšené požiadavky, dôraz je kladený na jeho sústavný styk s praxou, osvojovanie si nových právnych predpisov a progresívnych foriem výučby ekonomiky v závislosti na jej vývoji. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva grafy, schémy, odbornú tlač, ktoré znázorňujú a vysvetľujú určité hospodárske javy a procesy v podnikoch, nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku. Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vecná stránka činnosti podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Ekonomická stránka činnosti podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Odbytová činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Personálna činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Riadiaca a kontrolná činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Špecifické učivo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vecná stránka činnosti podniku	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač	Tabuľa	Schémy Bankovky a mince € Platobné a kreditné karty	Internet Odborná literatúra
Ekonomická stránka činnosti podniku	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Schémy	Internet Odborná literatúra
Odbytová činnosť podniku	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač Marketing	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Schémy a grafy Propagačné prostriedky	Internet Odborná literatúra

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Personálna činnosť podniku	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač Zákonník práce, Zákon o mzde, Zákon o sociálnom zabezpečení	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Schémy	Internet Odborná literatúra
Riadiaca a kontrolná činnosť podniku	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač Management	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Schémy	Internet Odborná literatúra
Špecifické učivo	Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania. SNP. Bratislava. 2006 Hartmanová E.: <i>Ekonomika pre učebné odbory SOU – zbierka príkladov</i> . 2006. Ekonomická tlač	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Schémy	Internet Odborná literatúra

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK :tretí

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Ekonomika				hodín týždenne, spolu		vyučovacích hodín
				2		60
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Vecná stránka činnosti podniku	10		Žiak má:	Žiak:		
Majetok podniku	1		Charakterizovať majetok podniku	Charakterizovať majetok podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Členenie majetku	1		Popísať štruktúru majetku podniku	Popísal štruktúru majetku podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dlhodobý majetok	1		Definovať dlhodobý majetok	Definoval dlhodobý majetok	Písomné skúšanie	Písomná práca
Obstarávanie dlhodobého majetku	1		Porovnať jednotlivé spôsoby obstarania majetku	Porovnať jednotlivé spôsoby obstarania majetku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Oceňovanie dlhodobého majetku	1		Vedieť vymenovať spôsoby oceňovania majetku	Vedel vymenovať spôsoby oceňovania majetku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Opotrebenie a odpisovanie dlhodobého majetku	1		Vedieť vymenovať spôsoby opotrebenia majetku a metódy odpisovania	Vedieť vymenovať spôsoby opotrebenia majetku a metódy odpisovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Krátkodobý majetok	1		Definovať krátkodobý majetok	Definoval dlhodobý majetok	Písomné skúšanie	Písomná práca
Zásoby	1		Vedieť definovať zásoby, rozdelenie zásob	Vedel definovať zásoby, rozdelenie zásob	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zásobovacie činnosti	1		Popísať zásobovaciu činnosť a evidenciu zásob	Popísal zásobovaciu činnosť a evidenciu zásob	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Inventarizácia majetku	1		Vedieť definovať inventarizáciu, vymenovať spôsoby a formy inventarizácie	Vedel definovať inventarizáciu, vymenovať spôsoby a formy inventarizácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ekonomická stránka činnosti podniku	12		Žiak má:	Žiak:		
Náklady podniku	1		Charakterizovať náklady	Charakterizoval náklady	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Členenie nákladov	1		Vedieť popísať jednotlivé druhy nákladov	Vedel popísať jednotlivé druhy nákladov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Znižovanie nákladov	1		Vymenovať metódy spôsoby znižovania nákladov	Vymenoval metódy spôsoby znižovania nákladov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Výnosy podniku	1		Charakterizovať výnosy podniku	Charakterizoval výnosy podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Možnosti zvyšovania výnosov	1		Vymenovať metódy spôsoby zvyšovania výnosov	Vymenoval metódy spôsoby zvyšovania výnosov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výsledok hospodárenia	1		Definovať hospodársky výsledok a vymenovať jeho zložky	Definoval hospodársky výsledok a vymenovať jeho zložky	Písomné skúšanie	Písomná práca
Financovanie podniku	1		Charakterizovať základné princípy finančného hospodárenia podniku	Charakterizoval základné princípy finančného hospodárenia podniku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Finančné plánovanie	1		Popísať finančné plánovanie	Popísal finančné plánovanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zdroje financovania podniku	1		Vymenovať zdroje financovania podniku	Vymenoval zdroje financovania podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Cena	1		Definovať cenu	Definoval cenu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Metódy tvorby cien	1		Popísať proces tvorby cien a ich vzťah k hospodáreniu	Popísať proces tvorby cien a ich vzťah k hospodáreniu	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Zákon o cenách	1		Popísať zákon o cenách	Popísal zákon o cenách	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Odbytová činnosť podniku	6		Žiak má:	Žiak:		
Pojem marketingu	1		Definovať pojem marketing	Definoval pojem marketing	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Marketingová stratégia	1		Popísať marketingovú stratégiu	Popísal marketingovú stratégiu	Písomné skúšanie	Písomná práca
Marketingový mix	1		Vysvetliť marketingový mix	Vysvetlil marketingový mix	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobok a výrobová politika	1		Definovať výrobok a popísať výrobovú politiku	Definoval výrobok a popísal výrobovú politiku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Distribúcia a distribučná politika	1		Definovať distribúciu a popísať distribučnú politiku	Definoval distribúciu a popísal distribučnú politiku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Propagácia a komunikačná politika	1		Definovať propagáciu a popísať komunikačnú politiku	Definoval propagáciu a popísal komunikačnú politiku	Písomné skúšanie	Písomná práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Personálna činnosť podniku	10		Žiak má:	Žiak:		
Pracovnoprávne vzťahy	1		Charakterizovať pracovnoprávne vzťahy	Charakterizoval pracovnoprávne vzťahy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovný pomer	1		Definovať pracovný pomer	Definoval pracovný pomer	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
	1					Ústne odpovede

Vznik a zmena pracovného pomeru			Popísať spôsoby vzniku pracovného pomeru a jeho zmeny	Popísal spôsoby vzniku pracovného pomeru a jeho zmeny	Ústne frontálne skúšanie	
Pracovný čas a doba odpočinku, dovolenka	1		Charakterizovať pracovný čas a dobu odpočinku, dovolenku	Charakterizoval pracovný čas a dobu odpočinku, dovolenku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Skončenie pracovného pomeru	1		Popísať spôsoby zániku pracovného pomeru	Popísal spôsoby zániku pracovného pomeru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Odmeňovanie zamestnancov, mzdové formy	1		Definovať mzdu, vedieť vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými formami mzdy	Definoval mzdu, vedel vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými formami mzdy	Písomné skúšanie	Písomná práca
Štruktúra mzdy	1		Osvojiť si štruktúru mzdy	Osvojil si štruktúru mzdy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sociálne zabezpečenie zamestnancov	1		Charakterizovať sociálne zabezpečenie zamestnancov	Charakterizoval sociálne zabezpečenie zamestnancov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Hmotná zodpovednosť zamestnancov	1		Charakterizovať hmotnú zodpovednosť zo strany zamestnávateľa a zamestnanca	Charakterizoval hmotnú zodpovednosť zo strany zamestnávateľa a zamestnanca	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zamestnanosť - trh práce	1		Charakterizovať dopyt po práci, ponuku práce a cenu práce	Charakterizoval dopyt po práci, ponuku práce a cenu práce	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Riadiaca a kontrolná činnosť podniku	8		Žiak má:	Žiak:		
Podstata manažmentu	1		Charakterizovať podstatu manažmentu z jednotlivých hľadísk	Charakterizoval podstatu manažmentu z jednotlivých hľadísk	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Manažment ako proces riadenia	1		Definovať manažment ako proces riadenia	Definovať manažment ako proces riadenia	Písomné skúšanie	Písomná práca
Plánovanie	1		Popísať plánovanie	Popísať plánovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Organizovanie	1		Vysvetliť organizovanie	Vysvetlil organizovanie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vedenie	1		Charakterizovať vedenie	Charakterizoval vedenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kontrola	1		Definovať kontrolu	Definoval kontrolu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Manažment ako riadiaci aparát	1		Charakterizovať manažment ako riadiaci aparát	Charakterizoval manažment ako riadiaci aparát	Písomné skúšanie	Písomná práca
Osobnosť manažéra	1		Charakterizovať osobnosť manažéra	Charakterizoval osobnosť manažéra	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Špecifické učivo Popis charakteristických znakov príslušného odboru Malé a stredné podnikanie Trendy vývoja v danom odbore	14					

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).

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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 sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

8.2.2 Hospodárske výpočty

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Názov predmetu	Hospodárske výpočty
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	-
druhý	-
tretí	1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Charakteristika predmetu

Predmet hospodárske výpočty sa zaraďuje medzi odborné predmety praktického zamerania. Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty je vypestovať základné schopnosti, vedomosti, zručnosti a návyky nevyhnutné pri riešení úloh z hospodárskej oblasti. Naučiť žiakov aplikovať matematiku v hospodárskej oblasti. Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť správne výpočtové postupy a tiež naučiť sa pracovať s prostriedkami výpočtovej techniky, ktoré uľahčia, skvalitnia a urýchlia ich prácu.

Úlohou tohto predmetu je nielen žiakov dobre naučiť počítať, ale aj vytvoriť základy na rozvíjanie logického a ekonomického myslenia.

Cieľom vzdelávania je výchova mysliaceho človeka, ktorý bude vedieť používať svoje vedomosti v rôznych životných situáciách. A to v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, pri výkone budúceho povolania, ale i v osobnom živote.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovaní predmetu hospodárske výpočty využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

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.

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

Stratégie vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania.

Metódy: výklad, rozhovor, riešenie úloh a problémov

Formy: frontálna výučba, skupinová práca žiakov, individuálna práca žiakov, práca s knihou

Cieľom vyučovania hospodárskych výpočtov je:

- vykonávať operácie s reálnymi číslami, vedieť zaokrúhľovať čísla, premieňať jednotky, rozumieť princípu tvorby cien
- vedieť používať správne výpočtové postupy pri riešení jednoduchých i zložitejších úloh,
- schopnosť navrhnúť ďalší postup na základe vypočítaného výsledku
- získať správne návyky pri výpočtoch
- vedieť správne využiť pri výpočtoch prostriedky výpočtovej techniky

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- osvojiť si základné návyky, výpočtové postupy a metódy riešenia úloh v hospodárskych výpočtoch - pochopiť podstatu jednotlivých metód a výpočtových postupov v hospodárskych výpočtoch, vedieť ich správne využiť

Medzipredmetové vzťahy

Pri vyučovaní predmetu hospodárske výpočty sa využívajú najmä vedomosti, zručnosti a návyky, ktoré žiaci získali v predmete matematika na základnej škole a v prvom ročníku strednej školy. Poznatky z oblasti tvorby cien využívajú aj na praktickom vyučovaní.

Učebné zdroje

doc. Ing. Zelenák J., CSc. a kol.: Hospodárske výpočty pre 1. ročník obchodných akadémií, SPN, BA 1992
 doc. Ing. Eichler B., Ing. Ratkovský L.: Hospodárske výpočty pre 3. ročník SOU, SPN, BA 1984

ROČNÍK TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: HOSPODÁRSKE VÝPOČTY				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Témy						
Charakteristik a význam hospodárskych výpočtov	1		Žiak má:	Žiak:		
Zásady rýchleho a správneho počítania	1	Matematika 1. roč.	Charakterizovať základné spôsoby využitia hospodárskych výpočtov v spoločnom	Správne charakterizoval základné spôsoby využitia hospodárskych výpočtov v	Ústne frontálne skúšanie	ústne odpovede

			stravovaní Osvojiť si zásady rýchleho a správneho počítania.	spoločnom stravovaní Osvojil si zásady rýchleho a správneho počítania.		
Základné počtové úkony	7		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Sčítanie, odčítanie, násobenie, delenie pamäti a písomne	3	Matematika 1. roč.	Poznať spôsoby rýchleho sčítania, odčítania, násobenia, delenia pamäti a písomne	Osvojil si sčítanie, odčítanie, násobenie, delenie pamäti a písomne	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Odhad výsledku	1	Matematika 1. roč.	Poznať rýchly odhad výsledku	Osvojil si rýchly odhad výsledku	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zaokrúhľovanie čísel	1	Matematika 1. roč.	Osvojiť si zásady rýchleho a správneho zaokrúhľovania čísel	Osvojil si zásady rýchleho a správneho zaokrúhľovania čísel Vedel správne a pohotovo zaokrúhliť výsledky pri riešení úloh s hospodárskej praxe	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Percentuálny počet	2	Matematika 1. roč.	Počítať s percentami a aplikovať ich v slovných úlohách	Vypočítal úlohy s percentami	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Pomenované čísla, cudzie miery, jednotky hmotnosti a peňažné jednotky	2		Žiak má:	Žiak:		
Miery a hmotnosti dekadického a nedekadického sústavy Anglické miery a hmotnosti	1	Matematika 1. roč.	Ovládať premenu jednotiek dekadického a nedekadického sústavy: jednotky hmotnosti, dĺžky, objemu, anglické miery	Používal správne premenu jednotiek dekadického a nedekadického sústavy	Písomné skúšanie	Didaktický test
Cudzie peňažné jednotky	1	Ekonomika 2. roč.	Poznať cudzie peňažné jednotky, oboznámiť sa s kurzovým lístkom	Používal správne kurzový lístok a oboznámiť sa s cudzími peňažnými jednotkami	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia - Referát
Tvorba cien jedál a nápojov	10		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Kalkulácia a normovanie jedál a nápojov	10	Ekonomika Odborný výcvik 3. roč.	Poznať kalkulácia a normovanie jedál a nápojov, zásady vedenia kalkulačných listov, tvorbu cien v závodnom stravovaní	Vedel vypočítať cenu jedla a nápojov pri príprave jedálneho lístka	ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová práca
Materiálnotechnické zásobovanie a výpočet	6		Žiak má:	Žiak:		
Materiálnotechnické zásobovanie, časová norma zásob, výpočet finančnej normy zásob a obrátky zásob na zariadeniach	4	Ekonomika Odborný výcvik	popísať materiálnotechnické zásobovanie, časovú normu zásob, výpočet finančnej normy zásob a obrátky zásob na zariadeniach	Vysvetlil pojem Materiálnotechnické zásobovanie, časová norma zásob, výpočet finančnej normy zásob a obrátky zásob na zariadeniach	Písomné skúšanie	Didaktický test
Inventarizácia – jej praktické prevedenie, inventarizačný záznam	2	Odborný výcvik 3. roč.	vedieť praktický predviesť inventarizačný zoznam	vedel praktický predviesť inventarizačný zoznam	Písomné skúšanie	Skupinová práca
Výpočty na počítačích strojoch	4		Žiak má:	Žiak:		
Priebeh strojového spracovania	1		Vedieť pripraviť podklady pre strojové spracovanie údajov	Vedel pripraviť potrebné údaje k danému problému	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Organizačná príprava pracoviska a stroja	1	Informatika 1. , 2. roč.	Ovládať prácu s počítačom	Použil vhodné programy pri riešení danej úlohy	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Práca s počítačom	2	Informatika	Vedieť vyriešiť danú úlohu	Strojovo spracoval danú úlohu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Praktické cvičenie

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 odbornej učebni VT a bežnej triede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

8.2.3 Spoločenská komunikácia

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Odborné vzdelávanie
Názov predmetu	Spoločenská komunikácia
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	0
druhý	2
tretí	0
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár v systéme duálneho vzdelávania
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti odborných predmetov, podľa vzdelávacích štandardov uvedených v Štátnom vzdelávacom programe 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, pre skupinu trojročných učebných odborov ISCED 3C, s platnosťou od 1. septembra 2008, začínajúc 1. ročníkom, schválených Ministerstvom školstva SR a učebných osnov, ktoré schválilo MŠ SR dňa 31.5. 2004 .

Odborný predmet spoločenská komunikácia v danom učebnom odbore rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo praktického vyučovania. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov: Podstata a štruktúra osobnosti, Dynamika psychiky, Psychické zdravie a stres, Sociálne skupiny, Poskytovanie informácií, Spoločenská etiketa a spoločenské vystupovanie a Podstata etiky ako praktickej filozofie. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so základmi spoločenského styku v bežnom medziľudskom styku, ale aj na pracovisku pri kontakte pracovníka v oblasti služieb s klientom – hosťom spoločenského stravovania. Výber učiva je radený podľa zamerania obsahových štandardov. V jednotlivých učebných celkoch sú zaradené aj časti zamerané na praktické zručnosti, ktorými by mali žiaci aplikovať teoretické poznatky získané na hodinách komunikácie. V Obsahu a rozsahu učiva sme prihliadali aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Chceme dosiahnuť, aby absolvent bol profesionálom vo svojom odbore, úspešne reprezentoval osvojené komunikačné návyky pri výkone povolania, aby denno-denne dokázal riešiť medziľudské vzťahy. Od jednotlivcov sa vyžadujú nielen dostatočné odborné vedomosti, ale aj schopnosť pohotovo myslieť, kultivovane vystupovať a vyjadrovať sa, ako aj aplikovať nadobudnuté vedomosti pri riešení konkrétnych situácií v praktickej činnosti. Na získanie daných zručností vytvára priestor práve predmet spoločenská komunikácia.

Hlavným cieľom vzdelávacieho štandardu zameraného na komunikáciu je príprava absolventa, ktorý rozumie komunikácii ako prostriedku dorozumievania a prenosu informácií a vie komunikovať s ľuďmi. Pre mladých ľudí, ktorí sa pripravujú v oblasti služieb je komunikácia jedným zo základných faktorov k úspešnému naplneniu získaných vedomostí v reálnom pracovnom živote. Absolvent vie správne nadviazať kontakt, ovláda umenie komunikovať a správne používať komunikačné teórie pri rokovaní.

Obsah učiva korešponduje s obsahovou náplňou predmetov : náuka o spoločnosti, etická výchova, informatika, administratíva a korešpondencia, manažment, marketing, odborný výcvik.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania

Spoločenskej komunikácie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme zážitkové učenie, riešenie prípadových štúdií, prácu s počítačom, internetom. Odporúčajú sa aj rôzne časopisy s príbuznou tematikou.

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

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu spoločenská komunikácia patrí aj analýza jednotlivých neverbálnych prejavov, zvládanie záťažových situácií a komunikačné techniky predchádzania konfliktov. Do vyučovacieho predmetu je zaradené aj „hranie rolí“, ktoré má viesť študentov k lepšiemu pochopeniu mechanizmu vzniku konfliktov prostredníctvom zážitkového vyučovania.

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 bežnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia v danom učebnom odbore je príprava takého absolventa, ktorý vie komunikovať s ľuďmi. Vzdelávacia oblasť komunikácia umožní žiakom získať vedomosti z umenia rokovať so zákazníkmi, vedieť s nimi nadviazať kontakt a správne s nimi komunikovať.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Obsah vzdelávania je zameraný tak, aby si žiaci osvojili základné vedomosti o poskytovaní informácií ľuďom, o ovplyvňovaní ľudí (prehováranie, presvedčovanie), o získavaní informácií z rôznych zdrojov. Učivo vedie žiakov k získavaniu informácií, poznatkov prostredníctvom informačných a komunikačných technológií. Učí žiakov ako zmeniť pasívne vnímanie ľudí na aktívne, rozdielom medzi neverbálnou a verbálnou komunikáciou.

Hlavným cieľom predmetu je zvládnuť základy a zásady efektívnej komunikácie a vedieť ich vhodne aplikovať a využívať v ďalšom osobnom i pracovnom živote.

Učivo rozvíja vyjadrovacie schopnosti žiaka a vedie ho ku kultivovanému ústnemu prejavu pri rokovaní s rôznymi typmi zákazníkov a pri rokovaní s nadriadenými a so spolupracovníkmi.

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

sa vyjadrovať ústne a písomne primerane situácii,
čítať s porozumením, pozorne počúvať,
voliť optimálnu formu a spôsob komunikácie,
spracovať informácie,
prezentovať informácie jasne, stručne, presne a zrozumiteľne, primerane situácii,
používať informačné a komunikačné technológie,
komunikovať prostredníctvom informačných a komunikačných technológií.
Ovládať normy spoločenského kontaktu a spoločenského aktu,
Zvládať konfliktné situácie

Obsahové štandardy

Základné pojmy

Obsah učiva sa zameriava na to, čo tvorí komunikáciu, význam komunikácie, spôsoby komunikácie.

Poskytuje informácie o komunikačnom prenose, zložkách komunikácie a jej druhoch. Obsah sa venuje technickej komunikácii.

Informácia (získanie, príjem, spracovanie, podávanie)

Žiak sa učí racionálnemu príjmu, výberu, spracovaniu a poskytnutiu informácie. Obsahom učiva je čítanie s porozumením, aktívne počúvanie a problémy pri spracovaní informácií. Učí žiaka správne narábať s informáciou a vedieť sa orientovať v spleti množstva dostupných informácií. Obsah sa zameriava na spracovanie informácie – efektívnosť komunikácie. Učí žiaka k verbálnemu prejavu - hovorenému a písomnému. Žiak sa učí základom prezentovania svojich informácií.

Spoločenská komunikácia

Obsah učiva je zameraný na osobnosť človeka ako jedného z článkov komunikačného aktu. Žiak sa naučí spoločenským normám, ktoré určuje sociálna skupina. Obsah učiva vedie žiaka k používaniu komunikácie ako nástroja k vyjadreniu svojich myšlienok, ale aj znášania následkov ich komunikačného prenosu. Učivo je orientované na spoločenské normy a prejavy správania vo verbálnej a neverbálnej forme.

Tematické celky predmetu spoločenská komunikácia:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Podstata a štruktúra osobnosti

Žiaci si osvoja základy z psychológie osobnosti. Cieľom tejto časti je naučiť ich sebapoznaniu a sebaregulácii. Uvedomiť si rozdiely medzi sebou a ostatnými. Byť chápavejší, tolerantnejší a empatickejší. Vedieť tieto poznatky využiť i v práci so zákazníkom.

Dynamika psychiky

V tomto tematickom celku by sa mali žiaci naučiť ovplyvňovať seba i druhých práve prostredníctvom dynamických zložiek našej psychiky. Uvedomiť si veľký vplyv motivácie a emócií na jedinca i na skupinu.

Psychické zdravie a stres

Žiaci sa tu oboznámia so spúšťačmi, ktoré vyvolávajú stres, so signálmi stresu, následkami dlhodobého stresu na zdraví človeka, so štádiami stresu, ktorý sa stal našou každodennou súčasťou. Naučia sa základným zásadám duševnej hygieny. Osvoja si základy správnej životosprávy a návykov, ktoré výrazne eliminujú následky stresu.

Sociálne skupiny

Žiaci by si tu mali uvedomiť významný vplyv interakcie človeka a spoločnosti. Význam socializácie a jej vplyv na jedinca a jeho správanie. Mali by si uvedomiť vplyv sociálnej skupiny na jedinca. Osvojiť si základy konformity a konformného správania- jeho význam i negatíva. Osvojené poznatky by mali viesť i k tomu, aby žiaci lepšie dokázali odolávať vplyvu negatívnych prvkov spoločnosti ako sú drogy, fajčenie a alkohol. Naučia sa základom verbálnej a neverbálnej komunikácie, zásadám aktívneho počúvania, ktorých cieľom je, aby lepšie dokázali ovládnuť svoju osobnosť, ale i aby prostredníctvom nadobudnutých vedomostí skvalitnili medziľudské vzťahy i svoj osobný i pracovný život. Dôležitou časťou tohto tematického celku je časť venovaná konfliktom, ich mechanizmu fungovania, zvládania a prevencie. Prostredníctvom zážitkového učenia by žiaci mali pochopiť mechanizmus fungovania konfliktu a naučiť sa ho zvládať tak, aby nenarušoval medziľudské vzťahy. Mali by sa naučiť predchádzať mu, alebo aspoň minimalizovať jeho následky.

Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie

Žiaci by si mali pripomenúť zásady spoločenského styku a uvedomiť si ich význam v oblasti služieb a medziľudskom styku ako takom. Mali by si osvojiť zvládanie základných spoločenských návykov pri styku so zákazníkom pri bežnom kontakte, ale v náročných a neprijemných situáciách.

Poskytovanie informácií

Obsah učiva sa zameriava na to, čo má žiak vedieť o efektívnej komunikácii písomnou formou. Naučí sa ako správne napísať základné dokumenty uchádzača o pracovné miesto. Osvojí si základné poznatky z elektronickej a hlasovej komunikácie a jej využitie v práci pri kontakte so zákazníkom. Učivo sa zameriava na hlasovú komunikáciu pomocou prostriedkov hlasovej komunikácie, na komunikáciu na papieri alebo na obrazovke. Žiaci sa oboznámia s riadením elektronickej komunikácie. Oboznámia sa ako podnecovať nápady a myšlienky, ktoré by mohli riešiť problémy, robiť rozhodnutia, zlepšovať pracovný výkon.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Podstata etiky ako praktickej filozofie

Žiak si osvojí základné vedomosti o etike, morálke a morálnom hodnotení. Cieľom je formovať si svoj morálny profil a na základe porozumenia zlepšiť komunikáciu s inými ľuďmi.

Didaktická technika

Spätný projektor

Videoprojektor, notebook

Výpočtová technika

Tabuľa

Materiálne výučbové prostriedky

Tlačiareň, papiere

Kopírovací stroj

Odborná knižnica

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Podstata a štruktúra osobnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Dynamika psychiky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom
Psychické zdravie a stres	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s textom
Sociálne skupiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom
Poskytovanie informácií	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s textom
Spoločenská etiketa a spoločenské vystupovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Podstata etiky ako praktickej filozofie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Podstata a štruktúra osobnosti	V. Kačáni, J.Hauser, Z.Smetanová,M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN, 2004 K.Kollárik,J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl,SPN ,1988 F. Emert, T. Katrňák, M.Krausová : Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o.,2002	Tabuľa	literatúra	Internet knižnica
Dynamika psychiky	V. Kačáni, J.Hauser, Z.Smetanová,M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN 2004 K.Kollárik,J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl,SPN 1988 F. Emert, T. Katrňák, M.Krausová : Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o.2002	meotar Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica
Psychické zdravie a stres	V. Kačáni, J.Hauser, Z.Smetanová,M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN, 2004 A. Pease: Reč tela,Ikar, 2004 P.Ďurný, M. Šlepecký, K.Šanková: Poruchy komunikácie v manažmente a obchodné rokovania, Consulting ,2000 Ľ. Nagyová: Efektívna komunikácia, SPU, 1999 F. Kassay: Aj učiť sa treba učiť, Smena ,1990 Internet	Dataprotektor Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica
Sociálne skupiny	V. Kačáni, J.Hauser, Z.Smetanová,M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN, 2004 K.Kollárik,J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl,SPN ,1988 F. Emert, T. Katrňák, M.Krausová : Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o.,2002 A. Pease: Reč tela,Ikar, 2004 P.Ďurný, M. Šlepecký, K.Šanková: Poruchy komunikácie v manažmente a obchodné rokovania, Consulting ,2000 Ľ. Nagyová: Efektívna komunikácia, SPU ,1999 Internet	Dataprotektor Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Poskytovanie informácií	V. Kačáni, J. Hauser, Z. Smetanová, M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN, 2004 K. Kollárik, J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl, SPN, 1988 A. Pease: Reč tela, Ikar, 2004 P. Ďurný, M. Šlepecký, K. Šanková: Poruchy komunikácie v manažmente a obchodné rokovania, Consulting, 2000 L. Nagyová: Efektívna komunikácia, SPU, 1999 Internet	meotar Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica
Spoločenská etiketa a spoločenské vystupovanie	V. Kačáni, J. Hauser, Z. Smetanová, M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN, 2004 K. Kollárik, J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl, SPN, 1988 A. Pease: Reč tela, Ikar, 2004 P. Ďurný, M. Šlepecký, K. Šanková: Poruchy komunikácie v manažmente a obchodné rokovania, Consulting, 2000 L. Nagyová: Efektívna komunikácia, SPU, 1999 Internet	Dataprotektor Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica
Podstata etiky ako praktickej filozofie	F. Emert, T. Katrňák, M. Krausová : Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o., 2002 Internet	Dataprotektor Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti	Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosti byť demokratickým občanom
	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Spoločenská komunikácia	☺	☺	☺			

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

Sprostredkovať informácie vhodným spôsobom tak, aby každý každému porozumel, vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a záver,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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 vzdelávania využívaním všetkých metód
a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, masmédiá a pod..),
vyjadriť alebo formulovať 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.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Podstata a štruktúra osobnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Dynamika psychiky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom
Psychické zdravie a stres	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s textom
Sociálne skupiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom
Poskytovanie informácií	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s textom
Spoločenská etiketa a spoločenské vystupovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Podstata etiky ako praktickej filozofie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s textom

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Podstata a štruktúra osobnosti	V. Kačáni, J. Hauser, Z. Smetanová, M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN 2004 K. Kollárik, J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl, SPN 1988 F. Emert, T. Katrňák, M. Krausová : Zmaturoj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o. 2002	Tabuľa	literatúra	Internet knižnica
Dynamika psychiky	V. Kačáni, J. Hauser, Z. Smetanová, M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN 2004 K. Kollárik, J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl, SPN 1988 F. Emert, T. Katrňák, M. Krausová : Zmaturoj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o. 2002	meotar Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica
Psychické zdravie a stres	V. Kačáni, J. Hauser, Z. Smetanová, M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN 2004 A. Pease: Reč tela, Ikar 2004 P. Ďurný, M. Šlepecký, K. Šanková: Poruchy komunikácie v manažmente a obchodné rokovania, Consulting 2000 Ľ. Nagyová: Efektívna komunikácia, SPU 1999 F. Kassay: Aj učiť sa treba učiť, Smena 1990 Internet	Dataprotektor Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica
Sociálne skupiny	V. Kačáni, J. Hauser, Z. Smetanová, M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN 2004 K. Kollárik, J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl, SPN 1988 F. Emert, T. Katrňák, M. Krausová : Zmaturoj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o. 2002 A. Pease: Reč tela, Ikar 2004 P. Ďurný, M. Šlepecký, K. Šanková: Poruchy komunikácie v manažmente a obchodné rokovania, Consulting 2000 Ľ. Nagyová: Efektívna komunikácia, SPU 1999 Internet	Dataprotektor Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knižnica

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Poskytovanie informácií	V. Kačáni, J. Hauser, Z. Smetanová, M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN 2004 K. Kollárik, J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl, SPN 1988 A. Pease: Reč tela, Ikar 2004 P. Ďurný, M. Šlepecký, K. Šanková: Poruchy komunikácie v manažmente a obchodné rokovania, Consulting 2000 Ľ. Nagyová: Efektívna komunikácia, SPU 1999 Internet D. Meško a kol.: Akademická príručka, Osveta 2005	meotar Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knížnica
Spoločenská etiketa a spoločenské vystupovanie	V. Kačáni, J. Hauser, Z. Smetanová, M. Križanová: Psychológia práce a trhu, SPN 2004 K. Kollárik, J. Prachár: Psychológia pre 3. ročník ekonomických škôl, SPN 1988 A. Pease: Reč tela, Ikar 2004 P. Ďurný, M. Šlepecký, K. Šanková: Poruchy komunikácie v manažmente a obchodné rokovania, Consulting 2000 Ľ. Nagyová: Efektívna komunikácia, SPU 1999 Internet	Dataprotektor Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knížnica
Podstata etiky ako praktickej filozofie	F. Emert, T. Katrňák, M. Krausová : Zmaturoj z náuky o spoločnosti, Didaktis s.r.o. 2002 Internet	Dataprotektor Tabuľa Spätný projektor	literatúra	Internet knížnica

ROČNÍK: Druhý

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Spoločenská komunikácia				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Podstata a štruktúra osobnosti	9		Žiak má:	Žiak správne :		
Úvod do problematiky	1		Oboznámiť sa s obsahovou a tematickou stránkou daného vyučovacieho predmetu	Oboznámiť sa s obsahovou a tematickou stránkou daného vyučovacieho predmetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Psychológia ako veda	1		Vysvetliť pojem a predmet psychológie ako vedy Vedieť vysvetliť rozdiel medzi teoretickou a aplikovanou psychológiou Vysvetliť základné pojmy Charakterizovať prežívanie Charakterizovať správanie Vysvetliť druhy správania sa a rozdiel medzi nimi	Vysvetlil pojem a predmet psychológie ako vedy Vedel vysvetliť rozdiel medzi teoretickou a aplikovanou psychológiou Vysvetlil základné pojmy Charakterizoval prežívanie Charakterizoval správanie Vysvetlil druhy správania sa a rozdiel medzi nimi	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Osobnosť, štruktúra osobnosti	1		Definovať pojem osobnosť Vysvetliť relatívnosť vlastností osobnosti Vymenovať a stručne popísať štruktúru osobnosti	Definoval pojem osobnosť Vysvetlil relatívnosť vlastností osobnosti Vymenoval a stručne popísal štruktúru osobnosti	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Aktivačno-motivačné vlastnosti osobnosti	1		Vymenovať a charakterizovať aktivačno-motivačné vlastnosti osobnosti v zameraní na potreby a záujmy.	Vymenoval a charakterizoval aktivačno-motivačné vlastnosti osobnosti v zameraní na potreby a záujmy.	Ústne skúšanie prípadne Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Výkonové vlastnosti osobnosti, vlohy, schopnosti, inteligencia	1		Definovať schopnosti Definovať vlohy Vedieť uviesť základný rozdiel medzi nimi V poradí vymenovať stupne schopností Vymenovať a charakterizovať druhy schopností Definovať pojem inteligencia Uviesť rozdiel medzi inteligenciou IQ a emocionálnou inteligenciou EQ Vedieť poznatky aplikovať na vzťah k zákazníčkovi	Definoval schopnosti Definoval vlohy Vedel uviesť základný rozdiel medzi nimi V poradí vymenoval stupne schopností Vymenoval a charakterizoval druhy schopností Definoval pojem inteligencia Uviedol rozdiel medzi inteligenciou IQ a emocionálnou inteligenciou EQ Vedel poznatky aplikovať na vzťah k zákazníkovi	Ústne skúšanie prípadne Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Vzťahovo-postojové vlastnosti osobnosti	1		Definovať pojem charakter Popísať ho a k čomu sa prejavuje Vedieť uviesť konkrétne vlastnosti k jednotlivým prejavom Aplikovať poznatky do praxe i k sebe samému v rámci seba výchovy	Definoval pojem charakter Popísal ho a k čomu sa prejavuje Vedel uviesť konkrétne vlastnosti k jednotlivým prejavom Aplikoval poznatky do praxe i k sebe samému v rámci seba výchovy	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Sebaregulačné vlastnosti osobnosti	1		Objasniť pojmy sebauvedomenie, sebaopoznanie, sebakoncepcia, sebaregulácia, seba výchova, svedomie Vedieť uviesť príklady Zamyslieť sa nad sebou a snažiť sa o nápravu prípadných nedostatkov	Objasnil pojmy sebauvedomenie, sebaopoznanie, sebakoncepcia, sebaregulácia, seba výchova, svedomie Vedel uviesť príklady Zamyslel sa nad sebou a snažil sa o nápravu prípadných nedostatkov	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Dynamické vlastnosti osobnosti	1		Definovať pojem Temperament Popísať Hippokratovu typológiu temperamentu Popísať Jungovu typológiu Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Popísať niektoré vonkajšie výrazy citov a ich vlastností Riešiť prípadové štúdie	Definoval pojem Temperament Popísal Hippokratovu typológiu temperamentu Popísal Jungovu typológiu Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Popísal niektoré vonkajšie výrazy citov a ich vlastností Riešil prípadové štúdie	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Praktické cvičenia	1		Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešiť prípadové štúdie Lepšie spoznať seba samého	Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešil prípadové štúdie Lepšie spoznal seba samého	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dynamika psychiky	3		Žiak má:	Žiak správne :		
Motivácia	1		Definovať pojem motivácia Definovať pojem vôľa Charakterizovať nedostatkovú a nadbytkovú motiváciu Vymenovať a charakterizovať aktivačno-motivačné vlastnosti osobnosti	Definoval pojem motivácia Definoval pojem vôľa Charakterizoval nedostatkovú a nadbytkovú motiváciu Vymenoval a charakterizoval aktivačno-motivačné vlastnosti osobnosti	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Emócie a ich vplyv na psychiku	1		Definovať pojem cit Vymenovať a charakterizovať druhy citov (nižšie a vyššie) Charakterizovať sebacit ako jeden z druhov citu Vysvetliť pojmy afekt, nálada, vášeň Vymenovať a charakterizovať vlastnosti a znaky citov Popísať niektoré vonkajšie výrazy citov Objasniť význam citov v živote človeka a v práci pracovníka služieb	Definovať pojem cit Vymenovať a charakterizovať druhy citov (nižšie a vyššie) Charakterizovať sebacit ako jeden z druhov citu Vysvetliť pojmy afekt, nálada, vášeň Vymenovať a charakterizovať vlastnosti a znaky citov Popísať niektoré vonkajšie výrazy citov Objasniť význam citov v živote človeka a v práci pracovníka služieb	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Praktické cvičenia	1		Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešiť prípadové štúdie Lepšie spoznať seba samého	Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešil prípadové štúdie Lepšie spoznal seba samého	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Psychické zdravie a stres	4		Žiak má:	Žiak správne :		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Stres a psychická záťaž	1		Definovať pojem duševné zdravie, psychická záťaž a stres Vymenovať a objasniť štádiá stresu Objasniť spúšťacie mechanizmy stresu	Definoval pojem duševné zdravie, psychická záťaž a stres Vymenoval a objasniť štádiá stresu Objasnil spúšťacie mechanizmy stresu	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Dôsledky stresu na psychiku	1		Vymenovať signály stresu a jeho následky na psychiku, zdravie a výkonnosť človeka	Vymenoval signály stresu a jeho následky na psychiku zdravie a výkonnosť človeka	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný referát
Psychická odolnosť na zvládnutie stresu	1		Objasniť význam správnej životosprávy a správneho životného štýlu Vymenovať a objasniť jednotlivé zásady života jedinca, ktoré by mali viesť k eliminovaniu stresu alebo k zníženiu jeho následkov Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Objasnil význam správnej životosprávy a správneho životného štýlu Vymenoval a objasnil jednotlivé zásady života jedinca, ktoré by mali viesť k eliminovaniu stresu alebo k zníženiu jeho následkov Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný test referát
Mentálna (duševná) hygiena	1		Vymenovať a objasniť jednotlivé zásady života jedinca, ktoré by mali viesť k eliminovaniu stresu alebo k zníženiu jeho následkov Vymenovať prejavy najčastejších duševných porúch Charakterizovať niektoré poruchy duševného zdravia Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Vymenoval a objasnil jednotlivé zásady života jedinca, ktoré by mali viesť k eliminovaniu stresu alebo k zníženiu jeho následkov Vymenoval prejavy najčastejších duševných porúch Charakterizoval niektoré poruchy duševného zdravia Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Ústne skúšanie prípadne Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test referát
Sociálne skupiny	19					
Socializácia, sociálne potreby a formy sociálneho učenia	1		Vysvetliť predmet sociálnej psychológie Definovať a vysvetliť pojem socializácia Vysvetliť pojem sociálna determinácia ľudskej psychiky Vymenovať a popísať základné formy sociálneho učenia	Vysvetlil predmet sociálnej psychológie Definoval a vysvetlil pojem socializácia Vysvetlil pojem sociálna determinácia ľudskej psychiky Vymenoval a popísal základné formy sociálneho učenia	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Sociálne vzťahy, roly, status	1		Vysvetliť pojem sociálna rola Vysvetliť pojem sociálny status Vedieť uviesť príklady zo života Charakterizovať pojem interakcia Vysvetliť význam sociálnej interakcie v živote človeka	Vysvetlil pojem sociálna rola Vysvetlil pojem sociálny status Vedel uviesť príklady zo života Charakterizoval pojem interakcia Vysvetlil význam sociálnej interakcie v živote človeka	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Druhy sociálnych skupín a ich vplyv na jedince	1		Definovať pojem jednotlivca a skupina Vymenovať a charakterizovať základnú klasifikáciu skupín Vysvetliť vplyv skupiny na jednotlivca (konformita – vonkajšia, vnútorná), konformný, nekonformný, nezávislý jedinec, uniformita...)	Definoval pojem jednotlivca a skupina Vymenoval a charakterizoval základnú klasifikáciu skupín Vysvetlil vplyv skupiny na jednotlivca (konformita – vonkajšia, vnútorná), konformný, nekonformný, nezávislý jedinec, uniformita...)	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Spôsoby komunikácie v sociálnych skupinách	1		Definovať pojem komunikácia Vymenovať a stručne popísať dva základné druhy komunikácie Popísať význam komunikácie Preberané učivo aplikovať na komunikáciu v sociálnych skupinách (intrapersonálna, interpersonálna, manažérska, masová)	Definoval pojem komunikácia Vymenoval a stručne popísal dva základné druhy komunikácie Popísal význam komunikácie Preberané učivo aplikoval na komunikáciu v sociálnych skupinách (intrapersonálna, interpersonálna, manažérska, masová)	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Význam niektorých prvkov neverbálnej komunikácie	3		Vysvetliť pojem neverbálnej komunikácie Vymenovať a podrobnejšie charakterizovať jednotlivé prvky neverbálnej komunikácie Vedieť aplikovať poznatky do praxe – oblasť služieb s cieľom zlepšenia vzťahu pracovník - klient	Vysvetlil pojem neverbálnej komunikácie Vymenoval a podrobnejšie charakterizovať jednotlivé prvky neverbálnej komunikácie Vedel aplikovať poznatky do praxe – oblasť služieb s cieľom zlepšenia vzťahu pracovník - klient	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie referát	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Aktívne počúvanie a jeho význam. Zásady aktívneho počúvania.	2		Charakterizovať pojem aktívne počúvanie Vymenovať a popísať zásady aktívneho počúvania Poznatky aplikovať do praxe s cieľom zlepšiť vzťah medzi pracovníkom a klientom v oblasti služieb	Charakterizoval pojem aktívne počúvanie Vymenoval a popísal zásady aktívneho počúvania Poznatky aplikoval do praxe s cieľom zlepšiť vzťah medzi pracovníkom a klientom v oblasti služieb	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie Hranie rolí	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Bariéry v komunikácii	1		Charakterizovať jednotlivé komunikačné bariéry Poznatky aplikovať do praxe s cieľom zlepšiť vzťah medzi pracovníkom a klientom v oblasti služieb	Charakterizoval jednotlivé komunikačné bariéry Poznatky aplikoval do praxe s cieľom zlepšiť vzťah medzi pracovníkom a klientom v oblasti služieb	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Komunikačné techniky	1		Opísať základné komunikačné techniky	Opísal základné komunikačné techniky	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Praktické cvičenia	1		Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešiť prípadové štúdie Lepšie spoznať seba samého a ovplyvňovať vlastné správanie sa	Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešil prípadové štúdie Lepšie spoznal seba samého a ovplyvňoval vlastné správanie sa	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Konflikt a niektoré príčiny jeho vzniku	1		Definovať pojmy : konflikt, agresivita, moc, frustrácia Vymenovať typy moci Vysvetliť uvoľňovanie, udržiavanie a vzdanie sa moci Vymenovať a stručne charakterizovať niektoré príčiny vzniku konfliktov.	Definoval pojmy : konflikt, agresivita, moc, frustrácia Vymenoval typy moci Vysvetlil uvoľňovanie, udržiavanie a vzdanie sa moci Vymenoval a stručne charakterizovať niektoré príčiny vzniku konfliktov.	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Spúšťacie mechanizmy konfliktu	1		Vymenovať spúšťacie mechanizmy konfliktu a stručne ich charakterizovať Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Vymenoval spúšťacie mechanizmy konfliktu a stručne ich charakterizoval Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Tri spôsoby reakcie na konflikt	1		Charakterizovať tri spôsoby riešenia konfliktov (prinútenie, podriadenie, vzájomné riešenie problému) Dospieť k spôsobom ako predchádzať vzniku konfliktu prípadne ako tmiť jeho rozmery	Charakterizoval tri spôsoby riešenia konfliktov (prinútenie, podriadenie, vzájomné riešenie problému) Dospel k spôsobom ako predchádzať vzniku konfliktu prípadne ako tmiť jeho rozmery	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Ako predchádzať konfliktu	1		Analyzovať príčiny vzniku konfliktu Dospieť k spôsobom ako predchádzať vzniku konfliktu prípadne ako tmiť jeho rozmery	Analyzoval príčiny vzniku konfliktu Dospel k spôsobom ako predchádzať vzniku konfliktu prípadne ako tmiť jeho rozmery	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Praktické cvičenia	3		Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešiť prípadové štúdie Lepšie spoznať seba samého a ovplyvňovať vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešil prípadové štúdie Lepšie spoznal seba samého a ovplyvňoval vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Ústne skúšanie Hranie rolí	Ústne odpovede
Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie	11		Žiak má:	Žiak správne :		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Spoločenský kontakt, vyjadrovanie, rétorika	1		Zdôvodniť význam spoločenského kontaktu a správneho vyjadrovania v živote človeka Poznať význam kultúrneho správania a jeho dôležitosť v spoločenskej komunikácii Vysvetliť pojmy rétor, rétorika a jej uplatnenie v živote.	Zdôvodnil význam spoločenského kontaktu a správneho vyjadrovania v živote človeka Zdôvodnil význam kultúrneho správania a jeho dôležitosť v spoločenskej komunikácii Vysvetlil pojmy rétor, rétorika a jej uplatnenie v živote	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test referát
Základné pravidlá spoločenského styku	3		Opísať zásady spoločenského styku : pozdrav, oslovanie, tykanie, vykanie, predstavovanie, vizitky, telefonovanie Poznať základy hygienických zásad Vysvetliť význam dodržiavania hygienických zásad Zdôvodniť význam starostlivosti o zovňajšok Vedieť teoretické poznatky aplikovať do pracovného i praktického života	Opísal zásady spoločenského styku : pozdrav, oslovanie, tykanie, vykanie, predstavovanie, vizitky, telefonovanie Poznal základy hygienických zásad Vysvetlil význam dodržiavania hygienických zásad Zdôvodnil význam starostlivosti o zovňajšok Vedel teoretické poznatky aplikovať do pracovného i praktického života	Písomné skúšanie	reflexia
Precvičovanie učiva- hranie rolí	1		Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešiť prípadové štúdie formou hrania rolí Lepšie spoznať seba samého a ovplyvňovať vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešil prípadové štúdie Lepšie spoznal seba samého a ovplyvňoval vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie Hranie rolí	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Správanie sa k pracovníka v oblasti služieb k zákazníkovi	2		Charakterizovať jednotlivé fázy obsluhy : uvítanie, usadenie, ponuka, objednávka, obsluha, vyúčtovanie a platenie, etážová obsluha Vedieť klasifikovať a charakterizovať jednotlivé typy zákazníkov a zvoliť k nim najvhodnejší prístup	Charakterizoval jednotlivé fázy obsluhy : uvítanie, usadenie, ponuka, objednávka, obsluha, vyúčtovanie a platenie, etážová obsluha Vedieť klasifikovať a charakterizovať jednotlivé typy zákazníkov a zvoliť k nim najvhodnejší prístup	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie diskusia	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Správanie sa v nepriemerných situáciách v styku so zákazníkom	1		Vedieť vhodne riešiť nasledujúce konfliktné situácie na prevádzke: nehoda pri stolovaní, reklamácia, insolventný zákazník, podnapitý zákazník, záverečná	Vedel vhodne riešiť nasledujúce konfliktné situácie na prevádzke: nehoda pri stolovaní, reklamácia, insolventný zákazník, podnapitý zákazník, záverečná	Frontálne ústne skúšanie diskusia	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Precvičovanie učiva- hranie rolí	1		Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešiť prípadové štúdie- hranie rolí Lepšie spoznať seba samého a ovplyvňovať vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešil prípadové štúdie- hranie rolí Lepšie spoznal seba samého a ovplyvňoval vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Frontálne ústne skúšanie diskusia	Ústne odpovede
Tolerancia, empatia	1		Objasniť význam tolerancie a empatie v živote človeka Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Objasnil význam tolerancie a empatie v živote človeka Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Precvičovanie učiva- hranie rolí	1		Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešiť prípadové štúdie- hranie rolí Lepšie spoznať seba samého a ovplyvňovať vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešil prípadové štúdie- hranie rolí Lepšie spoznal seba samého a ovplyvňoval vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Poskytovanie informácií	16		Žiak má:	Žiak správne :		
Písomná komunikácia	1		Osvojiť si základné zásady písomnej komunikácie	Osvojil si základné zásady písomnej komunikácie	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test
Základné dokumenty uchádzača o pracovné miesto	2		Osvojiť si zásady písania základnej dokumentácie uchádzača o pracovné miesto (motivačný list, žiadosť o zamestnanie, súhlas so spracovaním osobných údajov) Precvičiť si dané učivo	Osvojil si zásady písania základnej dokumentácie uchádzača o pracovné miesto (motivačný list, žiadosť o zamestnanie, súhlas so spracovaním osobných údajov) Precvičil si dané učivo	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Životopis a jeho náležitosti	1		Osvojiť si zásady pri písaní štruktúrovaného životopisu Precvičiť si dané učivo	Osvojil si zásady pri písaní štruktúrovaného životopisu Precvičil si dané učivo	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Žiadosť o zamestnanie a jej náležitosti	1		Osvojiť si zásady pri písaní žiadosti o zamestnanie Precvičiť si dané učivo	Osvojil si zásady pri písaní žiadosti o zamestnanie Precvičil si dané učivo	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Hľadanie pracovného miesta	1		Vedieť si získať informácie o voľných pracovných miestach Vedieť analyzovať inzerát s ponukou práce	Vedel si získať informácie o voľných pracovných miestach Vedel analyzovať inzerát s ponukou práce	Ústne odpovede	diskusia
Uchádzanie sa o zamestnanie – príprava na pohovor	1		Osvojiť si zásady prípravy na prijímací pohovor	Osvojil si zásady prípravy na prijímací pohovor	Diskusia Hranie rolí	diskusia

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vlastný pracovný pohovor	1		Zvládnuť vizuálnu stránku pohovoru. Zvládnuť vlastný pracovný pohovor	Zvládol vizuálnu stránku pohovoru. Zvládol vlastný pracovný pohovor	Diskusia Hranie rolí	diskusia
Precvičovanie učiva	1		Precvičiť si preberané učivo individuálne	Precvičil si preberané učivo individuálne	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Samostatná práca
Elektronická komunikácia, elektronická pošta	1		Objasniť význam používania elektronickej komunikácie v osobnom i praktickom živote Objasniť význam používania elektronickej pošty osobnom i praktickom živote Charakterizovať chat, sms správy Charakterizovať komunikáciu prostredníctvom internetu	Objasnil význam používania elektronickej komunikácie v osobnom i praktickom živote Objasnil význam používania elektronickej pošty osobnom i praktickom živote Charakterizoval chat, sms správy Charakterizoval komunikáciu prostredníctvom internetu	diskusia	Ústne odpovede
Zápisnica a jej náležitosti	1		Osvojiť si zásady pri písaní zápisnice Precvičiť si dané učivo	Osvojil si zásady pri písaní zápisnice Precvičil si dané učivo	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Telefonovanie	1		Osvojiť si zásady pri telefonovaní z pevnej linky, automatu a mobilného telefónu	Osvojil si zásady pri telefonovaní z pevnej linky, automatu a mobilného telefónu	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Predaj po telefóne	1		Osvojiť si zásady úspešného predaja po telefóne	Osvojil si zásady úspešného predaja po telefóne	Frontálne ústne skúšanie Hranie rolí	Ústne odpovede
Komunikácia pri predaji	1		Osvojiť si zásady komunikácie pri predaji	Osvojil si zásady komunikácie pri predaji	Frontálne ústne skúšanie Hranie rolí	Ústne odpovede
Ako si získať verného zákazníka	1		Osvojiť si zásady ako si získať verného zákazníka ako si ho udržať	Osvojil si zásady ako si získať verného zákazníka ako si ho udržať	Frontálne ústne skúšanie Hranie rolí	Ústne odpovede
Precvičovanie učiva- hranie rolí	1		Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešiť prípadové štúdie- hranie rolí Lepšie spoznať seba samého a ovplyvňovať vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Riešil prípadové štúdie- hranie rolí Lepšie spoznal seba samého a ovplyvňoval vlastné správanie sa k druhým ľuďom	Frontálne ústne skúšanie Hranie rolí	Ústne odpovede
Podstata etiky ako praktickej filozofie	4		Žiak má:	Žiak správne :		
Etika, morálka, moralizovanie, mravnosť	1		Charakterizovať jednotlivé pojmy Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Charakterizoval jednotlivé pojmy Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	ústne skúšanie diskusia	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Morálne konanie, svedomie, morálna zodpovednosť, verejná mienka	1		Charakterizovať jednotlivé pojmy . Diskutovať na tému morálna voľba, etická dilema, morálne konanie a hodnotenie v súvislosti s každodenným životom a dilemami, ktoré prináša.	Charakterizoval jednotlivé pojmy. Diskutoval na tému morálna voľba, etická dilema, morálne konanie a hodnotenie v súvislosti s každodenným životom a dilemami, ktoré prináša	ústne skúšanie diskusia	Ústne odpovede
Etika práce, étos povolania	1		Vlastnými slovami charakterizovať jednotlivé pojmy Uvažovať o týchto pojmoch v súvislosti s každodenným životom Vytvoriť vlastný etický kódex pracovníka v oblasti služieb	Vlastnými slovami charakterizoval jednotlivé pojmy Uvažoval o týchto pojmoch v súvislosti s každodenným životom a dilemami, ktoré prináša Vytvoril vlastný etický kódex pracovníka v oblasti služieb	ústne skúšanie diskusia	Ústne odpovede
Komunikácia medzi rozličnými typmi kultúr	1		Uvedomiť si zvláštnosti jednotlivých kultúr, zhody a rozdiely v komunikačných zvyklostiach Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	Uvedomil si zvláštnosti jednotlivých kultúr, zhody a rozdiely v komunikačných zvyklostiach Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim	ústne skúšanie diskusia referát	Ústne odpovede referát

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 skupinovú prácu, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci . **Metódy hodnotenia budú prispôbené individuálnym potrebám jednotlivých žiakov z toho dôvodu je ich pri každej téme uvádzaných viac.**

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí. 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

Navrhovaný rozpis učiva

počet hodín
9

1. Podstata a štruktúra osobnosti

- 1.1 Úvod do problematiky
- 1.2 Psychológia ako veda
- 1.3 Osobnosť a jej štruktúra
- 1.4 Aktívno- motivačné vlastnosti osobnosti
- 1.5 Výkonové vlastnosti osobnosti, vlohy, schopnosti, inteligencia
- 1.6 Vzťahovo-postojové vlastnosti osobnosti
- 1.7 Sebaregulačné vlastnosti osobnosti

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

1.8 Dynamické vlastnosti osobnosti – temperament

1.9 Praktické cvičenia

2. Dynamika psychiky

3

2.1 Motivácia

2.2 Emócie a ich vplyv na psychiku

2.3 Praktické cvičenia

3. Psychické zdravie a stres

4

3.1 Stres a psychická záťaž

3.2 Dôsledky stresu na psychiku a zdravie človeka

3.3 Psychická odolnosť na zvládnutie stresu

3.4 Mentálna (duševná) hygiena

4. Sociálne skupiny

19

4.1 Socializácia, sociálne potreby a sociálne učenie

4.2 Druhy sociálnych skupín a ich vplyv na jedinca

4.3 Sociálne vzťahy, roly, status

4.4 Spôsoby komunikácie v sociálnych skupinách

4.5 Význam niektorých prvkov neverbálnej komunikácie

4.6 Bariéry v neverbálnej komunikácii

4.7 Komunikačné techniky

4.8 Praktické cvičenia

4.9 Aktívne počúvanie a jeho význam

4.10 Zásady aktívneho počúvania

4.11 Praktické cvičenia

4.12 Konflikt a niektoré príčiny jeho vzniku

4.13 Spúšťacie mechanizmy konfliktu

4.14 Tri spôsoby reakcie na konflikt

4.15 Ako predchádzať vzniku konfliktu

4.16 Asertivita pri riešení konfliktov

4.17 Praktické cvičenia – prípadové štúdie

4.18 Praktické cvičenia – hranie rolí

4.19 Praktické cvičenia – prípadové štúdie

5. Spoločenská etiketa, spoločenské vystupovanie

11

5.1 Spoločenský kontakt, vyjadrovanie, rétorika

5.2 Základné pravidlá spoločenského styku I.

5.3 Základné pravidlá spoločenského styku II.

5.4 Základné pravidlá spoločenského styku III.

5.5 Precvičovanie učiva – hranie rolí

5.6 Správanie sa pracovníka v oblasti služieb k zákazníčkovi I.

5.7 Správanie sa pracovníka v oblasti služieb k zákazníčkovi II.

5.8 Správanie sa v nepríjemných situáciách v styku so zákazníkom

5.9 Precvičovanie učiva- hranie rolí

5.10 Rozhodovanie, vz. komunikácia, tolerancia, empatia

5.11 Precvičovanie učiva – hranie rolí

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

6. Poskytovanie informácií

16

- 6.1 Písomná komunikácia, zápisnica a jej náležitosti
- 6.2 Základné dokumenty uchádzača o pracovné miesto
- 6.3 Životopis a jeho náležitosti
- 6.4 Žiadosť o zamestnanie a jej náležitosti
- 6.5 Motivačný list
- 6.6 Precvičovanie učiva
- 6.7 Hľadanie pracovného miesta
- 6.8 Uchádzanie sa o zamestnanie. Príprava na pracovný pohovor.
- 6.9 Vlastný pracovný pohovor
- 6.10 Precvičovanie učiva
- 6.11 Hranie rolí
- 6.12 Hlasová komunikácia .Telefonovanie.
- 6.13 Predaj po telefóne
- 6.14 Komunikácia pri predaji
- 6.15 Ako si získať verného zákazníka
- 6.16 Precvičovanie učiva – hranie rolí

7. Podstata etiky ako praktickej filozofie

4

- 7.1 Etika, morálka, moralizovanie, mravnosť
- 7.2 Morálne konanie, morálna voľba, svedomie, zodpovednosť, verejná mienka
- 7.3 Etika práce, étos povolania
- 7.4 Komunikácia medzi rozličnými typmi ľudí a kultúr

8.2.4 Potraviny a výživa

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠKVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Vzdelávacia oblasť	Odborné vzdelávanie: Technické a technologické vzdelávanie
Názov predmetu	Potraviny a výživa
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
druhý	2 hodina týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
tretí	1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Názov predmetu	potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

1. Charakteristika predmetu

Učivo sa zameriava na základné vlastnosti, rozdelenie a získavanie potravín, surovín a materiálov, na hodnotenie a ukazovatele kvality potravín, surovín, materiálov a tovaru, ochranu ich vlastností skladovaním a balením. Žiak získava vedomosti o úprave a použití potravín, surovín a materiálov, učia sa výpočet spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt. Učí sa základom o potravinách a nápojoch, spoznáva ich charakteristiku, naučí sa ovládať základné zmyslové skúšky akosti a zásady dodržiavania doby spotreby.

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom základné vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní.

Úlohou je oboznámiť žiakov s biologickou a energetickou hodnotou potravín a so zásadami racionálnej výživy, dodržiavaní hygieny pri práci s potravinami a nápojmi, propagovať správnu výživu a jej uplatnenie v životospráve. Dôraz treba venovať dôležitosti hospodárneho využitia potravín, vzťahu k osobnej hygiene a hygiene prostredia.

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Suroviny a materiál“.. Jeho výučba je orientovaná do 1., 2. a 3. ročníka štúdia.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore 6445 2 00 kuchár rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia a chémia.

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

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu potraviny a výživa proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede v SOŠ obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov. **Ciele vyučovacieho predmetu**
Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 6445 H kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: Schopnosti riešiť problémy

rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, degustovanie a pod.), vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní, hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky neviedli k cieľu,

posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému, korigovať nesprávne riešenia problému,

používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné. Spôsobilosti využívať informačné technológie

získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Energetická a biologická hodnota potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny rastlinného pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny živočíšneho pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Tuky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäso	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäsové výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
		Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady správne výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kruziak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Šimončíč, Kruziak: Výživa SPN. 1992 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Energetická a biologická hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Chemické tabuľky	Gastro revue (odborný časopis str. 87)
Potraviny rastlinného pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	CD – spracovanie rastlinných plodov
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Potraviny živočíšneho pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	CD – spracovanie živočíšnych organizmov
Tuky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Mäso	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Mäsové výrobky	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	CD – alkohol áno? Alebo nie!
Nápoje	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kruziak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Schéma	
Zásady správne výživy	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kruziak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Schéma	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK: prvý

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Fyziológia ľudského tela	8		Žiak má:		Žiak:	
Látkové zloženie ľudského tela	2	Odborný výcvik ročník: prvý	Popísať jednotlivé orgány	Bez problémov popísal jednotlivé orgány	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Trávacie ústrojenstvo činnosť, trávenie vstrebávanie	3		Charakterizovať tráviacu sústavu	charakterizoval tráviacu sústavu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nervová sústava	1		Popísať nervovú sústavu	Správne vysvetlil význam nervovej sústavy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Žľazy s vnútornou sekréciou	1		Vysvetliť jednotlivé funkcie	Bez problémov vysvetlil význam žliaz	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vylučovacia sústava	1		Opísať tráviacu sústavu	Správne vysvetlil systém vylučovania	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Potraviny	9		Žiak má:	Žiak:		
Význam racionálnej výživy	2	Odborný výcvik ročník: prvý	Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu	Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín	Písomné skúšanie	Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Pôvod, druhy zloženie potravín	5		Popísať zloženie potravín Vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive	Popísal zloženie potravín s istotou Vedel vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive a aplikoval vedomosti z chémie Správne popísal rozdelenie a dôležitosť vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Hygiena pri práci s potravinami (HACCP), bezpečnosť pri práci	2		Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základne bezpečnostné predpisy	Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Hodnota potravín	6		Žiak má:	Žiak:		
Pojmy, vzájomné pomery živín, energetická hodnota potravín a jej vzťah k biologickej hodnote	2	Odborný výcvik ročník: prvý	Vysvetliť pojem biologická hodnota potravín Uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín a vysvetliť	Vysvetlil správne pojem biologická hodnota potravín Vedel jednotku biologickej hodnoty potravín a správne	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede

			väzbu na príslušné skupiny živín	vysvetlil jej väzbu na základné skupiny živín		
Výživové normy	4		Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín Uviesť jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a vysvetliť ich väzby na príslušné skupiny živín	Vysvetlil správne pojem energetická hodnota potravín Vysvetlil správne pojem výživová hodnota potravín Vedel jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a správne vysvetlil ich väzby na základné skupiny živín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Zásady správnej výživy	2		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

druhy stravy, diferencovaná strava	2	Odborný výcvik ročník: prvý	Vysvetliť pojem výživa Uviesť nesprávne stravovacie návyky Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, vegánska, laktovegetariánska a ovovegetariánska strava Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku Uviesť výhody a nevýhody studenej a tepelnej úpravy stravy	Vysvetliť pojem výživa Uviedol nesprávne stravovacie návyky Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, vegánska, laktovegetariánska a ovovegetariánska strava Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny,	8		Žiak má:	Žiak:		
Ovocie, zloženie druhy, konzervovanie	1	Odborný výcvik ročník: prvý	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasniť použitie ovocia v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Zelenina, zloženie druhy, konzervovanie	2		Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasnil použitie zeleniny v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Zemiaky zloženie druhy, skladovanie	2	Odborný výcvik ročník: prvý	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov Objasniť použitie zemiakov v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov Objasnil použitie zemiakov v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Strukoviny zloženie druhy, konzervovanie	1		Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
			strukovín Objasniť použitie strukovín v kuchyni	strukovín Objasnil použitie strukovín v kuchyni		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Huby zloženie druhu, použitie	1	Uviest' zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb Objasniť použitie húb v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb Objasnil použitie húb v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

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 skupinovú prácu, 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 sumatívneho hodnotenia a uchováva sa za dobu štúdia žiaka.

Názov predmetu	POTRAVINY A VÝŽIVA
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Učivo sa zameriava na základné vlastnosti, rozdelenie a získavanie potravín, surovín a materiálov, na hodnotenie a ukazovatele kvality potravín, surovín, materiálov a tovaru, ochranu ich vlastností skladovaním a balením. Žiak získava vedomosti o úprave a použití potravín, surovín a materiálov, učia sa výpočet spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt. Učí sa

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

základom o potravinách a nápojoch, spoznáva ich charakteristiku, naučí sa ovládať základné zmyslové skúšky akosti a zásady dodržiavania doby spotreby.

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom základné vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní. Úlohou je oboznámiť žiakov s biologickou a energetickou hodnotou potravín a so zásadami racionálnej výživy, dodržiavanie hygieny pri práci s potravinami a nápojmi, propagovať správnu výživu a jej uplatnenie v životospráve. Dôraz treba venovať dôležitosti hospodárneho využitia potravín, vzťahu k osobnej hygiene a hygiene prostredia.

Ročník druhý

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
<u>Obilniny</u>	8		Žiak má:	Žiak:		
Obilniny, charakteristika, použitie	2	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasniť použitie obilnín v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam obilnín vo výžive Objasnil použitie obilnín v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Mlynské výrobky, druhy	2		Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní	Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Cestoviny, druhy, použitie, inovované cestoviny	2		Uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní	Uviedol príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Pekárske výroby – chlieb, pečivo	2	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviest príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní	Uviedol príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Sladidlá	3					Ústna odpoveď
Cukor význam vo výžive, druhy	1	Odborný výcvik Ročník: druhy	uviesť výrobu a jednotlivé druhy cukru	Popísal výrobu cukru a uviedol jednotlivé druhy cukru	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Včelí med, Syntetické sladidlá	2		Charakterizovať med, popísať jeho zloženie a význam	Charakterizoval med, popísal jeho zloženie a význam	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Vajcia	2					
Zloženie, druhy, akosť, konzervovanie, použitie	2	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviest stavbu a zloženie vajec Popísať metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec Popísať chyby vajec Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervovania vajec Popísať najrozšírenejšiu nákazu vajec	Uviedol správne stavbu a zloženie vajec Popísal metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec Popísal chyby vajec Vysvetlil skladovanie a spôsoby konzervovania vajec Uviedol najrozšírenejšiu nákazu vajec	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Mlieko a výrobky z mlieka	10		Žiak má:	Žiak:		Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Mlieko, význam z hľadiska racionálnej výživy Druhy, zloženie, úprava Mliečne výrobky Smotana Maslo Syr Mliečne nápoje a jogurty		Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviesť zloženie mlieka Charakterizovať jednotlivé zložky mlieka Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviesť druhy a význam mlieka vo výžive Vysvetliť princíp výroby mliečnych výrobkov (jogurty, maslo, smotana, tvaroh)	Uviedol presne zloženie mlieka Charakterizoval jednotlivé zložky mlieka Popísal jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Uviedol druhy a význam mlieka vo výžive Vysvetlil správne princíp výroby mliečnych výrobkov (jogurty, maslo, smotana, tvaroh)	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Mliečne výrobky, tvaroh, syry, smotana, maslo		Odborný výcvik Ročník: druhy	Popísať vlastnosti, druhy a význam syrov	Popísal vlastnosti, druhy a význam syrov		Ústna odpoveď
Mliečne nápoje			Vymenovať a charakterizovať tekuté kyslomliečne výrobky,	Vymenoval a charakterizoval tekuté kyslomliečne	Ústne frontálne skúšanie Písomné	Ústna odpoveď

			vysvetliť ich význam vo výžive	výrobky, vysvetliť ich význam vo výžive	skúšanie	
Koreniny a pochutiny	10		Žiak má:	Žiak:		Ústna odpoveď
Význam vo výžive, charakteristika, členenie	1	Odborný výcvik Ročník: druhy	Charakterizovať druhy korenia a pochutín	Charakterizoval 5 druhov korenia a pochutín	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Korenie -druhy, použitie, význam	1		Charakterizovať vybrané Uviesť rozdelenie a význam vo výžive druhy korenia	Charakterizoval 5 druhov korenia Uviedol rozdelenie a význam vo výžive	Písomné skúšanie	Didaktický test
Pochutiny - Káva, čaj, kakao, čokoláda	2		Uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive Uviesť výrobu kávy a kakaa Uviesť druhy čajov	Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Ostatné pochutiny ocot, soľ, horčica, pikantné omáčky, polievkové korenie	1		Objasniť význam octu a kuchynskej soli	Objasnil význam octu a kuchynskej soli	Písomné skúšanie	Didaktický test
Tuky	3		Žiak má:	Žiak:		
Význam tukov vo výžive, - - živočíšne tuky, - rastlinné tuky, - stužené pokrmové tuky	1	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviesť zloženie a rozdelenie tukov Vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením Uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive Popísať výrobu oleja Uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive Popísať výrobu živočíšnych tukov Uviesť rozdelenie živočíšnych tukov Vysvetliť rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom Vysvetliť princíp stužovania tukov	Uviedol presne zloženie a rozdelenie tukov Vysvetlil vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením Uviedol spoľahlivo pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive Popísal výrobu oleja Uviedol rozdelenie olejov a rastlinných tukov Uviedol spoľahlivo pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive Popísal výrobu živočíšnych tukov Uviedol rozdelenie živočíšnych tukov Vysvetlil rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom a uviedol 3 príklady Vysvetlil správne princíp stužovania tukov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Mäso	22		Žiak má:	Žiak:		
Technológia mäsa, význam, členenie, zloženie, označovanie, zrenie mäsa	1	Odborný výcvik Ročník: druhy	Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa Uviesť spôsoby konzervovania mäsa	Vysvetlil správne pojem mäsa a jeho rozdelenie Vymenoval látky, z ktorých je mäso zložené Charakterizoval kvalitatívne znaky mäsa Uviedol spôsoby konzervovania mäsa	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Zdravotná bezchybnosť, chyby mäsa	1		Objasniť príčiny kazenia sa mäsa	Vysvetliť príčiny kazenia mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jatočné mäso (charakteristika, delenie, akosť jednotlivých druhov)	1		Charakterizovať bravčové mäso Uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa Charakterizovať hovädzie a teľacie mäso Uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Roztriediť jednotlivé mäsa do tried kvality Uviesť jednotlivé časti baranieho a králičieho mäsa Vymenovať používané vnútornosti v stravovaní	Správne charakterizoval bravčové mäso Uviedol jednotlivé časti bravčového mäsa Charakterizoval správne hovädzie a teľacie mäso Uviedol jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé do tried kvality Vymenoval jednotlivé časti baranieho a králičieho mäsa Vymenoval používané vnútornosti v stravovaní	Ústne skúšanie Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Mäsové výrobky	8		Žiak má:	Žiak:		
Mäsové výrobky a konzervy	2	Odborný výcvik Ročník: druhý	Uviesť zloženie a význam mäkkých salámových výrobkov vo výžive Uviesť zloženie a význam trvanlivých salámových výrobkov vo výžive Objasniť príčiny kazenia salámových výrobkov Uviesť zloženie a význam údených výrobkov vo výžive Uviesť zloženie a význam údených výrobkov vo výžive Objasniť príčiny kazenia údených výrobkov Uviesť zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Uviesť druhy mäsových konzerv Objasniť príčiny kazenia mäsových konzerv	Uviedol zloženie a význam mäkkých salámových výrobkov vo výžive Uviedol zloženie a význam trvanlivých salámových výrobkov vo výžive Vysvetliť príčiny kazenia salámových výrobkov Uviedol zloženie a význam údených výrobkov vo výžive Uviedol zloženie a význam údených výrobkov vo výžive Vysvetliť príčiny kazenia údených výrobkov Uviedol zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Vymenoval 5 druhov mäsových konzerv Vysvetliť príčiny kazenia mäsových konzerv	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Ryby a rybacie výrobky	2	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Vysvetliť príčiny nákazy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)	Uviedol vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Popísal spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Vysvetlil príčiny nákazy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Hydina a výrobky z hydiny	2	Odborný výcvik Ročník: druhy	Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa	Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Vysvetlil príčiny nákazy hydínového mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Zverina a výrobky zo zveriny	1		Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa	Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviedol spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetlil príčiny nákazy hydínového mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Kôrovce, mäkkýše, obojživelníky	1		Roztriediť jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov Uviesť spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov	Roztriedil správne jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov Uviedol spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

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 skupinovú prácu, 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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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 sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

Názov predmetu	potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Učivo sa zameriava na základné vlastnosti, rozdelenie a získavanie potravín, surovín a materiálov, na hodnotenie a ukazovatele kvality potravín, surovín, materiálov a tovaru, ochranu ich vlastností skladovaním a balením. Žiak získava vedomosti o úprave a použití potravín, surovín a materiálov, učia sa výpočet spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt. Učí sa základom o potravinách a nápojoch, spoznáva ich charakteristiku, naučí sa ovládať základné zmyslové skúšky akosti a zásady dodržiavania doby spotreby.

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom základné vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní. Úlohou je oboznámiť žiakov s biologickou a energetickou hodnotou potravín a so zásadami racionálnej výživy, dodržiavaní hygieny pri práci s potravinami a nápojmi, propagovať správnu výživu a jej uplatnenie v životospráve. Dôraz treba venovať dôležitosti hospodárneho využitia potravín, vzťahu k osobnej hygiene a hygiene prostredia.

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA	1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Nápoje	30		Žiak má:	Žiak:		
Nealkoholické nápoje (pitná voda, sódová voda, minerálne vody, prírodné limonády, ovocné nápoje, sirupy)	6	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviest' vlastnosti a zloženie pitnej vody Uviest' vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov Uviest' vlastnosti, zloženie a druhy zeleninových nápojov Uviest' prípravu ovocných nápojov	Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy zeleninových nápojov Uviedol prípravu ovocných nápojov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Alkoholické nápoje – pivo, víno – suroviny, druhy	12	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviest' prípravu zeleninových nápojov Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu piva a druhy piva Popísať výrobu a skladovanie piva Vysvetliť postup čapovania piva Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína Vymenovať vinárske oblasti v SR a EÚ Popísať výrobu a skladovanie vína Uviest' choroby a chyby vína Popísať výrobu šumivého vína Vysvetliť základné spôsoby servírovania vína	Uviedol prípravu zeleninových nápojov Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu piva a druhy piva Popísal výrobu a skladovanie piva Vysvetlil postup čapovania piva Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína Vymenoval vinárske oblasti v SR a EÚ Popísal výrobu a skladovanie vína Uviedol choroby a chyby vína Popísal výrobu šumivého vína Vysvetlil základné spôsoby servírovania vína	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Liehoviny – lieh, druhy liehovín	10	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Popísať výrobu a skladovanie liehovín Uviest' najznámejšie druhy nesladených destilátov Uviest' najznámejšie druhy likérov Vysvetliť základné spôsoby servírovania liehovín	Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín Popísal výrobu a skladovanie liehovín Uviedol najznámejšie druhy nesladených destilátov Uviedol najznámejšie druhy likérov Vysvetlil základné spôsoby servírovania liehovín		
Miešané nápoje	4	Odborný výcvik Ročník: druhy	Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov Uviest' pomôcky na prípravu miešaných nápojov Popísať výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov Uviest' spôsoby zdobenia a úpravy miešaných nápojov Uviest' zásady pri príprave miešaných nápojov	Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov Uviedol pomôcky na prípravu miešaných nápojov Popísal výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov Uviedol spôsoby zdobenia a úpravy miešaných nápojov Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov		
Vplyv alkoholu na ľudský organizmus	1		Objasniť pôsobenie alkoholu v ľudskom tele na jednotlivé orgánové sústavy Popísať štádiá alkoholizmu	Objasnil pôsobenie alkoholu v ľudskom tele na jednotlivé orgánové sústavy • Popísal štádiá alkoholizmu • Objasnil spoločenský	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
			Objasniť spoločenský dopad alkoholizmu	dopad alkoholizmu		

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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 skupinovú prácu, 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 sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

8.2.5 Technológia

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26.6.2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	Od 01.09. 2018

Vzdelávacia oblasť	Odborné vzdelávanie Teoretické vzdelávanie Technické a technologické vzdelávanie
Názov predmetu	Technológia
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
druhý	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
tretí	2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
SPOLU	5 hodiny týždenne, spolu 159 vyučovacích hodín
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu. Odborný predmet technológia v učebnom odbore 6445 H kuchár rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo ostatných odborných predmetov. 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 predmete technológia, vývoji kuchárskeho umenia a pohostinstva na Slovensku. Dôležitou časťou je bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, ustanovenia právnych noriem a predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, potraviny a výživa a chémia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania technológie 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 najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu technológia proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu technológia patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

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

Výučba bude prebiehať v bežnej triede. Žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu podľa výberu.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v učebnom odbore 6445 H kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách a ich spracovaní pri príprave pokrmov, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách, ich predbežnou úpravou, tepelnou úpravou. Osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie. Naučia sa základné tepelné úpravy, normovanie, kalkulácie, výpočty spotreby surovín. Teoreticky budú vedieť princípy prípravy polievok, omáčok, čo využijú v praktickom vyučovaní.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosti riešiť problémy

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

posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému, korigovať nesprávne riešenia problému,

používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné. Spôsobilosti využívať informačné technológie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné tepelné úpravy potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Normovanie a kalkulácie teplých jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Polievky – technologický postup prípravy polievok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy – prílohy a doplnky k jedlám	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Práca s knihou
Omáčky – technologický postup prípravy omáčok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického	Odborná literatúra	Didaktická	Materiálne	Ďalšie zdroje
celku		technika	výučbové prostriedky	(internet, knižnica, ...)
Úvod do predmetu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružiak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Šimončík, Kružiak: Výživa SPN. 1992 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Chemické tabuľky	Gastro revue (odborný časopis)
Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky HACCP – vlastné texty	CD – spracovanie rastlinných plodov
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky Obrazový materiál	
Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	CD – spracovanie živočíšnych surovín

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Základné tepelné úpravy potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky Vlastné texty Obrazový materiál	
Normovanie a kalkúcia teplých jedál	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Normy jedál studenej a teplej kuchyne	
Polievky – technologický postup prípravy polievok	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Technologický postup prípravy – prílohy a doplnky k jedlám	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	!
Omáčky – technologický postup prípravy omáčok	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružiak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Schéma Obrazový materiál Vlastné texty	
	Ú			

Kľúčové kompetencie:

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

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

Absolvent má: rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých, komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni, formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,

zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,

ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehlbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
 spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty, dodržiavať jazykové a štylistické normy, používať odbornú terminológiu a symboliku,
 vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa, využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
 ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
 ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie, rozvíjať svoju tvorivosť, využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne zručností. Od žiaka sa vyžaduje regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti, sebatvorit', zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných, schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie, rešpektovať všeľudské etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody.

Absolvent má:

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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Tieto schopnosti sa využívajú na identifikovanie problémov, na ich analýzu a stanovenie efektívnych postupov, perspektívnych stratégií a vyhodnocovanie javov. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní vyhodnocovať základné dopady, napr. dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyť, telesné a duševné zdravie a pod. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent má:

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

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK: PRVÝ Odbor: kuchár 6445 H

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu	1		Žiak má:	Žiak:		
Význam predmetu, vývoj kuchárskeho umenia	1	Odborný výcvik 1. ročník	Popísať význam, vývoj kuchárskeho umenia	Popísal význam, vývoj kuchárskeho umenia		
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1		Žiak má:	Žiak:		
Ustanovenia právnych noriem a predpisov o BOZP	1	Predpisy BOZP Odborný výcvik 1. ročník	Popísať ustanovenia právnych noriem a predpisov o BZOP	Popísal ustanovenia právnych noriem a predpisov o BZOP	Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Hygienické požiadavky pri príprave jedál	2		Žiak má:	Žiak:		
Osobná hygiena, hygiena pri práci s potravinami	1	Predpisy BOZP Odborný výcvik 1. ročník	Vysvetliť osobnú hygienu Popísať pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmenu Charakterizovať pracovnú hygienu	Vysvetlil správne osobnú hygienu Popísal pracovné oblečenie Správne charakterizoval pracovnú hygienu	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov	1		Charakterizovať udržiavanie hygieny na pracovisku Vysvetliť hygieny pri práci s potravinami	Správne charakterizoval udržiavanie hygieny na pracovisku Správne vysvetlil hygieny pri práci s potravinami		
Pracovné činnosti vo výrobnom stredisku	1		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava výrobného strediska pred začatím prevádzky, počas prevádzky výrobného strediska	1	Odborný výcvik 1. ročník	Popísať výrobné strediská Vysvetliť prípravu výrobného strediska pred začatím prevádzky Popísať pracovné činnosti počas prevádzky Vysvetliť pracovnú činnosť po ukončení prevádzky výrobného strediska	Popísal výrobné strediská a ich rozdelenie Správne vysvetliť prípravu výrobného strediska pred začatím prevádzky Uviedol pracovné činnosti počas prevádzky Vysvetliť pracovnú činnosť po ukončení prevádzky výrobného strediska	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Predbežná úprava potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu	6		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Úprava surovín za surova	1	Odborný výcvik 1. ročník Potraviny a výživa 1. ročník	Uviesť prípravu surovín na spracovanie	Uviedol správnu prípravu surovín na spracovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Straty pri spracovaní	1		Popísať základný postup pri opracovaní zeleniny a zemiakov	Popísal základný postup pri opracovaní zeleniny a zemiakov	Písomné skúšanie	
Opracovanie zemiakov, zeleniny, strukovín, obilnín	1		Objasniť predbežnú úpravu strukovín, obilnín a ovocia	Objasnil predbežnú úpravu strukovín, obilnín a ovocia		
	1		Vysvetliť opracovanie a delenie hydiny, drobných zvierat a rýb	Vysvetlil opracovanie a delenie hydiny, drobných zvierat a rýb	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Opracovanie a delenie hydiny	1		Popísať opracovanie, vykost'ovanie a delenie mäsa	Popísal opracovanie, vykost'ovanie a delenie mäsa	Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Opracovanie rýb	1		jatočných zvierat	jatočných zvierat		
Opracovanie jaočných zvierat	1		Uviesť význam odblaňovania, krájania, špikovania, naklepávania mäsa	Uviedol význam odblaňovania, krájania, špikovania, naklepávania mäsa		Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Základné tepelné úpravy potravín	5		Žiak má:	Žiak:		
Tepelná úprava varením – charakteristika, spôsoby Tepelná úprava dusením – charakteristika, spôsoby	1 1	Odborný výcvik 1. ročník Potraviny a výživa 1. ročník	Vysvetliť tepelnú úpravu varením – charakteristika, spôsoby Popísať tepelnú úpravu dusením – charakteristika, spôsoby	Vysvetliť tepelnú úpravu varením – charakteristika, spôsoby Popísať tepelnú úpravu dusením – charakteristika, spôsoby	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Tepelná úprava pečením – charakteristika, spôsoby	1		Vysvetliť tepelnú úpravu pečením – charakteristika, spôsoby	Vysvetliť tepelnú úpravu pečením – charakteristika, spôsoby	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Tepelná úprava vyprážaním, charakteristika, spôsoby	1		Charakterizovať pečenie mäsa v celku, na porcie Uviesť tepelnú úpravu vyprážaním, charakteristika, spôsoby	Charakterizoval pečenie mäsa v celku, na porcie Uviedol tepelnú úpravu vyprážaním, charakteristika, spôsoby		Ústna odpoveď
Opekanie, gratinovanie, grilovanie, pečenie v papilote	1		Objasniť význam ostatných tepelných úprav – grilovanie, na rošte, v papilote Vysvetliť gratinovanie – zapekanie	Objasnil význam ostatných tepelných úprav – grilovanie, na rošte, v papilote Vysvetliť gratinovanie – zapekanie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test
Nové trendy pri tepelnej úprave						
Normovanie a kalkulácia jedál	1		Žiak má:	Žiak:		
Výpočet spotreby surovín, straty	1	Receptúry teplých pokrmov Receptúry studených pokrmov	Zvládnuť orientáciu v teplých a studených receptúrach Zvládnuť používanie receptúr Rozlišovať medzi normovaním a kalkuláciou jedál	Zvládol orientáciu v teplých a studených receptúrach Zvládol používanie receptúr Rozlišoval medzi normovaním a kalkuláciou jedál	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Polievky – technologický postup	6		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov				
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár		

Prílohy a doplnky k jedlám	5		Žiak má:	Žiak:		
Význam, druhy, dávkovanie	1	Potraviny a výživa 1. ročník Odborný výcvik 1. ročník	Vysvetliť dávkovanie, druhy príloh	Vysvetliť dávkovanie, druhy príloh	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Prílohy zo zmiakov a zeleniny, z múky, z cestovín	1		Vysvetliť prípravu príloh zo zemiakov a zeleniny, z múky, z cestovín	Vysvetliť prípravu príloh zo zemiakov a zeleniny, z múky z cestovín		Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Prílohy z ryže	1		Vysvetliť prílohy z ryže	Vysvetliť prílohy z ryže	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Jednoduché šaláty	1		Vysvetliť prípravu jednoduchých šalátov	Vysvetliť prípravu jednoduchých šalátov		Ústna odpoveď
Príprava doplnkov z ovocia a zeleniny	1		Vysvetliť prípravu doplnkov z ovocia a zeleniny	Popísal prípravu doplnkov zo zeleniny	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	
Omáčky	5		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Význam, rozdelenie	1	Potraviny a výživa 1. ročník	Vysvetliť význam omáčok, rozdelenie	Vysvetliť význam, rozdelenie omáčok	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Základné biele omáčky, odvodené	1		Popísať a vymenovať základné biele omáčky	Popísal a vymenoval základné biele omáčky	Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Základné hnedé omáčky, odvodené	1		Vysvetliť základné hnedé omáčky	Vysvetlil základné hnedé omáčky	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Majonézové omáčky, nemajonézové studené omáčky, krycie omáčky, omáčky k vareným mäsám	1		Popísať majonézové omáčky	Popísal majonézové omáčky	Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Holandská omáčka, ovocné omáčky	1		Vysvetliť nemajonézové studené omáčky	Vysvetlil nemajonézové studené omáčky	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
			Rozlišovať krycie omáčky	Rozlíšil krycie omáčky	Písomné skúšanie	Didaktický test
			Vysvetliť a vymenovať omáčky k vareným mäsám	Vysvetlil a vymenoval omáčky k vareným mäsám		
			Vysvetliť a charakterizovať Holandskú omáčku, ovocné omáčky	Vysvetlil a charakterizoval Holandskú a ovocné omáčky		

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Ciele vyučovacieho predmetu

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v učebnom odbore 6445 H kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o technologickom postupe prípravy bezmäsitých jedál, príprave jednoduchých múčnikov a múčnych pokrmov, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o jednotlivých druhoch jatočného mäsa – bravčové, hovädzie, teľacie, baranie, o ostatných druhoch jatočného mäsa – kozie, jahňacie. Osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie. Naučia sa základné tepelné úpravy pri príprave pokrmov z mletého mäsa, normovanie, kalkulácie, výpočty spotreby surovín. Teoreticky budú vedieť princípy prípravy pokrmov z mäsa, čo využijú v praktickom vyučovaní.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: Schopnosti riešiť problémy

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

posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému, korigovať nesprávne riešenia problému,

používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné. Spôsobilosti využívať informačné technológie

získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor,	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
2. Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
3. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
4. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
5. Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
6. Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

7. Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
8. Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál	Sládečková G., Dodok L., Zaukolcová J. : Technológia pre 1. ročník , Expol Pedagogika 2005 Odborné časopisy : Gastro, Pekárstvo a cukrárstvo	PC Tabuľa	Ochranné pomôcky Technologické zariadenie odb. učebne	Internet Odborná literatúra
Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov	Sládečková G., Dodok L., Zaukolcová J. : Technológia pre 1. ročník , Expol Pedagogika 2005 Odborné časopisy: Gastro, pekárstvo a cukrárstvo	PC Tabuľa	Tabuľky prepočtu surovín	Odborné normy akosti múčnych výrobkov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa	Sládečková G., Dodok L., Zaukolcová J. : Technológia pre 1. ročník , Expol Pedagogika 2005 Dubová G., Dodok L., Gregorčoková J., : Suroviny pre 1. ročník, Expol pedagogika 2005 Odborné časopisy: Gastro, pekárstvo a cukrárstvo	PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa	Sládečková G., Dodok L., Zaukolcová J. : Technológia pre 1. ročník , Expol Pedagogika 2005 Dubová G., Dodok L., Gregorčoková J., : Suroviny pre 1. ročník, Expol pedagogika 2005 Odborné časopisy: Gastro, pekárstvo a cukrárstvo	PC Tabuľa	Základné suroviny Ochranné pomôcky Surovinové normy	Internet Normy prípravy jedál
Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa	Sládečková G., Dodok L., Zaukolcová J. : Technológia pre 1. ročník , Expol Pedagogika 2005 Dubová G., Dodok L., Gregorčoková J., : Suroviny pre 1. ročník, Expol pedagogika 2005 Odborné časopisy: Gastro, pekárstvo a cukrárstvo	PC Tabuľa	Základné suroviny Ochranné pomôcky Surovinové normy	CD – spracovanie bravčového mäsa
Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa	Sládečková G., Dodok L., Zaukolcová J. : Technológia pre 1. ročník , Expol Pedagogika 2005 Dubová G., Dodok L., Gregorčoková J., : Suroviny pre 1. ročník, Expol pedagogika 2005 Odborné časopisy: Gastro, pekárstvo a cukrárstvo	PC Tabuľa	Základné suroviny Náradie na spracovanie ciest Surovinové normy	Internet

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	Sládečková G., Dodok L., Zaukolcová J. : Technológia pre 1. ročník , Expol Pedagogika 2005 Dubová G., Dodok L., Gregorčoková J., : Surovinové pre 1. ročník, Expol pedagogika 2005 Odborné časopisy: Gastro, pekárstvo a cukrárstvo	PC Tabuľa	Základné suroviny Pracovné pomôcky Surovinové normy	Internet
Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa	Sládečková G., Dodok L., Zaukolcová J. : Technológia pre 1. ročník , Expol Pedagogika 2005 Dubová G., Dodok L., Gregorčoková J., : Surovinové pre 1. ročník, Expol pedagogika 2005 Odborné časopisy: Gastro, pekárstvo a cukrárstvo	PC Tabuľa	Základné suroviny Ochranné pomôcky Cukrárske pomôcky Surovinové normy Schéma	Internet

Kľúčové kompetencie:

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

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

Absolvent má: rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých, komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,

formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,

zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,

ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,

chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehľbovať svoju jazykovú spôsobilosť,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty, dodržiavať jazykové a štylistické normy, používať odbornú terminológiu a symboliku,

vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa, využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,

ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať, ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie, rozvíjať svoju tvorivosť, využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne zručností. Od žiaka sa vyžaduje regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti, sebatvoriť, zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných, schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie, rešpektovať všeľudské etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody.

Absolvent má: posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách, vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje, určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste, stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok, reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky, plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,

overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých, zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,

pracovať v tíme a podieľať sa na realizácii spoločných pracovných a iných činností, mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí, prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,

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

prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Tieto schopnosti sa využívajú na identifikovanie problémov, na ich analýzu a stanovenie efektívnych postupov, perspektívnych stratégií a vyhodnocovanie javov. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní vyhodnocovať základné dopady, napr. dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyť, telesné a duševné zdravie a pod. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent má:

využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,

pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,

uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií, zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení,

vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho, spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK: DRUHÝ Odbor: kuchár 6445 H

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia				2 hodiny týždenne, spolu: 66 hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Príprava bezmäsitých jedál	10		Žiak má:	Žiak:		
Význam, rozdelenie, charakteristika	1	Potraviny a výživa 1., 2. ročník Význam bezmäsitých jedál vo výžive Význam zeleninových jedál vo výžive Kalorická hodnota bezmäsitých jedál Význam syrov vo výžive Kalorická hodnota syrov Význam vajec vo výžive	Správne charakterizovať bezmäsité jedlá Popísať význam a prípravu bezmäsitých jedál Ovládať rozdelenie podľa jednotlivých druhov	Správne charakterizoval bezmäsité jedlá Popísal význam a prípravu bezmäsitých jedál Ovládal rozdelenie podľa jednotlivých druhov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Využitie surovín, vhodnosť príloh, dávkovanie	1					
Jedlá zo zemiakov	1		Popísať prípravu jedál zo zemiakov Uviesť význam jedál	Popísal prípravu jedál zo zemiakov Uviedol význam jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá zo zeleniny	1		Zvládnuť prípravu zeleninových jedál varením Zvládnuť prípravu zeleninových jedál zapekaním Zvládnuť prípravu zeleninových jedál vyprážaním	Zvládol prípravu zeleninových jedál varením Zvládol prípravu zeleninových jedál zapekaním Zvládol prípravu zeleninových jedál vyprážaním	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá zo strukovín	1		Popísať prípravu jedál zo strukovín Vymenovať bezmäsité jedlá zo strukovín	Popísal prípravu jedál zo strukovín Vymenoval bezmäsité jedlá zo strukovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá z húb	1		Vysvetliť prípravu jedál z húb Rozlišovať medzi dusením, zapekaním, vyprážaním jedál z húb	Vysvetlil prípravu jedál z húb Rozlišoval medzi dusením, zapekaním, vyprážaním jedál z húb	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá z ryže	1		Charakterizovať jedlá z ryže Charakterizovať jedlá z obilnín Vymenovať jedlá z ryže a obilnín	Charakterizoval jedlá z ryže Charakterizoval jedlá z obilnín Vymenoval jedlá z ryže a obilnín	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Jedlá z vajec	1	Vymenovať rôzne druhy cestovín Popísať tepelnú úpravu cestovín Popísať prípravu jedál z cestovín	Vymenoval rôzne druhy cestovín Popísal tepelnú úpravu cestovín Popísal prípravu jedál z cestovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá zo syrov	1	Charakterizovať vaječné jedlá Popísať prípravu vajec varením, miešaním, sádzaním, vyprážaním, zapekaním	Charakterizoval vaječné jedlá Popísal prípravu vajec varením, miešaním, sádzaním, vyprážaním, zapekaním	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Jedlá vegetariánskej stravy	1	Popísať prípravu stratených vajec Rozlišovať jednotlivé druhy prípravy vajec	Popísal prípravu stratených vajec Rozlišoval jednotlivé druhy prípravy vajec	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov	12		Žiak má:	Žiak:	
Význam múčnych jedál, múčnikov a ich podávanie	1	Odborný výcvik 2. ročník Múčne jedlá, múčniky Príprava z rôznych druhov cesta Ovocné šaláty Pudinky a krémy	Objasniť význam múčnych jedál, múčnikov Popísať podávanie Rozlišovať medzi múčnym jedlom a múčnikom	Objasnil význam múčnych jedál, múčnikov Popísal podávanie Rozlišoval medzi múčnym jedlom a múčnikom	Ústne frontálne skúšanie Ústna odpoveď
Príprava jednoduchých múčnikov	1	Potraviny a výživa Kalorická hodnota múčnych jedál, múčnikov Energetická hodnota Ovocné šaláty, vitamínová hodnota	Popísať múčne jedlá a múčniky z rezancového cesta (z cestovín) Vymenovať múčne jedlá a múčniky z rezancového cesta (z cestovín)	Popísal múčne jedlá a múčniky z rezancového cesta (z cestovín) Vymenoval múčne jedlá a múčniky z rezancového cesta (z cestovín)	Ústne frontálne skúšanie Ústna odpoveď
Príprava kaší	1		Popísať kysnuté cesto Uviesť prípravu múčnych jedál a múčnikov z kysnutého cesta	Popísal kysnuté cesto Uviedol prípravu múčnych jedál a múčnikov z kysnutého cesta	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Stolovanie 2. ročník Podávanie múčnych jedál a múčnikov Podávanie ovocných šalátov Podávanie pudíngov a krémov Odborný výcvik 2. ročník Hovädzie mäso Tepelná úprava hov. mäsa Porciovanie hov. mäsa Anglická úprava hov. mäsa Špikovanie Potraviny a výživa 1. ročník				
Jedlá z kysnutého cesta	1		Popísať vhodné druhy ovocia na prípravu Popísať prípravu	Popísal vhodné druhy ovocia na prípravu Popísal prípravu tvarohového cesta Vymenoval jednotlivé druhy múčnikov a múčnych jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá z liateho cesta	1		tvarohového cesta Vymenovať jednotlivé druhy múčnikov a múčnych jedál			
Jedlá zo zemiakového cesta	1					
Múčne jedlá a múčniky z tvarohového cesta a ovocia	1		Popísať prípravu žemľoviek Vymenovať vhodné plnky do žemľoviek Popísať podávanie žemľoviek	Popísal prípravu žemľoviek Vymenoval vhodné plnky do žemľoviek Popísal podávanie žemľoviek	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Žemľovky - príprava	1	Význam hov. mäsa vo výžive Delenie hov. mäsa Použitie jednotlivých častí hov. mäsa Význam štiav a omáčok Krájanie a dávkovanie mäsa Odborný výcvik 2. ročník Teľacie mäso Tepelná úprava mäsa Vnútorosti Potraviny a výživa 1 ročník	Popísať technologickú úpravu nákypov Uviesť jednotlivé druhy	Popísal technologickú úpravu nákypov Uviedol jednotlivé druhy surovín na prípravu nákypov Popísal podávanie nákypov	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Nákypy	1		surovín na prípravu nákypov Popísať podávanie nákypov			
Príprava pudíngov	1		Popísať prípravu pudíngov Popísať prípravu krémov Popísať podávanie pudíngov a krémov	Popísal prípravu pudíngov Popísal prípravu krémov Popísal podávanie pudíngov a krémov	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava krémov	1	Výživová hodnota mäsa Kolorická a energetická hodnota mäsa Delenie teľacieho mäsa Odborný výcvik Bravčové mäso Použitie jednotlivých častí Tepelné úpravy bravčového mäsa Slanina Potraviny a výživa 1. ročník Význam bravčového mäsa vo výžive	Popísať prípravu ovocných šalátov Uviesť najvhodnejšie druhy ovocia Popísať význam šalátov vo výžive Popísať podávanie	Popísal prípravu ovocných šalátov Uviedol najvhodnejšie druhy ovocia Popísal význam šalátov vo výžive Popísal podávanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Príprava ovocných šalátov, význam vo výžive, podávanie	1					
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	10	Použitie a spracovanie slaniny Delenie bravčového mäsa Bravčové výrobky Bravčové vnútornosti	Žiak má:	Žiak:		
Hovädzie mäso – charakteristika, význam vo výžive, rozdelenie	1		Charakterizovať hovädzie mäso Popísať význam vo výžive Uviesť rozdelenie hovädzieho mäsa	Charakterizoval hovädzie mäso Popísal význam vo výžive Uviedol rozdelenie hovädzieho mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Hovädzie mäso – využitie jednotlivých častí	1		Vysvetliť použitie jednotlivých častí hov. mäsa Popísať porciovanie hov. mäsa	Vysvetlil použitie jednotlivých častí hov. mäsa Popísal porciovanie hov. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Varenie hovädzieho mäsa	1		Popísať varenie hov. mäsa Vymenovať použitie vareného hov. mäsa	Popísal varenie hov. mäsa Vymenoval použitie vareného hov. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Dusenie hovädzieho mäsa	1		Vymenovať druhy základov Popísať prípravu základov	Vymenoval druhy základov Popísal prípravu základov	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Dusenie drobno krájaného hovädzieho mäsa	1	Popísať význam špikovania Vymenovať suroviny na špikovanie Vymenovať druhy hov. mäsa na špikovanie	Popísal význam špikovania Vymenoval suroviny na špikovanie Vymenoval druhy hov. mäsa na špikovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Príprava pečienok	1	Popísať prípravu dusenia v celku Uviesť vhodnosť hov. mäsa na prípravu plnených a neplnených pečienok Popísať váhu mäsa	Popísal prípravu dusenia v celku Uviedol vhodnosť hov. mäsa na prípravu plnených a neplnených pečienok Popísal váhu mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava závitkov, filé	1	Popísať prípravu štiav Uviesť vhodné druhy omáčok k hov. mäsu Rozlišovať rozdiel medzi omáčkou a šťavou	Popísal prípravu štiav Uviedol vhodné druhy omáčok k hov. mäsu Rozlišoval rozdiel medzi omáčkou a šťavou	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál na anglický spôsob	1	Popísať dochucovanie Popísať zjemňovanie	Popísal dochucovanie Popísal zjemňovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z hovädzích vnútorností	1	Uviesť vhodný druh hov. mäsa na prípravu gulášu Popísať prípravu hov. gulášu	Uviedol vhodný druh hov. mäsa na prípravu gulášu Popísal prípravu hov. gulášu	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z teľacieho mäsa	7				
Teľacie mäso- charakteristika, význam vo výžive, rozdelenie	1	Charakterizovať teľacie mäso Popísať rozdelenie teľ. mäsa Popísať význam mäsa vo výžive	Charakterizoval teľacie mäso Popísal rozdelenie teľ. mäsa Popísal význam mäsa vo výžive	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Tefacie mäso - použitie jednotlivých častí	1	Popísať použitie jednotlivých častí tel. mäsa Zvládnuť porciovanie tel. mäsa	Popísal použitie jednotlivých častí tel. mäsa Zvládol porciovanie tel. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Varenie tefacieho mäsa	1	Popísať varenie tel. mäsa Popísať zaprávanie tel. mäsa Uviesť vhodné druhy tel. mäsa	Popísal varenie tel. mäsa Popísal zaprávanie tel. mäsa Uviedol vhodné druhy tel. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Zaprávanie tefacieho mäsa	1	Popísať dusenie tel. mäsa Zvládnuť prípravu šťavy	Popísal dusenie tel. mäsa Zvládol prípravu šťavy	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Dusenie tefacieho mäsa	1	Vysvetliť pečenie tel. mäsa Popísať prípravu plnky	Vysvetlil pečenie tel. mäsa Popísal prípravu plnky	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Úprava tefacieho mäsa vyprážaním, pečením	1	Uviesť vhodné druhy tel. mäsa na vyprážanie Popísať vyprážanie tel. mäsa Uviesť rôzne druhy obalovania na prípravu vyprážania	Uviedol vhodné druhy tel. mäsa na vyprážanie Popísal vyprážanie tel. mäsa Uviedol rôzne druhy obalovania na prípravu vyprážania	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z tefacích vnútorností	1	Vymenovať tel. vnútornosti Uviesť ich vhodné tepelné úpravy Popísať prípravu jedál z tel. vnútorností	Vymenoval tel. vnútornosti Uviedol ich vhodné tepelné úpravy Popísal prípravu jedál z tel. vnútorností	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Príprava jedál z bravčového mäsa	10				
Bravčové mäso – charakteristika, význam, rozdelenie	1	Charakterizovať brav. mäso Popísať význam brav. mäsa Vysvetliť rozdelenie brav. mäsa	Charakterizoval brav. mäso Popísal význam brav. mäsa Vysvetlil rozdelenie brav. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa	1	Vymenovať použitie jednotlivých častí Zvládnuť porciovanie mäsa	Vymenoval použitie jednotlivých častí Zvládol porciovanie mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava bravčového mäsa varením	1	Vymenovať vhodné druhy brav. mäsa na varenie Charakterizovať prípravu huspeniny Uviesť využitie brav. hlavy a brav. kolien	Vymenoval vhodné druhy brav. mäsa na varenie Charakterizoval prípravu huspeniny Uviedol využitie brav. hlavy a brav. kolien	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava bravčového mäsa dusením	1	Popísať úpravu brav. mäsa dusením v celku Uviesť vhodné druhy brav. mäsa na dusenie	Popísal úpravu brav. mäsa dusením v celku Uviedol vhodné druhy brav. mäsa na dusenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava bravčového mäsa pečením	1	Popísať prípravu štiav Popísať prípravu omáčok Rozlišovať medzi šťavou a omáčkou	Popísal prípravu štiav Popísal prípravu omáčok Rozlišoval medzi šťavou a omáčkou	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava bravčového mäsa vyprážaním	1	Uviesť rôzne spôsoby krájania brav. mäsa Charakterizovať vhodné druhy mäsa kráateľného na kocky, plátky, závitky, rebierka	Uviedol rôzne spôsoby krájania brav. mäsa Charakterizoval vhodné druhy mäsa kráateľného na kocky, plátky, závitky, rebierka	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava údeného bravčového mäsa	1	Uviesť vhodný druh mäsa na prípravu rebierok Popísať krájanie mäsa Popísať úpravu brav. rebierok	Uviedol vhodný druh mäsa na prípravu rebierok Popísal krájanie mäsa Popísal úpravu brav. rebierok	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Použitie slaniny	1		Uviesť vhodný druh mäsa na prípravu brav. gulášu Popísať prípravu brav. gulášu	Uviedol vhodný druh mäsa na prípravu brav. gulášu Popísal prípravu brav. gulášu	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Bravčové vnútornosti	1		Charakterizovať pečenie brav. mäsa Vymenovať vhodné druhy na pečenie Popísať plnené pečené brav. mäsa Popísať neplnené pečené brav. mäsa Uviesť plnky	Charakterizoval pečenie brav. mäsa Vymenoval vhodné druhy na pečenie Popísal plnené pečené brav. mäsa Popísal neplnené pečené brav. mäsa Uviesť plnky	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z bravčových vnútorností	1		Popísať vyprážanie brav. mäsa Vymenovať vhodné druhy brav. mäsa na vyprážanie Vymenovať rôzne druhy obaľovania	Popísal vyprážanie brav. mäsa Vymenoval vhodné druhy brav. mäsa na vyprážanie Vymenoval rôzne druhy obaľovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z baranieho mäsa	5		Žiak má:	Žiak:		
Baranie mäso – charakteristika, význam, rozdelenie	1	Odborný výcvik 2. ročník Rozdelenie baranieho mäsa Použitie jednotlivých častí Pácovanie mäsa Tepelné úpravy baranieho mäsa Potraviny a výživa 1. ročník Význam baranieho mäsa vo výžive Energetická a kalorická hodnota baranieho mäsa Dôvody zriedkavého použitia baranieho mäsa v slovenskej kuchyni	Charakterizovať baranie mäso Popísať význam baran. mäsa Popísať rozdelenie baran. mäsa	Charakterizoval baranie mäso Popísal význam baran. mäsa Popísal rozdelenie baran. mäsa	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Baranie mäso – použitie jednotlivých častí	1		Popísať použitie jednotlivých častí baran, mäsa Vymenovať význam páčovania mäsa Popísať pácovanie	Popísal použitie jednotlivých častí baran, mäsa Vymenoval význam páčovania mäsa Popísal pácovanie	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Varenie a dusenie baranieho mäsa	1		Popísať varenie baran. Mäsa Popísať zaprávanie baran. mäsa	Popísal varenie baran. Mäsa Popísal zaprávanie baran. mäsa	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Pečenie baranieho mäsa	1		Popísať dusenie baran. mäsa Popísať pečenie baran. mäsa Vymenovať vhodné druhy mäsa na dusenie a pečenie	Popísal dusenie baran. mäsa Popísal pečenie baran. mäsa Vymenoval vhodné druhy mäsa na dusenie a pečenie	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava pokrmov z baraních vnútorností	1		Vymenovať baran. vnútornosti Popísať prípravu pokrmov z baran. vnútorností	Vymenoval baran. vnútornosti Popísal prípravu pokrmov z baran. vnútorností	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných	4		Žiak má:	Žiak:		
zvierat						
Príprava jedál z Jahňata	1	Odborný výcvik 2. ročník Jahňacie a kozľacie mäso Zajačie a králičie mäso Rozdelenie jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa Príprava pokrmov Podávanie jedál Potraviny a výživa 1. ročník Význam jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa vo výžive Využitie mäsa v diétnom stravovaní Význam zrenia mäsa	Popísať charakteristiku jah. a kozľ. mäsa Popísať delenie mäsa Uviesť význam mäsa vo výžive Popísať prípravu jedál	Popísal charakteristiku jah. a kozľ. mäsa Popísal delenie mäsa Uviedol význam mäsa vo výžive Popísal prípravu jedál	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z kozľata	1		Popísať charakteristiku zajačieho a králičieho mäsa Popísať delenie mäsa Popísať význam mäsa vo výžive	Popísal charakteristiku zajačieho a králičieho mäsa Popísal delenie mäsa Popísal význam mäsa vo výžive	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z kráľika	1		Popísať zaprávanie mäsa Popísať dusenie mäsa Vymenovať pokrmy	Popísal zaprávanie mäsa Popísal dusenie mäsa Vymenoval pokrmy	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál zo zajaca	1		Popísať pečenie mäsa Popísať pácovanie mäsa Popísať vyprážanie mäsa Popísať vhodné druhy mäsa na pečenie a vyprážanie Vymenovať vhodné prílohy a doplnky k pečenému a vypráženému mäsu	Popísal pečenie mäsa Popísal pácovanie mäsa Popísal vyprážanie mäsa Popísal vhodné druhy mäsa na pečenie a vyprážanie Vymenoval vhodné prílohy a doplnky k pečenému a vypráženému mäsu	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z mletého mäsa	8		Žiak má:	Žiak:		
Mleté mäso – charakteristika, význam, použitie, spracovanie	1	Odborný výcvik 2. ročník Mleté mäso Vhodné druhy mäsa na mletie Využitie mletého mäsa Príprava jedál z mletého mäsa Tepelné úpravy mletého mäsa Potraviny a výživa 1. ročník Význam mletého mäsa	Charakterizovať mleté masá Popísať význam mletého mäsa Popísať použitie mletého mäsa Uviesť spracovanie mletého mäsa	Charakterizoval mleté masá Popísal význam mletého mäsa Popísal použitie mletého mäsa Uviedol spracovanie mletého mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá z tepelne upraveného mäsa	1		Charakterizovať hygienické zásady pri mletí mäsa Popísať negatívne dôsledky pri nedodržaní hygieny	Charakterizoval hygienické zásady pri mletí mäsa Popísal negatívne dôsledky pri nedodržaní hygieny	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Mäsové kašoviny, krokety	2	vo výžive Kalorická a energetická hodnota	Popísať prípravu jedál dusením Popísať prípravu jedál pečením Popísať prípravu jedál vyprážaním	Popísal prípravu jedál dusením Popísal prípravu jedál pečením Popísal prípravu jedál vyprážaním	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava mäsových zmesí – ragú, salpikony	2		Popísať úpravu mäsových zmesí a kašovín Vysvetliť prípravu ragú Vysvetliť prípravu krokiet Vysvetliť prípravu hašé	Popísal úpravu mäsových zmesí a kašovín Vysvetlil prípravu ragú Vysvetlil prípravu krokiet Vysvetlil prípravu hašé	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Salmi, ostatné jedlá z mletého mäsa	2		Charakterizovať úpravu salmisov a salpikonov Vysvetliť ich prípravu	Charakterizoval úpravu salmisov a salpikonov Vysvetlil ich prípravu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H.00 kuchár
Názov predmetu		Technológia	
Časový rozsah výučby		2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín	
Ročník		Tretí	
Kód a názov učebného odboru		6445 H kuchár	
Vyučovací jazyk		slovenský jazyk	

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v učebnom odbore 6445 H kuchár v treťom ročníku je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o technologickom postupe prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov. Formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o technologickom postupe prípravy jedál z hydiny, zveriny. Osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať prípravu jedál studenej kuchyne, jedál na objednávku. Naučia sa základné tepelné úpravy pri príprave reštauračných múčnikov, cukrárenských výrobkov, nápojov. Teoreticky budú vedieť základy medzinárodnej gastronómie, prípravy diétnych pokrmov, čo využijú v praktickom vyučovaní.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosti riešiť problémy

rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, degustovanie a pod.), vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,

hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,

posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému, korigovať nesprávne riešenia problému, používať osvojené metódy riešenia

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor,	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
2. Technologický postup prípravy jedál z hydiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

3. Technologický postup prípravy jedál zo zveriny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné. *Spôsobilosti využívať informačné technológie* získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

4. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
5. Technologický postup prípravy jedál na objednávku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
6. Progresívna výroba jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
7. Technologický postup prípravy reštauračných múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor,	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
2. Technologický postup prípravy jedál z hydiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

3. Technologický postup prípravy jedál zo zveriny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
8. Medzinárodná gastronómia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
9. Technologický postup prípravy diétnych jedál, diferencovanej a vegetariánskej stravy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, názorná ukážka	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov	Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro, Minútka, Hoteliér MGR. Jurgová O., Ing. Úradníčková O.: Náuka o potravinách pre 1. ročník HA	PC Tabuľa	Ochranné pomôcky Technologické zariadenie odb.učebne	Internet Odborná literatúra
Technologický postup prípravy jedál z hydiny	Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro,	PC Tabuľa	Tabuľky prepočtu surovín	Odborné normy akosti múčnych výrobkov
Technologický postup prípravy jedál zo zveriny	Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro, Minútka, Hoteliér MGR. Jurgová O., Ing. Úradníčková O.: Náuka o potravinách pre 1. ročník HA	PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne	Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro, Minútka, Hoteliér MGR. Jurgová O., Ing. Úradníčková O.: Náuka o potravinách pre 1. ročník HA	PC Tabuľa	Základné suroviny Ochranné pomôcky Surovinové normy	Internet Normy prípravy jedál

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Technologický postup prípravy jedál na objednávku	Odborné časopisy: Gastro, pekárstvo a cukrárstvo Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro,	PC Tabuľa	Základné suroviny Ochranné pomôcky Surovinové normy	CD – spracovanie bravčového mäsa
Progresívna výroba jedál	Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro, Minútka, Hoteliér MGR. Jurgová O., Ing. Úradníčková O.: Náuka o potravinách pre 1. ročník HA	PC Tabuľa	Základné suroviny Náradie na spracovanie ciest Surovinové normy	Internet
Technologický postup prípravy reštauračných múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro, Minútka, Hoteliér MGR. Jurgová O., Ing. Úradníčková O.: Náuka o potravinách pre 1. ročník HA	PC Tabuľa	Základné suroviny Pracovné pomôcky Surovinové normy	Internet
Medzinárodná gastronómia	Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro, Minútka, Hoteliér MGR. Jurgová O., Ing. Úradníčková O.: Náuka o potravinách pre 1. ročník HA	PC Tabuľa	Základné suroviny Ochranné pomôcky Cukrárske pomôcky Surovinové normy Schéma	Internet
Technologický postup prípravy diétnych jedál, diferencovanej a vegetariánskej stravy	Brhlík E., Romaňuk J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU kuchár, čašník, Slovenské pedagogické nakladateľstvo Odborné časopisy Gastro, Minútka, Hoteliér MGR. Jurgová O., Ing. Úradníčková O.: Náuka o potravinách pre 1. ročník HA	PC tabuľa	Ochranné pomôcky	Internet, normy

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK: TRETÍ odbor: kuchár 6445 H

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia				2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	4		Žiak má:	Žiak:		
Príprava jedál zo sladkovodných rýb a živočíchov	1	Odborný výcvik 3. ročník Tepelná úprava rýb sladkovodných a morských Špeciálna úprava rýb Príprava jedál z plodov mora Špeciality zo slimákov a obojživelníkov Stolovanie 3. ročník Podávanie jedál zo sladkovodných a morských rýb Podávanie špecialít Rozdelenie inventára Podávanie jedál z plodov mora, slimákov, obojživelníkov Potraviny a výživa 3. ročník Význam rýb vo výžive Výživová hodnota morských živočíchov	Vysvetliť predbežnú úpravu rýb a živočíchov Vysvetliť prípravu jedál z rýb a živočíchov	Vysvetlil predbežnú úpravu rýb a živočíchov Vysvetlil prípravu jedál z rýb a živočíchov	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál z morských rýb	1		Vysvetliť prípravu jedál z morských rýb Vysvetliť špeciálnu úpravu rýb	Vysvetlil prípravu jedál z morských rýb Vysvetlil špeciálnu úpravu rýb	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede
Príprava jedál z plodov mora	1		Charakterizovať plody mora Popísať prípravu jedál z nich	Charakterizoval plody mora Popísal prípravu jedál z nich	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava špecialít zo slimákov a ulitníkov	1		Charakterizovať úpravu slimákov a obojživelníkov Popísať prípravu špecialít z nich	Charakterizoval úpravu slimákov a obojživelníkov Popísal prípravu špecialít z nich	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Didaktický test
Technologický postup prípravy jedál z hydiny	6		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Charakteristika a význam hydiny, predbežná úprava, príprava jedál zo sliepky a kurčatá	1	Odborný výcvik 3. ročník Hydina Tepelná úprava hydiny Hydinové droby a vnútornosti	Popísať predbežnú úpravu hydiny Vysvetliť prípravu jedál zo sliepky Vysvetliť porciovanie a vykosťovanie hydiny Vysvetliť prípravu plniek	Popísal predbežnú úpravu hydiny Vysvetlil prípravu jedál zo sliepky Vysvetlil porciovanie a vykosťovanie hydiny Vysvetlil prípravu plniek	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z hrabavej hydiny – dusenie, vyprážanie,	2		Popísať prípravu jedál z moriaka	Popísal prípravu jedál z moriaka Popísal prípravu jedál z perličky	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

pečenie, plnky			Popísať prípravu jedál z perličky		Písomné skúšanie	
Príprava jedál z vodnej hydiny	2		Popísať prípravu jedál z husy Popísať prípravu jedál z kačice Popísať prípravu plniek	Popísal prípravu jedál z husy Popísal prípravu jedál z kačice Popísal prípravu plniek	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z hydinových drobov a vnútorností	1		Vymenovať hydinové droby a vnútornosti Popísať prípravu jedál z nich	Vymenoval hydinové droby a vnútornosti Popísal prípravu jedál z nich	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Príprava jedál zo zveriny	5		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, význam, rozdelenie, predbežná úprava zveriny, odležanie zveriny, morenie, osobitosti pri tepelnej úprave	2	Odborný výcvik 3. ročník Zverina Predbežná úprava zveriny Morenie zveriny Príprava jedál a špeciálna úprava zveriny Potraviny a výživa 2. ročník Význam zveriny vo výžive Energetická hodnota zveriny	Vymenovať rozdelenie zveriny Popísať predbežnú úpravu zveriny Vysvetliť odležanie, morenie zveriny Popísať prípravu jedál z vysokej zveriny	Vymenoval rozdelenie zveriny Popísal predbežnú úpravu zveriny Vysvetlil odležanie, morenie zveriny Popísal prípravu jedál z vysokej zveriny	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z vysokej zveriny	1		Popísať prípravu jedál z čiernej zveriny Popísať morenie a odležanie	Popísal prípravu jedál z čiernej zveriny Popísal morenie a odležanie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z nízkej a pernatej zveriny	1		Vymenovať rozdelenie nízkej a pernatej zveriny Popísať prípravu jedál z nízkej a pernatej zveriny	Vymenoval rozdelenie nízkej a pernatej zveriny Popísal prípravu jedál z nízkej a pernatej zveriny	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál z čiernej zveriny	1		Popísať špeciálnu úpravu zveriny Uviesť význam špeciálnej úpravy zveriny	Popísal špeciálnu úpravu zveriny Uviedol význam špeciálnej úpravy zveriny	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Príprava jedál studenej kuchyne	10		Žiak má:	Žiak:		
Studená kuchyňa – charakteristika, význam, trendy	1	Odborný výcvik 3. ročník Studená kuchyňa Trendy v studenej kuchyni Zložité šaláty Studené predjedlá Špeciality studenej kuchyne Príprava jedál a predjedál z vajec a syrov	Charakterizovať studenú kuchyňu Popísať jej význam a využitie	Charakterizoval studenú kuchyňu Popísal jej význam a využitie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava studených predjedál a využitie rôznych surovín pri ich príprave	1		Popísať nové trendy Zvládnuť rôzne špeciality	Popísal nové trendy Zvládol rôzne špeciality	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Rozdelenie výrobkov a zásady prípravy	1		Popísať predbežné tepelné úpravy Popísať použitie surovín tepelne spracovaných	Popísal predbežné tepelné úpravy Popísal použitie surovín tepelne spracovaných	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava rôsolu, majonézy, marinády	1		Uviesť prípravu rôsolu Popísať prípravu marinád a majonéz Popísať prípravu pochúťkových masiel a ich použitie	Uviedol prípravu rôsolu Popísal prípravu marinád a majonéz Popísal prípravu pochúťkových masiel a ich použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

			Popísať prácu so studenými normami	Popísal prácu so studenými normami		
Pochúťkové maslál	1		Popísať prípravu pochúťkových masiel a ich použitie Popísať prácu so studenými normami	Popísal prípravu pochúťkových masiel a ich použitie Popísal prácu so studenými normami	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Zložité šaláty	1				Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál z vajec	1		Popísať prípravu jedál z vajec Popísať prípravu plnených vajec Popísať prípravu obložených vajec Popísať prípravu predjedál z vajec	Popísal prípravu jedál z vajec Popísal prípravu plnených vajec Popísal prípravu obložených vajec Popísal prípravu predjedál z vajec	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál zo syrov	1		Popísať jedlá zo syrov Uviesť význam a použitie	Popísal jedlá zo syrov Uviedol význam a použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Obložené chlebíky a chuťovky	1		Vysvetliť prípravu obl. chlebíkov Vysvetliť prípravu chuťoviek a kanapiek Rozlišovať medzi kanapkami a chuťovkami Objasniť využitie širokého sortimentu surovín	Vysvetlil prípravu obl. chlebíkov Vysvetlil prípravu chuťoviek a kanapiek Rozlišoval medzi kanapkami a chuťovkami Objasnil využitie širokého sortimentu surovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Peny, paštéty, galantíny, huspeniny	1		Vysvetliť prípravu paštét a pien Popísať prípravu galantín Popísať prípravu huspeniny Uviesť použitie	Vysvetlil prípravu paštét a pien Popísal prípravu galantín Popísal prípravu huspeniny Uviedol použitie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Technologický postup prípravy jedál na objednávku	14		Žiak má:	Žiak:		
Význam, charakteristika a podávanie jedál na objednávku, predbežná úprava	2	Odborný výcvik 3. ročník Príprava jedál na objednávku Anglická úprava minotok Prílohy, obloženia, doplnky k minotkovým pokrmom Estetická úprava minotkových pokrmov Potraviny a výživa 2. ročník, 1. ročník Vhodné druhy mäsa na prípravu minotkových jedál	Objasniť gastronomické uplatnenie jedál na objednávku Charakterizovať minot. pokrmy Popísať význam a podávanie minotkových pokrmov	Objasnil gastronomické uplatnenie jedál na objednávku Charakterizoval minot. pokrmy Popísal význam a podávanie minotkových pokrmov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Technológia prípravy minotkových pokrmov, dokončovanie	1		Vysvetliť techniku prípravy minot. pokrmov Popísať vhodné tepelné úpravy	Vysvetlil techniku prípravy minot. pokrmov Popísal vhodné tepelné úpravy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Príprava jedál na objednávku z hovädzieho mäsa	2		Uviesť vhodné druhy hov. mäsa na prípravu minotkových pokrmov Popísať prípravu minotkových jedál z hov. mäsa	Uviedol vhodné druhy hov. mäsa na prípravu minotkových pokrmov Popísal prípravu minotkových jedál z hov. mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Príprava jedál na objednávku	1		Uviesť vhodné druhy teľ. mäsa	Uviedol vhodné druhy teľ. mäsa	Ústne frontálne	Ústna odpoveď
z teľacieho mäsa		Význam zeleniny pri minotkových pokrmoch	na prípravu minotkových pokrmov Popísať prípravu minotkových jedál z teľ. mäsa	na prípravu minotkových pokrmov Popísal prípravu minotkových jedál z teľ. mäsa	skúšanie	

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa	1	Kalorická a energetická hodnota	Uviesť vhodné druhy brav. mäsa na prípravu minútových pokrmov Popísať prípravu minútových jedál z brav. mäsa	Uviedol vhodné druhy brav. mäsa na prípravu minútových pokrmov Popísal prípravu minútových jedál z brav. mäsa	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál na objednávku z baranieho mäsa, kozľacieho, jahňacieho	1		Uviesť vhodné druhy baran. mäsa na prípravu minútových pokrmov Popísať prípravu minútových jedál z baran. mäsa	Uviedol vhodné druhy baran. mäsa na prípravu minútových pokrmov Popísal prípravu minútových jedál z baran. mäsa	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál na objednávku z hydiny, rýb, zveriny	1		Uviesť vhodné druhy hyd. mäsa na prípravu minútových pokrmov Popísať prípravu minútových jedál z hyd. mäsa	Uviedol vhodné druhy hyd. mäsa na prípravu minútových pokrmov Popísal prípravu minútových jedál z hyd. mäsa	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál na objednávku z ostatných druhov mäsa, vnútorností a drobov	1		Vymenovať ostatné druhy mäsa na prípravu minútových jedál Uviesť vhodné druhy vnútorností a drobov na minútovú úpravu	Vymenoval ostatné druhy mäsa na prípravu minútových jedál Uviedol vhodné druhy vnútorností a drobov na minútovú úpravu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava šťavy, použitie omáčok, príloh a ozdôb	1		Popísať prípravu šťavy na minútové pokrmy Popísať prípravu omáčky na minútové pokrmy Rozlišovať medzi šťavou a omáčkou	Popísal prípravu šťavy na minútové pokrmy Popísal prípravu omáčky na minútové pokrmy Rozlišoval medzi šťavou a omáčkou	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Zásady kombinovania zeleniny, ovocia, omáčok a štiav pri výrobe jedál na objednávku	1		Vymenovať vhodné druhy príloh k minútovým pokrmom Uviesť vhodné druhy doplnkov a obloženia Uviesť ich vhodnú kombináciu so šťavami a omáčkami Dodržiavať kalorickú hodnotu pokrmov	Vymenoval vhodné druhy príloh k minútovým pokrmom Uviedol vhodné druhy doplnkov a obloženia Uviedol ich vhodnú kombináciu so šťavami a omáčkami Dodržiaval kalorickú hodnotu pokrmov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Výber vhodného inventára pri príprave minútiel, estetická úprava, expedícia hotového pokrmu	1		Popísať výber vhodného inventára Uviesť estetickú úpravu Popísať expedíciu hotového výrobku	Popísal výber vhodného inventára Uviedol estetickú úpravu Popísal expedíciu hotového výrobku	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Dokončovanie jedál pred hosťom	1		Popísať techniku dokončovania jedál Vymenovať vhodný inventár	Popísal techniku dokončovania jedál Vymenoval vhodný inventár	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Progresívna výroba jedál	1		Žiak má:	Žiak:		
Význam conveniencie a uplatnenie pri príprave pokrmov, použitie polovýrobkov	1	Odborný výcvik 3. ročník Conveniencia Polovýrobky Potraviny a výživa 3., 1. ročník Význam polovýrobkov Príprava polovýrobkov Kalorická a energetická hodnota	Popísať význam conveniencie Popísať jej význam pri príprave pokrmov	Popísal význam conveniencie Popísal jej význam pri príprave pokrmov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Technologický postup prípravy reštauračných múčnikov, cukrárskych výrobkov, nápojov	7		Žiak má:	Žiak:		
Príprava múčnikov z lineckého, vaflového, odpalovaného cesta	1	Odborný výcvik 3. ročník Príprava zložitých múčnikov Príprava nápojov Cukrárske výrobky Potraviny a výživa 1. ročník Kalorická a energetická hodnota múčnikov	Popísať linecké cesto Popísať vaflové cesto Popísať odpalované cesto Vysvetliť prípravu múčnikov z týchto ciest	Popísal linecké cesto Popísal vaflové cesto Popísal odpalované cesto Vysvetlil prípravu múčnikov z týchto ciest	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava múčnikov z lístkového, tukového a šľahaného cesta, múčniky zo šľahaných a jadrových hmôt	2		Popísať lístkové, tukové, šľahané cesto Popísať prípravu múčnikov zo šľahaných hmôt	Popísal lístkové, tukové, šľahané cesto Popísal prípravu múčnikov zo šľahaných hmôt	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Príprava múčnikov z kysnutého a pľundrového cestu	1		Popísať kysnuté a pľundrové cesto Popísať prípravu múčnikov z nich Popísať prípravu múčnikov z jadrových hmôt	Popísal kysnuté a pľundrové cesto Popísal prípravu múčnikov z nich Popísal prípravu múčnikov z jadrových hmôt	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava cukrárskych výrobkov, zmrzlíny, zdobené poháre	2		Vysvetliť prípravu cukrárskych výrobkov Vysvetliť prípravu zmrzlíny Popísať prípravu zdobených pohárov	Vysvetlil prípravu cukrárskych výrobkov Vysvetlil prípravu zmrzlíny Popísal prípravu zdobených pohárov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava teplých a studených nápojov	1		Vymenovať teplé nápoje a ich prípravu Vymenovať studené nápoje a ich prípravu Zvládnuť prípravu rôznych druhov káv Zvládnuť prípravu kokteíl	Vymenoval teplé nápoje a ich prípravu Vymenoval studené nápoje a ich prípravu Zvládol prípravu rôznych druhov káv Zvládol prípravu kokteíl	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Medzinárodná gastronómia	7		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika svetovej gastronómie, rozdelenie	2	Odborný výcvik 3. ročník	Charakterizovať svet. kuchyňu Popísať zvláštnosti prípravy	Charakterizoval svet. kuchyňu Popísal zvláštnosti prípravy	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

		Príprava jedál iných krajín Zvláštnosti prípravy jedál iných krajín	jedál	jedál	Písomné skúšanie	
Francúzska kuchyňa	1	Potraviny a výživa 1. ročník Kalorická a energetická hodnota Typické ingrediencie	Charakterizovať čínsku kuchyňu Popísať zvláštnosti prípravy jedál	Charakterizoval čínsku kuchyňu Popísal zvláštnosti prípravy jedál	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Čínska kuchyňa	1		Charakterizovať čínsku. kuchyňu Popísať zvláštnosti prípravy jedál	Charakterizoval čínsku. kuchyňu Popísal zvláštnosti prípravy jedál	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Kuchyňa ostatných ázijských krajín	1		Charakterizovať ázijskú kuchyňu Popísať zvláštnosti prípravy jedál	Charakterizoval ázijskú. kuchyňu Popísal zvláštnosti prípravy jedál	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Ruská kuchyňa	1		Charakterizovať jedlá ruskej kuchyne	Charakterizoval jedlá ruskej kuchyne	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Zásady diferencovanej výživy	1		Charakterizovať diferencovanú výživu Popísať zvláštnosti prípravy jedál	Charakterizoval diferencovanú výživu Popísal zvláštnosti prípravy jedál	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Technologický postup prípravy diétnych jedál, diferencovanej a egetariánskej stravy	6		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Druhy diét	1	Odborný výcvik 3. ročník Rozdelenie diét Zostavovanie diétného jedálneho lístka Diferencovaná strava Potraviny a výživa 1, 3. ročník Charakteristika a význam diét Zásady a príprava jednotlivých diét Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov a múčnikov Základy výživy detí v predškolskom veku	Popísať význam a rozdelenie jednotlivých diét	Popísal význam a rozdelenie jednotlivých diét	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Diéty v spoločnom stravovaní	1		Vymenovať pravidlá pri zostavovaní diétného jedálneho lístka	Vymenoval pravidlá pri zostavovaní diétného jedálneho lístka	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Racionálna výživa, zásady	2		Uviesť zásady racionálnej výživy	Uviedol zásady a racionálnej výživy	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Vegetariánska strava	1		Popísať vegetariánsku stravu	Popísal vegetariánsku stravu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď
Zásady prípravy vegetariánskej stravy	1		Vymenovať zásady prípravy vegetariánskej stravy	Vymenoval zásady prípravy vegetariánskej stravy	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

8.2.6 Stolovanie

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Názov ŠkVP	Obchod a služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Druh školy	štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Dátum schválenia ŠkVP	26. jún 2018
Miesto vydania	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov
Platnosť ŠkVP	od 1. septembra 2018

Vzdelávacia oblasť	Odborné vzdelávanie Technické a technologické vzdelávanie
Názov predmetu	Stolovanie
Ročník	Časový rozsah výučby
prvý	0 hodín týždenne, spolu 0 vyučovacích hodín
druhý	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
tretí	1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk
Platnosť osnovy od:	01. 09. 2018

Obsahové štandardy

Základné technické a technologické pojmy

Obsah učiva sa zameriava na teoretické vedomosti v službách spoločného stravovania. Žiak získa teoretické vedomosti o základoch obsluhy, naučí sa používať odbornú terminológiu z oblasti obsluhy vo vybraných odbytových strediskách, o systémoch a spôsoboch obsluhy a slávnostnom stolovaní.

Základy stolovania

Obsah učiva sa zameriava na získanie základných poznatkov o organizácii práce v odbytovom stredisku zariadenia spoločného stravovania a oboznámenie sa s odbornou terminológiou typickou pre oblasť obsluhy hostí v týchto zariadeniach a ich odbytových strediskách. Žiak sa naučí správne zásady stolovania a s tým súvisiace práce v podniku spoločného stravovania, pravidiel techniky jednoduchej a zložitej obsluhy, zásady dokončovania jedál pred hosťom, zásady práce v spoločensko-zábavných strediskách - pivárne, kaviarne, vinárne, zásady práce pri slávnostných príležitostiach - banket, recepcia, raut. Obsahom učiva je aj spoznanie pravidiel spoločenského vystupovania pracovníkov pri obsluhu hostí v podnikoch spoločného stravovania.

Charakteristika predmetu

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu.

Odborný predmet Stolovanie poskytuje základné teoretické informácie pre predmet Odborný výcvik. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete súvisia so zvolenou profesiou, s procesmi, ktoré v prebiehajú v pohostinských zariadeniach a podnikoch cestovného ruchu. Učivo sa skladá z poznatkov o histórii pohostinstva, zariadení a inventári odbytového strediska, základných spoločenských pravidlách, technike obsluhy, o jedálnych a nápojových lístkoch. Vo vyššom ročníku učivo nadväzuje na získané vedomosti z 2. ročníka a rozšírené je o poznatky zo zložitej obsluhy, z vybraných zábavných a spoločenských stredísk, zo slávnostného stolovania a zo základných informáciách o ubytovacích strediskách.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti z tém súvisiacich s prácou obsluhujúcich v odbytových strediskách.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia, potraviny a výživa, ekonomika, spoločenská komunikácia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu Stolovanie proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. 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.

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, žiaľ, prebiehať v klasickej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Stolovanie v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka, je poskytnúť žiakom súbor základných vedomostí a zručností o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania, oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu. Žiaci získajú poznatky o inventári a zariadení na úseku obsluhy, oboznámia sa s jedálnym a nápojovým lístkom, základnými spoločenskými pravidlami pri obsluhu.

Cieľom predmetu je teoreticky odborne pripraviť žiakov na ich budúce povolanie v spoločnom stravovaní, schopných samostatne pracovať v zariadeniach a v strediskách spoločného stravovania ako zamestnanci a doplniť odborné predmety, ktoré umožnia absolventovi odboru uplatniť sa v praxi ako samostatný podnikateľský subjekt.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Cieľom vyučovacieho predmetu Stolovanie je poskytnúť žiakom súbor vedomostí o stolovaní, o pravidlách spoločenského správania a etiky so zameraním na spoločenskú úroveň obsluhy a poskytovania stravovacích služieb zákazníkom.

Úlohou predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu, o pravidlách obsluhy, o jedálnych a nápojových lístkoch.

Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané teoretické vedomosti.

V 2. ročníku získajú žiaci základné vedomosti o odbytových strediskách a ich zariadení a inventári, základných spoločenských pravidlách, technike obsluhy, systémoch a spôsoboch obsluhy a o jedálnom a nápojovom lístku.

V 3. ročníku sa žiaci naučia o základoch zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a techniky obsluhy vo vybraných odbytových strediskách a zariadeniach spoločného stravovania. Získajú základné vedomosti o ubytovacích zariadeniach.

Vyučujúci musí sledovať vývoj a nové trendy v spoločnom stravovaní, prehlbovať si odborné vedomosti a tieto odovzdávať žiakom.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

a, Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Tieto schopnosti sa využívajú na identifikovanie problémov, na ich analýzu a stanovenie efektívnych postupov, perspektívnych stratégií a vyhodnocovanie javov.

Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní vyhodnocovať základné dopady ich práce, napr. dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyť, telesné a duševné zdravie a pod. Sú to schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent má:

- ☞ využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
- ☞ pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
- ☞ uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,

b, Spôsobilosť využívať informačné technológie

Tieto spôsobilosti pomáhajú žiakom rozvíjať základné zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase.

Absolvent má:

- ☞ vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- ☞ komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,
- ☞ evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Informačnoreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor;

frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, riešenie úloh.

Názov predmetu	Stolovanie
Časový rozsah výučby	1 hodina
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor, riadený rozhovor	Frontálna výučba Práca s knihou
Odbytové strediská	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna práca žiakov Práca s knihou
Technika obsluhy, systémy a spôsoby obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna práca žiakov Práca s knihou
Jedálny a nápojový lístok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod do predmetu	M. Šimková, G. Salač: Stolovanie pre I. ročník. 2004	Tabuľa	Obrázky s históriou pohostinstva	Internet
Odbytové strediská	M. Šimková, G. Salač: Stolovanie pre I. ročník. 2004 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrazový materiál, pomôcky potrebné pri obsluhu	Internet Odborná literatúra

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Technika obsluhy, systémy a spôsoby obsluhy	M. Šimková, G. Salač: Stolovanie pre I. ročník. 2004	Dataprotektor PC Tabuľa	Stolový inventár a zariadenie	Internet Odborná literatúra
Jedálny a nápojový lístok	M. Šimková, G. Salač: Stolovanie pre I. ročník. 2004	Dataprotektor PC Tabuľa	Ukážky jedálnych a nápojových lístkov	Internet Odborná literatúra

ROČNÍK: druhý

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Stolovanie				hodín týždenne 1	spolu vyučovacích hodín 33	
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu	1		Žiak má:	Žiak:		
Cieľ predmetu, obsah učiva, história pohostinstva	1	Odborný výcvik	Byť oboznámený s obsahom predmetu Popísať históriu pohostinstva	Bol oboznámený s obsahom predmetu Popísal históriu pohostinstva	Ústne frontálne skúšanie	Frontálne skúšanie
Odbytové stredisko	8		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a úlohy odbytového strediska	1	Odborný výcvik	Vysvetliť pojem odbytové stredisko Objasniť úlohy odbytového strediska	Vysvetlil pojem odbytové stredisko Objasnil úlohy odbytového strediska	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Inventár a zariadenie v OS	1		Vysvetliť pojem gastronomický inventár	Vysvetlil pojem gastronomický inventár	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Základné rozdelenie inventáru	1		Vysvetliť jednotlivé druhy inventáru, ich použitie	Vysvetlil druhy inventáru a ich použitie.	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Veľký stolový inventár	3		Vedieť vymenovať jednotlivé druhy veľkého stolového inventára	Vedel vymenovať jednotlivé druhy veľkého stolového inventára skleneného	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Malý stolový inventár, pomocný inventár, bielizeň	1		Vymenovať malý stolový inventár, pomocný inventár a bielizeň, jeho použitie	Vymenoval malý stolový inventár, pomocný inventár a bielizeň, jeho použitie	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Poháre na podávanie nápojov	1		Popísať poháre a ich použitie v odbytových v jednotlivých prevádzkach	Popísať poháre a ich použitie v odbytových v jednotlivých prevádzkach	Písomné skúšanie	Písomný test
Technika obsluhy, systémy a spôsoby obsluhy	12		Žiak má:	Žiak:		
Základné povinnosti obsluhujúcich a zásady obsluhy	2	Odborný výcvik	Charakterizovať základné povinnosti obsluhujúcich. Popísať zásady obsluhy .	Charakterizoval základné povinnosti obsluhujúcich. Popísal zásady obsluhy	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Hlavné zásady obsluhy	1		Objasniť hlavné zásady obsluhy, uplatnenie v praxi	Objasnil hlavné zásady obsluhy, uplatnenie v praxi	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Pravidlá a technika obsluhy	1		Objasniť hlavné pravidlá a techniku obsluhy,	Objasnil hlavné pravidlá a techniku obsluhy,	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Systémy obsluhy	3		Charakterizovať systémy obsluhy	Charakterizoval systémy obsluhy	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Spôsoby obsluhy	3		Charakterizovať spôsoby obsluhy	Charakterizoval spôsoby obsluhy	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Pravidlá pri podávaní jedál a nápojov	1		Vymenovať pravidlá podávania jedál a nápojov	Vymenoval pravidlá podávania jedál	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Evidencia podávaných nápojov a jedál a vyúčtovanie s hosťom	1		Vymenovať a charakterizovať spôsoby evidencie vydaných jedál a nápojov Uviesť spôsoby platenia jedál a nápojov	Vymenoval a charakterizoval spôsoby evidencie vydaných jedál a nápojov Uviedol spôsoby platenia jedál a nápojov	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Práce po skončení prevádzky	1		Uviesť aké práce prebiehajú po skončení prevádzky, rozdeliť ich podľa dôležitosti	Uviedol aké práce prebiehajú po skončení prevádzky, rozdelil ich podľa dôležitosti	Písomné skúšanie	Písomný test
Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka	12		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní JL	1	Slovenský jazyk a literatúra Potraviny a výživa Odborný výcvik	Charakterizovať gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní JL	Charakterizoval gastronómiu a gastronomické pravidlá pri zostavovaní JL	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Náležitosti jedálneho lístka	1		Uviesť náležitosti JL	Uviedol náležitosti JL	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Jedálne lístky	4		Charakterizovať a opísať druhy jedálnych lístkov	Charakterizoval a opísal jednotlivé druhy jedálnych lístkov	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Nápojové lístky	3		Charakterizovať a popísať nápojové lístky	Charakterizoval a popísal nápojové lístky	Ústne skúšanie	Frontálne skúšanie
Menu lístky	3		Charakterizovať menu lístky podľa druhov	Charakterizoval Menu lístky podľa druhov	Písomné skúšanie	Písomný test

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 celkov.

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 sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

Názov predmetu	Stolovanie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu.

Odborný predmet Stolovanie poskytuje žiakovi základné teoretické informácie z oblasti stravovacích služieb. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete súvisia so zvolenou profesiou, s procesmi, ktoré v prebiehajú v pohostinských zariadeniach a podnikoch cestovného ruchu.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

V 3. ročníku sa žiaci naučia o základoch zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a techniky obsluhy vo vybraných odbytových strediskách a zariadeniach spoločného stravovania. Získajú základné vedomosti o ubytovacích zariadeniach.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Základy zložitej obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Práca s knihou
Slávnostné stolovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Práca s knihou
Obsluha vo vybraných odbytových strediskách	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba
Ubytovacie zariadenia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Základy zložitej obsluhy	M. Šimková, G. Salač: Stolovanie I,II. pre 1,2,3. ročník. 2004	Tabuľa Dataprojektor PC Videotechnika	Odborná literatúra, časopisy	Internet
Slávnostné stolovanie	M. Šimková, G. Salač: Stolovanie I,II. pre 1,2,3. ročník. 2004	Tabuľa Dataprojektor PC Videotechnika	Odborná literatúra, časopisy	Internet
Obsluha vo vybraných odbytových strediskách	M. Šimková, G. Salač: Stolovanie I,II. pre 1,2,3. ročník. 2004	Tabuľa Dataprojektor PC Videotechnika	Odborná literatúra, časopisy	Internet
Ubytovacie zariadenia	M. Šimková, G. Salač: Stolovanie I,II. pre 1,2,3. ročník. 2004	Tabuľa Dataprojektor PC Videotechnika	Odborná literatúra, časopisy	Internet

ROČNÍK: tretí

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Stolovanie	hodín týždenne, spolu 1	vyučovacích hodín 30

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Základy zložitej obsluhy	10		Žiak má:	Žiak:		
Základná forma zložitej obsluhy	3	Odborný výcvik Technológia	Charakterizovať základnú formu zložitej obsluhy	Charakterizoval základnú formu zložitej obsluhy	Frontálne ústne skúšanie	Frontálne ústne skúšanie
Vyššia forma zložitej obsluhy	7		Charakterizovať vyššiu formu zložitej obsluhy	Charakterizoval vyššiu formu zložitej obsluhy	Písomné skúšanie	Písomný test
Slávnostné stolovanie	9		Žiak má:	Žiak:		
Význam a formy slávnostného stolovania	1	Odborný výcvik Technológia	Popísať význam a formy slávnostného stolovania	Popísal význam a formy slávnostného stolovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Banket	4		Charakterizovať banket	Charakterizoval banket	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Recepcia, raut	4		Charakterizovať recepciu, raut	Charakterizoval recepciu, raut	Písomné skúšanie	Písomná práca
Obsluha vo vybraných odbytových strediskách	8		Žiak má:	Žiak:		
Kaviarne	2	Odborný výcvik Zariadenia závodov Potraviny a výživa Technológia	Charakterizovať kaviarne	Charakterizoval kaviarne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vinárne	2		Charakterizovať kaviarne	Charakterizoval kaviarne	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bary	2		Charakterizovať bary	Charakterizoval bary	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pivárne	2		Charakterizovať pivárne	Charakterizoval pivárne	Písomné skúšanie	Písomná práca
Ubytovacie služby	3		Žiak má:	Žiak:		
Ubytovacie zariadenia – charakteristika, triedy UZ	1	Odborný výcvik	Charakterizovať ubytovacie zariadenie Definovať triedu UZ	Charakterizoval ubytovacie zariadenie Definoval triedu UZ	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Kategórie UZ, znaky pre zaradenie do kategórií a tried	1		Definovať kategóriu UZ Popísať princíp zaraďovania UZ do kategórií a tried	Definoval kategóriu UZ Popísal princíp zaraďovania UZ do kategórií a tried	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Charakteristika vybraných UZ	1		Charakterizovať vybrané UZ	Charakterizoval vybrané UZ	Písomné skúšanie	Písomná práca

Všeobecné pokyny hodnotenia:

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

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 sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

8.3 Praktické vyučovanie

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	18 hodín týždenne počet vyučovacích hodín za ročník 594
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu
Odborný výcvik sa vykonáva priamo na pracovisku zamestnávateľa, s ktorým má škola uzatvorenú zmluvu o duálnom vzdelávaní, alebo zmluvu o poskytnutí praktického vyučovania, alebo v dielni školy. Predmet odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Žiaci sú vedení majstrom odborného výcviku alebo inštruktorom k pracovnej disciplíne, k presnej a zodpovednej práci pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, tvorba kalkulácií a noriem. Žiaci získavajú vedomosti o pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné a zložité postupy úpravy surovín a tepelné úpravy potravín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. Oboznamujú sa so základnými zásadami jednoduchej a zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov, pri bufetových raňajkách, rautoch a pod.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Žiaci nadobúdajú pracovné návyky a zručnosti pri dodržiavaní zásad osobnej a pracovnej hygieny, hygienické zásady pri práci s potravinami, zásady hospodárneho využívania potravín a energií, šetrného zaobchádzania so zariadením prevádzky, získavajú a pestujú si hrdosť k svojmu stavovskému povolaniu. V každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami a predpismi bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi. V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy, alebo inštruktor povinný vykonať inštrukciú o bezpečnosti práce.

Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určeného normatívu a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom. V prvom ročníku žiaci nesmú obsluhovať mechanizmy výrobného strediska a tlakové nádoby. V druhom a treťom ročníku môžu túto činnosť vykonávať len pod priamym dozorom majstra odbornej výchovy, alebo inštruktora. Žiaci môžu vykonávať príležitostné práce v chladiarenských priestoroch krátkodobého skladovania potravín a práce v príručných skladoch. Práce v mraziarňach a zmrazovacích komorách nesmú vykonávať. Ďalej nesmú vykonávať práce, pri ktorých je nebezpečenstvo nákazy a ochorenia, ako je upratovanie a čistenie záchodov, záchodových mís, pisoárov, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu odborný výcvik majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť v oblasti spoločného stravovania. V procese výučby používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, názorných ukážok a praktické cvičenie v odbytovom stredisku. Preferujeme prácu s učebnicami, odbornými časopismi s gastronomickou tematikou a prácu s počítačom.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru pre profesiu kuchára a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehĺbujú teoretické vedomosti, získané z ostatných odborných predmetov.

Vo vyučovacom predmete odborný výcvik sa využívajú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

- a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Absolvent má:

- 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,
- 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,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

Absolvent má:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- 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.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- 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.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačné metódy - metóda otázok a odpovedí, opakovací rozhovor Motivačné-motivačné rozprávanie Expozičné – dialóg, rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Motivačné-motivačná demonštrácia Expozičné – dialóg, rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné úpravy pri spracovaní potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačná-opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností, domáca úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné tepelné úpravy potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Motivačné-motivačné rozprávanie Expozičné – dialóg, rozhovor	Práca s knihou a PC
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	Informačné-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačná-opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností, domáca úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s PC Samostatná práca
Príprava polievok	Informačné-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Motivačné – motivačná demonštrácia Expozičné – dialóg, rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	Informačné-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačná-opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností, domáca úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PC
Príprava omáčok	Informačné-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačná-opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností, domáca úloha Expozičné – dialóg, rozhovor Motivačné- motivačný rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Samostatná práca

Učebné zdroje

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

1. ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007. Gara K., Máziková D., Gogová J.: Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár. EXPOL PEDAGOGIKA 2007.	PC Tabuľa Videotechnika dataprotektor	Ochranné pomôcky Predpisy HCCP Predpisy BOZP Hygienické predpisy	Internet. CD – Prevádzkový poriadok strediska. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, HACCP
Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Verčimáková L.: Technológia pre 1. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava 2008. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007. Gara K., Máziková D., Gogová J.: Technológia pre 1. ročník	PC Tabuľa Videotechnika dataprotektor	Predpisy HCCP Povinnosti pracovníkov vo výrobnom stredisku	Gastro revue (odborný časopis) CD – Pracovné činnosti vo výrobnom stredisku

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	učebného odboru kuchár. EXPOL PEDAGOGIKA 2007			
Základné úpravy pri spracovaní potravín	Gara K., Máziková D., Gogová J.: Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár. EXPOL PEDAGOGIKA 2007. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007 Zelenák J., Skladanová D.: Hospodárske výpočty 3.roč. SPN Bratislava 2005.	Videotechnika PC Tabuľa datapojekt	Odborné časopisy	CD - Základné úpravy pri spracovaní potravín
Základné tepelné úpravy potravín	Gara K., Máziková D., Gogová J.: Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár. EXPOL PEDAGOGIKA 2007. Verčimáková L.: Technológia pre 1. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava 2008. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007. Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného zamerania. SPN Bratislava 2006.	Videotechnika PC Tabuľa datapojekt	Odborné časopisy	CD – Základné tepelné úpravy potravín
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	Gara K., Máziková D., Gogová J.: Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár. EXPOL PEDAGOGIKA 2007 Zelenák J., Skladanová D.: Hospodárske výpočty 3.roč. SPN Bratislava 2005.	Videotechnika PC Tabuľa	Receptúry teplých a studených pokrmov Normovacie hárky Kalkulačné listy	Odborné časopisy MSN teplá a studená kuchyňa
Príprava polievok	Gara K., Máziková D., Gogová J.: Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár. EXPOL PEDAGOGIKA 2007. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007. Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2008.	Videotechnika PC Tabuľa datapojekt	Odborné časopisy	Odborné časopisy CD - Príprava polievok
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	Gara K., Máziková D., Gogová J.: Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2007 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007. Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2008.	Videotechnika PC Tabuľa	Odborné časopisy	CD - Príprava príloh a doplnkov k jedlám

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava omáčok	Gara K., Máziková D., Gogová J.: Technológia pre 1. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2007 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN Bratislava 2007. Salač G., Šimková M.: Stoloovanie I. SPN Bratislava 2008.	Videotechnika PC Tabuľa dataprojekto	Odborné časopisy	CD - Príprava omáčok

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK: PRVÝ kuchár 6445 H

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik				18 hodín týždenne, spolu 594 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska	18		Žiak má:	Žiak:		
- Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania, prevádzkový poriadok - Základné ustanovenia právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci - Hygienické predpisy, predpisy HACCP - Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	6 6 6	Technológia 1.roč. Potraviny a výživa 1.roč. - Prevádzkový poriadok pracoviska - Zariadenie strediska - Predpisy BOZP, HACCP - Prevádzková a osobná hygiena	- Oboznámiť sa s pracoviskom praktického vyučovania a prevádzkovým poriadkom - Popísať ustanovenia právnych noriem a predpisov o BZOP a HACCP - Dodržiavať zásady hygieny vo výrobných strediskách - Popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	- Oboznámil sa s pracoviskom praktického vyučovania a prevádzkovým poriadkom - Popísal ustanovenia právnych noriem a predpisov o BZOP a HACCP - Dodržiaval zásady hygieny vo výrobných strediskách - Popísal zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	Ústne frontálne skúšanie Individuálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede Písomná práca
Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách	24		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- Povinnosti pracovníkov výrobných stredísk - Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany - Osobná a pracovná hygiena, hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami - Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	6	Technológia 1.roč. Potraviny a výživa 1.roč. - Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk - Ohrozenia pri práci - Zdroje a príčiny pracovných úrazov - Prvá pomoc pri úrazoch - Osobná hygiena, pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmena - Pracovná hygiena pri činnostiach vo výrobnom stredisku - Hygienické požiadavky pri práci s potravinami	- Popísať povinnosti pracovníkov výrobných stredísk - Vymenovať možnosti ohrozenia pri práci a popísať spôsoby ochrany proti úrazom - Charakterizovať osobnú a pracovnú hygienu - Popísať hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami - Popísať pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmenu - Charakterizovať hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami - Definovať pracovné činnosti vo výrobných strstrediskách	- Popísal povinnosti pracovníkov výrobných stredísk - Vymenoval možnosti ohrozenia pri práci a popísal spôsoby ochrany proti úrazom - Charakterizoval osobnú a pracovnú hygienu - Popísal hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami - Popísal pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmenu - Charakterizoval hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami - Definoval pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Frontálne ústne skúšanie Individuálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Ústne odpovede Didaktický test
	6					
	6					
	6					
	6					
Základné úpravy pri spracovaní potravín	78		Žiak má:	Žiak:		
- Príprava surovín na spracovanie - Váženie potravín - Základné postupy pri opracovaní zeleniny - Základné postupy pri opracovaní zemiakov, strukovín a obilnín - Delenie hydiny - Vykost'ovanie	6	Technológia 1.roč. Potraviny a výživa 1.roč. Hospodárske výpočty 3.roč. - Spracovanie potravín - Váženie potravín, premieňanie jednotiek - Opracovanie zeleniny a zemiakov - Opracovanie, vykost'ovanie, delenie hydiny, mäsa	- Uviesť prípravu surovín na spracovanie - Vysvetliť význam váženia potravín - Popísať základný postup pri opracovaní zeleniny - Objasniť predbežnú úpravu zemiakov, strukovín a obilnín - Vysvetliť opracovanie a delenie hydiny	- Uviedol prípravu surovín na spracovanie - Vysvetlil význam váženia potravín - Popísal základný postup pri opracovaní zeleniny - Objasnil predbežnú úpravu zemiakov, strukovín a obilnín - Vysvetlil opracovanie a delenie hydiny	Ústne frontálne skúšanie Individuálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Ústna odpoveď Didaktický test
	6					
	6					
	6					
	6					

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- Krájanie - Špikovanie - Mletie - Korenenie potravín - Rozoznávanie mäsa - Delenie mäsa - Pochutiny a ich rozdelenie	6 6 6 6 6 6 6	- Krájanie, špikovanie, naklepávanie mäsa - Význam mletia - Pochutiny, ich rozdelenie - Nové ingrediencie - Druhy jatočného mäsa - Druhy pochutín	- Popísať vykosťovanie mäsa - Charakterizovať krájanie, uviesť príklady krájania mäsa - Uviesť význam špikovania mäsa - Vymenovať význam mletia - Popísať správne korenenie potravín - Popísať rozoznanie mäsa podľa jatočného druhu a jednotlivých častí - Opísať delenie mäsa - Charakterizovať pochutiny a ich rozdelenie	- Popísal vykosťovanie mäsa - Charakterizoval krájanie, uviedol príklady krájania mäsa - Uviedol význam špikovania mäsa - Vymenoval význam mletia - Popísal správne korenenie potravín - Popísal rozoznanie mäsa podľa jatočného druhu a jednotlivých častí - Opísal delenie mäsa - Charakterizoval pochutiny a ich rozdelenie		
Základné tepelné úpravy potravín	90		Žiak má:	Žiak:		
- Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín (sporáky, varné kotle, pece) - Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín (konvektomat, parná komora) - Tepelná úprava varením v tekutine - Tepelná úprava varením v pare - Suroviny vhodné na varenie - Tepelná úprava dusením	6 6 6 6 6 6	Technológia 1.roč. Potraviny a výživa 1.roč. Ekonomika 1.roč. - Zariadenia na tepelnú úpravu - Sporáky, varné kotle, pece - Konvektomaty - Tepelné úpravy – varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie - Varenie v pare	- Popísať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín - Uviesť príklad jednotlivých zariadení na tepelnú úpravu potravín - Vysvetliť tepelnú úpravu varením v tekutine – charakteristika, spôsoby - Vysvetliť tepelnú úpravu varením v pare - význam - Vymenovať suroviny vhodné na varenie - Popísať tepelnú úpravu dusením – charakteristika, spôsoby	- Popísal technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín - Uviedol príklad jednotlivých zariadení na tepelnú úpravu potravín - Vysvetlil tepelnú úpravu varením v tekutine – charakteristika, spôsoby - Vysvetlil tepelnú úpravu varením v pare - význam - Vymenoval suroviny vhodné na varenie - Popísal tepelnú úpravu dusením – charakteristika, spôsoby	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Praktické skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná práca Praktická práca Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- Suroviny vhodné na dusenie - Tepelná úprava pečením - Suroviny vhodné na pečenie - Tepelná úprava vyprážaním - Suroviny vhodné na vyprážanie - Technologická úprava gratinovaním - Gratinovanie v konvektomate - Ostatné tepelné úpravy - Tepelná úprava zaprávaním	6 6 6 6 6 6 6 6 6	Technológia 1.roč. Potraviny a výživa 1.roč. - Gratinovanie - Ostatné tepelné úpravy - Zaprávanie	- Vymenovať suroviny vhodné na dusenie - Objasniť dusenie mäsa v celku, na porcie - Vysvetliť tepelnú úpravu pečením – charakteristika, spôsoby - Vymenovať suroviny vhodné na pečenie - Uviesť tepelnú úpravu vyprážaním, charakteristika, spôsoby - Vymenovať suroviny vhodné na vyprážanie - Vysvetliť úpravu potravín gratinovaním – zapiekanie - Charakterizovať gratinovanie v konvektomate - Definovať ostatné tepelné úpravy - Popísať tepelnú úpravu zaprávanie – jej význam	- Vymenoval suroviny vhodné na dusenie - Objasnil dusenie mäsa v celku, na porcie - Vysvetlil tepelnú úpravu pečením – charakteristiku, spôsoby - Vymenoval suroviny vhodné na pečenie - Uviedol tepelnú úpravu vyprážaním, charakteristika, spôsoby - Vymenoval suroviny vhodné na vyprážanie - Vysvetlil úpravu potravín gratinovaním – zapiekanie - Charakterizoval gratinovanie v konvektomate - Definoval ostatné tepelné úpravy - Popísal tepelnú úpravu zaprávanie – jej význam	Písomné skúšanie	Didaktický test
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	30		Žiak má:	Žiak:		
- Receptúry teplých jedál - Receptúry studených jedál - Orientácia v receptúrach a ich používanie - Normovanie a kalkulácia	6 6 6 12	Technológia 1.roč. Hospodárske výpočty 3.roč. - MSN teplé a studené pokrmy - Kalkulácie jedál - Normovanie jedál - Kalkulačné listy a normovací hárok	- Vysvetliť používanie receptúr teplých a studených jedál - Opísať orientáciu v teplých a studených receptúrach - Zopakovať normovanie a kalkulácie jedál	- Vysvetlil používanie receptúr teplých a studených jedál - Opísal orientáciu v teplých a studených receptúrach - Zopakoval normovanie a kalkulácie jedál	Ústne frontálne skúšanie Individuálne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Ústna odpoveď Praktická práca Písomná práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Vedieť vysvetliť rozdiel medzi normovaním a kalkuláciou jedál	Vedel vysvetliť rozdiel medzi normovaním a kalkuláciou jedál		
Príprava polievok	126		Žiak má:	Žiak:		
Suroviny vhodné na prípravu vývarov Základné rozdelenie polievok Vývar A, ostatné vývary Hnedé polievky Vývar B, ostatné vývary Biele polievky Závarky do hnedých polievok, pečienkové halušky Vložky do hnedých polievok, rezance,... Zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie vývarov Hovädzí vývar, hnedé polievky Teľací vývar, hnedé polievky Biele polievky, príprava jednotlivých druhov Biele polievky, zemiaková polievka Polievky zo strukovín Krémové a hlienové polievky	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	Technológia 1. roč. Potraviny a výživa 1.roč. Stolovanie 1.roč. Rozdelenie polievok Príprava zeleniny Výživová hodnota polievok Charakteristika polievok Príprava vložiek a závarky Zosilňovanie polievok Čistenie a zjemňovanie polievok Vývary Strukoviny na prípravu polievok Krémové polievky Špeciálne a zvláštne polievky Ovocné polievky Vegetariánska výživa	Uviesť príklad surovín vhodné na prípravu vývarov Reprodukovať základné rozdelenie polievok Definovať prípravu vývaru A, ostatné vývary Charakterizovať hnedé polievky Definovať prípravu vývaru B Charakterizovať biele polievky Špecifikovať závarky do hnedých polievok a pečienkové halušky Charakterizovať vložky do hnedých polievok a rezance Zdôvodniť zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie vývarov Vedieť vysvetliť prípravu hovädzieho vývaru a hnedých polievok Vedieť vysvetliť prípravu teľacieho vývaru	Uviedol príklad surovín vhodných na prípravu vývarov Reprodukovať základné rozdelenie polievok Definoval prípravu vývaru A, ostatných vývarov Charakterizoval hnedé polievky Definoval prípravu vývaru B Charakterizoval biele polievky Špecifikoval závarky do hnedých polievok a pečienkové halušky Charakterizoval vložky do hnedých polievok a rezance Zdôvodnil zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie vývarov Vedel vysvetliť prípravu hovädzieho vývaru a hnedých polievok Vedel vysvetliť prípravu teľacieho vývaru	Ústne frontálne skúšanie Individuálne skúšanie Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Individuálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Ústna odpoveď Ústna odpoveď Písomná práca Ústna odpoveď Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- Špeciálne a zvláštne polievky - Špeciálne polievky, slimačia polievka - Špeciálne polievky, zeleninový boršč - Špeciálne polievky, slepačí vývar - Desiatové polievky - Polievky z rôznych druhov ovocia a vegetariánskej výživy	6 6 6 6 6 6		- Vedieť vysvetliť prípravu bielych polievok a prípravu jednotlivých druhov - Dokázať pripraviť zemiakovú polievku - Dokázať pripraviť polievky zo strukovín - Interpretovať prípravu krémových a hlienových polievok - Charakterizovať špeciálne a zvláštne polievky - Definovať prípravu slimačej polievky - Dokázať pripraviť zeleninový boršč - Vysvetliť prípravu slepačieho vývaru - Definovať desiatové polievky a uviesť príklad - Vysvetliť prípravu polievok z rôznych druhov ovocia a vegetariánskej výživy	- Vedel vysvetliť prípravu bielych polievok a prípravu jednotlivých druhov - Dokázal pripraviť zemiakovú polievku - Dokázal pripraviť polievky zo strukovín - Interpretoval prípravu krémových a hlienových polievok - Charakterizoval špeciálne a zvláštne polievky - Definoval prípravu slimačej polievky - Dokázal pripraviť zeleninový boršč - Vysvetlil prípravu slepačieho vývaru - Definoval desiatové polievky a uviedol príklad - Vysvetlil prípravu polievok z rôznych druhov ovocia a vegetariánskej výživy		
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	138		Žiak má:	Žiak:		
- Charakteristika príloh a doplnkov - Suroviny vhodné na prípravu príloh - Energetická hodnota príloh - Vitamínová hodnota príloh - Prílohy zo zemiakov, predbežná úprava	6 6 6 6 6	Technológia 1.roč. Potraviny a výživa 1.roč. Stolovanie 1.roč. - Rozdelenie príloh - Energetická hodnota - Rozdelenie doplnkov - Význam jednoduchých šalátov	- Definovať prílohy a doplnky k jedlám - Opísať suroviny vhodné na prípravu príloh - Charakterizovať energetickú hodnotu príloh - Charakterizovať vitamínovú hodnotu príloh - Vymenovať prílohy zo zemiakov, predbežnú	- Definoval prílohy a doplnky k jedlám - Opísal suroviny vhodné na prípravu príloh - Charakterizoval energetickú hodnotu príloh - Charakterizoval vitamínovú hodnotu príloh - Vymenoval prílohy zo zemiakov, predbežnú	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

zemiakov a ostatných surovín		- Význam doplnkov z ovocia a zeleniny - Vitamínové hodnoty	úpravu zemiakov a ostatných surovín	úpravu zemiakov a ostatných surovín		
Jednotlivé druhy príloh zo zemiakov, postup prípravy	6		Popísať jednotlivé druhy príloh zo zemiakov	Popísal jednotlivé druhy príloh zo zemiakov	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Prílohy zo zeleniny, predbežná úprava zeleniny a ostatných surovín	6		Charakterizovať prílohy zo zeleniny	Charakterizoval prílohy zo zeleniny	Praktické skúšanie	Praktická práca
Jednotlivé druhy príloh zo zeleniny, postup prípravy	6		Vymenovať jednotlivé druhy príloh zo zeleniny, postup prípravy	Vymenoval jednotlivé druhy príloh zo zeleniny, postup prípravy		
Jednotlivé druhy príloh z múky, postup prípravy	6	Technológia 1.roč.	Špecifikovať jednotlivé druhy príloh z múky, postup prípravy	Špecifikoval jednotlivé druhy príloh z múky, postup prípravy		
Prílohy z cestovín, predbežná úprava surovín	6	Potraviny a výživa 1.roč.	Definovať prílohy z cestovín	Definoval prílohy z cestovín		
Jednotlivé druhy príloh z cestovín, postup prípravy	6	Stolovanie 1.roč.	Aplikovať v praxi jednotlivé druhy príloh z cestovín	Aplikoval v praxi jednotlivé druhy príloh z cestovín	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Prílohy z ryže a obilnín, predbežná úprava surovín	6	- Predbežná úprava surovín - Vodné suroviny na prípravu šalátov a doplnkov - Príprava marinád - Príprava nálevu do šalátu	Definovať prílohy z ryže a obilnín	Definoval prílohy z ryže a obilnín		
Jednotlivé druhy príloh z ryže a obilnín, postup prípravy	6		Vedieť pripraviť jednotlivé druhy príloh z ryže a obilnín	Vedel pripraviť jednotlivé druhy príloh z ryže a obilnín	Písomné skúšanie	Písomná práca
Prílohy zo strukovín, predbežná úprava surovín	6		Definovať prílohy zo strukovín	Definoval prílohy zo strukovín	Ústne individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jednotlivé druhy príloh zo strukovín, postup prípravy	6		Vedieť použiť jednotlivé druhy príloh zo strukovín	Vedel použiť jednotlivé druhy príloh zo strukovín		
Jednoduché šaláty, suroviny vhodné na prípravu	6		Charakterizovať jednoduché šaláty a suroviny vhodné na prípravu	Charakterizoval jednoduché šaláty a suroviny vhodné na prípravu		
Jednoduché šaláty, opracovanie a predbežná úprava surovín	6	- Obloženie zo zeleniny - Vhodné druhy zeleniny na prípravu obloženia	Opísať opracovanie a predbežnú úpravu surovín na prípravu jednoduchých šalátov	Opísal opracovanie a predbežnú úpravu surovín na prípravu jednoduchých šalátov		
	6		Definovať marinády a nálevy a vhodnosť surovín na ich prípravu	Definoval marinády a nálevy a vhodnosť surovín na ich prípravu		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- Marinády a nálevy, vhodnosť surovín - Jednoduché šaláty – kapustový šalát, šalát z viacerých druhov zeleniny - Jednoduché šaláty – rajčinový šalát, uhorkový šalát, šalát z čínskej kapusty, mrkvový šalát - Šaláty zo sterilizovanej zeleniny, cviklový šalát, šalát z kyslej kapusty - Obloženie z čerstvej zeleniny, prípravy doplnkov z ovocia a zeleniny - Dávkovanie príloh a doplnkov k jedlám	6 6 6 6 6 6	Dávkovanie príloh a doplnkov	- Vysvetliť prípravu kapustového šalátu a šalátu z viacerých druhov zeleniny - Vysvetliť prípravu rajčinového šalátu, uhorkového šalátu, šalátu z čínskej kapusty a mrkvového šalátu - Porovnať prípravu šalátov zo sterilizovanej zeleniny, cviklový šalát, šalát z kyslej kapusty - Charakterizovať obloženie z čerstvej zeleniny, prípravu doplnkov z ovocia a zeleniny - Objasniť dávkovanie príloh a doplnkov k hlavným jedlám	- Vysvetliť prípravu kapustového šalátu a šalátu z viacerých druhov zeleniny - Vysvetliť prípravu rajčinového šalátu, uhorkového šalátu, šalátu z čínskej kapusty a mrkvového šalátu - Porovnať prípravu šalátov zo sterilizovanej zeleniny, cviklový šalát, šalát z kyslej kapusty - Charakterizovať obloženie z čerstvej zeleniny, prípravu doplnkov z ovocia a zeleniny - Objasniť dávkovanie príloh a doplnkov k hlavným jedlám	Praktické skúšanie Písomná skúšanie	Praktická práca Didaktický test
Príprava omáčok	90		Žiak má:	Žiak:		
- Príprava základných bielych omáčok - Príprava základných hnedých omáčok - Príprava základných fondov - Zložité omáčky biele, hnedé - Hnedé omáčky – hnedá španielska základná omáčka - Hnedé omáčky – hnedá mäsová omáčka (demi glacé)	6 6 6 6 6 6	Technológia 1.roč. Potraviny a výživa 1.roč. Stolovanie 1.roč. - Rozdelenie omáčok - Príprava omáčok - Použitie omáčok - Vhodné kombinácie omáčok a príloh - Zjemňovanie omáčok - Správna konzistencia omáčok - Dávkovanie omáčok	- Prípraviť základné biele omáčky - Popísať a vymenovať základné biele omáčky - Vysvetliť základné hnedé omáčky - Prípraviť základné hnedé omáčky - Popísať prípravu základných fondov - Charakterizovať zložité omáčky biele a hnedé	- Prípravil základné biele omáčky - Popísal a vymenoval základné biele omáčky - Vysvetliť základné hnedé omáčky - Prípravil základné hnedé omáčky - Popísal prípravu základných fondov - Charakterizoval zložité omáčky biele a hnedé	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Individuálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Písomná práca Ústna odpoveď Skupinová písomná práca Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Biele omáčky – biela bešamelová omáčka	6	✚ Príprava studených omáčok	✚ Definovať hnedú španielsku základnú omáčku	✚ Definoval hnedú španielsku základnú omáčku	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Omáčky k varenému hovädzemu mäsu	6	✚ Využitie omáčok v studenej kuchyni	✚ Špecifikovať mäsovú omáčku demi glacé	✚ Špecifikoval mäsovú omáčku demi glacé		
✚ Špeciálne omáčky – príprava holandskej omáčky	6	✚ Ovocné omáčky	✚ Vedieť pripraviť bielu bešamelovú omáčku	✚ Vedel pripraviť bielu bešamelovú omáčku	Praktické skúšanie	Praktická práca
✚ Príprava studených omáčok	6	✚ Receptúry studených pokrmov	✚ Opísať prípravu omáčok k varenému hovädzemu mäsu	✚ Opísal prípravu omáčok k varenému hovädzemu mäsu		Ústna odpoveď
✚ Príprava omáčok z majonézy	6		✚ Charakterizovať holandskú omáčku	✚ Charakterizoval holandskú omáčku	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Špeciálne studené omáčky	6		✚ Vedieť pripraviť studené omáčky	✚ Vedel pripraviť studené omáčky		Ústna odpoveď
✚ Zjemňovanie omáčok	6		✚ Popísať prípravu majonézových omáčok	✚ Popísal prípravu majonézových omáčok	Individuálne skúšanie	
✚ Dochucovanie a zahusťovanie omáčok	6		✚ Vysvetliť prípravu špeciálnych studených omáčok	✚ Vysvetlil prípravu špeciálnych studených omáčok		
✚ Ovocné omáčky			✚ Uviesť príklad na zjemňovanie omáčok – suroviny ktorými sa zjemňujú	✚ Uviedol príklad na zjemňovanie omáčok – suroviny ktorými sa zjemňujú	Písomné skúšanie	Didaktický test
			✚ Popísať dochucovanie a zahusťovanie omáčok	✚ Popísal dochucovanie a zahusťovanie omáčok		
			✚ Vysvetliť a charakterizovať ovocné omáčky	✚ Vysvetlil a charakterizoval ovocné omáčky		
			✚ Vymenovať ovocné omáčky	✚ Vymenoval ovocné omáčky		

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (individuálne, frontálne pre ústne skúšanie, písomné práce, didaktické testy, praktické skúšanie). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinové práce, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických celkov. Na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov praktické skúšanie získaných odborných zručností.

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 sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	21 hodín týždenne počet vyučovacích hodín za ročník 693
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

2. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Expozičné – dialóg, rozhovor Fixačné-opakovací rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava bezmäsitých jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Motivačné – motivačné rozprávanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava múčnych jedál a múčnikov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Expozičné – dialóg, rozhovor Fixačné – opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností, domáca úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Expozičné – dialóg, rozhovor Motivačné – problém ako motivácia Fixačné – ústne opakovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Expozičné – dialóg, rozhovor Motivačné - motivačné rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z bravčového mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Expozičné – dialóg, rozhovor Fixačné- opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál z baranieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Motivačné – motivačná demonštrácia	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z ostatných druhov jatočného mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačné- ústne a písomné opakovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z mletého mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Expozičné – dialóg, rozhovor Motivačné – motivačná výzva Fixačné- opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

2. ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Hartmannová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia pre 2. ročník. SPN Bratislava 2014.	PC Tabuľa Videotechnika Dataprojektor	Predpisy HCCP Odborné časopisy	Internet CD Prevádzkový poriadok strediska. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, HACCP
Príprava bezmäsitých jedál	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008.	PC Tabuľa Videotechnika Dataprojektor	Časopis Odbytové strediská	Gastro revue (odborný časopis)
Príprava múčnych jedál a múčnikov	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny	Videotechnika PC Tabuľa	Odborné časopisy	CD video

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	a výživa II. SPN Bratislava 2008. Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava 2009.			
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného zamerania. SPN Bratislava 2006. Zelenák J., Skladanová D.: Hospodárske výpočty 3.roč. SPN Bratislava 2005.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojekto	Odborné časopisy	CD Odborný časopis Gastro revue
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojekto	Odborné časopisy	CD – Príprava jedál z teľacieho mäsa
Príprava jedál z bravčového mäsa	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojekto	Odborné časopisy	CD Gastro revue
Príprava jedál z baranieho mäsa	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014.	Videotechnika PC Tabuľa	Odborné časopisy	Internet CD
Príprava jedál z ostatných druhov jatočného mäsa	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojekto	Odborné časopisy	Internet Gastro revue Schéma rozdelenie jatočného mäsa

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014.			
Príprava jedál z mletého mäsa	Gara K., Máziková D., Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník učebného odboru kuchár. Expol Pedagogika 2009. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Verčimáková L.: Technológia pre 2. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava 2009.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojekto	Odborné časopisy	Internet CD

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK: DRUHÝ kuchár 6445H

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik				21 hodín týždenne, spolu: 693 hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP	7		Žiak má:	Žiak:		
Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania	7	Technológia 2.roč. Stolovanie 2.roč Spoločenská komunikácia 2.roč - Prevádzkový poriadok výrobného strediska - Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HCCP - Správanie sa na pracovisku praktického vyučovania	- Charakterizovať dodržiavanie predpisov BOZP a hygienické predpisy - Definovať a poznať zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania	- Bez problémov charakterizoval dodržiavanie predpisov BOZP a hygienické predpisy - Definoval a poznal zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava bezmäsitých jedál	84		Žiak má:	Žiak:		
- Rozdelenie a vhodnosť surovín - Predbežná úprava a opracovanie surovín - Bezmäsité jedlá z múky - Bezmäsité jedlá z vajec - Bezmäsité jedlá z cestovín - Bezmäsité jedlá zo syrov - Bezmäsité jedlá z húb	7 7 7 7 7 7 7	Stolovanie 2.roč. Technológia 2.roč. - Význam bezmäsitých jedál - Príprava bezmäsitých jedál - Rozdelenie bezmäsitých jedál - Charakteristika bezmäsitých jedál	- Vysvetliť a poznať rozdelenie a vhodnosť surovín na prípravu bezmäsitých jedál - Popísať predbežnú úpravu a opracovanie surovín - Uviesť príklad a pomenovať bezmäsité jedlá z múky - Uviesť príklad a pomenovať bezmäsité jedlá z vajec	- Vysvetlil a poznal rozdelenie a vhodnosť surovín na prípravu bezmäsitých jedál - Popísal predbežnú úpravu a opracovanie surovín - Uviedol príklad a pomenoval bezmäsité jedlá z múky - Uviedol príklad a pomenoval bezmäsité jedlá z vajec	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

- Bezmäsité jedlá zo zemiakov - Bezmäsité jedlá z obilnín - Bezmäsité jedlá z ryže - Bezmäsité jedlá z rezancového cesta - Biologická a energetická hodnota bezmäsitých jedál	7 7 7 7 7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. - Význam bezmäsitých jedál vo výžive - Význam zeleninových jedál vo výžive - Kalorická hodnota bezmäsitých jedál - Význam syrov vo výžive - Kalorická hodnota syrov - Význam vajec vo výžive - Biologická a energetická hodnota surovín	- Uviest' príklad a pomenovať bezmäsité jedlá cestovín - Uviest' príklad a definovať bezmäsité jedlá zo syrov - Uviest' príklad a definovať bezmäsité jedlá z húb - Uviest' príklad a definovať bezmäsité jedlá zo zemiakov - Uviest' príklad a definovať bezmäsité jedlá z obilnín - Popísať bezmäsité jedlá z ryže a ich aplikáciu v praxi - Charakterizovať bezmäsité jedlá z rezancového cesta - Vysvetliť biologickú a energetickú hodnotu bezmäsitých jedál - Ovládať rozdelenie bezmäsitých jedál podľa jednotlivých druhov	- Uviedol príklad a pomenoval bezmäsité jedlá cestovín - Uviedol príklad a definoval bezmäsité jedlá zo syrov - Uviedol príklad a definoval bezmäsité jedlá z húb - Uviedol príklad a definoval bezmäsité jedlá zo zemiakov - Uviedol príklad a definoval bezmäsité jedlá z obilnín - Popísal bezmäsité jedlá z ryže a ich aplikáciu v praxi - Charakterizoval bezmäsité jedlá z rezancového cesta - Vysvetlil biologickú a energetickú hodnotu bezmäsitých jedál - Ovládal rozdelenie bezmäsitých jedál podľa jednotlivých druhov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie Individuálne skúšanie Praktické skúšanie Písomné skúšanie	Písomné odpovede Ústne odpovede Ústne odpovede Praktická práca Didaktický test
Príprava múčnych jedál a múčnikov	98		Žiak má:	Žiak:		
- Rozdelenie múčnikov - Charakteristika múčnikov, základné suroviny - Príprava múčnikov z kysnutého cesta - Múčniky z lístkového cesta	7 7 14 7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. - Múčne jedlá, múčniky - Príprava rôznych druhov cesta	- Vymenovať rozdelenie múčnikov a porovnať rozdiel medzi múčnikom a múčnym jedlom - Charakterizovať múčniky a popísať základné suroviny na ich prípravu - Popísať kysnuté cesto	- Vymenoval rozdelenie múčnikov a porovnal rozdiel medzi múčnikom a múčnym jedlom - Charakterizoval múčniky a popísal základné suroviny na ich prípravu - Popísal kysnuté cesto	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Písomné odpovede Ústne odpovede

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			- Definovať prípravu liateho cesta a prípravu múčnikov z neho - Aplikovať prípravu múčnikov a múčnych jedál v praxi - Definovať rozdiel medzi múčnikom a múčnym jedlom - Popísať podávanie múčnikov a múčnych jedál - Vysvetliť estetickú úpravu múčnikov pri podávaní - Popísať podávanie pudingov a krémov	- Definoval prípravu liateho cesta a prípravu múčnikov z neho - Aplikoval prípravu múčnikov a múčnych jedál v praxi - Definoval rozdiel medzi múčnikom a múčnym jedlom - Popísal podávanie múčnikov a múčnych jedál - Vysvetlil estetickú úpravu múčnikov pri podávaní - Popísal podávanie pudingov a krémov		
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	112		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie a charakteristika hovädzieho mäsa	7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. Stolovanie 2.roč. - Hovädzie mäso - Tepelná úprava hov. mäsa - Porciovanie hov. mäsa - Špikovanie - Delenie hov. mäsa	- Charakterizovať hovädzie mäso - Popísať význam vo výžive - Uviesť rozdelenie hovädzieho mäsa	- Charakterizoval hovädzie mäso - Popísal význam vo výžive - Uviedol rozdelenie hovädzieho mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Použitie jednotlivých častí	7		Vysvetliť použitie jednotlivých častí hov. mäsa	Vysvetlil použitie jednotlivých častí hov. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Kuchynské rozdelenie hovädzieho mäsa	7		Popísať rozdelenie hov. mäsa z kuchynského hľadiska	Popísal rozdelenie hov. mäsa z kuchynského hľadiska	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Písomná práca
Delenie a porciovanie mäsa	7		- Vysvetliť delenie hov. mäsa - Popísať porciovanie hov. mäsa	- Vysvetlil delenie hov. mäsa - Popísal porciovanie hov. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál varením	7		- Popísať varenie hov. mäsa - Vymenovať použitie vareného hov. mäsa	- Popísal varenie hov. mäsa - Vymenoval použitie vareného hov. mäsa	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Definovať vkladanie mäsa do studenej a horúcej vody	Definoval vkladanie mäsa do studenej a horúcej vody		
Príprava jedál dusením	7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. Stolovanie 2.roč. Ekonomika 2.roč. Hospodárske výpočty 3.roč.	- Popísať dusenie mäsa - Charakterizovať základy pod mäso - Vymenovať vhodné časti hov. mäsa na dusenie	- Popísal dusenie mäsa - Charakterizoval základy pod mäso - Vymenoval vhodné časti hov. mäsa na dusenie	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická práca
Príprava jedál pečením	7		- Popísať pečenie mäsa - Vymenovať vhodné časti hov. mäsa na pečenie	- Popísal pečenie mäsa - Vymenoval vhodné časti hov. mäsa na pečenie	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava minútok z hovädzieho mäsa	7		- Definovať minútky - Vymenovať vhodné časti hov. mäsa na minútky - Popísať tepelnú úpravu minútok z hov. mäsa	- Definoval minútky - Vymenoval vhodné časti hov. mäsa na minútky - Popísal tepelnú úpravu minútok z hov. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Časti hovädzieho mäsa vhodné na prípravu minútok	7		- Vymenovať vhodné časti hov. mäsa na minútky - Rozoznať správnu techniku prípravy minútok z hov. mäsa	- Vymenoval vhodné časti hov. mäsa na minútky - Rozoznal správnu techniku prípravy minútok z hov. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava gulášov a mletého mäsa	7		- Vymenovať vhodné časti hov. mäsa na prípravu gulášov a na mletie - Popísať prípravu gulášu	- Vymenoval vhodné časti hov. mäsa na prípravu gulášov a na mletie - Popísal prípravu gulášu	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická práca
Príprava rošteniek	7	- Anglická úprava hov. mäsa - Význam hov. mäsa vo výžive - Použitie jednotlivých častí hov. mäsa - Význam štiav a omáčok - Krájanie a dávkovanie mäsa - Mleté mäso	Charakterizovať prípravu rošteniek	Charakterizoval prípravu rošteniek	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Tepelná úprava pečením na anglický spôsob	7		- Definovať tepelnú úpravu na anglický spôsob - Vymenovať vhodné časti hov. mäsa na anglickú úpravu	- Definoval tepelnú úpravu na anglický spôsob - Vymenoval vhodné časti hov. mäsa na anglickú úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava steakov z hovädzieho mäsa	7		Popísať prípravu steakov z hovädzieho mäsa	Popísal prípravu steakov z hovädzieho mäsa	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava pečienok	7		- Popísať prípravu pečienok - Definovať vhodné časti hov. mäsa na prípravu pečienok	- Popísal prípravu pečienok - Definoval vhodné časti hov. mäsa na prípravu pečienok	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava hovädzích závitkov – španielsky vtáčik	7		- Popísať prípravu hovädzích závitkov – španielsky vtáčik - Vymenovať vhodnú časť mäsa na prípravu závitkov	- Popísal prípravu hovädzích závitkov – španielsky vtáčik - Vymenoval vhodnú časť mäsa na prípravu závitkov	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava hovädzieho filé	7		- Charakterizovať prípravu hovädzieho filé - Vymenovať vhodnú časť mäsa na prípravu hov. filé	- Charakterizoval prípravu hovädzieho filé - Vymenoval vhodnú časť mäsa na prípravu hov. filé	Písomné skúšanie	Didaktický test
Príprava jedál z teľacieho mäsa	56		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika teľacieho mäsa	7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. Stolovanie 2.roč.	- Charakterizovať teľacie mäso - Popísať význam teľacieho mäsa vo výžive	- Charakterizoval teľacie mäso - Popísal význam teľacieho mäsa vo výžive	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Kuchynské rozdelenie teľacieho mäsa	7		- Uviesť rozdelenie teľacieho mäsa - Vysvetliť použitie jednotlivých častí teľacieho mäsa - Popísať porciovanie teľacieho mäsa	- Uviedol rozdelenie teľacieho mäsa - Vysvetlil použitie jednotlivých častí teľacieho mäsa - Popísal porciovanie teľacieho mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava teľacieho mäsa varením	7		- Opísať varenie teľ. mäsa - Vymenovať použitie vareného teľ. mäsa	- Opísal varenie teľ. mäsa - Vymenoval použitie vareného teľ. mäsa	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava teľacieho mäsa dusením	7		- Vymenovať druhy základov na dusenie - Definovať dusenie teľacieho mäsa a vhodné časti mäsa na dusenie - Popísať prípravu dusenia teľ. mäsa v celku a na porcie	- Vymenoval druhy základov na dusenie - Definoval dusenie teľacieho mäsa a vhodné časti mäsa na dusenie - Popísal prípravu dusenia teľ. mäsa v celku a na porcie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava teľacieho mäsa pečením	7		Vysvetliť úpravu teľacieho mäsa pečením	Vysvetlil úpravu teľacieho mäsa pečením	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		 Vnútornosti tel. mäsa	 Vymenovať vhodné časti tel. mäsa na pečenie	 Vymenoval vhodné časti tel. mäsa na pečenie		
 Úprava tel'acieho mäsa pečením – plnená tel'acia hrud'	7		 Vysvetliť pečenie tel. mäsa  Popísať prípravu plnky  Charakterizovať úpravu plnenej tel'acej hrude	 Vysvetlil pečenie tel. mäsa  Popísal prípravu plnky  Charakterizoval úpravu plnenej tel'acej hrude	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
 Úprava tel'acieho mäsa vyprážaním	7		 Uviesť vhodné druhy tel. mäsa na vyprážanie  Popísať vyprážanie tel. mäsa  Uviesť rôzne druhy obaľovania na prípravu vyprážania	 Uviedol vhodné druhy tel. mäsa na vyprážanie  Popísal vyprážanie tel. mäsa  Uviedol rôzne druhy obaľovania na prípravu vyprážania	Praktické skúšanie	Praktická práca
 Úprava tel'acích vnútorností	7		 Vymenovať tel. vnútornosti  Uviesť ich vhodné tepelné úpravy  Opísať prípravu jedál z tel. vnútorností	 Vymenoval tel. vnútornosti  Uviedol ich vhodné tepelné úpravy  Opísal prípravu jedál z tel. vnútorností	Písomné skúšanie	Didaktický test
Príprava jedál z bravčového mäsa	126					
 Charakteristika a rozdelenie bravčového mäsa	7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. Stolovanie 2.roč.	 Charakterizovať brav. mäso  Popísať rozdelenie a význam brav. mäsa  Rozoznať jednotlivé časti brav. mäsa	 Charakterizoval brav. mäso  Popísal rozdelenie a význam brav. mäsa  Rozoznal jednotlivé časti brav. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
 Použitie jednotlivých častí	7		 Vymenovať použitie jednotlivých častí  Definovať tepelné úpravy	 Vymenoval použitie jednotlivých častí  Definoval tepelné úpravy	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
 Tepelná úprava varením	7		 Vymenovať vhodné druhy brav. mäsa na varenie  Charakterizovať prípravu huspeniny  Uviesť príklady na využitie brav. hlavy a brav. kolien	 Vymenoval vhodné druhy brav. mäsa na varenie  Charakterizoval prípravu huspeniny  Uviedol príklady na využitie brav. hlavy a brav. kolien	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Tepelná úprava pečením	7	✚ Vykosťovanie bravčového mäsa ✚ Príprava hotových jedál	✚ Charakterizovať pečenie brav. mäsa ✚ Vymenovať vhodné časti mäsa na pečenie	✚ Charakterizoval pečenie brav. mäsa ✚ Vymenoval vhodné časti mäsa na pečenie	Praktické skúšanie	Praktická práca
✚ Tepelná úprava dusením	7	✚ Príprava minútok ✚ Podávanie jedál a estetická úprava na tanieri ✚ Tepelné úpravy brav. mäsa	✚ Popísať úpravu brav. mäsa dusením ✚ Definovať dusenie brav. mäsa v celku a na porcie ✚ Rozoznať vhodné časti brav. mäsa na dusenie	✚ Popísal úpravu brav. mäsa dusením ✚ Definoval dusenie brav. mäsa v celku a na porcie ✚ Rozoznal vhodné časti brav. mäsa na dusenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Tepelná úprava vyprážaním	7		✚ Popísať vyprážanie brav. mäsa ✚ Vymenovať vhodné druhy brav. mäsa na vyprážanie ✚ Vymenovať rôzne druhy obaľovania	✚ Popísal vyprážanie brav. mäsa ✚ Vymenoval vhodné druhy brav. mäsa na vyprážanie ✚ Vymenoval rôzne druhy obaľovania	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Vykosťovanie bravčového mäsa	7		✚ Charakterizovať vykoscťovanie bravčového mäsa ✚ Vyjadriť svoj názor na vykoscťovanie mäsa ✚ Rozoznať jednotlivé časti mäsa na vykoscťovanie	✚ Charakterizoval vykoscťovanie bravčového mäsa ✚ Vyjadril svoj názor na vykoscťovanie mäsa ✚ Rozoznal jednotlivé časti mäsa na vykoscťovanie	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava hotových jedál	7		✚ Definovať hotové jedlá ✚ Uviesť príklad na hotové jedlá ✚ Opísať tepelné úpravy hotových jedál	✚ Definoval hotové jedlá ✚ Uviedol príklad na hotové jedlá ✚ Opísal tepelné úpravy hotových jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava minútok	7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. Stolovanie 2.roč. ✚ Údené mäso ✚ Mleté brav. mäso ✚ Brav. guláše, perkelty ✚ Brav. závitky, rolády	✚ Definovať minútkové jedlá z brav. mäsa ✚ Uviesť príklad na minútky z brav. jedla ✚ Opísať vhodné časti brav. mäsa na prípravu minútok ✚ Rozoznať rozdiel medzi hotovým jedlom a minútkou	✚ Definoval minútkové jedlá z brav. mäsa ✚ Uviedol príklad na minútky z brav. jedla ✚ Opísal vhodné časti brav. mäsa na prípravu minútok ✚ Rozoznal rozdiel medzi hotovým jedlom a minútkou	Písomné skúšanie	Písomná práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Bravčové vnútornosti				
Porciovanie bravčového mäsa	7		- Definovať porciovanie bravčového mäsa - Zvládnuť porciovanie mäsa - Praktizovať správne porciovanie bravčového mäsa	- Definoval porciovanie bravčového mäsa - Zvládol porciovanie mäsa - Praktizoval správne porciovanie bravčového mäsa	Praktické skúšanie	Praktická práca
Príprava jedál z údeného mäsa	7		- Popísať úpravu brav. mäsa údením - Popísať použitie údeného brav. mäsa - Uviesť príklad na prípravu jedál z údeného brav. mäsa - Vymenovať vhodné časti na údenie brav. mäsa	- Popísal úpravu brav. mäsa údením - Popísal použitie údeného brav. mäsa - Uviedol príklad na prípravu jedál z údeného brav. mäsa - Vymenoval vhodné časti na údenie brav. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Plnené bravčové mäsa - závitky	7		- Popísať plnené brav. mäsa - Charakterizovať bravčové závitky - Vymenovať plnky a vhodnú časť brav. mäsa na prípravu závitkov	- Popísal plnené brav. mäsa - Charakterizoval bravčové závitky - Vymenoval plnky a vhodnú časť brav. mäsa na prípravu závitkov	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Plnená bravčové mäsa - rolády	7		- Vymenovať tepelné úpravy na prípravu rolád - Charakterizovať bravčové rolády - Vymenovať plnky a vhodnú časť brav. mäsa na prípravu rolády	- Vymenoval tepelné úpravy na prípravu rolád - Charakterizoval bravčové rolády - Vymenoval plnky a vhodnú časť brav. mäsa na prípravu rolády	Písomné skúšanie	Písomná práca
Príprava gulášov	7		- Opísať vhodný druh mäsa na prípravu brav. gulášu - Popísať prípravu brav. gulášu	- Opísal vhodný druh mäsa na prípravu brav. gulášu - Popísal prípravu brav. gulášu	Praktické skúšanie	Praktická práca
Príprava perkelto	7		Vymenovať vhodný druh brav. mäsa na prípravu perkelto	Vymenoval vhodný druh brav. mäsa na prípravu perkelto	Praktické skúšanie	Praktická práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			- Popísať prípravu brav. perkelto - Vymenovať suroviny na zjemňovanie pokrmov	- Popísal prípravu brav. perkelto - Vymenoval suroviny na zjemňovanie pokrmov		
Príprava jedál z mletého mäsa	7		- Opísať vhodné časti brav. mäsa na mletie - Vymenovať jedlá z mletého brav. mäsa - Vysvetliť význam mletia mäsa	- Opísal vhodné časti brav. mäsa na mletie - Vymenoval jedlá z mletého brav. mäsa - Vysvetlil význam mletia mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava minútkových pokrmov z bravčového mäsa	7		- Vymenovať vhodné časti brav. mäsa na prípravu minútok - Charakterizovať tepelné úpravy na prípravu minútok - Uviesť príklad na minútku z brav. mäsa	- Vymenoval vhodné časti brav. mäsa na prípravu minútok - Charakterizoval tepelné úpravy na prípravu minútok - Uviedol príklad na minútku z brav. mäsa	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Úprava bravčových vnútorností	7		- Vymenovať brav. vnútornosti - Uviesť príklad na prípravu jedál z brav. vnútorností	- Vymenoval brav. vnútornosti - Uviedol príklad na prípravu jedál z brav. vnútorností	Písomné skúšanie	Didaktický test
Príprava jedál z baranieho mäsa	70		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a delenie baranieho mäsa	7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč - Baranie mäso - Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa	- Charakterizovať baranie mäso - Popísať význam baran. mäsa vo výžive - Popísať delenie baran. mäsa	- Charakterizoval baranie mäso - Popísal význam baran. mäsa vo výžive - Popísal delenie baran. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa	7		Popísať použitie jednotlivých častí baran. mäsa	Popísal použitie jednotlivých častí baran. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Odležanie a morenie baranieho mäsa	7		- Popísať odležanie a morenie baran. mäsa - Definovať význam odležania baran. mäsa - Vymenovať suroviny na morenie baran. mäsa	- Popísal odležanie a morenie baran. mäsa - Definoval význam odležania baran. mäsa - Vymenoval suroviny na morenie baran. mäsa	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Príprava baranieho mäsa varením	7	✚ Tepelné úpravy baranieho mäsa ✚ Význam baranieho mäsa vo výžive	✚ Popísať varenie baran. mäsa ✚ Zopakovať charakteristické vlastnosti baran. mäsa	✚ Popísal varenie baran. mäsa ✚ Zopakoval charakteristické vlastnosti baran. mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava baranieho mäsa dusením	7	✚ Delenie baranieho mäsa ✚ Pokrm z baranieho mäsa	✚ Vymenovať vhodné časti baran. mäsa na dusenie ✚ Charakterizovať dusenie baran. mäsa	✚ Vymenoval vhodné časti baran. mäsa na dusenie ✚ Charakterizoval dusenie baran. mäsa	Praktické skúšanie	Praktická práca
✚ Príprava baranieho mäsa pečením	7	✚ Morenie baranieho mäsa ✚ Chuť a vôňa baran. mäsa ✚ Podávanie pokrmov z baran. mäsa	✚ Popísať pečenie baran. mäsa ✚ Vymenovať vhodné časti baran. mäsa na pečenie	✚ Popísal pečenie baran. mäsa ✚ Vymenoval vhodné časti baran. mäsa na pečenie	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava minútkových pokrmov z baranieho mäsa	7	✚ Dôvody zriedkavého použitia baranieho mäsa v slovenskej kuchyni	✚ Definovať minútkovú úpravu ✚ Vymenovať vhodné časti baran. mäsa na minútky ✚ Zopakovať význam morenia baran. mäsa	✚ Definoval minútkovú úpravu ✚ Vymenoval vhodné časti baran. mäsa na minútky ✚ Zopakoval význam morenia baran. mäsa	Písomné skúšanie	Písomná práca
✚ Príprava medailónikov, pokrmov na ihle	7		✚ Posúdiť správne tepelné úpravy na prípravu minútok z baran. mäsa ✚ Vymenovať vhodné časti baran. mäsa na prípravu medailónikov a pokrmov na ihle	✚ Posúdil správne tepelné úpravy na prípravu minútok z baran. mäsa ✚ Vymenoval vhodné časti baran. mäsa na prípravu medailónikov a pokrmov na ihle	Praktické skúšanie	Praktická práca
✚ Príprava rebierok z baranieho mäsa	7		✚ Opísať prípravu rebierok z baranieho mäsa ✚ Vymenovať vhodné prílohy k baran. mäsu	✚ Opísal prípravu rebierok z baranieho mäsa ✚ Vymenoval vhodné prílohy k baran. mäsu	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava gulášov z baranieho mäsa	7		✚ Vymenovať vhodné časti baran. mäsa na guláš ✚ Opísať prípravu baran. gulášu ✚ Definovať dôvody zriedkavého použitia baranieho mäsa v slovenskej kuchyni	✚ Vymenoval vhodné časti baran. mäsa na guláš ✚ Opísal prípravu baran. gulášu ✚ Definoval dôvody zriedkavého použitia baranieho mäsa v slovenskej kuchyni	Písomné skúšanie	Didaktický test
Príprava jedál z ostatných druhov jatočného mäsa	70		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Charakteristika a rozdelenie jahňacieho mäsa	7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. Stolovanie 2.roč ✚ Jahňacie a kozľacie mäso ✚ Zajačie a králičie mäso ✚ Rozdelenie jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa ✚ Príprava pokrmov ✚ Podávanie jedál ✚ Význam jahňacieho, kozľacieho, zajačieho a králičieho mäsa vo výžive ✚ Využitie mäsa v diétnom stravovaní ✚ Význam zrenia mäsa	✚ Popísať charakteristiku jahňacieho mäsa ✚ Popísať delenie jahňacieho mäsa ✚ Uviesť význam jahňacieho mäsa vo výžive	✚ Popísal charakteristiku jahňacieho mäsa ✚ Popísal delenie jahňacieho mäsa ✚ Uviedol význam jahňacieho mäsa vo výžive	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Charakteristika a rozdelenie kozľacieho mäsa	7		✚ Charakterizovať kozľacie mäso ✚ Popísať delenie kozľacieho mäsa	✚ Charakterizoval kozľacie mäso ✚ Popísal delenie kozľacieho mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava hotových jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa	7		✚ Opísať prípravu hotových jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa ✚ Definovať dôvody zriedkavého použitia jahňacieho a kozľacieho mäsa v slovenskej kuchyni ✚ Popísať pácovanie mäsa z jahňaťa a kozľaťa	✚ Opísal prípravu hotových jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa ✚ Definoval dôvody zriedkavého použitia jahňacieho a kozľacieho mäsa v slovenskej kuchyni ✚ Popísal pácovanie mäsa z jahňaťa a kozľaťa	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava jedál zo zajaca a králiká	7		✚ Definovať prípravu jedál zo zajaca a králiká ✚ Vysvetliť rozdiel medzi zajacom a králikom ✚ Opísať výživovú hodnotu mäsa zajaca a králiká	✚ Definoval prípravu jedál zo zajaca a králiká ✚ Vysvetlil rozdiel medzi zajacom a králikom ✚ Opísal výživovú hodnotu mäsa zajaca a králiká	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava pokrmov varením a dusením	7		✚ Popísať varenie jedál z ostatných druhov jatočného mäsa ✚ Popísať dusenie jedál ✚ Popísať vhodné druhy mäsa na prípravu jedál	✚ Popísal varenie jedál z ostatných druhov jatočného mäsa ✚ Popísal dusenie jedál ✚ Popísal vhodné druhy mäsa na prípravu jedál	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava pečením a vyprážením	7		✚ Opísať pečenie a vyprážanie jedál z ostatných druhov jatočného mäsa ✚ Popísať pečenie jedál ✚ Popísať vyprážanie jedál ✚ Popísať vhodné druhy mäsa na prípravu jedál	✚ Opísal pečenie a vyprážanie jedál z ostatných druhov jatočného mäsa ✚ Popísal pečenie jedál ✚ Popísal vyprážanie jedál ✚ Popísal vhodné druhy mäsa na prípravu jedál	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál z mletého mäsa	7		- Charakterizovať mleté mäso - Popísať význam mletého mäsa na prípravu jedál - Opísať prípravu jedál z mletého mäsa - Uviesť spracovanie mletého mäsa	- Charakterizoval mleté mäso - Popísal význam mletého mäsa na prípravu jedál - Opísal prípravu jedál z mletého mäsa - Uviedol spracovanie mletého mäsa	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava salpikonov	7		- Charakterizovať úpravu salpikonov - Vysvetliť ich prípravu	- Charakterizoval úpravu salpikonov - Vysvetlil ich prípravu	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava ragú	7		- Vysvetliť prípravu ragú - Definovať čo je ragú	- Vysvetlil prípravu ragú - Definoval čo je ragú	Praktické skúšanie	Praktická práca
Príprava vnútorností z jatočného mäsa	7		- Vymenovať vnútorností z jatočného mäsa - Vysvetliť ich použitie a prípravu	- Vymenoval vnútorností z jatočného mäsa - Vysvetlil ich použitie a prípravu	Písomné skúšanie	Didaktický test
Príprava jedál z mletého mäsa	70		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a kuchynská predpríprava	7	Technológia 2.roč. Potraviny a výživa 2.roč. Stolovanie 2.roč - Mleté mäso - Vhodné druhy mäsa na mletie - Využitie mletého mäsa	- Charakterizovať mleté mäso - Charakterizovať hygienické zásady pri mletí mäsa - Popísať negatívne dôsledky pri nedodržaní hygieny - Vysvetliť kuchynskú predprípravu pred mletím - Definovať mleté masové zmesi	- Charakterizoval mleté mäso - Charakterizoval hygienické zásady pri mletí mäsa - Popísal negatívne dôsledky pri nedodržaní hygieny - Vysvetlil kuchynskú predprípravu pred mletím - Definoval mleté masové zmesi	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál zo surového mletého mäsa	42	- Príprava jedál z mletého mäsa - Tepelné úpravy mletého mäsa - Význam mletého mäsa vo výžive - Kalorická a energetická hodnota	- Vymenovať časti jatočného mäsa vhodné na mletie - Opísať vhodné kombinácie jednotlivých druhov mäsa na mletie - Definovať ako dosiahneme šťavnatosť mletého mäsa - Vymenovať suroviny a ingrediencie pri príprave jedál z mletého mäsa	- Vymenoval časti jatočného mäsa vhodné na mletie - Opísal vhodné kombinácie jednotlivých druhov mäsa - Definoval ako dosiahneme šťavnatosť mletého mäsa - Vymenoval suroviny a ingrediencie pri príprave jedál z mletého mäsa	Praktické skúšanie	Praktická práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		- Podávanie jedál z mletého mäsa - Estetická úprava pri podávaní	- Porovnať tepelné úpravy na prípravu mletých jedál - Charakterizovať prípravu jedál zo surového mletého mäsa - Vymenovať jedlá zo surového mletého mäsa	- Porovnal tepelné úpravy na prípravu mletých jedál - Charakterizoval prípravu jedál zo surového mletého mäsa - Vymenoval jedlá zo surového mletého mäsa		
Príprava jedál z tepelne upraveného mletého mäsa	21		- Charakterizovať prípravu jedál z tepelne upraveného mletého mäsa - Vymenovať jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa - Rozoznať rozdiel medzi prípravou jedál zo surového a z tepelne upraveného mletého mäsa - Opísať použitie jedál z tepelne upraveného mletého mäsa v gastronómii	- Charakterizoval prípravu jedál z tepelne upraveného mletého mäsa - Vymenoval jedlá z tepelne upraveného mletého mäsa - Rozoznal rozdiel medzi prípravou jedál zo surového a z tepelne upraveného mletého mäsa - Opísal použitie jedál z tepelne upraveného mletého mäsa v gastronómii	Písomné skúšanie	Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	21 hodín týždenne počet vyučovacích hodín za ročník 630
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 2 kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

3. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačné- ústne a písomné opakovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Priprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Motivačné – motivačný rozhovor Expozičné – dialóg, vysvetľovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Priprava jedál z hydiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Motivačné – motivačná demonštrácia Fixačné- opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Priprava jedál zo zveriny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačné- opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Priprava jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Motivačné – motivačné rozprávanie Expozičné- dialóg, rozprávanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Priprava jedál na objednávku, minútkové pokrmy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačné- ústne a písomné opakovanie Expozičné – rozhovor, beseda	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Progresívne spôsoby prípravy jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Motivačné- motivačná výzva	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačné- opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností Expozičné – opis, dialóg	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačné- ústne a písomné opakovanie Expozičné- dialóg, vysvetľovanie Motivačné- motivačný rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Fixačné- opakovanie a precvičovanie vedomostí a zručností Motivačné – motivačné rozprávanie Expozičné- dialóg, opis, vysvetľovanie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

3. ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Verčimáková L.: Technológia pre 4. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2013. Hartmannová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia pre 2. ročník. SPN Bratislava 2014	PC Tabuľa Videotechnika Dataprojektor	Ochranné pomôcky HCCP predpisy BOZP predpisy Prevádzkový poriadok výrobného strediska	Internet CD
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008.	PC Tabuľa Videotechnika Dataprojektor	Články z odborných časopisov	Gastro revue odborný časopis CD- príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál z hydiny	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Verčimáková L.: Technológia pre 4. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2013. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojektor	Články z odborných časopisov	CD – Príprava jedál z hydiny
Príprava jedál zo zveriny	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014.	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	CD – Príprava jedál zo zveriny
Príprava jedál studenej kuchyne	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Hartmannová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre učebné odbory výrobného zamerania. SPN Bratislava 2006. Zelenák J., Skladanová D.: Hospodárske výpočty 3.roč. SPN Bratislava 2005.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojektor	Vzorky surovín Časopis o syroch	CD – Príprava jedál studenej kuchyne
Príprava jedál na objednávku, minútkové pokrmy	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Zelenák J., Skladanová D.: Hospodárske výpočty 3.roč. SPN Bratislava 2005.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojektor	Vzorky Odborný časopis GASTRO	CD-Príprava jedál na objednávku – minútkové pokrmy
Progresívne spôsoby prípravy jedál	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Verčimáková L.: Technológia pre 4. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2013.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojektor	Vzorky	CD- Progresívne spôsoby prípravy jedál
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny	Videotechnika PC Tabuľa	Vzorky Odborný časopis GASTRO	CD-Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Zelenák J., Skladanová D.: Hospodárske výpočty 3.roč. SPN Bratislava 2005.			výrobkov, nápojov
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojektor	Odborný časopis GASTRO	CD – Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín
Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	Verčimáková L.: Technológia pre 3. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2011. Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN Bratislava 2008. Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2014. Verčimáková L.: Technológia pre 4. ročník študijného odboru kuchár. SPN Bratislava. 2013.	Videotechnika PC Tabuľa Dataprojektor	Vzor jedálnych lístkov v diétnom stravovaní	CD- Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

ROČNÍK: TRETÍ odbor: kuchár 6445200

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik				21 hodín týždenne, spolu 630 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP	7		Žiak má:	Žiak:		
• Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania	7	Technológia 3.roč. Spoločenská komunikácia 2.roč • BOZP, HACCP • Pracovná a osobná hygiena • Prevádzkový poriadok • Správanie sa na pracovisku	• Oboznámiť sa s pracoviskom praktického vyučovania a prevádzkovým poriadkom • Definovať dodržiavanie predpisov BOZP, HACCP a hygienických predpisov • Definovať a poznať zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania	• Oboznámil sa s pracoviskom praktického vyučovania a prevádzkovým poriadkom • Definoval dodržiavanie predpisov BOZP, HACCP a hygienických predpisov • Definoval a poznal zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	35		Žiak má:	Žiak:		
• Jedlá zo sladkovodných rýb	7	Technológia 3.roč. Stolovanie 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. • Tepelná úprava rýb sladkovodných a morských • Špeciálna úprava rýb • Príprava jedál z plodov mora	• Vysvetliť predbežnú úpravu rýb • Vysvetliť prípravu jedál zo sladkovodných rýb • Vymenovať rozdelenie rýb	• Vysvetlil predbežnú úpravu rýb • Vysvetlil prípravu jedál zo sladkovodných rýb • Vymenoval rozdelenie rýb	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktická zručnosť
• Jedlá z morských rýb	7		• Vysvetliť prípravu jedál z morských rýb • Vysvetliť špeciálnu úpravu rýb • Vymenovať morské ryby	• Vysvetlil prípravu jedál z morských rýb • Vysvetlil špeciálnu úpravu rýb • Vymenoval morské ryby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktická zručnosť
• Jedlá z plodov mora	7		• Charakterizovať plody mora • Popísať prípravu jedál z nich	• Charakterizoval plody mora • Popísal prípravu jedál z nich	Praktické skúšanie	Praktická zručnosť

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál z rýb	14	- Podávanie jedál zo sladkovodných a morských rýb - Podávanie špecialít - Rozdelenie inventára - Podávanie jedál z plodov mora - Význam rýb vo výžive - Výživová hodnota morských živočíchov	- Vysvetliť prípravu jedál z rýb - Opísať rozdelenie rýb - Charakterizovať úpravu rýb na modro a na čierno - Popísať prípravu špecialít z rýb - Definovať kvalitu mäsa rýb - Opísať tepelné úpravy rýb - Uviesť príklad na špeciality z rýb - Opísať vhodné prílohy k jedlám z rýb	- Vysvetliť prípravu jedál z rýb - Opísať rozdelenie rýb - Charakterizoval úpravu rýb na modro a na čierno - Popísať prípravu špecialít z rýb - Definoval kvalitu mäsa rýb - Opísať tepelné úpravy rýb - Uviedol príklad na špeciality z rýb - Opísať vhodné prílohy k jedlám z rýb	Individuálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktická zručnosť Didaktický test
Príprava jedál z hydiny	49		Žiak má:	Žiak:		
Jedlá zo sliepky	7	Technológia 3.roč. Stolovanie 3.roč. - Hydina - Tepelná úprava hydiny - Hydinové droby a vnútornosti - Porciovanie, vykosťovanie hydiny - Podávanie jedál z hydiny	- Popísať predbežnú úpravu hydiny - Vysvetliť prípravu jedál zo sliepky - Vysvetliť porciovanie a vykosťovanie hydiny	- Popísať predbežnú úpravu hydiny - Vysvetliť prípravu jedál zo sliepky - Vysvetliť porciovanie a vykosťovanie hydiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Jedlá z kurčatá	7		- Popísať prípravu jedál z kurčatá - Vymenovať tepelné úpravy na prípravu kurčatá - Uviesť príklad plnky do kurčatá	- Popísať prípravu jedál z kurčatá - Vymenovať tepelné úpravy na prípravu kurčatá - Uviedol príklad plnky do kurčatá	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Jedlá z moriaka	7		- Popísať prípravu jedál z moriaka - Charakterizovať predbežnú úpravu moriaka - Opísať delenie mäsa moriaka	- Popísať prípravu jedál z moriaka - Charakterizoval predbežnú úpravu moriaka - Opísať delenie mäsa moriaka	Praktické skúšanie	Praktická zručnosť
Jedlá z perličky	7		- Charakterizovať mäso perličky - Opísať prípravu jedál z perličky	- Charakterizoval mäso perličky - Opísať prípravu jedál z perličky	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Jedlá z husi	7		- Vymenovať tepelné úpravy na prípravu jedál z husi - Popísať prípravu jedál z nej - Opísať delenie mäsa husi	- Vymenoval tepelné úpravy na prípravu jedál z husi - Popísať prípravu jedál z nej - Opísať delenie mäsa husi	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Jedlá z kačíc	7		✚ Vymenovať tepelné úpravy na prípravu jedál z kačice ✚ Popísať prípravu jedál z nej ✚ Definovať kačacie prsia a ich tepelnú úpravu	✚ Vymenoval tepelné úpravy na prípravu jedál z kačice ✚ Popísal prípravu jedál z nej ✚ Definoval kačacie prsia a ich tepelnú úpravu	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
✚ Jedlá z hydinových drobov	7		✚ Vymenovať hydinové droby a vnútornosti ✚ Popísať prípravu jedál z nich	✚ Vymenoval hydinové droby a vnútornosti ✚ Popísal prípravu jedál z nich	Písomné skúšanie	Didaktický test
Príprava jedál zo zveriny	35		Žiak má:	Žiak:		
✚ Rozdelenie zveriny	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč. ✚ Zverina	✚ Vymenovať rozdelenie zveriny ✚ Popísať predbežnú úpravu zveriny ✚ Vysvetliť odležanie, morenie zveriny ✚ Definovať zaradenie zveriny do JL	✚ Vymenoval rozdelenie zveriny ✚ Popísal predbežnú úpravu zveriny ✚ Vysvetlil odležanie, morenie zveriny ✚ Definoval zaradenie zveriny do JL	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Jedlá z vysokej a čiernej zveriny	7	✚ Predbežná úprava zveriny ✚ Morenie – pácovanie zveriny ✚ Príprava jedál a špecialít zo zveriny ✚ Význam zveriny vo výžive	✚ Popísať prípravu jedál z vysokej a čiernej zveriny ✚ Popísať morenie a odležanie mäsa zveriny ✚ Vymenovať suroviny na pácovanie mäsa zo zveriny	✚ Popísal prípravu jedál z vysokej a čiernej zveriny ✚ Popísal morenie a odležanie mäsa zveriny ✚ Vymenoval suroviny na pácovanie mäsa zo zveriny	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
✚ Jedlá z nízkej a pernatej zveriny	7	✚ Energetická hodnota zveriny ✚ Podávanie zveriny ✚ Špeciálna úprava zveriny ✚ Receptúry teplých jedál	✚ Vymenovať rozdelenie nízkej a pernatej zveriny ✚ Popísať prípravu jedál z nízkej a pernatej zveriny ✚ Opísať zrenie mäsa	✚ Vymenoval rozdelenie nízkej a pernatej zveriny ✚ Popísal prípravu jedál z nízkej a pernatej zveriny ✚ Opísal zrenie mäsa	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
✚ Špeciality poľovníckej kuchyne	14		✚ Charakterizovať špeciality poľovníckej kuchyne ✚ Opísať prípravu špecialít – vlastný recept ✚ Popísať tepelné úpravy na prípravu špecialít zo zveriny ✚ Definovať význam špeciálnej úpravy zveriny ✚ Uviesť príklad na prípravu špecialít zo zveriny	✚ Charakterizoval špeciality poľovníckej kuchyne ✚ Opísal prípravu špecialít – vlastný recept ✚ Popísal tepelné úpravy na prípravu špecialít zo zveriny ✚ Definoval význam špeciálnej úpravy zveriny ✚ Uviedol príklad na prípravu špecialít zo zveriny	Písomné skúšanie	Didaktický test Praktická zručnosť

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál studenej kuchyne	140		Žiak má:	Žiak:		
Zásady prípravy jedál studenej kuchyne	7	Technológia 3.roč. - Studená kuchyňa - Trendy v studenej kuchyni - Špeciality studenej kuchyne - Príprava jedál a predjedál studenej kuchyne	- Charakterizovať zásady prípravy studenej kuchyne - Popísať jej význam a využitie - Vysvetliť zásady prípravy a hygieny pri príprave studených pokrmov - Popísať nebezpečenstvá pri nesprávnom skladovaní surovín - Pripomenúť dôraz na estetickú úpravu jedál studenej kuchyne	- Charakterizoval zásady prípravy studenej kuchyne - Popísal jej význam a využitie - Vysvetlil zásady prípravy a hygieny pri príprave studených pokrmov - Popísal nebezpečenstvá pri nesprávnom skladovaní surovín - Pripomenul dôraz na estetickú úpravu jedál studenej kuchyne	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Charakteristika studenej kuchyne	7	Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč. Hospodárske výpočty 3.roč. Ekonomika 3.roč. - Význam studenej kuchyne vo výžive - Estetická úprava - Kalorická hodnota - Význam vajec a syrov vo výžive - Inventár - Podávanie, expedícia výrobkov studenej kuchyne - Práca s receptúrami studenej kuchyne - Normovanie	- Definovať studenú kuchyňu - Popísať nové trendy - Popísať predbežné tepelné úpravy - Popísať použitie surovín v studenej kuchyni	- Definoval studenú kuchyňu - Popísal nové trendy - Popísal predbežné tepelné úpravy - Popísal použitie surovín v studenej kuchyni	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Skladovanie studených pokrmov	7		- Vysvetliť zásady správneho skladovania studených pokrmov - Vysvetliť význam uchovávania studených pokrmov z hľadiska nákazy - Popísať nebezpečenstvá pri nesprávnom skladovaní	- Vysvetlil zásady správneho skladovania studených pokrmov - Vysvetlil význam uchovávania studených pokrmov z hľadiska nákazy - Popísal nebezpečenstvá pri nesprávnom skladovaní	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava majonéz	7		- Opísať prípravu majonézy - Charakterizovať jej použitie v studenej kuchyni - Popísať dôležitosť čerstvých surovín na jej prípravu	- Opísal prípravu majonézy - Charakterizoval jej použitie v studenej kuchyni - Popísal dôležitosť čerstvých surovín na jej prípravu	Praktické skúšanie	Praktická zručnosť
Príprava zložitých šalátov	7		- Charakterizovať zložité šaláty - Vymenovať rozdelenie zložitých šalátov - Opísať prípravu zložitých šalátov	- Charakterizoval zložité šaláty - Vymenoval rozdelenie zložitých šalátov - Opísal prípravu zložitých šalátov	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Praktická zručnosť

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Vlastné kalkulácie	- Uviesť príklad na využitie šalátov v studenej kuchyni - Popísať prácu so studenými normami	- Uviedol príklad na využitie šalátov v studenej kuchyni - Popísal prácu so studenými normami		
Príprava paštét a pien	7		- Vysvetliť prípravu paštét a pien - Objasniť využitie širokého sortimentu surovín na ich prípravu - Uviesť príklad na ich použitie v studenej kuchyni	- Vysvetlil prípravu paštét a pien - Objasnil využitie širokého sortimentu surovín na ich prípravu - Uviedol príklad na ich použitie v studenej kuchyni	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Príprava mäsovej galantíny a rôsolov	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč.	- Charakterizovať čo sú galantíny - Definovať prípravu galantín - Popísať prípravu rôsolov - Uviesť použitie rôsolov v studenej kuchyni	- Charakterizoval čo sú galantíny - Definoval prípravu galantín - Popísal prípravu rôsolov - Uviedol použitie rôsolov v studenej kuchyni	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava huspeniny	7	- Estetická úprava chuťoviek a kanapiek - Príprava plnky do pečiva	- Opísať prípravu huspeniny - Vymenovať suroviny na prípravu huspeniny - Popísať podávanie huspeniny	- Opísal prípravu huspeniny - Vymenoval suroviny na prípravu huspeniny - Popísal podávanie huspeniny	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava pochúťkového masla	7	- Príprava nárezov a obložených mís - Plnená zelenina a ovocie	- Popísať prípravu pochúťkových masiel a ich použitie - Vymenovať druhy pochúťkových masiel	- Popísal prípravu pochúťkových masiel a ich použitie - Vymenoval druhy pochúťkových masiel	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava studených jedál z vajec	7	- Príprava obložených šalátov - Príprava mäsa a rýb na studeno	- Popísať prípravu studených jedál z vajec - Popísať prípravu plnených vajec - Popísať prípravu obložených vajec	- Popísal prípravu studených jedál z vajec - Popísal prípravu plnených vajec - Popísal prípravu obložených vajec	Praktické skúšanie	Praktická práca
Príprava studených jedál zo syrov	7		- Popísať prípravu studených jedál zo syrov - Vymenovať syrové peny a krémy - Popísať prípravu syrových rolád	- Popísal prípravu studených jedál zo syrov - Vymenoval syrové peny a krémy - Popísal prípravu syrových rolád	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			- Popísať prípravu syrového pečiva - Uviesť ich použitie	- Popísal prípravu syrového pečiva - Uviedol ich použitie		
Príprava obložených chlebíkov	7		- Vysvetliť prípravu obl. chlebíkov - Vymenovať druhy obl. chlebíkov - Vymenovať suroviny na prípravu chlebíkov - Popísať spôsob podávania	- Vysvetlil prípravu obl. chlebíkov - Vymenoval druhy obl. chlebíkov - Vymenoval suroviny na prípravu chlebíkov - Popísal spôsob podávania	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava chuťoviek a kanapiek	7		- Vysvetliť prípravu chuťoviek a kanapiek - Rozlišovať rozdiel medzi kanapkami a chuťovkami - Definovať ich podávanie	- Vysvetlil prípravu chuťoviek a kanapiek - Rozlíšil rozdiel medzi kanapkami a chuťovkami - Definoval ich podávanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Chlebičky so syrovou a rybacou zložkou	7		- Definovať chlebičky so syrovou zložkou - Definovať chlebičky s rybacou zložkou - Rozlišovať rozdiel medzi kanapkami a chlebičkami	- Definoval chlebičky so syrovou zložkou - Definoval chlebičky s rybacou zložkou - Rozlíšil rozdiel medzi kanapkami a chlebičkami	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Plnené pečivo	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč. - Použitie MSN studenej kuchyne - Vlastné recepty - Suroviny na estetickú úpravu jedál - Široké využitie surovín na prípravu	- Uviesť špeciality studenej kuchyne - Vysvetliť prípravu plneného pečiva - Vymenovať plnky do pečiva - Opísať druhy pečiva na plnenie	- Uviedol špeciality studenej kuchyne - Vysvetlil prípravu plneného pečiva - Vymenoval plnky do pečiva - Opísal druhy pečiva na plnenie	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Praktická zručnosť
Príprava jedál a predjedál studenej kuchyne z rôznych surovín	7		- Charakterizovať prípravu jedál a predjedál studenej kuchyne - Definovať studené predjedlá - Opísať prípravu studených predjedál a jedál - Vysvetliť použitie rôznych surovín na ich prípravu	- Charakterizoval prípravu jedál a predjedál studenej kuchyne - Definoval studené predjedlá - Opísal prípravu studených predjedál a jedál - Vysvetlil použitie rôznych surovín na ich prípravu	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava nárezov a obložených mís	7		- Definovať nárezy - Definovať obložené misy - Vysvetliť použitie surovín na prípravu nárezov a mís - Reprodukovat' dôraz na správne skladovanie	- Definoval nárezy - Definoval obložené misy - Vysvetlil použitie surovín na prípravu nárezov a mís - Reprodukoval dôraz na správne skladovanie	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Plnená zelenina a ovocie	7		- Vysvetliť prípravu plnených zelenín a ovocia - Opísať vhodné druhy zeleniny a ovocia na plnenie - Popísať plnku na plnenie zeleniny - Popísať plnku vhodnú na plnenie ovocia - Definovať estetickú úpravu podávania	- Vysvetlil prípravu plnených zelenín a ovocia - Opísal vhodné druhy zeleniny a ovocia na plnenie - Popísal plnku na plnenie zeleniny - Popísal plnku vhodnú na plnenie ovocia - Definoval estetickú úpravu podávania	Praktické skúšanie	Praktická zručnosť
Príprava obložených šalátov	7		- Definovať čo sú obložené šaláty - Vymenovať druhy šalátov na obloženie - Vymenovať suroviny na obloženie šalátov - Opísať podávanie a inventár na podávanie obložených šalátov - Uviesť príklad obloženého šalátu	- Definoval čo sú obložené šaláty - Vymenoval druhy šalátov na obloženie - Vymenoval suroviny na obloženie šalátov - Opísal podávanie a inventár na podávanie obložených šalátov - Uviedol príklad obloženého šalátu	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Studené mäsa a ryby	7		- Definovať čo sú studené mäsa a ryby - Vymenovať druhy mäsa a rýb podávaných na studeno - Opísať estetickú úpravu a podávanie studených mias a rýb	- Definoval čo sú studené mäsa a ryby - Vymenoval druhy mäsa a rýb podávaných na studeno - Opísal estetickú úpravu a podávanie studených mias a rýb	Písomné skúšanie	Didaktický test
Príprava jedál na objednávku, minútkové pokrmy	119		Žiak má:	Žiak:		
Gastronomické uplatnenie, význam podávania jedál na objednávku	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč.	- Objasniť gastronomické uplatnenie jedál na objednávku - Charakterizovať minút. pokrmy	- Objasnil gastronomické uplatnenie jedál na objednávku - Charakterizoval minút. pokrmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Príprava jedál na objednávku	Popísať význam a podávanie minútových pokrmov	Popísal význam a podávanie minútových pokrmov		
Vhodné druhy mäsa na minútovú úpravu	7	- Anglická úprava minútok - Prílohy, obloženia, doplnky k minútovým pokrmom - Estetická úprava minútových pokrmov - Vhodné druhy mäsa na prípravu minútových jedál	- Vymenovať vhodné druhy mäsa na minútovú úpravu - Opísať opracovanie a prípravu mäsa pred minútovou úpravou - Definovať kvalitu mäsa na minútky	- Vymenoval vhodné druhy mäsa na minútovú úpravu - Opísal opracovanie a prípravu mäsa pred minútovou úpravou - Definoval kvalitu mäsa na minútky	Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca Praktická zručnosť
Vhodné tepelné úpravy minútok	7	- Význam zeleniny pri minútových pokrmoch - Kalorická a energetická hodnota - Výber vhodného inventára pri príprave minútiok - Dokončovanie jedál pred hosťom	- Vysvetliť techniku prípravy minút. pokrmov - Popísať vhodné tepelné úpravy na prípravu minútok - Definovať prípravu minútok anglickým spôsobom - Popísať vhodné druhy mäsa na anglickú úpravu	- Vysvetlil techniku prípravy minút. pokrmov - Popísal vhodné tepelné úpravy na prípravu minútok - Definoval prípravu minútok anglickým spôsobom - Popísal vhodné druhy mäsa na anglickú úpravu	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Predpríprava a príprava minútok	7	Hospodárske výpočty 3.roč. Práca s receptúrami teplej kuchyne	- Charakterizovať predprípravu mäsa pred minútovou úpravou - Opísať prípravu minútok - Vysvetliť výber správnej tepelnej úpravy na minútové pokrmy	- Charakterizoval predprípravu mäsa pred minútovou úpravou - Opísal prípravu minútok - Vysvetlil výber správnej tepelnej úpravy na minútové pokrmy	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Príprava minútok z hovädzieho mäsa	7	- Normovanie - Vlastné kalkulácie - Popísať prácu s MSN	- Uviesť vhodné druhy hov. mäsa na prípravu minútových pokrmov - Popísať prípravu minútových jedál z hov. mäsa - Definovať prípravu hov. minútok anglickým spôsobom	- Uviedol vhodné druhy hov. mäsa na prípravu minútových pokrmov - Popísal prípravu minútových jedál z hov. mäsa - Definoval prípravu hov. minútok anglickým spôsobom	Praktické skúšanie	Praktická práca Praktická zručnosť
Príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa	7		- Uviesť vhodné druhy brav. mäsa na prípravu minútových pokrmov - Popísať prípravu minútových jedál z brav. mäsa	- Uviedol vhodné druhy brav. mäsa na prípravu minútových pokrmov - Popísal prípravu minútových jedál z brav. mäsa	Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca Praktická zručnosť

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál na objednávku teľacieho mäsa	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč. - Minútky z rýb - Minútky z morských plodov - Podávanie a estetická úprava minútok z rýb a morských plodov - Prílohy k minútkam - Zapekanie minútkových pokrmov	- Uviesť vhodné druhy teľ. mäsa na prípravu minútkových pokrmov - Popísať prípravu minútkových jedál z teľ. mäsa	- Uviedol vhodné druhy teľ. mäsa na prípravu minútkových pokrmov - Popísal prípravu minútkových jedál z teľ. mäsa	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál na objednávku z hydiny	7		- Uviesť vhodné druhy a časti mäsa z hydiny na prípravu minútkových pokrmov - Popísať prípravu minútkových jedál z hydínového mäsa	- Uviedol vhodné druhy a časti mäsa z hydiny na prípravu minútkových pokrmov - Popísal prípravu minútkových jedál z hydínového mäsa	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava jedál na objednávku zo zveriny	7		- Uviesť vhodné druhy a časti mäsa zo zveriny na prípravu minútkových pokrmov - Popísať prípravu minútkových jedál zo zveriny - Definovať pácovanie zverinového mäsa pred minútkovou úpravou - Zopakovať význam zrenia a odležania zverinového mäsa - Popísať anglickú úpravu zveriny	- Uviedol vhodné druhy a časti mäsa zo zveriny na prípravu minútkových pokrmov - Popísal prípravu minútkových jedál zo zveriny - Definoval pácovanie zverinového mäsa pred minútkovou úpravou - Zopakoval význam zrenia a odležania zverinového mäsa - Popísal anglickú úpravu zveriny	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď
Minútková úprava rýb	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč Flambovanie minútkových pokrmov	- Vymenovať vhodné druhy rýb na minútkovú úpravu - Opísať predbežnú úpravu rýb pred minútkovou úpravou - Popísať prípravu rýb minútkovým spôsobom	- Vymenoval vhodné druhy rýb na minútkovú úpravu - Opísal predbežnú úpravu rýb pred minútkovou úpravou - Popísal prípravu rýb minútkovým spôsobom	Praktické skúšanie	Praktické práca Praktická zručnosť
Príprava minútok z morských živočíchov a mäkkýšov	7		- Uviesť vhodné druhy morských živočíchov na prípravu minútok - Popísať prípravu minútkových jedál z nich - Opísať predbežnú úpravu pred minútkovou úpravou	- Uviedol vhodné druhy morských živočíchov na prípravu minútok - Popísal prípravu minútkových jedál z nich - Opísal predbežnú úpravu pred minútkovou úpravou	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Dokončovanie jedál pred hosťom	7	✚ Jedlá zo zeleniny ako minútky ✚ Obloženie a prílohy zo zeleniny ✚ Nové trendy v príprave minútok	✚ Definovať čo je dokončovanie jedál pred hosťom ✚ Opísať techniku flambovania ✚ Vymenovať inventár potrebný na flambovanie mäsa ✚ Opísať servírovanie flambovaného mäsa a prílohy	✚ Definoval čo je dokončovanie jedál pred hosťom ✚ Opísal techniku flambovania ✚ Vymenoval inventár potrebný na flambovanie mäsa ✚ Opísal servírovanie flambovaného mäsa a prílohy	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Praktická zručnosť
✚ Príprava jedál na objednávku z baranieho mäsa	7		✚ Uviesť vhodné časti baran. mäsa na prípravu minútkových pokrmov ✚ Popísať prípravu minútkových jedál z baran. mäsa ✚ Charakterizovať pácovanie baran. mäsa	✚ Uviedol vhodné časti baran. mäsa na prípravu minútkových pokrmov ✚ Popísal prípravu minútkových jedál z baran. mäsa ✚ Charakterizoval pácovanie baran. mäsa	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
✚ Marinované mäsa na minútky	7		✚ Popísať prípravu marinády na mäso ✚ Rozlišovať vhodné marinády na jednotlivé druhy mäsa ✚ Opísať techniku prípravy marinovaného mäsa ako minútky	✚ Popísal prípravu marinády na mäso ✚ Rozlíšil vhodné marinády na jednotlivé druhy mäsa ✚ Opísal techniku prípravy marinovaného mäsa ako minútky	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Spôsoby dokončovania minútkových pokrmov – flambovanie a zapekanie	7		✚ Vymenovať spôsoby dokončovania minútkových pokrmov ✚ Definovať flambovanie ✚ Definovať zapekanie minútkových jedál ✚ Uviesť príklad na prípravu flambovaného mäsa ✚ Vysvetliť rozdiel medzi flambovaním a zapekaním ✚ Popísať techniku prípravy zapekaného minútkového mäsa ✚ Opísať servírovanie flambovaného a zapekaného minútkového pokrmu hosťovi	✚ Vymenoval spôsoby dokončovania minútkových pokrmov ✚ Definoval flambovanie ✚ Definoval zapekanie minútkových jedál ✚ Uviedol príklad na prípravu flambovaného mäsa ✚ Vysvetlil rozdiel medzi flambovaním a zapekaním ✚ Popísal techniku prípravy zapekaného minútkového mäsa ✚ Opísal servírovanie flambovaného a zapekaného minútkového pokrmu hosťovi	Praktické skúšanie	Praktická skupinová práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Príprava jedál zo zeleniny	7		- Charakterizovať prípravu jedál zo zeleniny ako minútky - Vymenovať vhodné druhy zeleniny na prípravu - Vymenovať vhodné tepelné úpravy na prípravu zeleniny - Rozoznať zachovanie vitamínovej hodnoty zeleniny pri tepel. úprave	- Charakterizoval prípravu jedál zo zeleniny ako minútky - Vymenoval vhodné druhy zeleniny na prípravu - Vymenoval vhodné tepelné úpravy na prípravu zeleniny - Rozoznal zachovanie vitamínovej hodnoty zeleniny pri tepel. úprave	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Spôsoby dekorovania a estetickej úpravy jedál na tanieri	7		- Charakterizovať spôsoby dekorovania a estetickej úpravy jedál na tanieri - Vymenovať vhodný sortiment surovín na estetickú úpravu pokrmov - Vysvetliť používanie čerstvej zeleniny a ovocia ako dekorácie pokrmov - Vysvetliť farebné a chuťové zladenie dekorovania s pokrmom - Definovať úpravu jedla na tanieri	- Charakterizoval spôsoby dekorovania a estetickej úpravy jedál na tanieri - Vymenoval vhodný sortiment surovín na estetickú úpravu pokrmov - Vysvetlil používanie čerstvej zeleniny a ovocia ako dekorácie pokrmov - Vysvetlil farebné a chuťové zladenie dekorovania s pokrmom - Definoval úpravu jedla na tanieri	Písomné skúšanie	Didaktický test Praktická zručnosť
Progresívne spôsoby prípravy jedál	14		Žiak má:	Žiak:		
Význam a uplatnenie pri príprave pokrmov	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Conveniencia	- Popísať význam conveniencie - Popísať jej význam pri príprave pokrmov	- Popísal význam conveniencie - Popísal jej význam pri príprave pokrmov	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava a použitie polovýrobkov	7	- Polovýrobky - Význam polovýrobkov - Príprava polovýrobkov - Kalorická a energetická hodnota	- Vysvetliť prípravu polovýrobkov - Vysvetliť použitie polovýrobkov - Definovať polovýrobky	- Vysvetlil prípravu polovýrobkov - Vysvetlil použitie polovýrobkov - Definoval polovýrobky	Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca Didaktický test Praktická zručnosť
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	56		Žiak má:	Žiak:		

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Rozdelenie múčnikov	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč. Hospodárske výpočty 3.roč	✚ Vymenovať rozdelenie múčnikov ✚ Definovať prípravu múčnikov ✚ Charakterizovať servírovanie múčnikov ✚ Opísať estetickú úpravu múčnikov	✚ Vymenoval rozdelenie múčnikov ✚ Definoval prípravu múčnikov ✚ Charakterizoval servírovanie múčnikov ✚ Opísal estetickú úpravu múčnikov	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Odpaľované cestá	7	✚ Príprava zložitých múčnikov ✚ Príprava nápojov ✚ Cukrárske výrobky	✚ Popísať prípravu odpaľovaného cesta ✚ Popísať prípravu múčnikov z neho	✚ Popísal prípravu odpaľovaného cesta ✚ Popísal prípravu múčnikov z neho	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
✚ Kysnuté cestá	7	✚ Kalorická a energetická hodnota múčnikov ✚ Podávanie múčnikov, cukrárskych výrobkov, nápojov a zmrzlín	✚ Popísať prípravu kysnutého cesta ✚ Popísať prípravu múčnikov z neho ✚ Definovať správne vykysnutie cesta	✚ Popísal prípravu kysnutého cesta ✚ Popísal prípravu múčnikov z neho ✚ Definoval správne vykysnutie cesta	Praktické skúšanie	Praktická práca
✚ Pľundrové cesto	7	✚ Vhodný inventár ✚ Práca s receptúrami cukrárskych výrobkov	✚ Vysvetliť prípravu pľundrového cesta ✚ Popísať prípravu múčnikov z neho	✚ Vysvetlil prípravu pľundrového cesta ✚ Popísal prípravu múčnikov z neho	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Praktická zručnosť
✚ Piškótové cesto	7	✚ Normovanie	✚ Popísať prípravu piškótového cesta ✚ Popísať prípravu múčnikov z neho	✚ Popísal prípravu piškótového cesta ✚ Popísal prípravu múčnikov z neho	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
✚ Linecké cesto	7		✚ Popísať prípravu lineckého cesta ✚ Popísať prípravu múčnikov z neho	✚ Popísal prípravu lineckého cesta ✚ Popísal prípravu múčnikov z neho	Praktické skúšanie	Praktická práca
✚ Liate cesto	7		✚ Popísať prípravu liateho cesta ✚ Popísať prípravu múčnikov z neho ✚ Vymenovať najčastejšie pripravované múčniky z liateho cesta	✚ Popísal prípravu liateho cesta ✚ Popísal prípravu múčnikov z neho ✚ Vymenoval najčastejšie pripravované múčniky z liateho cesta	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
✚ Zmrzlina a nápoje	7		✚ Vymenovať teplé nápoje a ich prípravu ✚ Vymenovať studené nápoje a ich prípravu ✚ Zvládnuť prípravu rôznych druhov káv	✚ Vymenoval teplé nápoje a ich prípravu ✚ Vymenoval studené nápoje a ich prípravu ✚ Zvládol prípravu rôznych druhov káv ✚ Zvládol prípravu	Písomné skúšanie	Didaktický test Praktická zručnosť

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			- Zvládnuť prípravu kokteíl - Vysvetliť prípravu zmrzliny - Charakterizovať estetickú úpravu zmrzliny a nápojov - Vysvetliť servírovanie zmrzliny a nápojov	- kokteíl - Vysvetliť prípravu zmrzliny - Charakterizoval estetickú úpravu zmrzliny a nápojov - Vysvetliť servírovanie zmrzliny a nápojov		
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	105		Žiak má:	Žiak:		
Všeobecná charakteristika jednotlivých kuchýň sveta	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč. - Príprava jedál iných krajín - Zvláštnosti prípravy jedál iných krajín	- Charakterizovať jednotlivé kuchyne sveta - Uviesť príklady jedál pre jednotlivé kuchyne sveta - Vymenovať suroviny typické pre jednotlivé kuchyne sveta - Vyjadriť svoj názor na prípravu jedál pre jednotlivé kuchyne sveta	- Charakterizoval jednotlivé kuchyne sveta - Uviedol príklady jedál pre jednotlivé kuchyne sveta - Vymenoval suroviny typické pre jednotlivé kuchyne sveta - Vyjadril svoj názor na prípravu jedál pre jednotlivé kuchyne sveta	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Jedlá francúzskej kuchyne	7	- Kalorická a energetická hodnota - Typické ingrediencie - Charakteristika jednotlivých kuchýň sveta	- Charakterizovať francúzsku kuchyňu - Popísať zvláštnosti prípravy jedál franc. kuchyne	- Charakterizoval francúzsku kuchyňu - Popísal zvláštnosti prípravy jedál franc. kuchyne	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Jedlá čínskej kuchyne	7	- Typické jedlá pre jednotlivé štáty - Rozdielnosť európskeho stolovania - Arabská kuchyňa	- Charakterizovať čínsku kuchyňu - Popísať zvláštnosti prípravy jedál čínskej kuchyne - Popísať charakteristické suroviny pri príprave jedál čínskej kuchyne	- Charakterizoval čínsku kuchyňu - Popísal zvláštnosti prípravy jedál čínskej kuchyne - Popísal charakteristické suroviny pri príprave jedál čínskej kuchyne	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď Praktická zručnosť
Jedlá orientálnej kuchyne	7	- Suroviny pri príprave orientálnej kuchyne - Jedlá slovenskej, moravskej a českej kuchyne - Jedlá severoeurópskych štátov	- Charakterizovať orientálnu kuchyňu - Popísať zvláštnosti prípravy jedál orientálnej kuchyne - Popísať charakteristické suroviny pri príprave jedál orientálnej kuchyne	- Charakterizoval orientálnu kuchyňu - Popísal zvláštnosti prípravy jedál orientálnej kuchyne - Popísal charakteristické suroviny pri príprave jedál orientálnej kuchyne	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď Praktická zručnosť
Jedlá balkánskej a ruskej kuchyne	7	Rozdielna príprava jedál jednotlivých štátov	Charakterizovať jedlá balkánskej a ruskej kuchyne	Charakterizoval jedlá balkánskej a ruskej kuchyne	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			- Popísať zvláštnosti pri príprave jedál balkánskej kuchyne - Popísať zvláštnosti pri príprave jedál ruskej kuchyne	- Popísal zvláštnosti pri príprave jedál balkánskej kuchyne - Popísal zvláštnosti pri príprave jedál ruskej kuchyne		Skupinová písomná práca
 Jedlá talianskej kuchyne	7		- Charakterizovať taliansku kuchyňu - Popísať zvláštnosti prípravy jedál talianskej kuchyne - Vymenovať typické talianske jedlá a ich prípravu	- Charakterizoval taliansku kuchyňu - Popísal zvláštnosti prípravy jedál talianskej kuchyne - Vymenoval typické talianske jedlá a ich prípravu	Praktické skúšanie	Praktická práca
 Jedlá arabskej kuchyne	7		- Charakterizovať arabskú kuchyňu - Popísať zvláštnosti prípravy jedál arabskej kuchyne - Porovnať prípravu jedál arabskej kuchyne s európskymi jedlami	- Charakterizoval arabskú kuchyňu - Popísal zvláštnosti prípravy jedál arabskej kuchyne - Porovnal prípravu jedál arabskej kuchyne s európskymi jedlami	Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
 Jedlá severoeurópskych štátov	7		- Charakterizovať jedlá stredoeurópskych štátov - Popísať zvláštnosti prípravy jedál jednotlivých štátov	- Charakterizoval jedlá stredoeurópskych štátov - Popísal zvláštnosti prípravy jedál jednotlivých štátov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
 Jedlá stredoeurópskych štátov	7		- Charakterizovať jedlá severoeurópskych štátov - Popísať zvláštnosti prípravy jedál jednotlivých štátov	- Charakterizoval jedlá severoeurópskych štátov - Popísal zvláštnosti prípravy jedál jednotlivých štátov	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
 Jedlá slovenskej, moravskej a českej kuchyne	21		- Charakterizovať slovenskú kuchyňu - Charakterizovať moravskú kuchyňu - Charakterizovať českú kuchyňu - Popísať typické jedlá pre každú kuchyňu - Porovnať tieto kuchyne navzájom - Pripraviť vlastný recept pre jednotlivú kuchyňu	- Charakterizoval slovenskú kuchyňu - Charakterizoval moravskú kuchyňu - Charakterizoval českú kuchyňu - Popísal typické jedlá pre každú kuchyňu - Porovnal tieto kuchyne navzájom - Pripravil vlastný recept pre jednotlivú kuchyňu	Praktické skúšanie	Praktická práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

✚ Jedlá stredomorských štátov a južnej Ameriky	7		✚ Charakterizovať jedlá stredomorských štátov ✚ Charakterizovať jedlá južnej Ameriky ✚ Popísať zvláštnosti prípravy jedál týchto kuchýň	✚ Charakterizoval jedlá stredomorských štátov ✚ Charakterizoval jedlá južnej Ameriky ✚ Popísal zvláštnosti prípravy jedál týchto kuchýň	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Jedlá Veľkej Británie a severnej Ameriky	7		✚ Charakterizovať jedlá Veľkej Británie ✚ Charakterizovať jedlá severnej Ameriky ✚ Popísať zvláštnosti prípravy jedál týchto štátov	✚ Charakterizoval jedlá Veľkej Británie ✚ Charakterizoval jedlá severnej Ameriky ✚ Popísal zvláštnosti prípravy jedál týchto štátov	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Tradície a osobitosti zahraničných kuchýň	7		✚ Charakterizovať tradície zahraničných kuchýň ✚ Charakterizovať osobitosti zahraničných kuchýň ✚ Popísať zvláštnosti a použitie atypických surovín pri príprave jedál zahraničných kuchýň	✚ Charakterizoval tradície zahraničných kuchýň ✚ Charakterizoval osobitosti zahraničných kuchýň ✚ Popísal zvláštnosti a použitie atypických surovín pri príprave jedál zahraničných kuchýň	Písomné skúšanie	Didaktický test
Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	70		Žiak má:	Žiak:		
✚ Požiadavky na úpravu diétnych jedál	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč. Stolovanie 3.roč.	✚ Definovať požiadavky na úpravu diétnych jedál ✚ Charakterizovať jednotlivé diéty ✚ Rozlišovať prípravu jedál pre jednotlivé diéty	✚ Definoval požiadavky na úpravu diétnych jedál ✚ Charakterizoval jednotlivé diéty ✚ Rozlišoval prípravu jedál pre jednotlivé diéty	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava jedál pre základné diéty	7	✚ Rozdelenie diét ✚ Zostavovanie diétného jedálneho lístka ✚ Diferencovaná strava ✚ Charakteristika a význam diét ✚ Zásady a príprava jednotlivých diét	✚ Vymenovať pravidlá pri zostavovaní diétného jedálneho lístka pre základné diéty ✚ Charakterizovať základné diéty ✚ Uviesť príklady prípravy jedál pre základné diéty ✚ Porovnať prípravu jedál pre jednotlivé základné diéty	✚ Vymenoval pravidlá pri zostavovaní diétného jedálneho lístka pre základné diéty ✚ Charakterizoval základné diéty ✚ Uviedol príklady prípravy jedál pre základné diéty ✚ Porovnal prípravu jedál pre jednotlivé základné diéty	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
✚ Príprava jedál pre individuálne diéty (bezgluténová, bezlaktózová a pod.)	14	✚ Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov a múčnikov ✚ Príprava stravy pre deti a mládež	✚ Uviesť zásady pri príprave jedál pre individuálne diéty	✚ Uviedol zásady pri príprave jedál pre individuálne diéty	Písomné skúšanie	Písomná odpoveď

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

		Bezgluténová, bezlaktózová strava	Charakterizovať bezgluténovú diétu Charakterizovať bezlaktózovú diétu Charakterizovať ostatné individuálne diéty napr. redukčnú a iné Uviesť príklady prípravy jedál pre individuálne diéty Popísať ich dodržiavanie a negatívny vplyv pri nedodržaní diéty	Charakterizoval bezgluténovú diétu Charakterizoval bezlaktózovú diétu Charakterizoval ostatné individuálne diéty napr. redukčnú a iné Uviedol príklady prípravy jedál pre individuálne diéty Popísal ich dodržiavanie a negatívny vplyv pri nedodržaní diéty			
Príprava jedál bez alergénov	7	Technológia 3.roč. Potraviny a výživa 3.roč.	Vymenovať príklady na zostavovanie pokrmov bez alergénov Charakterizovať prípravu jedál bez alergénov Definovať čo sú alergény	Vymenoval príklady na zostavovanie pokrmov bez alergénov Charakterizoval prípravu jedál bez alergénov Definoval čo sú alergény	Individuálne skúšanie	Ústna odpoveď	
Zásady prípravy diferencovanej stravy	7		Vymenovať požiadavky a zásady prípravy diferencovanej stravy Charakterizovať diferencovanú stravu Opísať prípravu jedál diferencovanej stravy	Vymenoval požiadavky a zásady prípravy diferencovanej stravy Charakterizoval diferencovanú stravu Opísal prípravu jedál diferencovanej stravy	Praktické skúšanie	Praktická práca	
Príprava stravy pre deti a mládež	7		Príprava stravy podľa fyzickej záťaže Vegetariánska, makrobiotická, surová, prírodná a delená strava Príprava stravy pre deti a mládež	Charakterizovať prípravu stravy pre deti a mládež Vymenovať zásady prípravy jedál pre deti Vymenovať zásady prípravy jedál pre mládež Vymenovať jedlá vhodné pre stravovanie detí a mládeže	Charakterizoval prípravu stravy pre deti a mládež Vymenoval zásady prípravy jedál pre deti Vymenoval zásady prípravy jedál pre mládež Vymenoval jedlá vhodné pre stravovanie detí a mládeže	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Príprava stravy podľa fyzickej záťaže	7		Diétne jedálne lístky	Uviesť zásady prípravy stravy podľa fyzickej záťaže Charakterizovať toto stravovanie a vhodné jedlá Rozlišovať prípravu stravy podľa fyzickej záťaže	Uviedol zásady prípravy stravy podľa fyzickej záťaže Charakterizoval toto stravovanie a vhodné jedlá Rozlišoval prípravu stravy podľa fyzickej záťaže	Praktické skúšanie	Praktická práca

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

			Porovnať prípravu stravy pre ľahšie a ťažko pracujúcich	Porovnal prípravu stravy pre ľahšie a ťažko pracujúcich		
Príprava stravy pre alternatívne stravovanie – vegetariánska, makrobiotická, surová, prírodná a delená strava	14		- Popísať prípravu stravy pre alternatívne stravovanie - Definovať vegetariánsku stravu a prípravu jedál pre ňu - Definovať makrobiotickú stravu a prípravu jedál pre ňu - Definovať surovú stravu a vhodné jedál pre ňu - Definovať prírodnú stravu a vhodné jedál pre ňu - Popísať delenú stravu a vhodné jedlá pre ňu - Uviesť rozdiely pre jednotlivé alternatívne stravovanie	- Popísal prípravu stravy pre alternatívne stravovanie - Definoval vegetariánsku stravu a prípravu jedál pre ňu - Definoval makrobiotickú stravu a prípravu jedál pre ňu - Definoval surovú stravu a vhodné jedál pre ňu - Definoval prírodnú stravu a vhodné jedál pre ňu - Popísal delenú stravu a vhodné jedlá pre ňu - Uviedol rozdiely pre jednotlivé alternatívne stravovanie	Písomné skúšanie	Didaktický test

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

8.4 Účelové kurzy

KURZ NA OCHRANU ŽIVOTA A ZDRAVIA

Charakteristika vzdelávacej oblasti

Účelový Kurz na ochranu života a zdravia je povinnou organizačnou formou vyučovania. Jeho zameranie musí byť štruktúrované tak, aby sa s ním rozšírili vedomosti žiakov, precvičili požadované zručnosti a prehĺbili osvojené postoje a návyky. Obsah kurzu nadväzuje na účelové cvičenia a tvorí ho teoretická príprava, praktický výcvik a mimo vyučovacia záujmová činnosť žiakov. Národné a praktické metódy prevládajú nad verbálnym a hodnotenie žiakov je slovné. Počas kurzu sa kladie dôraz aj na overenie výstupných vedomostí žiakov v poskytovaní zdravotníckej prvej pomoci a ich reagovania na situáciu ohrozenia materiálnych hodnôt a prírody.

Kurz na ochranu života a zdravia sa organizuje v druhom ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku. Kurz je súčasťou plánu práce školy. Riaditeľ školy určí vedúceho, termíny, spôsob realizácie a miesto konania, triedy, personálne zabezpečenie, spôsob prípravy učiteľov a účastníkov kurzu, materiálne, finančné, technické a zdravotnícke zabezpečenie. Účasť žiakov na kurze je povinná. Žiaci s oslabeným zdravím sa na kurze zúčastňujú len so súhlasom lekára a plnia úlohy primerané zdravotnému stavu.

Kurz na ochranu života a zdravia sa realizuje dennou dochádzkou na zamestnanie. Kurz organizovaný dennou dochádzkou sa uskutočňuje v teréne mimo priestorov školy. Podľa podmienok je možné uvedené spôsoby realizácie kurzu aj kombinovať.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi.

KURZ POHYBOVÝCH AKTIVÍT V PRÍRODE

Kurz pohybových aktivít v prírode so zameraním na letné športy /zdokonaľovací plavecký výcvik/ sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia a účasť žiakov je dobrovoľná.

Obsah výcviku tvorí teoretická príprava a praktická časť výcviku, ktorej cieľom je zdokonaľovanie troch plaveckých spôsobov – kraul, prsia, znak. Nácvik prebieha v družstvách podľa plaveckej gramotnosti žiakov. Každému plaveckému spôsobu je venovaný jeden výcvikový deň, spojený s nácvikom štartového skoku a obrátky. Súčasťou sú aj základy Záchranu topiaceho sa a hry vo vode /vodné pólo/. V závere výcviku žiaci absolvujú vytrvalostné plávanie 200 metrov a 25 metrov voľným spôsobom na čas.

Výcvik je súčasťou plánu práce školy. Riaditeľ školy určí vedúceho, termíny, spôsob realizácie a miesto konania, triedy, personálne zabezpečenie, spôsob prípravy učiteľov a účastníkov kurzu, materiálne, finančné, technické a zdravotnícke zabezpečenie. Účasť žiakov na výcviku je dobrovoľná. Žiaci s oslabeným zdravím sa na výcviku zúčastňujú len so súhlasom lekára a plnia úlohy primerané zdravotnému stavu.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

9 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 učebnom odbore V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Obchod a služby. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Obchod a služby, sú nasledovné:

Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Ulici 1. mája 1264 v Púchove.

Normatív vybavenosti pracovísk praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre odbor.

Kapacita školy:

V školskom areáli sa nachádzajú 4 budovy, školský dvor, unimobunky

Budova A

3 špecializované učebne výpočtovej techniky

1 špecializovaná učebňa etickej výchovy

9 klasických učební

Kancelária BOŽP

Zborovňa

kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy PV

kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy TV

kabinet pre výchovnú poradkyňu

príručný sklad s odkladacím priestorom

knižnica

miestnosť upratovačiek

archív

hygienické priestory (WC)

kotolňa

Budova B

1 špecializovaná učebňa náboženstva

1 špecializovaná učebňa výpočtovej techniky

7 klasických učební

kuchynka

stolovňa

kabinet jazykov

kabinet chémie

kabinet HA

hygienické priestory (WC), šatne

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Spojovací priestor medzi budovou A a B – prístavba šatní a kancelárie

kancelária riaditeľa školy,
kancelária pre sekretariát, kuchynka, prijímacia miestnosť pre návštevy
3 kancelárie pre ekonómov a správcu
príručný sklad s odkladacím priestorom,
miestnosť pre upratovačku
sklad učebníc
administratívna miestnosť – kopírka
školský bufet Bufetáčik
šatne
hygienické priestory (WC, sprchy)

Budova C

školská jedáleň
kancelária vedúcej ŠJ
cukrárenská výrobná
kancelárie majstrov OV, čašník, cukrár
príručné skladové priestory

Nová budova

- prízemie: cukráreň **Akadémia**
učebňa
kancelária MOV čašník
sklad – čašník
umyvárka
šatňa
- poschodie: kaderníctvo
kancelária MOV kaderník
sklad
práčovňa
recepčia

Školský manažment:

Sídli v prístavbe a v budove A

Pedagogickí zamestnanci školy:

Budova A,B,C,

Nepedagogickí zamestnanci školy:

Budova A,C a v prístavbe

Súčasťou školy sú strediská praktického vyučovania

a/ školská jedáleň – je školské účelové zariadenie pre zabezpečenie stravovania žiakov a zamestnancov škôl a školských zariadení. Vedúca školskej jedálne zodpovedá za dodržiavanie odporúčaných výživových dávok potravín podľa vekových kategórií stravníkov, za dodržiavanie materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie. Je zodpovedná za dodržiavanie hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobnnej praxe.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

b/pracoviská školy – sú školské účelové zariadenia, ktoré slúžia na zabezpečenie praktického vyučovania žiakov školy.

Hotel Študent v Považskej Bystrici

Školské pracovisko hotel Študent v Považskej Bystrici má za úlohu aplikovať teoretické učivo v podmienkach praxe. Zodpovednosť za prevádzku strediska má vedúci pracoviska.

Cukráreň Púchov

Výuku žiakov v odbore cukrár-cukrárka zabezpečujú dve majsterky odborného výcviku. Ich úlohou je okrem odbornej výuky žiakov zabezpečovať, riadiť a organizovať celú cukrársku výrobu. Táto výrobná je zriadená v budove SOŠOS.

Kaderníctvo VIKI Púchov

Školské pracovisko kaderníctvo slúži pre odborný výcvik žiakov v odbore kaderník - kaderníčka. Poverená majsterka odborného výcviku riadi, organizuje a zabezpečuje celý chod pracoviska. Úzko spolupracuje s ekonomickým úsekom, hlavne pri tvorbe cien za služby.

Bufet'áčik

Školské pracovisko „Bufet'áčik“ slúži pre odborný výcvik žiakov v odbore predavač a obchodný pracovník. Poverená majsterka odborného výcviku riadi, organizuje a zabezpečuje celý chod pracoviska, zodpovedá za odborný rast žiakov vykonávajúcich odborný výcvik.

Cukráreň Akadémia

Školské pracovisko cukráreň „Akadémia“ má za úlohu aplikovať teoretické učivo v podmienkach praxe, slúži pre odborný výcvik žiakov v odbore čašník a hostinský. Zodpovednosť za prevádzku školského pracoviska má majsterka odborného výcviku, ktorá organizuje a zabezpečuje chod školského pracoviska, zodpovedá za odborný rast žiakov, ktorí vykonávajú odborný výcvik. Úzko spolupracuje s úsek technicko-ekonomických činností.

Zmluvné pracoviská organizácie

Sú to pracoviská, na ktorých vykonávame skupinový odborný výcvik na základe uzatvorených dohôd o zabezpečení praktického vyučovania s jednotlivými subjektami.

Vyučovacie exteriéry

Telocvičňa

Školské ihrisko

Kmeňové pracoviská odborného výcviku

Pracovisko praktického vyučovania – cukrárska výroba, 1.mája 1264, Púchov

2 prevádzkové miestnosti - odborné učebne (pre žiakov)

Kancelária pre MOV

Sklad tovaru, surovín

Šatne pre žiakov

Hygienické zariadenia (WC)

Cukrárska výroba pri SOŠOS Púchov (kapacita 15 miest)

Zmluvné pracoviská

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Púchov (2 prevádzky)

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 činností podľa platných predpisov.

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. 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 činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím 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 činností 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 (ekonóm, účtovník, prevádzkar, školník, 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 poskytovanie odbornej psychologicko-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.).

Organizačné podmienky

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium.

Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú obmieňané po týždni. Vyučovanie začína o 7.45 hod. Odborný výcvik začína o 6.00 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-vzdelávacie proces sa riadi Zákom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).

Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne sa vykonáva v školských zariadeniach: pracoviská odborného výcviku, ako aj zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením majstrov odbornej výchovy a inštruktorov poverených zamestnávateľov. 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 viacdnových 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. 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.

Na začiatku každého školského roka sa žiaci prvých ročníkov oboznamujú so svojimi povinnosťami. Organizujú sa tiež stretnutia s rodičmi prvákov. Sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku na kmeňových a zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi.

Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní. Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Záverečná skúška sa z písomnej, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške.

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 skupinovú formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Kurz pohybových aktivít podľa podmienok v regióne školy organizovať s náplňou lyžiarsky a plavecký kurz skupinovú formou, najlepšie v 1. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.

Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj 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.

Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom ES. Na pracovisku praktického vyučovania je vypracovaný predpis bezpečnostným technikom - Hodnotenie rizík v zmysle zákona č.126/2004 Z.z.

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia so podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ktoré žiaci dostávajú bezplatne na základe Smernice riaditeľa školy. Ich používanie sa dôsledne kontroluje.

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

Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi. Každý žiak má toto poučenie zapísané v zápisníku BOZP.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

10 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

29 Potravinárstvo, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II – stredné odborné vzdelanie	
• čašník, servírka • kuchár • kaderník • hostinský, hostinská • cukrár	
Čašník pracuje v reštauráciách, vinárňach, hostincoch, kaviarňach a ďalších prevádzkach gastronomických služieb. Treba počítať s prácou na zmeny. Dôležitá je schopnosť jednat s ľuďmi, trpezlivosť, kultivovaný zjav a vystupovanie, počtárske schopnosti, dobrá pamäť a dobrý sluch, zdravé a zdatné nohy a schopnosť učiť sa cudzie jazyky. Zdravotný preukaz. Kuchár pracuje prevažne v kuchynských prevádzkach hotelov ... nemocníc, školského a závodného stravovania. Pracuje sa v prostredí vyšších teplôt a potravinových aróm a vôní, často i v zmennej prevádzke. Požaduje sa obratnosť prstov a rúk, chuťové a čuchové rozlišovacie schopnosti. Zdravotný preukaz Hostinský (hotelier, v menších prevádzkach) pracuje vnútri, ale niekedy aj vonku. Pracuje na zmeny, obvyčajne aj počas dní pracovného pokoja a štátom uznaných sviatkov. Finančne zodpovedá za suroviny, výrobky, tovary, zariadenia miestností a zariadenie svojho podniku. Vyžaduje sa samostatnosť, rozhodnosť, zodpovednosť, dobrá pamäť, schopnosť pracovať s ľuďmi, viesť tím zamestnancov, dobré organizačné schopnosti a medziľudské vzťahy, ovládanie sa v kritických situáciách. Cukrár pracuje v prevádzkach cukrárskej veľkovýroby i v zariadeniach malovýrobných cukrární. Treba počítať s nepriaznivými prejavmi pracovného prostredia ako sú vysoké teploty, silné koncentrácie potravinových vôní. Pracuje sa často na zmeny. Zdravotný stav uchádzačov o štúdium v uvedených odboroch a vhodnosť štúdia v odbore posudzuje lekár.	
Telesné postihnutie	Pre väčšinu odborov v obchode a službách sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, pre výkon niektorých povolání v spoločnom stravovaní sa vyžaduje zdravotný preukaz. Pre väčšinu potravinárskych odborov sa vyžaduje dobrý zdravotný stav, fyzická zdatnosť uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, so zdravým srdcovocievny a respiračným systémom. V dôsledku zvýšeného rizika pri práci (práca so strojmi, vysoké teploty) sú potrebné dobré zmyslové orgány, neprípustné sú záchvatové stavy. Prácu v malých prevádzkach možno odporučiť aj osobám s menej závažným telesným postihnutím; posudzuje lekár.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Mentálne postihnutie	Učebné odbory 64 nie sú vhodné pre uchádzačov s mentálnym postihnutím. Učebné odbory 29 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, nakoľko sú špecifické vývinové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových predmetov (chápanie mechanických vzťahov, plošná a priestorová predstavivosť, počtárska zručnosť). Vhodnosť učebných odborov pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie.
Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia	Žiakov zo SZP je vhodné integrovať do SŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon povolania nadväzujúcich na príslušné učebné odbory. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, rozvoj profesijných záujmov.

63, 64 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY I, II – úplné stredné odborné vzdelanie

- kozmetička a vizážistka
- hotelová akadémia
- pracovník marketingu
- obchod a podnikanie
- čašník, servírka
- kuchár
- kozmetik
- spoločné stravovanie
- vlasová kozmetika

Absolventi študijných odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby sa v praxi uplatňujú ako strední technicko-administratívni pracovníci (napr. obchodníci, obchodní zástupcovia, pokladníci – zmenáreníci, prevádzkari, referenti marketingu), často sú v pozíciách riadiaceho stredného manažmentu a riadia malú skupinu zamestnancov (vedúci prevádzky, vedúci predajne, vedúci reštaurácie), môžu

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

súkromne podnikat'. Aplikujú v praxi obchodno-podnikateľské aktivity a zásady marketingu, získavajú, spracúvajú a využívajú ekonomické informácie, v organizačnej práci a pri vedení agendy využívajú informačno-komunikačné technológie, orientujú sa v základných právnych normách a predpisoch, ovládajú zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi.

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 povolání, 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 povolání. 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.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

11 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

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, číslom, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

Pravidlá hodnotenia žiakov

Naša škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala **Hodnotiaci štandard pre odbor**. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa na hodnotenie:

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

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

Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.

Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.

Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.

Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.

Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.

Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.

Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.

V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.

Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.

Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Pri hodnotení žiakov **počas jeho 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, zákonitosti, 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.

si osvojil 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.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

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.

osvojil si potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu.

prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.

preukázal kvalitu prejavu.

preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.

prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

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

Sebahodnotenie kľúčových kompetencií

Pri sebahodnotení kľúčových kompetencií žiak vyplňuje po predchádzajúcej konzultácii s učiteľom a rodičmi Hodnotiaci dotazník. Dotazník je orientovaný na všetky oblasti kľúčových kompetencií, ktoré sú uvedené v tomto vzdelávacom programe. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Vyjadrenia žiaka môže doplniť učiteľ alebo rodič. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne.

V dotazníku žiak používa nasledovné vyjadrenia:

vždy, celkom samostatne, občas s pomocou,

väčšinou, väčšinou samostatne, občas s pomocou,

takmer vždy, skoro samostatne, s malou pomocou,

niekedy samostatne, niekedy potrebujem pomoc,

potrebujem pomoc, pretože potom sa mi darí aj samostatne,

zriedka, takmer vždy potrebujem pomoc a radu,

zatiaľ sa mi nedarí a pod.

Príklady z pripravovaných dotazníkov sú napr.:

Ako mi ide učenie?

Učím sa sústredene a samostatne.

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Plánujem a organizujem si vlastné učenie.
 Vyhľadávam a triedim informácie potrebné k učeniu.
 Vyhodnocujem výsledky svojej práce.
 Hľadám rôzne možnosti riešenia problému.

Ako viem komunikovať?

Dodržiavam dané pravidlá komunikácie.
 Vie počúvať druhých ľudí.
 Aktívne diskutujem a argumentujem.
 Používam rôzne druhy neverbálnej komunikácie.

Ako spolupracuje s druhými?

Aktívne pracujem v skupine.
 Pomáham, podporujem a ocením druhých.
 Dokážem požiadať o pomoc.
 Rešpektujem osobnosť druhého.
 Viem ukončiť prácu v skupine.

Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov

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. Učitelia - vyučujúci si pripravia Hodnotiaci dotazník a kritériá hodnotenia. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku v danom predmete. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne. Iná formu, ktorú chceme odskúšať je písomné zhodnotenie vlastnej aktivity a práce žiakom. Žiaci budú používať techniku voľného písania. Písomné hodnotenie sa píše na triednickej hodine, učiteľ je nestranný. Pri vyhodnotení učiteľ použije primeraný komentár (dodržiava pedagogickú etiku) iba so žiakom samotným, nikdy pred triedou. Hodnotenie písomné a dotazníkom môže žiak následne vyhodnotiť spolu s rodičmi napr. doma.

Hodnotíme nasledovné:

Prácu v škole: pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomosti, zručnosti a kompetencii.

Vzdelávacie výstupy: podľa kritérií hodnotenia

Domácu prípravu: formálne a podľa kritérií hodnotenia.

Práce žiakov: didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.

Správanie: v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

Obdobie hodnotenia:

Denne.

Mesačne.

Štvrťročne.

Polročne.

Ročne.

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

programu Stravovacie služby **formou záverečnej skúšky**. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolání a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

písomná časť,
praktická časť,
ústna časť.

Jednotlivé časti záverečnej skúšky (ZS) budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.

Cieľom praktickej časti ZS je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na odbor. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

Témy záverečnej skúšky

Témy ZS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o záverečnej skúške. Pri ZS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe kritériálneho hodnotenia výkonov**.

Bude formulovaná v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy ZS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť ZS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová a aplikačná časť ZS má svoje podtémy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy. Naša škola bude uplatňovať pri tvorbe tém na záverečnej skúške nasledujúce pravidlá:

Každá téma má:

vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa

uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,

vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),

umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,

umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS,

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,

svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného učebného odboru získal.

Hodnotenie vzdelávacích výstupov bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude dopĺňať náš školský vzdelávací program. Jeho súčasťou bude aj Záznam o výkone absolventa (nie skupinový).

Pre hodnotenie ústneho prejavu na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	Kontaktoval sa s poslucháčmi. Rečníkovi bolo dobre rozumieť. Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. Prejav bol výzvou k diskusii.
Chváľitebný	Kontaktoval sa s poslucháčmi. Rečníkovi bolo dobre rozumieť. Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. Prejav mohol byť výzvou k diskusii.
Dobrý	Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi. Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť. Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku. Príklady boli uplatnenie iba niekedy. Slovná zásoba bola postačujúca. Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety. Dĺžka prejavu bola primeraná. Prejav nebol výzvou k diskusii.
Dostatočný	Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi. Rečníkovi bolo zle rozumieť. Prejav nebol presvedčivý. Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná. Príklady boli nefunkčné. Slovná zásoba bola malá. Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety. Dĺžka prejavu nezodpovedala téme.
Nedostatočný	Chýbal kontakt s poslucháčmi. Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť. Prejav nebol presvedčivý ani zaujímavý. Chýbala hlavná myšlienka. Chýbali príklady. Slovná zásoba bola veľmi malá. Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna. Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný.

Pre hodnotenie výsledkov vzdelávania na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chváľitebný	Dobry	Dostatočný	Nedostatočný
Kritériá hodnotenia					
Porozumenie téme	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
Používanie odbornej terminológie	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede	Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti	Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový	Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby
Samostatnosť prejavu	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	Správne a samostatne aplikoval	Celkom správne a samostatne aplikoval	Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho	Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami	Nedokázal aplikovať
Pochopenie praktickej úlohy	Porozumel úlohe dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel úlohe
Voľba postupu	Zvolil správny a efektívny postup	V podstate zvolil správny postup	Zvolil postup s problémami	Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho
Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín	Zvolil správny výber	V podstate zvolil správny výber	Zvolil výber s problémami	Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho
Organizácia práce na pracovisku	Zvolil veľmi správnu organizáciu	V podstate zvolil dobrú organizáciu	Zvolil organizáciu s problémami	Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvládol organizáciu
Kvalita výsledku práce	Pripravil kvalitný produkt/činnosť	V podstate pripravil kvalitný produkt/činnosť	Pripravil produkt/činnosť s nízkou kvalitou	Pripravil produkt/činnosť s veľmi nízkou kvalitou	Pripravil nepodarok
Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci	Dodržiaval presne všetky predpisy	V podstate dodržiaval všetky predpisy	Dodržiaval predpisy s veľkými problémami	Dodržiaval iba veľmi málo predpisov	Nedodržiaval predpisy

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifik odboru

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

Stupne prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chváľitebný

Škola	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, Púchov		
Názov ŠkVP	Obchod a služby 2018	Kód a názov učebného odboru	6445 H 00 kuchár

3 – dobrý

4 – dostatočný

5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

1 – veľmi dobré

2 – uspokojivé

3 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním

- Prospel veľmi dobre

- Prospel

- Neprospeš

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 25% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie. Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Záverečná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

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

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

Výchovné opatrenia

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

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú doporučená psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.