

**Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1,
971 01 Prievidza**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM



Pre skupinu učebných odborov 29 Potravinárstvo

Stravovacie služby

2964 H cukrár

Stupeň vzdelania: stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C

Prievidza

**PaedDr. Štefan Gaman
riaditeľ školy**

**www.kalina.sk
info@kalina.tsk.sk
tel: 046-54221 10
tel./fax 046-54246 19**

**Mgr. Darina Krčíková
zástupkyňa riaditeľa
tel: 046- 54221 10
 046- 54202 39**

1 Úvodné identifikačné údaje	3
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	4
3 Základné podmienky na realizáciu ŠkVP v učebnom odbore 2964 H cukrár	6
3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania	6
3.2 Formy praktického vyučovania	7
3.3 Spôsob a priebeh ukončovania štúdia	7
3.4 Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie	9
3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	12
4 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v učebnom odbore 2964 H cukrár	13
5 Popis ŠkVP v učebnom odbore 2964 H cukrár	14
5.1 Základné údaje o štúdiu	15
5.2 Zdravotné požiadavky na žiaka	15
6 Profil absolventa v učebnom odbore 2964 H cukrár	16
6.1 Charakteristika absolventa v učebnom odbore 2964 H cukrár	16
7 Učebný plán učebného odboru 2964 H cukrár	20
8. Vnútorný systém kontroly	22
8.1. Pravidlá hodnotenia	23
9. Učebné osnovy odborných predmetov	26

2.CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 2964 H cukrár vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon), zákona č.61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, vyhlášky č. 65/2015 o stredných školách a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 29 Potravinárstvo. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

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

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

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

Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti 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 pre žiakov a širokú verejnosť 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 vytvorením jazykového laboratória, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií

- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore manažment regionálneho cestovného ruchu
- 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) *posilnene úlohy a motivácie učiteľov*, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:

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

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

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru
- zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie
- 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
- 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 Prievidzi
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky
- nadviazať spoluprácu s prevádzkami zameranými na cukrárenskú výrobu, potravinovými reťazcami s vlastnou pekárňou a cukrárňou – LIDL, TESCO, firmou Prievidzké pekárne a cukrárne
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov

e) *zlepšenie estetického prostredia budovy školy* s cieľom:

- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy
- zrekonštruovať hygienické priestory školy
- využiť materiálno-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty

3. základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 2964 H cukrár

Vzdelávanie v učebnom odbore cukrár vychádza zo všeobecne záväzných právnych predpisov, normatívov materiálno-technického a priestorového zabezpečenia. Pri teoretickom vyučovaní a hlavne praktickej príprave žiakov sa naša škola riadi zákonmi:

- Zákon o potravinách
- Potravinový kódex a príslušné vyhlášky
- Zákon o hygiene – o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov.

Učebné priestory musia vyhovovať požiadavkám hygieny práce, bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrany pred požiarom. Priestory, v ktorých sa uskutočňuje teoretické a praktické vyučovanie umožňujú optimálnu organizáciu vyučovania. V priestoroch, kde sa uskutočňuje praktické vyučovanie, škola rešpektuje predpísané technologické postupy, pravidlá bezpečnej obsluhy zariadení.

3.1. Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 2964 H cukrár sa organizuje dennou formou štúdia, pre uchádzačov so vzdelaním, ktoré poskytuje základná škola a uchádzačom, ktorí získali úplné stredné odborné vzdelanie alebo stredné odborné vzdelanie, škola umožňuje podľa §7 vyhlášky č. 65/2015 o stredných školách, aj externú formu štúdia. Príprava zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu.

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 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, ekológie, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Odborné vzdelávanie je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na vzdelanie a výchovu budúcich potravinárov priamo pre uplatnenie v praxi.

V teoretickej príprave žiaci získajú základné teoretické poznatky, vždy však v súvisi s ich praktickou aplikáciou a praktickým využitím. Vedomosti žiakov získané v teoretickom vyučovaní slúžia predovšetkým na zdôvodnenie praktických činností, technologických postupov pri výrobe produktov.

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 diskusie 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.

3.2. Formy praktického vyučovania

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v učebnom odbore cukrár. Praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku **v dielni**, ktorá je súčasťou školy a spĺňa požiadavky na základné učebné priestory a požiadavky na základné vybavenie učebných priestorov určené normatívom materiálne – technického a priestorového zabezpečenia alebo štátnym vzdelávacím programom. V praktickej príprave sa utvárajú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením majstrov odbornej výchovy, rozvíjajú a upevňujú sa v samostatnej práci žiakov pod vedením MOV. Odborný výcvik sa organizuje ako odborný predmet učebného odboru. Jeho úlohou je pripraviť žiakov tak, aby po ukončení štúdia vedeli prakticky využiť osvojené poznatky na svojich pracoviskách. Týždenný počet hodín odborného výcviku je rozpísaný v učebnom pláne.

3.3. spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 2964 H cukrár žiak získa stredné odborné vzdelanie. Odborné vzdelanie sa končí záverečnou skúškou.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardami. Záverečná skúška sa člení na písomnú, praktickú a ústnu časť. Záverečná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Koná sa pred skúšobnou komisiou. Klasifikácia žiaka na ZS je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Celkové hodnotenie ZS vychádza z klasifikácie jej písomnej, praktickej a ústnej časti. Témy na písomnú a ústnu časť pripravujú odborní učitelia v spolupráci s MOV a praktickú časť pripravujú majstri odbornej výchovy. Súčasťou ústnej časti ZS na našej škole sú aj odborné témy z príslušného cudzieho jazyka.

V uvedenom učebnom odbore majú možnosť uchádzači o výučný list študovať v externej – diaľkovej forme štúdia. Odborné vzdelávanie je zamerané na rozšírenie a prehĺbenie si teoretických vedomostí a zručností v špecifických vzdelávacích štandardoch v danom

učebnom odbore, praktická príprava vychádza z osvojených vedomostí a zručností uchádzača, nakoľko podmienkou prijatia je pracovať v príslušnom odbore.

Dokladom o získanom vzdelaní je vysvedčenie o záverečnej skúške. Dokladom o získanej kvalifikácii je výučný list.

Každá téma:

- vychádza z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa učebného odboru 2964 H cukrár
- uplatňuje hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných
- vychádza z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania)
- umožňuje a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy
- umožňuje preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS
- dodržiava pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém bol pre žiaka optimálny, primeraný a zvládnuteľný na danom stupni vzdelania
- podtémy a ich formulácia je 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 všeobecno-vzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal

Hodnotenie vzdelávacích výstupov je založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia je spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny sú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a sú osobitným dokumentom školy, ktorý dopĺňa náš školský vzdelávací program.

Pre hodnotenie ústneho prejavu na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> • 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 diskusi
Chválitebný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi • Rečníkovi bolo dobre rozumieť • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná • Príklady boli presvedčivé a s malou pomocou dobre zvolené

	<ul style="list-style-type: none"> • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav mohol byť výzvou k diskusii
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť • Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku • Príklady boli uplatnené 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Chýbal kontakt s poslucháčmi • Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť • Prejav nebol presvedčivý a 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 krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný

3.4.Povinné materiálo-technické a priestorové zabezpečenie

Základné priestorové podmienky

a) Kapacita školy:

1.Školský manažment

Kancelária riaditeľa školy

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy TV

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy PV

Kancelária pre personalistu školy

Kancelária zástupcu riaditeľa pre TEČ

miestnosť na odkladanie pedagogickej dokumentácie

2.pedagogickí zamestnanci

Kabinet pre výchovné poradkyne

Kabinety pre učiteľov

Miestnosť pre rokovanie pedagogickej rady

Pracovisko s VT pre pedagógov

3. Nepedagogickí zamestnanci školy

Kancelária pre hospodárky školy

Kabinet správcu VT

Kancelária mzdovej účtovníčky

Kancelária všeobecnej učtarne

Kancelária vedúcej účtovníčky

Kancelária vedúcej školskej jedálne

Kancelária pre zamestnancov školskej jedálne

Miestnosť pre upratovačky

Miestnosť pre údržbárov

b) makrointeriéry

1.školská budova

2.školský dvor

3.školská jedáleň

4.školský internát

5. Dom služieb

6.Aklub

c) vyučovacie priestory

5 odborných učební pre VT a ADK

2 odborné jazykové učebne

Odborné učebne pre odbory spoločného stravovania
dielne

Učebňa pre náboženskú výchovu

35 tried pre teoretické vyučovanie

2 telocvične

1 posilňovňa

Ostatné priestory

Skladové priestory – kancelárske a čistiace potreby, inventáru pre študijný odbor HA

Údržbárska dielňa

Kotolňa

Práčovňa

Skladové priestory školskej jedálne

Kuchyňa

Výdajňa

Stolovňa

Sklad učebníc

Sklad prádla

Práčovňa

d) Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Zmluvné pracoviská

Personálne podmienky

- Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program, je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických 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 učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických 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.
- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovného poradcu vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, školský poriadok, vnútorný mzdový predpis a pod.)

Organizačné podmienky

- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium
- Teoretické vyučovanie začína o 7:55 hod, odborná prax o 7:00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku

- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon)
- Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj v školskom internáte. 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
- 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 komisionálnych a opravných skúšok sú žiaci vopred informovaní
- 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 a služby žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni

3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrane pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického vyučovania a praktickej prípravy. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné utvoriť podľa platných predpisov podmienky na zaistenie bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutné preukázateľne poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať.

V priestoroch určených na praktickú prípravu je potrebné podľa platných technických predpisov vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu, dôkladne a preukázateľne oboznámiť žiakov s predpismi o BOZP, s hygienickými predpismi, s technickými predpismi a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov a dodržiavanie týchto predpisov kontrolovať a vyžadovať.

Ak práca vyžaduje priamy dozor, musí osoba poverené priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygiena 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 vzťahujú k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorými 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.). 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 rozumie:

- dôkladné 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.

Požiadavky pri nástupe žiaka na štúdium:

Pracovné oblečenie

- biela šatka, biela šiltovka
- biela zástera 2 kusy
- biely plášť, alebo nohavice
- biele bavlnené tričko
- zdravotné topánky biele na šnurovanie
- biele ponožky

Pracovné pomôcky

- cukrársky nôž – zúbkovaný
- cukrárska vata

4. osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom a dobrou funkciou pohybového systému. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 2964 H cukrár nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím. Uchádzači o učebný odbor cukrár sa musia podrobiť lekárske vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a preukázu sa zdravotným preukazom. Uchádzači nesmú byť bacilonosičmi. V tomto učebnom odbore žiaci nesmú trpieť poruchami pohyblivosti, ochoreniami srdcovo-cievneho a respiračného systému, alergickými alebo chronickými ochoreniami kože, zažívacieho ústrojenstva, ochoreniami centrálného nervstva, záchvatovými stavmi. V dôsledku zvýšeného rizika vysokých teplôt, práca so strojmi vhodnosť zrkového, sluchového a telesného postihnutia posúdi lekár. Učebný odbor cukrár nie je vhodný pre uchádzačov, ktorí trpia vážnou vývojovou poruchou

motorickej funkcie. Vhodnosť učebného odboru cukrár pre uchádzačov, ktorí trpia špecifickými poruchami učenia, posudzujú školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

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

1. žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima
2. aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný
3. najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie
4. neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v našom odbore cukrár je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

- žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment)
- ak si to žiaci budú vyžadovať, budú umiestnení do domova mládeže so súhlasom zákonného zástupca
- umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálií v ich správaní)
- vo výučbe nadaných žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line
- v plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov
- škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov, počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť
- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať
- škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti
- všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a interný poriadok

5. Popis školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 2964 H cukrár

Školský vzdelávacie program pre učebný odbor cukrár vzdeláva a vychováva kvalifikovaných pracovníkov, ktorí sa budú vedieť uplatniť v praxi v celej oblasti týkajúcej sa potravinárstva.

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 2964 H cukrár zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu. Teoretické vzdelávanie sa delí na všeobecné a odborné vzdelávanie. Teoretické vyučovanie všeobecno-vzdelávacích, ako aj odborných predmetov je organizované v priestoroch školy a praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v školskej cukrárskej výrobni.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre oblasť potravinárstva a cukrárstva so zameraním na technológiu prípravy cukrovínok, cukrárskych výrobkov.

Stratégia výučby vytvára priestor pre rozvoj nielen kľúčových, ale aj odborných kompetencií žiaka.

Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Všeobecná a odborná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov rámcového učebného plánu ŠVP pre skupinu učebných odborov 29 Potravinárstvo, ktorý schválilo MŠVV a športu SR dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

V oblasti všeobecného vzdelávania je vzdelávanie a príprava v oblasti Jazyk a komunikácia zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v jednom cudzom jazyku. Vo vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty sa žiaci oboznamujú so základnými princípmi etiky, morálky, etická výchova vychádza z princípu prosociálnosti, empatie alebo výchovy smerujúcej k získaniu znalostí v oblasti náboženstva. V oblasti Človek a spoločnosť sa oboznamujú s vývinom ľudskej spoločnosti a jej právnymi aspektmi a so základnými poznatkami z oblasti štátu a práva, aktívnej občianskej angažovanosti a k pochopeniu ekonomického života spoločnosti. V oblasti Človek a príroda sa vyučujú základy chémie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania a ochrany životného prostredia. V oblasti Matematika a práca s informáciami si žiaci osvojujú základy matematiky a informatiky. V oblasti Zdravie a pohyb sa vyučuje predmet telesná a športová výchova, v ktorom si žiaci rozvíjajú svoju telesnú zdatnosť. Pri počte žiakov nad 25 v triede, delia sa do skupín.

V oblasti odborného vzdelávania je teoretické vzdelávanie zamerané na oblasť všeobecného ekonomického vzdelávania, kde sa žiak naučí orientovať vo svete práce a financií a získa základy finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy v oblasti podnikania. Teoretické vzdelávanie aj praktická príprava je hlavne zameraná na potravinársku výrobu a služieb súvisiacich s potravinárskou výrobou, skladovanie a spracovávanie potravín, technologické postupy pri príprave ciest, cukrárskych hmôt, náplní, ozdôb, poliev až po finálny výrobok. Na odbornom výcviku v rámci praktickej prípravy žiaci získavajú praktické zručnosti a návyky pri práci so základnými surovinami na zhotovenie cukrárskych výrobkov, krémov, ich technologické zhotovenie, normovanie, získavajú skúsenosti s praktickým a reálnym chodom cukrárskej výroby, prácou v tíme pri zabezpečovaní chodu prevádzky, komunikácie so spolupracovníkmi a so zákazníkmi.

Ne vyučovacích hodinách sa vhodne aplikujú výchovno-vzdelávacie ciele zamerané na vlasteneckú výchovu, environmentálnu výchovu, na výchovu žiakov k tolerancii voči etnickým a náboženským skupinám, na odstraňovanie prejavov rasizmu, antisemitizmu

a xenofóbie a základy finančnej gramotnosti. Vyučujúci sa budú podieľať na realizácii úloh Národného programu boja proti drogám. Pozornosť sa bude venovať aj výchove k rodičovstvu a manželstvu a problematike pomoci sociálne slabším občanom.

5.1. Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 2964 H cukrár

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	Denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- ukončenie základnej školy - vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	Výučný list Vysvedčenie o záverečnej skúške
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Odborne kvalifikovaní pracovníci v priemyselnej výrobe, súkromných podnikoch, alebo samostatní podnikatelia v potravinárskej výrobe a v rôznych súvisiacich službách.
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3-ročných učebných odborov Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov

5.2. Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebných odborov môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania.

Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a gastronómii.

6. PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 2964 H CUKRÁR

6.1. Charakteristika absolventa

Absolventi skupiny učebných odborov 29 Potravinarstvo sú kvalifikovaní pracovníci so širokým odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu a gastronómie. Ovládajú príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky výroby a služieb. Poznajú základné prírodovedné zákonitosti svojho odboru a vedia ich prakticky využívať pri riešení odborných problémov. Absolventi sú pripravení na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v potravinárstve. Absolvent vie základné druhy ciest, vie opísať základné druhy cukrárskych výrobkov, ich technologický postup, skladovanie i expedíciu. Absolvent je pripravený aj na samostatné podnikanie. Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach.

Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Vie sa orientovať v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie. Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby potravinárskej výroby a gastronómie.

Absolventi po ukončení štúdia získajú výučný list a sú spôsobilí zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu alebo pracovať samostatne v potravinárskych a gastronomických prevádzkach.

Absolvent učebného odboru splňa tieto požiadavky

6.1.1. Požiadavky na absolventa v oblasti všeobecného vzdelania

Absolvent učebného odboru má vedomosti, zručnosti a kompetencie zamerané na:

- potrebnú slovnú zásobu a vyjadrovaciu schopnosť v ústnom a písomnom prejave
- znalosť slovenskej a najznámejšej svetovej literatúry
- znalosť cudzieho jazyka, ktorá mu umožní vykonávať svoju profesiu a komunikovať s cudzincami
- znalosť základného učiva stredoškolskej matematiky a informatiky a vie ich aplikovať v odborných predmetoch a praxi
- znalosť základných pojmov psychológie, sociológie, medziludskej komunikácie a vývoja ľudskej spoločnosti a spoločenskej výroby
- znalosť základov ekologických zákonitostí v prostredí a integrácie človeka a prostredia
- **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 štátnom, materinskom a cudzom jazyku**
- Absolvent má:
- - spoľahlivo vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- - vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- - riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- - overovať a interpretovať získané údaje,
- - pracovať s elektronickou poštou,
- - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.
- **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,
- - predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- - uzatvárať jasné dohody,
- - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
- - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- - samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- - určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- - predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti
- posudzovať návrhy druhých,
- - prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

6.1.2. Požiadavky na absolventa v oblasti odborného vzdelania a praktickej prípravy

Kľúčové kompetencie

Absolvent učebného odboru pozná:

- základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese
- základné druhy cukrárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu
- špeciálne cukrárske výrobky, zmrzliny, mrazené krémy a reštauračné múčniky
- technologické postupy výroby
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárskych výrobkov
- funkciu a konštrukciu cukrárskych poloautomatických i automatických strojov a zariadení

- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb
- hygienu a sanitáciu cukrárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu
- prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov
- základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na racionalizáciu, efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov
- metódy plánovania, riadenia a ekonomiky práce
- základné typy a metódy kontroly a zabezpečovanie kvality vo výrobnom procese
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, protipožiarnej ochrany, starostlivosti o kultúru práce a životného prostredia
- všeobecné princípy a zákonitosti chémie a jej aplikáciu v odbore

Absolvent učebného odboru vie:

- pripraviť suroviny na výrobu podľa noriem
- zhodnotiť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky
- uplatniť fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave výrobkov
- obsluhovať technologické strojné zariadenia
- kontrolovať a usmerniť výrobný proces
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu
- uplatňovať moderné technologické postupy a prvky vo výrobe
- skladovať a expedovať hotové prvky
- aplikovať zásady správnej výrobnéj praxe

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent učebného odboru 2964 H cukrár má dobrú pracovnú disciplínu, k plneniu povinností pristupuje zodpovedne a svedomito, chápe význam celoživotného vzdelávania, zvyšovania kvalifikácie.

Absolvent vie primeraným spôsobom získať, kriticky hodnotiť, triediť a využívať informácie o javoch a procesoch, ktoré sú významné na utváranie názorov a postojov človeka, občana a odborníka.

K dôležitým črtám absolventa patrí schopnosť samostatne myslieť, cieľavedome a rozvážne konať, aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praxi, iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať v tíme, v samostatnom podnikaní, získať a využívať informácie v pracovnej činnosti, ďalej sa vzdelávať a konať v zhode so zásadami demokratickej spoločnosti.

Má osvojené morálne normy spoločenského správania a primerane sa nimi riadi. Má primerané sebavedomie, dokáže prijímať kritiku i sám konštruktívne a vecne kritizovať nedostatky.

Absolvent chápe význam dobrých medziľudských vzťahov a svoj vzťah k spolupracovníkom si utvára na princípoch vzájomného porozumenia a ohľaduplnosti. Chápe vzťah a význam dialógu medzi ľuďmi a závažnosť uplatňovania všel'udských morálnych noriem.

7. Učebný plán učebného odboru 2964 H cukrár

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza			
Názov ŠkVP	Stravovacie služby			
Kód a názov ŠVP	ŠVP pre skupinu učebných odborov 29 Potravinarstvo			
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	Denná			
Druh školy	Štátna			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety c)	11,5	10	8	29,5
Jazyk a komunikácia				
slovenský jazyk a literatúra b),d)	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk b), d)	3	3	3	9
Človek a hodnoty				
Etická/náboženská výchova	1			1
Človek a spoločnosť				
Občianska náuka	1	1		2
Človek a príroda				
Chémia	2	1	1	4
Matematika a práca s informáciami				
matematika	1	1	1	3
informatika b), d)		1		1
Zdravie a pohyb				
telesná a športová výchova b), g)	2	2	2	6
Odborné predmety	21	23	23,5	67,5
Teoretické vzdelávanie				
Ekonomika		1	2	3
Suroviny SUR	2	2		4
Odborné kreslenie ODK	1	1		2
Technológia TEC	2	3	4	9
Stroje a zariadenia STZ	1	1		2
Praktická príprava				
Odborný výcvik Ovy	15	15	17,5	47,5
Voliteľné predmety	0,5	1	3	4,5
<i>Špeciálne cukrárske techniky CUT</i>		1	2	3
<i>Výchova k podnikaniu VPD</i>			1	1
<i>Hygiena potravín HPT</i>	0,5			0,5
<i>Hospodárske výpočty HVY</i>				

Spolu	33	34	34,5		101,5
--------------	-----------	-----------	-------------	--	--------------

Účelové kurzy/ učivo		
Kurz pohybových aktivít a prírody		
Kurz na ochranu života a zdravia		
Účelové cvičenia		
Záverečná skúška		

Poznámky k učebnému plánu:

- a) trieda sa delí na skupiny podľa súčasnej platnej legislatívy
- b) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- c) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, ruský. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín.
- d) 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, v prípade nižšieho počtu žiakov, môžu sa žiaci spájať aj z iných tried v ročníku.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- k) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet chémia, ktorý sa vyučuje ako odborný predmet.
- f) 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 1 hodiny týždenne v každom ročníku počas štúdia a predmet informatika 1 hodina týždenne v druhom ročníku.
- g) 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. Pri počte nad 25 žiakov v triede, predmet sa delí na skupiny
- h) 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, dielňach, odborných učebniach) 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.
- ch) 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 rozhodlo vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a podľa priestorových možností školy, 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.
- i) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo

v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.

j) 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.

8. vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 2964 H CUKRÁR

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zistíme 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 žiakov 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, známku. 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.

8.1. Pravidlá hodnotenia žiakov

- **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, 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:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií
3. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby so psychologickými a sociálnymi pracovníkmi
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou

Pri hodnotení žiakov počas 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
- Osvojil si účinné metódy a formy štúdia
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**
Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie 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 o 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 zručnosti a návyky a ich využitie
- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností
- Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok
- Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie
- Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci
- Zvládol obsluhu a údržbu zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.

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

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

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu
- Si osvojil potrebné vedomostí, skúseností, činností a ich tvorivú aplikáciu
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti
- Preukázal kvalitu prejavu
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti

Hodnotíme nasledovne:

- **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, 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**

9. učebné osnovy odborných predmetov

Názov predmetu	Špeciálne cukrárske techniky
Časový rozsah výučby	II. ročník 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín III. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	(2964 H) cukrár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Voliteľný predmet špeciálne cukrárske techniky oboznamuje žiakov s klasickými i modernými technologickými postupmi spracovania cukru na karamel, prípravou rôznych cukrových hmôt a ozdôb, technikou odlievania čokoládových ozdôb rôznych figurálnych tvarov, spracovaním všetkých druhov medovníkových a perníkových ciest a hmôt. Získané teoretické vedomosti žiaci využijú aj pri získavaní praktických zručností, ktoré sú v tomto predmete nevyhnutnosťou.

Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je naučiť žiakov a teoreticky zdôvodniť technologické postupy a tiež rozvíjať ich praktické zručnosti v súlade s estetickými požiadavkami. Učivo nadväzuje na teoretické a praktické poznatky z predmetov technológia, suroviny, stroje a zariadenia, chémia, odborný výcvik.

V osnovách predmetu je dodržaný princíp náročnosti zvládnutia jednotlivých technológií od varenia cukrových roztokov až po remeselné spracovanie do určených tvarov.

Úvodné tematické celky oboznamujú žiakov s prípravou cukrových roztokov rôznej koncentrácie, spôsobmi jej merania, prípravou cukrových hmôt a pást, prípravou jednotlivých druhov ozdôb hlavne z modelovacích hmôt, griláže, bielkovej glazúry, čokolády a pod.

V ďalšej časti sú osnovy zamerané na získanie konkrétnych technologických postupov a zručností pri príprave špeciálnych výrobkov, príprave a aplikácií náplní.

V ďalších tematických celkoch sa žiaci naučia pripravovať všetky druhy medových ciest a hmôt, precvičia sa v umeleckej výzdobe medovníkov podľa predlohy a vlastnej fantázie.

Ďalej získajú odborné teoretické a praktické poznatky o technike odlievania čokoládových hmôt na rôzne čokoládové cukrovinky a ozdoby.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova, ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

II. ročník: I. TC- Úvod

II. TC- Úprava cukru varením

III. ročník: I. TC- Úvod

II. TC- Úprava cukru

VIII. TC- Moderná gastronómia

2. Osobnostný a sociálny rozvoj – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

- II. ročník: IV. TC- Príprava ozdôb
- VI. TC- Úvod do perníkárstva
- VII. TC- Výroba perníkov a medovníkov
- III. ročník: IV. TC- Príprava ozdôb
- VII. TC- Spracovanie čokoládových hmôt

3. Multikulturálna výchova - má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

- II. ročník: VIII. TC- Spracovanie čokoládových hmôt
- III. ročník: III. TC- Príprava ozdôb

4. Mediálna výchova- má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

- II. ročník: III. TC- Príprava cukrových polotovarov
- IV. TC- Príprava ozdôb
- III. ročník: IV. TC- Vývoj a súčasnosť umeleckej cukrárskej výroby

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti - má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

- II. ročník: VII. TC- Výroba perníkov a medovníkov
- III. ročník: V. TC- Spracovanie čokolády

Na záver získajú žiaci odborné vedomosti, ale aj zručnosti ako upraviť cukrové roztoky tepelnou cestou na karamel odlievaním, ťahaním a fúkaním od jednoduchých tvarov až po náročné kompozície. Nevyhnutnosťou je preto dielňa vybavená pre tieto techniky.

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod 2 vyuč.h.	Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Hygiena a sanitácia v potravinárskej výrobe	- vysvetliť význam BOZP - hygienické zásady pri technologických postupov - vysvetliť hygienu pri práci s potravinami
2. Úprava cukru varením 2 vyuč.h.	Príprava cukrových roztokov Praktické ručné skúšky	- vedieť pripraviť cukrové roztoky - použiť správny technologický postup pri príprave roztokov
3. Príprava cukrových polotovarov 6 vyuč.h.	Tavený karamel, griláž Modelovacie hmoty Tavený karamel Griláž, kandiz Kulér, chuťové pasty Modelovacie hmoty	- rozlíšiť teplomery a hustomery pri meraní roztokov - vysvetliť čo je teplomer a hustomer - vysvetliť prípravu karamelu, kuléru, modelovacej hmoty, kandizu
4. Príprava ozdôb 10 vyuč.h.	Ozdoby z modelovacích hmôt Ozdoby z griláže Ozdoby z presladeného ovocia Ozdoby z bielkovej glazúry Ozdoby z cukrového cesta Ozdoby z čokolád Ozdoby z vizovického cesta Ozdoby zo slaného cesta Ozdoby z iných ciest	- ovládať prípravu griláže - vedieť popísať prípravu bielkovej glazúry - vedieť pripraviť čokoládové ozdoby - vysvetliť ako sa pripravujú ozdoby z vizovického a slaného cesta
5. Náplne a polevy 2 vyuč.h.	Špeciálne druhy náplní a poliev Čokoládová poleva	- popísať zloženie a druhy náplňových hmôt - popísať a vysvetliť charakteristiku poliev
6. Úvod do perníkárstva 2 vyuč.h.	Význam a história medu, hodnota medu História slovenského perníkárstva	- poznať históriu medu a perníkárstva - poznať druhy foriem a šablón pri príprave perníkov
7. Výroba perníkov a medovníkov 4 vyuč.h.	Výroba medových ciest Úprava, tvarovanie a pečenie Dohotovovanie výrobkov Zdobenie slovenských ornamentov	- ovládať základný technologický postup medových ciest - vedieť správne a esteticky dohotovovať medové výrobky

		- vedieť vhodne voliť farebnosť a výzdobu perníkov
8. Spracovanie čokoládových hmôt 3 vyuč.h.	Formovanie čokoládových hmôt Formy a pomôcky Príprava jednoduchých čokoládových výrobkov odlievaním	- vedieť správnu teplotu čokoládovej hmoty a jej formovanie - používať správne pomôcky a formy pri príprave čokoládových výrobkoch
9. Výroba vareného karamelu 2 vyuč.h.	Výroba odlievaného, ťahaného a fúkaného karamelu Úprava hotových výrobkov	- vedieť správnu teplotu cukrového rozvalu - ovládať technologické postupy jednotlivých výrob z karamelu

Učebné osnovy **ŠPECIÁLNE CUKRÁRSKE TECHNIKY**

III. ročník 2964 H cukrár
66 hodín

2 hodiny týždenne, spolu

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod 2 vyuč.h.	Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Hygiena a sanitácia v potravinárskej výrobe	- vysvetliť význam BOZP - vedieť hygienické zásady pri technologických postupov - vysvetliť hygienu pri práci s potravinami
2. Úprava cukru 2 vyuč.h.	Príprava cukrových roztokov Praktické ručné skúšky	- vedieť pripraviť cukrové roztoky - použiť správny technologický postup
3. Príprava ozdôb 12 vyuč.h.	Význam ozdôb, rozdelenie a pomôcky Ozdoby z modelovacej hmoty, perziková hmota Kvety a lístky z modelovacej hmoty Veľké modelované výrobky Modelovanie zvierat a rôzne figúrky Zostavovanie celkov – vlastná fantázia Príprava a ozdoby z cukrového cesta Vizitky – písanie Maľovanie potravinárskou	- vedieť popísať prípravu modelovacej hmoty - vysvetliť prípravu ozdôb - vedieť vymodelovať a vymaľovať rôzne výrobky z rôznych hmôt

	<p>farbou na cukr. ozdoby</p> <p>Vlastná tvorby na cukrovú hmotu</p> <p>Príprava a ozdoby z vizovického cesta</p> <p>Tvarovanie a pečenie vizovického cesta</p>	<p>- vysvetliť ako sa pripravujú ozdoby z vizovického a slaného cesta</p>
<p>4. Vývoj a súčasnosť umeleckej cukrárskej výroby a jej vývoj</p> <p>7 vyuč.h.</p>	<p>Nové modelovacie hmoty</p> <p>Plastický modelovací cukor</p> <p>Poťahovanie plastickým cukrom</p> <p>Farbenie plastického cukru - mramorovanie</p> <p>Ozdoby z modelovacieho cukru</p> <p>Aranžovanie a zostavovanie celkov</p> <p>Nové trendy</p>	<p>- vedieť správne použiť danú hmotu</p> <p>- vedieť správne technologické postupy</p>
<p>5. Spracovanie čokoládových hmôt</p> <p>7 vyuč.h.</p>	<p>Čokoláda , spracovanie</p> <p>Výroba čokolády, jemné valcovanie, konšovanie</p> <p>Temperovanie a tvarovanie čokolády</p> <p>Druhy čokolád, rozpúšťanie čokolád</p> <p>Multifarebné figúrky, duté figúrky</p> <p>Formy a pomôcky</p> <p>Výrobný postup praliniiek</p>	<p>- vedieť správnu teplotu čokoládovej hmoty</p> <p>- vedieť spracovávať čokoládové hmoty</p> <p>- používať správne pomôcky</p>
<p>6. Výroba vareného karamelu</p> <p>13 vyuč.h.</p>	<p>Školenie BOZP pri varení karamelu</p> <p>Varenie cukrového roztoku na karamel</p> <p>Pomôcky na výrobu karamelu</p> <p>Meranie koncentrácie, spôsoby farbenia</p> <p>Výroba odlievaného karamelu</p> <p>Výroba taveného karamelu, ozdoby</p> <p>Ozdoby a dekorácie z taveného karamelu</p> <p>Ozdoby a dekorácie z odlievaného karamelu</p> <p>Ozdoby z fúkaného karamelu</p> <p>Nové trendy z karamelu</p>	<p>- dodržiavať BOZP a hygienu</p> <p>- vedieť správnu teplotu cukrového roztoku</p> <p>- ovládať technologické postupy rôznych druhov karamelu</p> <p>- používať správne pomôcky</p>
<p>7. Náplne a polevy</p> <p>6 vyuč.h.</p>	<p>Trvanlivejšie a trvanlivé náplne</p> <p>Cukrové polevy</p> <p>Čokoládové polevy</p> <p>Špeciálne druhy náplní</p>	<p>- vedieť správne technologické postupy</p> <p>- vedieť druhy náplní a poliev</p>

	Špeciálne druhy poliev Aplikácia náplní a poliev	
8. Moderná gastronómia 9 vyuč.h.	Slávnostné dezerty Zásady a pravidlá prípravy slávnostných dezertov Dekoratívne ozdoby Úpravy a podávanie na tanieroch Zdobenie Misy Mini dezerty Vlastná tvorby a kreatívnosť	- vedieť pravidlá dekorácie a zásad prípravy slávnostných dezertov - charakterizovať estetiku a čistotu cukr. výrobkov
9. Výroba perníkov a medovníkov 8 vyuč.h.	Charakteristika a druhy medového cesta Výber a úprava surovín Výroba medového cesta Odležanie medového cesta Úprava , tvarovanie a pečenie MC Dohotovovanie výrobkov Využitie náplní a poliev Tvorba zložitejších a umelecky náročnejších výrobkov Zdobenie slovenskou ornamentikou Balenie a skladovanie výrobkov Medovníčky	- poznať históriu medovníkárstva - vedieť druhy medu a jeho využitie - poznať druhy foriem, šablón a vykrajovačiek na medové cesto - ovládať technologický postup medového cesta -vedieť správne a esteticky dohotovovať medové výrobky

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobry**
- porozumel téme

- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	Hygiena potravín
Časový rozsah výučby	0,5 hodiny týždenne, spolu 17 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet hygiena potravín spolu s ostatnými odbornými predmetmi poskytuje žiakom teoretické vedomosti, ktoré sú základom pre praktické zručnosti a výkon zvoleného odboru cukrár.

V predmete hygiena potravín sa žiaci oboznámia so základnými pojmami v oblasti hygieny, s obsahom Potravinového kódexu SR, so systémom zabezpečenia kontroly hygieny potravín (HACCP), so zásadami správnej výrobnéj praxe. Získajú vedomosti o hygienických návykoch pri výrobe, obehu potravín, pri skladovaní a uchovávaní potravín.

Žiaci získajú tiež vedomosti o chorobných stavoch v prípade nedodržania hygienických predpisov a budú vedieť predchádzať vzniku niektorých ochorení z potravín.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: II. TC- Zásady správnej hygienickej praxe

III. TC- HACCP

2. Osobnostný a sociálny rozvoj – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: IV. TC- Ochorenia z potravín

3. Multikulturálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: II. TC- Zásady správnej hygienickej praxe

4. Mediálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia.

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: I. TC- Hygiena

II. TC- Zásady správnej hygienickej praxe

Cieľ vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom ucelenú sústavu vedomostí o hygiene potravín, prehĺbiť, rozšíriť a najmä skvalitniť prípravu a ďalšie vzdelávanie v oblasti podpory zdravia.

V jednotlivých tematických okruhoch vyučujúci rešpektuje primeranosť učiva, vyspelosť triedy, aplikáciu najnovších poznatkov vedy.

Vyučujúci pri výklade učiva využívajú odborné časopisy, internet.

Učebné osnovy **HYGIENA POTRAVÍN**

**I. ročník 2964 H cukrár
spolu 17 hodín**

0,5 hodiny týždenne,

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod 6 vyuč.h.	Vymedzenie pojmu hygiena Orgány a inštitúty hygienického dozoru Legislatívna forma hygieny Potravinový kódex Hygiena a predavači potravín Hygiena zariadení spoločného stravovania	- vysvetliť pojem hygiena - vymenovať orgány a inštitúty hygienického dozoru - ovládať štruktúru a obsah Potravinového kódexu SR - orientovať sa v hygiene spracovaných potravín
2. Zásady správnej výrobnej praxe 4 vyuč.h.	Dokumenty a princípy SVP Osobná hygiena Dezinsekcia, deratizácia, dezinfekcia Hygiena skladovania a uchovávaní potravín	-vysvetliť pojmy dezinfekcia, deratizácia a dezinfekcia -vysvetliť hygienu pri práci s potravinami, pri skladovaní a uchovávaní potravín
3. HACCP (Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín) 2 vyuč.h.	Základné pojmy v HACCP Plán pri zavádzaní HACCP	Vysvetliť základné pojmy v HACCP
4. Ochorenia z potravín 5 vyuč.h.	Ochorenia mikrobiálneho pôvodu Mykotoxikózy, otravy plesňo-vými jedmi Helmintózy, antropozoonózy Ochorenia spôsobené cudzo- rodými látkami Alergie na potraviny	- vymenovať niektoré ochorenia z potravín - vedieť predchádzať vzniku ochorení z potravín

Učebné zdroje

System hygieny potravín v praxi – učebné texty
Jurgová, Úradníčková: Náuka o potravinách, SPN 1996

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

výborný	<ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- správne používal odbornú terminológiu- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami- odborne diskutoval k danej téme- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne- bol schopný predniesť vlastné riešenie- výborne aplikoval poznatky na prax
chválitebný	<ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne- vedel analyzovať danú tému- aplikoval poznatky na prax
dobrý	<ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval s pomocou- vedel odpovedať na pomocné otázky- s pomocou vedel analyzovať danú tému- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
dostatočný	<ul style="list-style-type: none">- odklonil sa od témy- vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok- nepoužíval odbornú terminológiu- nevedel využiť ponúkané pomôcky- odpovedal nesamostatne, nekomplexne- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
nedostatočný	<ul style="list-style-type: none">- odklonil sa od témy, nepochopil tému- nevedel rozprávať k danej téme- nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky- nevedel prezentovať danú tému- nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	Stroje a zariadenia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet stroje a zariadenia poskytuje žiakom v prvom ročníku potrebné vedomosti a zručnosti z technického kreslenia, o strojových súčiastkach a mechanizmoch, ktoré vytvárajú základ pre nadväzujúce učivo v ďalších ročníkoch o strojoch a zariadeniach používaných v cukrárskych prevádzkach.

Obsah predmetu je rozdelený do niekoľkých okruhov. V prvom ročníku sa začína predmet zariadeniami na uskladnenie surovín, na ktoré nadväzujú stroje na prípravu a spracovanie ciest, na tvarovanie sušienok, na dokončenie hotových výrobkov a končí zariadeniami na výrobu oblátok.

V druhom ročníku je učivo zamerané na zariadenia na tepelnú úpravu, chladiace zariadenia, zoradenie zariadení do liniek a baliace stroje.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí
- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: I.TC- Stroje a zariadenia na skladovanie, dopravu a úpravu surovín

II. ročník: IV. TC- Klimatizačné zariadenia

2. Osobnostný a sociálny rozvoj – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: III. TC- Stroje na prípravu ciest a hmôt

II. ročník: II. TC- Zariadenia na tepelnú úpravu

3. Multikulturálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: I. TC- Stroje a zariadenia na skladovanie a dopravu, úpravu surovín

II. ročník: IV. TC- Klimatizačné zariadenia

4. Mediálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickú kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

II. ročník: V. TC- Komplexne mechanizované výrobné linky

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: IV. TC- Stroje na prípravu ciest a hmôt

Cieľ predmetu Pri vyučovaní používa vyučujúci dostupné metódy a zásady, najmä zásadu názornosti, primeranosti a trvácnosti s cieľom dosiahnuť pochopenie konštrukcie a funkcie jednotlivých strojov a zariadení.

Učebné zdroje

1. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** – Technológia pre I. ročník odborných učilíšť a učňovských škôl
2. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** – Technológia pre II. ročník SOU učebný odbor 2964 2 cukrár, cukrárka
3. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** - Technológia pre III. ročník SOU učebný odbor 2964 2 cukrár, cukrárka
4. J. Skoupil, J. Skalický: **Technológia trvanlivého pečiva** pre I. a II. ročník SOU
5. V. Szemes: **Stroje a zariadenia** pre uč. odbor pekáč
6. J. Hájková, K. Štěpánek: **Zariadenie závodov** pre I. roč. SOU
7. rôzne firemné prospekty, vlastné poznámky, referáty, ...

Učebné osnovy STROJE A ZARIADENIA

**I. ročník 2964 H cukráč
spolu 33 hodín**

1 hodina týždenne,

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod 1 vyuč.h.	Úvod a poslanie predmetu	- charakterizovať predmet - poznať úlohu a poslanie predmetu
2. Stroje a zariadenia na skladovanie, dopravu a úpravu surovín 6 vyuč.h.	Mechanické dopravné zariadenia Dopravníky Elevátory Zariadenia skladov Váhy Preosievacie stroje a zariadenia	- charakterizovať jednotlivý druh stroja - objasniť princíp práce na stroji - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja - zvládnuť techniku práce na

		stroji - vysvetliť použitie stroja v praxi
3. Stroje na prípravu ciest a hmôt 8 vyuč.h.	Šľahací stroj Druhy šľahacích strojov Prídavné zariadenia k šľahaciemu stroju Miesiace a miešacie stroje Mixéry Druhy mixérov Tabulovacie a trecie stroje Práca s odbornou literatúrou	- charakterizovať jednotlivý druh stroja - objasniť princíp práce na stroji - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
3.Stroje na prípravu ciest a hmôt (redšej konzistencie) 9 vyuč.h.	Deliace a stužovacie stroje Tvarovací strunový stroj Striekací stroj Roztierač plátov Plniace stroje Druhy plniacích strojov Dávkovacie stroje a zariadenia Práca s odbornou literatúrou	- charakterizovať jednotlivý druh stroja - objasniť princíp práce na stroji - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou

<p>4. Stroje na spracovanie korpusov a hotových výrobkov 9 vyuč.h.</p>	<p>Rozkrajovač korpusov Máčacie stroje a zariadenia Použitie strojov v cukrárskej výrobe Stroje na zdobenie a konečnú úpravu cukrárskych výrobkov Baliace stroje a zariadenia Horizontálny a vertikálny baliaci automatický stroj Práca s odbornou literatúrou</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať jednotlivý druh stroja - objasniť princíp práce na stroji - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja v praxi - vedieť pracovať s odbornou literatúrou
---	--	---

Učebné osnovy **STROJE A ZARIADENIA**

II. ročník 2964 H cukrár

33 hodín

1 hodina týždenne, spolu

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
<p>1. Úvod 2 vyuč. h.</p>	<p>Oboznámenie sa s tematickým plánom Opakovanie učiva z I. ročníka</p>	<ul style="list-style-type: none"> -vedieť stroje a zariadenia z I. - roč.
<p>2. Zariadenia na tepelnú úpravu 9 vyuč. h.</p>	<p>Pece a automaty na pečenie Druhy pecí používaných v cukrárskych prevádzkach Priebežné – pásové a konvekčné boxové pece Zariadenia na verenie – sporáky Varné kotly – druhy, technický popis, obsluha, údržba Zariadenia na vyprážanie – vyprážacie panvice Zariadenia na vyprážanie – ponorné vyprážače Bezpečnosť práce pri obsluhu týchto zariadení Práca s odbornou literatúrou</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať jednotlivý druh stroja - objasniť princíp práce na stroji -popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja v praxi

<p>3. Chladiace stroje a zariadenia, stroje a zariadenia na výrobu zmrzliny</p> <p>10 vyuč. h.</p>	<p>Princíp chladenia a mrazenia Kompresorové chladenie a mrazenie Absorpčné chladenie a mrazenie Chladiace skrine a chladničky Chladiace boxy, vitríny, stoly Chladiace tunely, chladiarne Zariadenia na výrobu zmrzliny Zmrzlinové automaty, konzervátori zmrzliny Práca s odbornými časopismi Štandardy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať jednotlivý druh stroja - objasniť princíp práce na stroji - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja - vládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja v praxi
<p>4. Klimatizačné zariadenie</p> <p>4 vyuč. h.</p>	<p>Úprava parametrov vzduchu v klimatizačnom zariadení Filtre a práčky so sprchami a rozprašovačmi vody Klimatizačné zariadenie s kombinovaným obehom Správna klimatizácia cukrárskych zariadení</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať jednotlivý druh stroja - objasniť princíp práce na stroji - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja - zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja v praxi
<p>5. Komplexne mechanizované výrobné linky</p> <p>8 vyuč. h.</p>	<p>Výrobné linky na tuhé cesto Linka typu MM Rheon na výrobu lístkového cesta Stroje a zariadenia liniek na výrobu šľahaných a trených hmôt Tvarovacia linka TLJP 601 na výrobu jemného pečiva Princíp kontinuálnej výroby plátu cesta (jemného pečiva) Automatizovaná linka na výrobu múčnikov – AML Linky na výrobu sušienkového pečiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať jednotlivý druh stroja - objasniť princíp práce na stroji - popísať jednotlivé časti stroja - porovnať navzájom rôzne typy stroja - rozoznať rozdiely medzi jednotlivými typmi stroja - rozlišovať jednotlivé súčiastky a mechanizmy stroja - určiť klady a zápory stroja

	Exkurzia v cukrárskej výrobní –stroje a zariadenia	- zvládnuť techniku práce na stroji - vysvetliť použitie stroja v praxi
--	--	--

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	Suroviny
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhy
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu :

Výchovno - vzdelávacie ciele odborného predmetu suroviny sú vo výchove žiakov a vedení žiakov k odbornému a hospodárnemu zaobchádzaniu so surovinami pri skladovaní a spracovaní v rámci technologického procesu cukrárskych výrobkov.

Odborný predmet suroviny poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o základných živinách a ochranných látkach a ich zastúpení v potravinách, pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín používaných v cukrárskej výrobe, vrátane hodnotenia kvality a skladovania surovín pred ich technologickým spracovaním. Tieto vedomosti žiaci využívajú pri vyhodnocovaní kvalitatívnych znakov surovín, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a pri zhodnotení vplyvu použitých surovín na kvalitu výrobkov.

Úvodné tematické celky predmetu oboznamujú žiakov s jednotlivými zložkami potravín, s ich významom pre ľudský organizmus z hľadiska energetickej a biologickej hodnoty a s fyziológiou výživy človeka

Posúdenie kvality cukrárskych surovín a výrobkov, poznanie príčin kazení potravín a dodržiavanie zásad správneho uskladnenia surovín a výrobkov, vrátane obmedzovania rozmnožovacej schopnosti mikroorganizmov, predchádza tematickým celkom venovaným jednotlivým surovinám cukrárskej výroby. V nich sú uvedené vlastnosti, zloženie a použitie surovín, pri niektorých aj výroba a podmienky skladovania, hygiena a sanitácia zabezpečujúca požadovanú akosť surovín.

Na záver sa pozornosť venuje pomocným látkam, novým druhom surovín, ktoré sa používajú v cukrárskej výrobe a obalovým materiálom. Nové suroviny môžu nahrádzať tradičné suroviny, alebo svojimi vlastnosťami prispievajú k uľahčeniu a urýchleniu technologického postupu a prispievajú k racionálnej výžive.

Učivo predmetu suroviny úzko nadväzuje na predmet chémia a ekológia. Vedomosti a schopnosti získané v predmete suroviny, žiaci využívajú predovšetkým v predmete technológia a odborný výcvik.

Pri vyučovaní volí vyučujúci podľa konkrétneho učiva najvhodnejšie metódy, formy a prostriedky vyučovania, ktoré 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 gastronomickou tematikou. Dôležité je používanie názorných učebných pomôcok, ako sú vzorky surovín a výrobkov, rôzne nákresy a schémy, degustácia rôznych surovín a výrobkov. Využitie počítačov a internetu predstavuje možnosti získania ďalších vedomostí z oblasti nových surovín, zmesí, prísad a zošľachtujúcich prípravkov používaných v cukrárskej výrobe.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie
- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: IV. TC- Cukor a iné sladidlá

II. ročník: I. TC- Ovocie a ovocné výrobky

2. Osobnostný a sociálny rozvoj – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: III. TC- Akostné znaky potravín

II. ročník: III. TC- Kakao a čokoláda

3. Multikulturálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: II. TC- Výživa ľudí

II. ročník: X. TC- Obalové materiály

4. Mediálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: II. TC- Výživa ľudí

II. ročník: IV. TC: Pochutiny

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: VII. TC- Vajcia- spracovaná prezentácia konkrétneho výrobku z vajec

II. ročník: II. TC- Jadroviny a olejnaté semená- prezentácia využitia

Učebné zdroje:

1. František Šrek- Ludvik Bláha: **Suroviny** pre I. až III. ročník SOU, učebný odbor cukrár, cukrárka

2. Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak: **Potraviny a nápoje 1**

3. Rudolf Schaller, Anton Forró, Peter Kružliak: **Potraviny a nápoje 2**

4. Róbert Šimončíč, Peter Kružliak: **Výživa**

5. rôzne firemné prospekty, vlastné poznámky, referáty, ...

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1.Zloženie a vlastnosti potravín 9 vyuč.h.	Potravinár. výroba a priemysel Rozdelenie potravín Zloženie potravín Bielkoviny Tuky Sacharidy Minerálne látky Vitamíny Enzýmy, voda	- rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu - popísať zloženie potravín - vysvetliť význam bielkovín, tukov a sacharidov vo výžive - vysvetliť rozdelenie vitamínov, minerálnych látok a enzýmov - vedieť význam vody vo výžive
2.Výživa ľudí 5 vyuč.h.	Látky potrebné pre ľudský organizmus Fyziológia výživy Energetická hodnota potravín Biologická hodnota potravín Zásady racionálnej výživy	- vysvetliť pojem fyziológia výživy, metabolizmus - vysvetliť pojem energetická hodnota potravín - vedieť vypočítať energetickú hodnotu potravín - vysvetliť pojem biologická hodnota a výživová hodnota potravín - uviesť príklady racionálnej výživy
3.Akostné znaky surovín 8 vyuč.h.	Akosť surovín a výrobkov Metódy stanovenia akosti Príčiny znehodnocovania surovín a výrobkov Fyzikálno-chemické vplyvy Biologické vplyvy Zásady správneho skladovania Záručné lehoty surovín Sklady surovín a výrobkov	- vysvetliť akosť surovín a potravín - popísať metódy stanovenia akosti výrobkov - rozlíšiť príčiny znehodnocovania potravín - popísať zásady skladovania potravín - vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín a surovín
4. Cukor a iné sladidlá 7 vyuč.h.	Charakteristika sacharidov Rozdelenie sacharidov Výroba cukru z cukrovej repy Skladovanie cukru Druhy konzumného cukru Med Umelé sladidlá	- vysvetliť pojem sacharidy - vedieť vymenovať vlastnosti cukrov - popísať postup výroby cukru z cukrovej repy - vysvetliť požiadavky na skladovanie cukru - rozlíšiť druhy konzumného cukru - popísať vlastnosti medu, druhy medu -vymenovať umelé sladidlá

5. Obilniny. Múka 8 vyuč.h.	Obilie a jeho charakteristika Druhy obilia Chyby, skladovanie obilia Charakteristika múky Výroba, druhy múky Chemické zloženie múky Chyby, škodcovia múky Skladovanie múky	- uviesť význam, zloženie a druhy obilnín - popísať skladovanie obilnín - popísať výrobu múky a rozlíšiť druhy múky - vymenovať zložky múky - rozlíšiť škodcov múky - uviesť skladovanie múky
6. Škrob 5 vyuč.h.	Charakteristika škrobu Výroba, vlastnosti škrobu Druhy, použitie škrobu Škrobový sirup Modifikované škroby	- popísať výrobu a vlastnosti škrobu - rozlíšiť druhy škrobu - vymenovať zložky škrobového sirupu - vysvetliť pojem modifikované škroby
7. Vajcia 5 vyuč.h.	Zloženie vajec Triedenie vajec Konzervovanie vajec Chyby vajec Použitie vajec	- vymenovať zložky vajec - rozlíšiť označovanie vajec - popísať spôsoby konzervovania vajec - rozlíšiť chyby vajec - vedieť zadefinovať príčinu chýb vajec
8. Mlieko, mliečne výrobky 12 vyuč.h.	Zloženie, druhy mlieka Úprava mlieka Trhové druhy mlieka Konzervovanie mlieka Smotana- výroba, zloženie Druhy smotany, použitie Maslo- výroba, zloženie Konzervovanie masla Tvaroh – charakteristika, druhy, použitie Syry – charakteristika, druhy, použitie	- vymenovať zložky mlieka - rozlíšiť trhové druhy mlieka - popísať spôsoby konzervovania mlieka - charakterizovať smotanu - charakterizovať maslo - charakterizovať tvaroh, syry - uviesť použitie mliečnych výrobkov v cukrárskej výrobe
9. Tuky 7 vyuč.h.	Tuky - rozdelenie, význam Rastlinné tuky Živočíšne tuky Stužené pokrmové tuky Margaríny Použitie tukov	- charakterizovať tuky - vedieť rozdelenie tukov - uviesť rastlinné tuky a ich vlastnosti - popísať živočíšne tuky - charakterizovať stužené pokrmové tuky - charakterizovať margaríny - vedieť použitie tukov

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1.Ovocie a ovocné výrobky 8 vyuč. h	Oboznámenie sa s TP učiva Ovocie a ovocné výrobky Charakteristika ovocia, druhy Chemické zloženie ovocia Konzervovanie ovocia, druhy Ovocné výrobky Použitie, uskladnenie ovocia	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať ovocie - uviesť druhy ovocia - popísať zloženie ovocia - vysvetliť význam ovocia a ovocných výrobkov vo výžive - zapamätať si a vysvetliť spôsoby konzervovania ovocia
2.Jadroviny a olejnaté semená 8 vyuč. h	Charakteristika jadrovín Zloženie jadrovín Druhy jadrovín Použitie jadrovín Výrobky z jadrovín Uskladnenie jadrovín	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť význam jadrovín vo výžive človeka - popísať zloženie jadrovín - charakterizovať druhy jadrovín - uviesť príklady použitia jadrovín a olejnatých semien
3. Kakao a čokoláda 7 vyuč. h	Kakaové bôby, druhy Spracovanie kakaových bôbov Výroba kakaovej hmoty Výroba kakaového prášku Výroba čokolády, druhy Uskladňovanie čokolády a kakaového prášku	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať kakaové bôby - vedieť druhy kakaových bôbov - popísať spracovanie kakaových bôbov - rozlíšiť výrobu kakaovej hmoty a výrobu kakaového prášku - popísať výrobu čokolády - vedieť použitie kakaového prášku a čokolády
4. Pochutiny 7 vyuč. h	Charakteristika, rozdelenie pochutín Káva Čaj Koreniny Alkoholické nápoje Použitie pochutín v CUV Esencie, arómy	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pojem pochutiny - vedieť rozdeliť pochutiny - popísať kávu, zloženie, druhy - popísať čaj, zloženie, druhy kávy - charakterizovať koreniny - vedieť druhy korenín - rozlíšiť alkoholické nápoje - popísať použitie kávy, čaju, korenín, alkoholických nápojov, aróm a esencií v CUV

5. Želatínové prostriedky 3 vyuč. h	Charakteristika želatínových prostriedkov, druhy Agar, Pektín Želatína, Tragant	- uviesť význam želatínových prostriedkov - charakterizovať agar, pektín, želatínu a tragant - uviesť použitie želatínových prostriedkov v CUV
6. Kypriace prostriedky 7 vyuč. h	Spôsoby kyprenia, význam Kvasinky, zloženie bunky Suroviny na výrobu droždia Výroba droždia, vlastnosti Druhy droždia Chemické kypridlá	- popísať spôsoby kyprenia - rozlíšiť druhy kyprenia - vymenovať suroviny na výrobu droždia - vysvetliť výrobu droždia - vymenovať druhy droždia a chemické kypriace prostriedky
7. Nové druhy surovín 10 vyuč. h	Rýchlošľahacie prípravky Múčne zmesi, druhy Zmrzlinové zmesi Stabilizátory Emulgátory Význam emulgátorov v CUV Fortifikačné látky Bezlepková múka Stanovenie obsahu lepku	- vymenovať nové suroviny používané v CUV - popísať rýchlošľahacie prípravky a múčne zmesi - rozlíšiť stabilizátory a emulgátory - vedieť stanoviť obsah lepku v múke - popísať použitie nových surovín v CUV
8. Chemikálie používané v CUV 4 vyuč. h	Organické kyseliny Druhy organických kyselín Ostatné chemické látky Konzervačné látky	- vymenovať chemikálie, ktoré sa používajú v CUV - uviesť konzervačné látky v CUV
9. Potravinárske farbivá 4 vyuč. h	Význam farbenia výrobkov Prírodné potravinárske farbivá Syntetické farbivá Význam potravinárskych farbív v CUV	- charakterizovať potravinárske farbivá - uviesť druhy potravinárskych farbív - vymenovať použitie farbív v CUV
10. Obalové materiály 6 vyuč. h	Význam balenia výrobkov Druhy obalov Papierové obaly Plastové, hliníkové fólie Nové druhy obalových materiálov Baliace stroje	-popísať význam balenia výrobkov - vymenovať druhy obalov - charakterizovať jednotlivé druhy obalov - uviesť nové druhy obalových materiálov - popísať jednotlivé baliace stroje

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň

hodnotenia

Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	TECHNOLÓGIA
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín 4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 2 (2964 H) cukrár
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu :

Výchovno - vzdelávacím cieľom odborného predmetu technológia je naučiť žiakov teoreticky zdôvodniť technologické procesy, pričom sa zdôrazňuje biochemický a chemicko-fyzikálny prístup, postupne rozvíjať ich schopnosti, dodržiavať technologické zásady a aplikovať novú výrobnú technológiu.

Odborný predmet technológia pripravuje žiakov po teoretickej stránke. Poskytuje žiakom potrebné vedomosti o surovinách a o ich technologickom význame, príprave cukrárskych ciest, hmôt, náplní, poliev, zmrzlín a ozdôb, o ich spracovaní na hotové výrobky, vrátane charakteristiky týchto výrobkov. Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi výroby cukrárskych výrobkov, ale dôraz sa kladie na inovačné trendy v odbore, použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov, emulgátorov, stabilizátorov a fortifikačných látok.

Obsahom odborného predmetu v prvom ročníku sú tematické celky týkajúce sa normovania výrobkov, prípravy cukrových hmôt, náplní a poliev, ktoré sa využívajú pri dokončovaní cukrárskych výrobkov. Ďalej nasledujú tematické celky prípravy jednotlivých druhov cukrárskych ciest rozdelených podľa surovinového zloženia a spôsobu spracovania. Pri každom druhu cesta sa uvádza sortiment výrobkov, ktorý sa z daného cesta zhotovuje. V prvom ročníku je zaradená technológia tuhých tukových ciest a pálená hmota. V druhom ročníku je zaradené medové cesto, lístkové cesto, šľahané hmoty, trené hmoty, jadrové hmoty a smotanové výrobky. V treťom ročníku je zaradené modelovanie cukrárskych výrobkov, význam a spôsob zdobenia cukrárskych výrobkov, príprava reštauračných múčnikov, zmrzlín a oblátok.

Súčasťou odborného predmetu technológia sú v 2. a 3. ročníku laboratórne cvičenia k jednotlivým tematickým celkom, aby bolo teoretické vyučovanie čo najnázornejšie.

Odborný predmet technológia nadväzuje na vedomosti žiakov z predmetov suroviny, chémie, odborné kreslenie, matematika, ekonomika, stroje a zariadenia a odborný výcvik.

Vyučujúci pri vyučovaní využíva najvhodnejšie metódy, formy a prostriedky, ktoré vedú k aktivizácii poznávacích schopností žiakov, podporujú ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferuje prácu s učebnicami, receptúrami cukrárskych polovýrobkov a výrobkov a prácu s počítačom. Teoretickú výučbu možno doplniť vhodnými exkurziami v rôznych cukrárskych výrobniach a možnosť získavania nových poznatkov pre daný odborný predmet z internetu.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj environmentálna výchova, ktorá sa objavuje v nasledovných prierezových témach:

1. Environmentálna výchova - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu.

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolie prírodu a prostredie

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

- prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: I. TC- Úvod do odboru

III. ročník: I. TC- Úvod

2. Osobnostný a sociálny rozvoj – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam

preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa v tematických celkoch:

- I. ročník: IV. TC- Náplňové hmoty a plnky
- II. ročník: V. TC-Zvláštne druhy šľahaných hmôt
- III. ročník: III. TC- Špeciálne výrobky

3. Multikulturálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

- I. ročník: I. TC- Úvod do odboru
- II. TC- Prepočty surovinových noriem
- III. ročník: V. TC- Reštauračné múčniky

4. Mediálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickkej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

- I. ročník: VIII. TC- Pálená hmota a výrobky z nej
- II. ročník: II. TC- Medové cesto a výrobky z neho
- III. ročník: X. TC- Balenie, uskladnenie výrobkov

5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa v tematických celkoch:

- II. ročník: VIII. TC- Smotanové výrobky a náplne
- III. ročník: IX. TC- Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov

Učebné zdroje:

1. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** – Technológia pre I. ročník odborných učilíšť a učňovských škôl
2. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** – Technológia pre II. ročník SOU učebný odbor 2964 2 cukrár, cukrárka
3. Ludvík Bláha a kolektív: **Cukrár** - Technológia pre III. ročník SOU učebný odbor 2964 2 cukrár, cukrárka
4. Ľubomír Held a kolektív: Teória a prax výchovy k zdravej výžive v školách
5. rôzne firemné prospekty, vlastné poznámky, referáty, ...

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1. Úvod do odboru 4 vyuč.h	Úvod do predmetu História cukrárskej výroby Hygiena a sanitácia v CV Zásady bezpečnosti a ochrana zdravia pri práci v CV	- vysvetliť hygienu a sanitáciu v cukrárskej výrobe - rozlíšiť pracovnú a osobnú hygienu - vysvetliť význam BOZ pri práci
2. Prepočty surovinových noriem 8 vyuč.h	Význam prepočtu surovín Prepočet SN na množstvo Výpočet surovín trojčlenkou Výpočet prepočtovým číslom Počítanie príkladov Normovanie, príklady Využitie prepočtu v CV	- vysvetliť význam prepočtu surovín v cukrárskej výrobe - rozlíšiť výpočet surovinových noriem trojčlenkou a prepočtovým číslom - vedieť realizovať prepočty surovinových noriem v praxi
3. Úprava cukru varením 8 vyuč.h	Cukrové roztoky, varenie cukru Určovanie teploty a hustoty CR Druhy cukrových roztokov Fondánová hmota Karamelová hmota Kandis, Kulér Použitie cukrových roztokov a hmôt v cukrárstve	- vedieť rozlíšiť cukrové roztoky - vysvetliť ručné skúšky cukrových roztokov - charakterizovať a popísať fondánovú a karamelovú hmotu - vedieť rozlíšiť a popísať kandis, kulér - objasniť použitie cukrových roztokov v cukrárskej výrobe
4. Náplňové hmoty , plnky 12 vyuč.h	Charakteristika náplní Význam náplní Rozdelenie náplní podľa trvanlivosti Trvanlivejšie náplne Druhy trvanlivejších náplní Menej trvanlivé náplne Druhy menej trvanlivých náplní Náplne na rýchlu spotrebu Druhy šľahačkových náplní Náplne na pečenie	- uviesť charakteristiku a význam náplní - rozlíšiť náplne podľa trvanlivosti - popísať jednotlivé náplne, zloženie a technologický postup jednotlivých náplní - vymenovať použitie trvanlivejších náplní, menej trvanlivých a náplní na rýchlu spotrebu - uviesť dobu trvanlivosti náplní - popísať šľahačkové náplne - vymenovať náplne na pečenie - uviesť chyby náplní

	Chyby náplní	
5. Polevy 8 vyuč.h	Charakteristika poliev Rozdelenie poliev Cukrové polevy Čokoládové polevy Tukové polevy Agarové polevy Chyby poliev	- uviesť charakteristiku a význam náplní - vymenovať druhy poliev - charakterizovať jednotlivé druhy poliev - uviesť technologický postup prípravy pliev - vymenovať chyby poliev
6. Tuhé tukové cestá 15 vyuč.h	Charakteristika TTC Rozdelenie TTC Výber a úprava surovín Ručné spracovanie TTC Strojové spracovanie TTC Tvarovanie a vyvalkanie TTC Pečenie TTC Chyby TTC a ich príčiny Výrobky z TTC Linecké cesto, výrobky Vaflové cesto, výrobky Slané a krehké cestá Trené linecké cestá Výrobky z trených lineckých ciest	- uviesť charakteristiku tuhých tukových ciest - vymenovať druhy TTC - popísať suroviny na prípravu TTC - popísať ručné a strojové spracovanie TTC - vymenovať druhy tvarovania TTC - zdôvodniť chyby TTC - vysvetliť technologický postup lineckého cesta - vysvetliť technologický postup vaflového cesta - charakterizovať trené linecké cestá
7. Čajové a parížske pečivo 3 vyuč.h	Charakteristika čajového pečiva a druhy čajového pečiva Parížske pečivo, druhy	- charakterizovať a vymenovať druhy čajového pečiva - vymenovať druhy parížskeho pečiva

8. Pálená hmota a výrobky z pálenej hmoty 8 vyuč.h	Charakteristika pálenej hmoty	- charakterizovať pálenú hmotu
	Výber a úprava surovín	- vymenovať suroviny na prípravu pálenej hmoty
	Príprava pálenej hmoty	- vysvetliť technologický postup prípravy pálenej hmoty
	Tvarovanie a pečenie PH	- uviesť tvarovanie pálenej hmoty
	Skladovanie korpusov z PH	- vymenovať výrobky z pálenej hmoty a popísať ich prípravu
	Druhy výrobkov z PH	- viesť chyby pálenej hmoty
	Výrobky z pálenej hmoty	
	Chyby výrobkov z PH	

Učebné osnovy TECHNOLÓGIA

II. ročník 2964 H cukrár

spolu 99 hodín

3 hodiny/týždeň,

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1. Úvod 3 vyuč.h	Cieľ predmetu, oboznámenie s tematickým plánom Opakovanie učiva I. roč. – normovanie surovín Opakovanie učiva I. roč. – počítanie príkladov	- vysvetliť význam prepočtu surovín v cukrárskej výrobe - rozlíšiť výpočet surovinových noriem trojčlenkou a prepočtovým číslom - vedieť realizovať prepočty surovinových noriem v praxi
2. Medové cesto a výrobky z medového cesta 12 vyuč.h	Charakteristika medového cesta Výber a úprava surovín Inverzia sacharózy Príprava medového cesta Odležanie cesta Spracovanie medového cesta Náplne do výrobkov z medového cesta Chyby medového cesta a ich odstraňovanie Výrobky z medového cesta Laboratórne cvičenie – medové cesto Laboratórne cvičenie – tvarovanie medového cesta Laboratórne cvičenie – medovníčky	- charakterizovať hmotu - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty - vysvetliť technologický postup prípravy hmoty - popísať spôsoby tvarovania hmoty - uviesť chyby hmoty a ich príčiny - vedieť výrobky z hmoty - zhotoviť výrobky z hmoty

<p>3. Lístkové cesto a výrobky z lístkového cesta</p> <p>13 vyuč.h</p>	<p>Charakteristika lístkového cesta</p> <p>Výber a úprava surovín</p> <p>Nasakovanie a napučanie</p> <p>Výrobný postup</p> <p>Prekladanie lístkového cesta</p> <p>Chladené lístkové cestá</p> <p>Výrobky z lístkového cesta</p> <p>Lístkové pláty a záviný</p> <p>Lístkové rúrky a šatôčky</p> <p>Lístkové slané tyčinky</p> <p>Ostatné výrobky</p> <p>Laboratórne cvičenie – lístkové cesto</p> <p>Laboratórne cvičenie – lístkové rožky</p> <p>Laboratórne cvičenie – lístkové tyčinky</p>	<p>- charakterizovať hmotu</p> <p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy hmoty</p> <p>- popísať spôsoby tvarovania hmoty</p> <p>- uviesť chyby hmoty a ich príčiny</p> <p>- vedieť výrobky z hmoty</p> <p>- zhotoviť výrobky z hmoty</p>
<p>4. Koloidy</p> <p>4 vyuč.h</p>	<p>Koloidné roztoky, použitie</p> <p>Pena a jej tvorba</p> <p>Vplyv na šľahateľnosť</p> <p>Pochody v pene počas pečenia</p>	<p>- vysvetliť pojem koloidy</p> <p>- vymenovať vlastnosti peny</p> <p>- popísať pochody v pene počas pečenia</p>

<p>5. Šľahané hmoty a výrobky zo šľahanej hmoty</p> <p>36 vyuč.h</p>	<p>Ľahké šľahané hmoty</p> <p>Charakteristika ĽŠH</p> <p>Technologický postup ĽŠH</p> <p>Chyby ľahkých šľahaných hmôt a ich príčiny</p> <p>Výrobky z ĽŠH</p> <p>Laboratórne cvičenie – buflérová hmota</p> <p>Laboratórne cvičenie – svieži rez</p> <p>Laboratórne cvičenie – broskyne</p> <p>Nahrievané šľahané hmoty</p> <p>Charakteristika NŠH</p> <p>Technologický postup NŠH</p> <p>Chyby nahrievaných šľahaných hmôt a ich príčiny</p> <p>Výrobky z nahrievaných šľahaných hmôt</p> <p>Laboratórne cvičenie – tortové korpusy</p> <p>Laboratórne cvičenie – dobošové rezy</p> <p>Laboratórne cvičenie – čokoládová roláda</p> <p>Šľahané hmoty s použitím rýchlošľahacích prípravkov</p> <p>Charakteristika ŠH s RP</p> <p>Výber a úprava surovín</p> <p>Technologický postup ŠH s RP</p> <p>Chyby ŠH s RP a ich príčiny</p> <p>Výrobky zo ŠH s RP</p> <p>Laboratórne cvičenie – katalóg</p> <p>Laboratórne cvičenie – šľahaná bábovka</p> <p>Ťažké šľahané hmoty</p> <p>Charakteristika ŤŠH</p> <p>Technologický postup ŤŠH</p>	<p>- charakterizovať hmotu</p> <p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy hmoty</p> <p>- popísať spôsoby tvarovania hmoty</p> <p>- uviesť chyby hmoty a ich príčiny</p> <p>- vedieť výrobky z hmoty</p> <p>- zhotoviť výrobky z hmoty</p>
--	--	--

	<p>Chyby ŤŠH a ich príčiny</p> <p>Výrobky z ŤŠH I.</p> <p>Výrobky z ŤŠH II.</p> <p>Laboratórne cvičenie – metrový koláč</p> <p>Laboratórne cvičenie – dvojfarebná kocka</p> <p>Laboratórne cvičenie – Sacherova torta</p> <p>Laboratórne cvičenie – Terstská hmota</p> <p>Zvláštne druhy šľahaných hmôt</p> <p>Charakteristika zvláštnych druhov šľahaných hmôt</p> <p>Rozdelenie zvláštnych druhov šľahaných hmôt</p> <p>Technologické postupy zvláštnych druhov ŠH</p> <p>Snehová hmota na pečenie</p> <p>Hmota bezé</p> <p>Hmota na vaničky</p> <p>Chyby hmoty a ich príčiny</p> <p>Laboratórne cvičenie – laskonky</p> <p>Laboratórne cvičenie – štafetky</p> <p>Laboratórne cvičenie – snehové pečivo</p> <p>Laboratórne cvičenie – bezé hmoty</p> <p>Laboratórne cvičenie – kávové rezy bezé</p>	
<p>6. Trené hmoty a výrobky z trenej hmoty</p> <p>12 vyuč.h</p>	<p>Charakteristika trenej hmoty</p> <p>Technologický postup trenej hmoty</p> <p>Príprava surovín a hmoty</p> <p>Tvarovanie a pečenie</p> <p>Dohotovenie výrobkov</p> <p>Chyby trených hmôt a ich príčiny</p>	<p>- charakterizovať hmotu</p> <p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy hmoty</p> <p>- popísať spôsoby tvarovania hmoty</p>

	<p>Použitie RP v trených hmotách</p> <p>Použitie sypkých zmesí v trených hmotách</p> <p>Druhy trených hmôt</p> <p>Výrobky z trených hmôt</p> <p>Laboratórne cvičenie – trená bábovka</p> <p>Laboratórne cvičenie – biskupský chlebiček</p>	<p>- uviesť chyby hmoty a ich príčiny</p> <p>- vedieť výrobky z hmoty</p> <p>- zhotoviť výrobky z hmoty</p>
<p>7. Jadrové hmoty a výrobky z jadrovej hmoty</p> <p>7 vyuč.h</p>	<p>Charakteristika jadrovej hmoty</p> <p>Rozdelenie jadrových hmôt</p> <p>Výber a úprava surovín</p> <p>Príprava jadrových hmôt</p> <p>Výrobky z jadrových hmôt</p> <p>Laboratórne cvičenie – čajové jadrové pečivo</p> <p>Laboratórne cvičenie – ovocné jadrové žabky</p>	<p>- charakterizovať hmotu</p> <p>- vymenovať všetky suroviny</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy hmoty</p> <p>- popísať spôsoby tvarovania hmoty</p> <p>- uviesť chyby hmoty a ich príčiny</p> <p>- vedieť výrobky z hmoty</p> <p>- zhotoviť výrobky z hmoty</p>
<p>8. Smotanové výrobky a náplne</p> <p>12 vyuč.h</p>	<p>Smotana – charakteristika, vlastnosti, druhy</p> <p>Šľahanie smotany, chyby pri šľahaní</p> <p>Druhy smotanových náplní</p> <p>Nevarené smotanové náplne</p> <p>Varené smotanové náplne</p> <p>Predlžovanie trvanlivosti smotanových náplní</p> <p>Smotanové výrobky</p> <p>Laboratórne cvičenie – parížska šľahačka</p> <p>Laboratórne cvičenie – karamelová šľahačka</p> <p>Laboratórne cvičenie – parížsky krém – ťažký</p> <p>Laboratórne cvičenie – smotanové ovocné želé</p>	<p>- vymenovať zložky mlieka</p> <p>- rozlíšiť trhové druhy mlieka</p> <p>- popísať spôsoby konzervovania mlieka</p> <p>- charakterizovať smotanu</p> <p>- vymenovať druhy smotany</p> <p>- vedieť rozlíšiť rôzne druhy smotanových náplní</p> <p>- popísať rozdiely medzi varenými a nevarenými náplňami</p> <p>- uviesť použitie smotanových výrobkov v cukrárskej výrobe</p>

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod 3 vyuč.h	Opakovanie technológie I. roč. Opakovanie technológie II. roč. Hygiena a bezpečnosť v CUV	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať jednotlivé hmoty z I. a II. ročníka - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmôt - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmôt - vysvetliť technologický postup prípravy hmôt - popísať spôsoby tvarovania hmôt - uviesť chyby hmôt a ich príčiny - vedieť výrobky z hmôt - zhotoviť výrobky z hmôt - dodržiavať hygienu a bezpečnosť v CV
2. Ozdoby a príprava hmôt na ozdoby 16 vyuč.h	Význam ozdôb, použitie Rozdelenie ozdôb Pomôcky na modelovanie Ozdoby z modelovacej hmoty Príprava modelovacej hmoty Veľké modelované výrobky Ostatné modelované výrobky Grilážové ozdoby Ozdoby z karamelu Ozdoby z bielkovej glazúry Ozdoby z maslového krému Chyby ozdôb Laboratórne cvičenie – príprava modelovacej hmoty Laboratórne cvičenie – modelovanie jednoduchých ozdôb Laboratórne cvičenie – príprava	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať hmotu - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty - vysvetliť technologický postup prípravy hmoty - popísať spôsoby tvarovania hmoty - uviesť chyby hmoty a ich príčiny - vedieť výrobky z hmoty - zhotoviť výrobky z hmoty

	<p>maslového krému na ozdoby</p> <p>Laboratórne cvičenie – spájanie ozdôb do celkov</p>	
<p>3. Špeciálne výrobky</p> <p>16 vyuč.h</p>	<p>Špeciálne nepeč. Múčniky</p> <p>Výrobky s charakterom orientálnych cukrovíniiek</p> <p>Košický med</p> <p>Kokosový kmeň</p> <p>Cukrárske želé</p> <p>Pivečká</p> <p>Jemné smotanové výrobky</p> <p>Kávový dezert</p> <p>Ostatné nepečené výrobky</p> <p>Šuhajdy</p> <p>Pišingerové rezy</p> <p>Slané pražené arašidy</p> <p>Ostatné nepečené výrobky</p> <p>Laboratórne cvičenie – príprava modelovacej hmoty a varenie náplne</p> <p>Laboratórne cvičenie – príprava kávových zín</p> <p>Laboratórne cvičenie - dohotovenie výrobku</p> <p>Laboratórne cvičenie – orechové šuhajdy</p>	<p>- charakterizovať hmotu</p> <p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy hmoty</p> <p>- popísať spôsoby tvarovania hmoty</p> <p>- uviesť chyby hmoty a ich príčiny</p> <p>- vedieť výrobky z hmoty</p> <p>- zhotoviť výrobky z hmoty</p>
<p>4. Kysnuté cesto a výrobky z kysnutého cesta</p> <p>18 vyuč.h</p>	<p>Charakteristika KC</p> <p>Výber a úprava surovín</p> <p>Príprava kvásku, miesenie cesta</p> <p>Tvarovanie a pečenie cesta</p> <p>Chyby cesta</p> <p>Výrobky z KC</p> <p>Vianočka, cukrárska štóla</p> <p>Bratislavské rožky, cukrárske</p>	<p>- charakterizovať hmotu</p> <p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy hmoty</p> <p>- popísať spôsoby tvarovania hmoty</p> <p>- uviesť chyby hmoty a ich príčiny</p>

	<p>šišky, Pražské koláče</p> <p>Laboratorné cvičenie – príprava surovín, zamiesanie cesta</p> <p>Laboratorné cvičenie – kysnutie, tvarovanie cesta</p> <p>Laboratorné cvičenie – kysnutý koláč, kysnuté rožky</p> <p>Pľundrové cesto</p> <p>Výrobky z pľundrového cesta</p> <p>Pagáčiky</p> <p>Laboratorné cvičenie – príprava tukovej kocky a kysnutého cesta</p> <p>Laboratorné cvičenie – prekladanie a kysnutie pľundrového cesta</p> <p>Laboratorné cvičenie – tvarovanie a kysnutie pagáčov</p> <p>Laboratorné cvičenie – pečenie a dohotovenie pagáčov</p>	<p>- vedieť výrobky z hmoty</p> <p>- zhotoviť výrobky z hmoty</p>
<p>5. Reštauračné múčniky</p> <p>30 vyuč.h</p>	<p>Charakteristika a rozdelenie RM</p> <p>Technologické postupy</p> <p>Blanširovanie, mixovanie</p> <p>Varenie, pečenie, dusenie</p> <p>Vyprážanie, grilovanie</p> <p>Pečené múčniky</p> <p>Palacinky, trhance, lievance</p> <p>Omelety, nákypy, bublaniny</p> <p>Liaty perník, ťahaný závin</p> <p>Laboratorné cvičenie – palacinky s džemom</p> <p>Laboratorné cvičenie – trhance s malinovou šťavou</p> <p>Laboratorné cvičenie – príprava a vyprážanie lievancov</p> <p>Laboratorné cvičenie – omelety</p> <p>Laboratorné cvičenie – ovocné nákypy</p>	<p>- popísať jednotlivé technologické postupy spracovania surovín</p> <p>- vysvetliť rozdiely v jednotlivých technologických postupoch</p> <p>- charakterizovať hmotu</p> <p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy hmoty</p> <p>- popísať spôsoby tvarovania hmoty</p> <p>- uviesť chyby hmoty a ich príčiny</p> <p>- vedieť výrobky z hmoty</p> <p>- zhotoviť výrobky z hmoty</p>

	<p>Laboratórne cvičenie – ovocné bublaniny</p> <p>Varené múčniky</p> <p>Ovocné knedle, múčniky z cestovín</p> <p>Kaše a pudinky</p> <p>Múčniky z kysnutého cesta</p> <p>Vyprážené múčniky, vyprážené ovocie</p> <p>Laboratórne cvičenie – príprava cesta na slivkové knedle</p> <p>Laboratórne cvičenie – varenie pudingov</p> <p>Teplé a studené kvapalné krémy</p> <p>Špeciálne múčniky</p> <p>Poháre a ovocné špeciality</p> <p>Slané a syrové múčniky</p> <p>Laboratórne cvičenie – príprava kysnutého cesta na buchtičky</p> <p>Laboratórne cvičenie – príprava vareného krému</p> <p>Laboratórne cvičenie – príprava ovocných špecialít</p> <p>Laboratórne cvičenie – príprava cesta na slané múčniky, dohotovenie</p>	
<p>6. Zmrzliny</p> <p>11 vyuč.h</p>	<p>Charakteristika zmrzlín</p> <p>Výber a úprava surovín</p> <p>Rozdelenie zmrzlín</p> <p>Ovocné zmrzliny</p> <p>Mliečne zmrzliny</p> <p>Smotanové zmrzliny</p> <p>Chyby zmrzlín</p> <p>Zmrzliny zo zmesí</p> <p>Zmrzlinové poháre</p>	<p>- charakterizovať zmrzliny</p> <p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu zmrzliny</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie zmrzliny</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy zmrzliny</p> <p>- popísať rozdelenie zmrzlín</p> <p>- uviesť chyby pri príprave zmrzlín</p> <p>- popísať zmrzlinové poháre</p> <p>- zhotoviť cukrárske výrobky , kde</p>

	<p>Laboratórne cvičenie – ruská zmrzlina</p> <p>Laboratórne cvičenie – varenie ovocných zmrzlín</p>	<p>sa používa zmrzlina</p> <p>- vyrobiť zmrzlinu</p>
<p>7. Oblátky</p> <p>5 vyuč.h</p>	<p>Charakteristika oblátok</p> <p>Výber a úprava surovín</p> <p>Vlastná príprava oblátok</p> <p>Výrobky z hnedých oblátok</p> <p>Výrobky z bielych oblátok</p>	<p>- charakterizovať hmotu</p> <p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty</p> <p>- vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty</p> <p>- vysvetliť technologický postup prípravy hmoty</p> <p>- popísať spôsoby tvarovania hmoty</p> <p>- uviesť chyby hmoty a ich príčiny</p> <p>- vedieť výrobky z hmoty</p> <p>- zhotoviť výrobky z hmoty</p>
<p>8. Dia - výrobky</p> <p>3 vyuč.h</p>	<p>Charakteristika DIA výrobkov</p> <p>Suroviny na prípravu výrobkov</p> <p>Sortiment DIA výrobkov</p>	<p>- vymenovať všetky suroviny na prípravu DIA výrobkov</p> <p>- zdôvodniť príčiny konzumácie DIA výrobkov</p> <p>- vedieť DIA výrobky</p>
<p>9. Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov</p> <p>8 vyuč.h</p>	<p>Význam a spôsob hodnotenia CUV</p> <p>Odber vzoriek a kontrola vzoriek</p> <p>Akosť výrobkov</p> <p>Starnutie cukrárskych výrobkov</p> <p>Spôsoby predlžovania trvanlivosti CUV</p> <p>Laboratórne cvičenie – senzoričné hodnotenie</p> <p>Laboratórne cvičenie – pozorovanie akosti surovín</p> <p>Laboratórne cvičenie – pozorovanie akosti výrobku</p> <p>Laboratórne cvičenie – starnutie a</p>	<p>- objasniť význam a spôsob hodnotenia vzoriek</p> <p>- vysvetliť odbery vzoriek</p> <p>- zdôvodniť kontrolu vzoriek</p> <p>- popísať spôsoby predlžovania trvanlivosti cukrárskych výrobkov</p> <p>- vedieť stupne akosti výrobkov</p> <p>- zhotoviť výrobky po senzorickej stránke</p> <p>- popísať konzervačné látky</p>

	<p>spôsob predlžovania trvanlivosti cukrárskych výrobkov</p> <p>Konzervačné látky</p>	
<p>10. Zariadenie prevádzkarní</p> <p>2 vyuč.h</p>	<p>Rozdelenie prevádzok</p> <p>Stroje a zariadenia prevádzok</p>	<p>- popísať rozdelenie prevádzok</p> <p>- charakterizovať stroje a zariadenia prevádzok</p>
<p>11. Balenie, uskladnenie výrobkov</p> <p>4 vyuč.h</p>	<p>Zásady uskladňovania výrobkov</p> <p>Klimatizácia a klimatizačné zariadenia</p> <p>Ošetrovanie výrobkov</p> <p>Balenie výrobkov</p>	<p>- vysvetliť zásady uskladňovania výrobkov</p> <p>- vysvetliť klimatizáciu</p> <p>- popísať klimatizačné zariadenia v CV</p> <p>- zdôvodniť ošetrovanie výrobkov</p> <p>- vedieť balenie výrobkov</p>
<p>12. Racionalizácia cukrárskych výrobkov</p> <p>4 vyuč.h</p>	<p>Racionalizácia cukrárskych prevádzkarní</p> <p>Zásady zdravej výživy</p> <p>Látky zlepšujúce cukrárske výrobky</p> <p>Nové technológie výroby</p>	<p>- vysvetliť zásady zdravej výživy</p> <p>- popísať látky zlepšujúce cukrárske výrobky</p> <p>- vymenovať nové technológie výroby</p>
<p>13. Výrobno - technická evidencia</p> <p>6 vyuč.h</p>	<p>Význam VTE</p> <p>Príjem a výdaj surovín</p> <p>Skladové karty, skladovnica</p> <p>Denný výkaz výroby</p> <p>Výdajky, prevodky, dodacie listy</p> <p>Mesačná uzávierka</p> <p>Práca s odbornou literatúrou</p> <p>Exkurzia v cukrárskej výrobni - dokumentácia, stroje a zariadenia</p> <p>Exkurzia v cukrárskej výrobni - cukrárske výrobky</p>	<p>- vysvetliť význam VTE</p> <p>- zdôvodniť výrobno – technickú evidenciu v CUV</p> <p>- vysvetliť mesačnú uzávierku</p> <p>- zdôvodniť prácu s odbornou literatúrou</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať jednotlivé hmoty z I. a II. ročníka - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmôt - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmôt - vysvetliť technologický postup prípravy hmôt - popísať spôsoby tvarovania hmôt - uviesť chyby hmôt a ich príčiny - vedieť výrobky z hmôt - zhotoviť výrobky z hmôt - dodržiavať hygienu a bezpečnosť v CV
		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať hmotu - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty - vysvetliť technologický postup prípravy hmoty - popísať spôsoby tvarovania hmoty - uviesť chyby hmoty a ich príčiny - vedieť výrobky z hmoty - zhotoviť výrobky z hmoty

		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať hmotu - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty - vysvetliť technologický postup prípravy hmoty - popísať spôsoby tvarovania hmoty - uviesť chyby hmoty a ich príčiny - vedieť výrobky z hmoty - zhotoviť výrobky z hmoty
		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať hmotu - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty - vysvetliť technologický postup prípravy hmoty - popísať spôsoby tvarovania hmoty - uviesť chyby hmoty a ich príčiny - vedieť výrobky z hmoty - zhotoviť výrobky z hmoty

		<ul style="list-style-type: none"> - popisovať jednotlivé technologické postupy spracovania surovín - vysvetliť rozdiely v jednotlivých technologických postupoch - charakterizovať hmotu - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty - vysvetliť technologický postup prípravy hmoty - popisovať spôsoby tvarovania hmoty - uviesť chyby hmoty a ich príčiny - vedieť výrobky z hmoty - zhotoviť výrobky z hmoty
		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať zmrzliny - vymenovať všetky suroviny na prípravu zmrzliny - vymenovať ručné a strojové spracovanie zmrzliny - vysvetliť technologický postup prípravy zmrzliny - popisovať rozdelenie zmrzlín - uviesť chyby pri príprave zmrzlín - popisovať zmrzlinové poháre - zhotoviť cukrárske výrobky , kde sa používa zmrzlina

		<ul style="list-style-type: none"> - vyrobiť zmrzlinu
		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať hmotu - vymenovať všetky suroviny na prípravu hmoty - vymenovať ručné a strojové spracovanie hmoty - vysvetliť technologický postup prípravy hmoty - popísať spôsoby tvarovania hmoty - uviesť chyby hmoty a ich príčiny - vedieť výrobky z hmoty - zhotoviť výrobky z hmoty
		<ul style="list-style-type: none"> - vymenovať všetky suroviny na prípravu DIA výrobkov - zdôvodniť príčiny konzumácie DIA výrobkov - vedieť DIA výrobky

		<ul style="list-style-type: none"> - objasniť význam a spôsob hodnotenia vzoriek - vysvetliť odbery vzoriek - zdôvodniť kontrolu vzoriek - popísať spôsoby predlžovania trvanlivosti cukrárskych výrobkov - vedieť stupne akosti výrobkov - zhotoviť výrobky po senzorickej stránke - popísať konzervačné látky
		<ul style="list-style-type: none"> - popísať rozdelenie prevádzok - charakterizovať stroje a zariadenia prevádzok
		<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť zásady uskladňovania výrobkov - vysvetliť klimatizáciu - popísať klimatizačné zariadenia v CV - zdôvodniť ošetrovanie výrobkov - vedieť balenie výrobkov

		<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť zásady zdravej výživy - popísať látky zlepšujúce cukrárske výroby - vymenovať nové technológie výroby
		<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť význam VTE - zdôvodniť výrobnú – technickú evidenciu v CUV - vysvetliť mesačnú uzávierku - zdôvodniť prácu s odbornou literatúrou

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia

Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax

- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax

- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	29 64 H cukrár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným vyučovacím predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom základné poznatky z makroekonomiky, podnikovej ekonomiky ako aj odborné ekonomické vedomosti z oblasti terciárnej sféry národného hospodárstva.

V 2. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, hospodárskom cykle, inflácii a nezamestnanosti, oboznámia sa s trhom, jednotlivými krivkami ponuky a dopytu. Neskôr sa budú venovať právnym formám podnikania, spôsob založenia a zrušenia podnikov. Oboznámia sa s podstatou a štruktúrou národného hospodárstva. Oboznámia sa s bankovou sústavou a poisťovníctvom. V 3. ročníku si žiaci osvoja problematiku majetku podniku, spôsob obstarávania, oceňovania a opotrebenia majetku. Nadobudnú vedomosti o ekonomickej stránke činnosti podniku. Žiaci osvoja si personálnu, odbytovú, riadiacu a kontrolnú činnosť a zároveň vzťahy podniku okoliu – k bankám, poisťovniam a rozpočtovej sústave. Do obsahu učiva je zahrnuté aj riadenie, typy manažérov, organizačné štruktúry a aplikácia vedomostí na príslušný učebný odbor. Učivo zohľadňuje aj požiadavky podnikateľskej sféry, príslušného regiónu, trendy vývoja v danom odbore a aktualizáciu právnych predpisov.

Ťažiskom vyučovania nebude len opis ekonomických javov a procesov, ale aj uvádzanie žiakov do problémových situácií a hľadanie optimálnych riešení. Vyučovanie predmetu ekonomika kladie na vyučujúceho zvýšené požiadavky, dôraz je položený 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 a časopisy, 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.

CIELE PREDMETU EKONOMIKA

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika je sprostredkovať potrebné vedomosti, zručnosti a spôsobilosti, pomocou ktorých získajú základnú orientáciu vo fungovaní ekonomického systému spoločnosti. Zároveň budú schopní narábať so základnými ekonomickými kategóriami, pojmami procesmi a javmi, s ktorými sa budú stretávať v každodennom živote.

Ekonomika má významnú úlohu v procese prípravy žiaka nielen na získanie ekonomických poznatkov, ale aj určitých zručností a postojov, ktoré sa týkajú ekonomického života spoločnosti každodenného života občana v nej, aby získali praktické zručnosti spojené s využívaním ekonomických ukazovateľov a právnych noriem.

Predmet umožňuje žiakom:

- pochopiť fungovanie reálnej ekonomiky na mikroekonomickej úrovni, na makroekonomickej úrovni i na svetovej úrovni,
- osvojiť si rôzne typy ekonomiky a výrobné faktory,
- získať vedomosti o základných formách podnikania a základných princípoch fungovania trhovej ekonomiky,
- ovládať ekonomické funkcie štátu,
- oboznámiť sa s úlohami peňazí v zmiešanej ekonomike a so vzťahmi národného hospodárstva a svetovej ekonomiky,
- dáva možnosti aplikovať poznatky na prax,
- využívať ich v každodennom živote
- hľadať ekonomické súvislosti v predmetoch navzájom
- oboznámiť sa s možnosťami podnikania, s jednotlivými formami podnikania
- s možnosťami vzniku obchodných spoločností
- vedieť otvoriť účet v banke, vyplniť doklady, ktoré sa používajú
- ovládať poznatky z bankovej sústavy v SR, vedieť úlohy Národnej banky Slovenska,
- využívať aktívne a pasívne bankové operácie komerčných bánk
- vedieť charakterizovať majetok podniku a vedieť ho aplikovať v praxi
- rozlíšiť možnosti poistenia v spoločnostiach, druhy poistenia
- využívať oblasť zásobovania v podniku, druhy zásob, členenie zásob, doklady s tým súvisiace
- rozlíšiť výrobné faktory a ich použitie
- vedieť uplatnenie a použitie nákladov, výnosov, príjmov, výdavkoch v praxi

PRIEREZOVÉ TÉMY - Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

1. **Enviromentálna výchova** umožňuje chápať, analyzovať a hodnotiť vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím na základe poznávania ekologických procesov, ktorými sa riadi život na Zemi, geomorfologických a klimatických podmienok, ovplyvňujúcich činnosť ľudí a ďalších živých organizmov. Cieľom je formovať a rozvíjať také osobnostné kvality, ktoré ich vedú k ochrane životného prostredia. Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová

metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie.

Vyučuje sa v tematickom celku: Základné ekonomické pojmy, Odbytová činnosť, Národné hospodárstvo

2. **Osobnostný a sociálny rozvoj** v základom vzdelávaní kladie dôraz na formatívne prvky, orientuje sa na subjekt i objekt, na využitie v bežnom živote. Reflektuje osobnosť žiaka, jeho individuálne potreby a zvláštnosti. Jeho zmyslom je pomáhať každému žiakovi hľadať vlastnú cestu k životnej spokojnosti založenej na dobrých vzťahoch k sebe samému i k ľuďom a svetu.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, kde zdokonaľovaním schopností týkajúcich sa spolupráce a komunikácie v tíme v rôznych situáciách. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Trh a trhový mechanizmus, Personálna činnosť podniku.

3. **Multikultúrna výchova** sprostredkúva poznávanie vlastného kultúrneho zakotvenia a porozumenia odlišným kultúram. Rozvíja zmysel pre spravodlivosť, solidaritu, toleranciu, vedie k chápaniu a rešpektovaniu neustále sa zvyšujúcich sociokultúrnych rozmanitostí. Úlohou je zabezpečiť takú klímu, kde sa budú cítiť všetci rovnoprávne, k odstraňovaniu nepriateľstva. Uvedené témy sa uskutočňujú prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť, zamerané na jednotlivca, človeka v spoločnosti, uplatňovanie svojich práv s rešpektovaním práva druhých, ľudské vzťahy, zásady ľudského spolužitia.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Personálna činnosť podniku, Odbytová činnosť, Kontrolná činnosť podniku

4. **Mediálna výchova** ponúka poznatky a zručnosti týkajúce sa mediálnej komunikácie a práce s médiami. Média a komunikácia predstavujú veľmi významný zdroj skúseností, zážitkov a poznatkov. Má vybaviť žiaka základnou úrovňou mediálnej gramotnosti. Ide o schopnosť analyzovať ponuky správ, posúdiť ich vierohodnosť a vyhodnotiť ich komunikačný zámer.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenia a kultúra, poukazuje na vnímanie špecifickej reči znakových kódov, ktoré médiá používajú, ich kombinácie, nielen prostredníctvom jazyka, ale i obrazmi a zvykmi.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku- Personálna činnosť, Riadenie podniku – manažment,

5. **Tvorba projektu a prezentačné zručnosti** rozvíja a zdokonaľuje zručnosti žiakov tak, aby vedeli komunikovať, aby vedeli svoje tvrdenia zdôvodniť, vytvoriť argumenty a aj ich použiť. Žiak sa má naučiť kriticky myslieť, aby vedel informácie

v predmete vyselektovať a pracovať s nimi. Vedieť sa prezentovať prostredníctvom vlastnej práce, projektu, vedieť pracovať v skupine.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, k problémovému, hypotetického mysleniu, aby sa žiak snažil vyhľadávať problémy, ktoré treba riešiť, lebo len tak možno rásť a smerovať k pokroku. Rozvíjajú kompetencie žiaka pri písomnom i verbálnom prezentovaní svojej práce, pričom nútia používať informačné a komunikačné technológie.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku Kontrolná činnosť podniku, Odbytová činnosť podniku, Majetok podniku, Ekonomická stránka činnosti podniku

6. Ochrana života a zdravia sa realizuje pobytom a pohybom v prírode, pripravuje jedinca na život v prostredí, v ktorom sa nachádza. Rozvíja vzťah k problematike ochrany zdravia a života, rozvíja morálne vlastnosti žiakov.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Pobyt a pohyb v prírode hlavne pri odborných exkurziách, výstavách, návštevách prezentácií.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku – Majetok podniku, Ekonomická stránka podniku

7. Dodržiavanie základných ľudských práv a slobôd

Základné ekonomické pojmy – dodržiavanie a poznanie ochranných prvkov na bankovkách, opodstatnenosť konkurencie na trhu.

Trhový mechanizmus – zdravá súťaž, konkurencia, dodržiavanie zásad trhovej konkurencie. Určovanie ceny práce a jej hodnota.

Právne formy podnikania – dodržiavanie ustanovení obchodného, občianskeho a živnostenského zákonníka. Ochrana podnikateľov a zákazníkov. Dodržiavanie slušnosti a zodpovednosti pri podnikaní.

Národné hospodárstvo – Ochrana pred nekalými javmi v podnikaní. Daňová kontrola. Ochrana slušných ľudí pri plnení daňových povinností, pri platení daní. Práca klientskych centier. Úloha bankového dohľadu pri činnosti bánk. Ochrana vkladov. Poistovníctvo – poisťné udalosti. Ochrana zdravia a majetku.

Majetok podniku – ochrana majetku, dodržiavanie zásad správneho zaradenia majetku. Správnosť vyplňania dokladov. Hospodárenie s majetkom. Hmotná zodpovednosť zamestnancov.

Ekonomická stránka činnosti podniku – Dodržiavanie ľudských práv pri zostavovaní finančného plánu. Zodpovedná úloha pri tvorbe cien. Dodržiavanie zákona o cenách.

Personálna činnosť podniku – Ochrana práv zamestnancov a zamestnávateľov. Dodržiavanie nárokov z pracovnej zmluvy, minimálnej mzdy. Sociálna a zdravotná starostlivosť o zamestnancov. Správnosť výpočtu miezd.

Riadenie podniku- manažment – slušnosť správanie sa voči zamestnancom, zásady správania, štýly vedenia ľudí. Vlastnosti manažéra, organizačné schopnosti. Možnosti vybrať si pracovné zaradenie, plánovanie vlastnej budúcnosti. Vhodná cenotvorba, ochrana práv spotrebiteľa.

Kontrolná činnosť podniku – oprávnenosť sankcií pri porušovaní práv zamestnanca aj zamestnávateľa.

8. Národný program finančnej gramotnosti -

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. Využívať banku finančnej gramotnosti a otvorenú finančnú gramotnosť. V tematických celkoch:

Základné ekonomické pojmy – dodržiavanie a oznanie ochranných prvkov na bankovkách, pochopenie otázky bohatstva a chudoby, osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne, kontrolovať osobné prostriedky

Trh a trhový mechanizmus – určovanie ceny práce a jej hodnoty, vážiť si hodnotu ľudskej práce, zabezpečiť peniaze na uspokojovanie životných potrieb, opísať faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy, zohľadniť vplyv finančných kríz

Právne formy podnikania – človek vo sfére peňazí – životné hodnoty a osvojenie s potrebami, riadenie rizika a poistenie, prevziať zodpovednosť za osobné finančné rozhodnutia, vypracovanie komunikačnej stratégie

Majetok podniku – ochrana majetku, dodržiavanie zásad správneho zaradenia majetku, správnosť vyplňania dokladov, vysvetlenej rozdielov medzi verejným a súkromným poistením, charakterizovať zdravotné a sociálne poistenie

Ekonomická stránka činnosti podniku – plánovanie a hospodárenie s peniazmi, využívanie rôznych spôsobov platenia, zvážiť darcovstvo a filantropiu, vysvetliť vplyv daní na hospodárenie, vyhnúť sa problémom pri zadĺžení.

Personálna činnosť podniku – zabezpečovanie životných potrieb, príjem a práca, harmonizovať potreby osobné, rodinné, spoločenské, identifikovať zdroje osobných príjmov

Odbytová činnosť podniku - dodržiavanie cenového zákona, vysvetliť účel informácií o úverovej politike, identifikovať náklady a prínosy úverov

Riadenie podniku – riadenie rizika, vysvetliť základné metódy riadenia, vypracovať komunikačné stratégie pre riadenie, zhodnotenie tlačových informácií o firme,

Kontrolná činnosť podniku - oprávnenosť daňových sankcií za porušenie zákona, analyzovať hospodárske výsledky, zhodnotiť investičné alternatívy

Národné hospodárstvo – nájsť a vyhodnotiť finančné informácie bánk, posúdiť úverovú schopnosť žiadateľov o úver, mať informácie o jednotlivých druhov úverov, ovládať bankové pojmy. Človek so sfére peňazí, posúdiť hodnotu ľudskej práce, plánovanie a hospodárenie s peniazmi, vplyv daní na podnikanie, riadenie rizika. Príprava a hodnotenie plánu, analýza silných a slabých stránok, návratnosť investícií.

Okruh zahŕňa učivo o základných podnikových činnostiach (hlavná činnosť, zásobovanie, investičná činnosť, personálna činnosť, odbytová činnosť - marketing, riadiaca činnosť - manažment) a učivo o majetku podniku a jeho hospodárení.

Žiaci získavajú základné vedomosti o právnej úprave pracovnoprávných vzťahov a podnikaní, najmä podnikaní živnostenského. Oboznámia sa s významom podnikateľského zámeru pre podnikateľa, so štruktúrou, obsahom a spracovaním podnikateľského zámeru.

Žiaci sa učia porozumieť ekonomickej podstate miezd, daní, zdravotného a sociálneho poistenia. Obsah vzdelávania učí žiakov porozumeniu organizácii práce na pracovisku. Žiaci získajú vedomosti o druhoch škôd a o možnostiach predchádzania škodám, o zodpovednosti zamestnanca a zodpovednosti zamestnávateľa.

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia

Kritériá hodnotenia

- | | |
|---------------------|---|
| výborný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozpráva k danej téme- správne používal odbornú terminológiu- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami- odborne diskutoval k danej téme- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne- bol schopný predniesť vlastné riešenie- výborne aplikoval poznatky na prax |
| chváľitebný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne- vedel analyzovať danú tému- aplikoval poznatky na prax |
| dobrý | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky- danú tému prezentoval s pomocou- vedel odpovedať na pomocné otázky- s pomocou vedel analyzovať danú tému- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax |
| dostatočný | <ul style="list-style-type: none">- odklonil sa od témy- vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok- nepoužíval odbornú terminológiu- nevedel využiť ponúkané pomôcky- odpovedal nesamostatne, nekomplexne- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax |
| nedostatočný | <ul style="list-style-type: none">- odklonil sa od témy, nepochopil tému- nevedel rozprávať k danej téme- nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky- nevedel prezentovať danú tému- nereagoval ani na pomocné otázky |

**Učebná osnova
Ekonomika**

2. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Základné ekonomické pojmy 7 h	Základné ekonomické otázky	Definovať pojmy ekonómia a ekonomika
Potreby, spotreba	Základné a luxusné potreby Statky, druhy	Vysvetliť vzťahy medzi základnými a vyššími potrebami
Výroba, faktory	Výroba, druhy výroby Výrobné faktory	Pomenovať triedu ekonomických problémov Poznať základné typy ek.
2. Trh a trhový mechanizmus 7 h		
Trh, subjekty trhu	Subjekty a objekty trhu Vzájomné vzťahy	Definovať pojem trh Vysvetliť základné subjekty trhu
Ponuka, dopyt, konkurencia	Úloha ponuky Význam dopytu Dôležitosť konkurencie Cena	Vysvetliť pojmy ponuka a dopyt Pomenovať krivky ponuky a dopytu Vysvetliť rovnovážnu cenu
3. Právne formy podnikania 9 h	Právne formy podľa živnosten. zákona Podnik jednotlivca a osvedčenie Osobné spoločnosti Obchodné spoločnosti Družstvá	Vysvetliť pojem podnik Uviesť spôsob založenia podniku Vedieť definovať druhy živností
4. Národné hospodárstvo 10 h		
Štruktúra národného Hospodárstva	Zložky národného hospodárstva Porovnanie susediacich krajín	Pochopiť podstatu národného hospodárstva
Štátny rozpočet	Štátny rozpočet, tvorba a schválenie Príjmy, zdroje príjmov Výdavky zo štátneho rozpočtu Banková sústava Poistovníctvo, význam a úlohy	Ovládať položky štátneho rozpočtu, príjmy a výdavky Pochopiť aktívne a pasívne bankové operácie Definovať poistenie, životné

**Učebná osnova
Ekonomika**

3. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Majetok podniku 10 h Majetok podniku	Majetok, jeho úloha v podniku Zdroje získania majetku Obstarávanie majetku	Definovať pojem majetok podniku Uviesť zložky majetku Pomenovať možnosti obstarania majetku
Dlhodobý, krátkodobý majetok	Finančná hodnota majetku Spotreba majetku Opotrebenie majetku	Vedieť začleniť majetok Vysvetliť spôsoby odpisovania majetku Vedieť vypočítať odpisový plán
Inventarizácia	Hodnota majetku a šetrenie s majetkom Viazanie finančných prostriedkov	Uviesť rozdiely medzi inventúrou a inventarizáciou Vyčísliť inventarizačné rozdiely Vedieť vyplniť zoznamy
2. Ekonomická stránka činnosti podniku 10 h Náklady, kalkulačný vzorec	Zdroje financovania podniku Náklady, členenie nákladov Možnosti znižovania nákladov Tvorba kalkulačného vzorca	Definovať pojem náklady Vysvetliť rozdiel medzi variabilnými a fixnými nákladmi Ovládať položky kalkulačného vzorca
Výnosy, hospodársky výsledok	Výnosy, členenie výnosov Možnosti zvyšovania výnosov Zisťovanie hospodárskeho výsledku Tvorba cien	Vedieť vysvetliť výnosy Uviesť členenie výnosov Vedieť zistiť hospodársky výsledok Vedieť tvorbu cien, zloženie ceny
3. Odbytová činnosť podniku 9 h	Marketing, pojem, význam Marketingový mix - nástroje Výrobok, životný cyklus Ceny, tvorba cien Distribúcia, distribučné kanály Výpočet cien výrobkov	Definovať pojem marketing Vysvetliť životný cyklus výrobku Vedieť pomenovať marketingový mix Vysvetliť rozdiel medzi reklamou a propagáciou
4. Personálna činnosť podniku 9 h Vznik, zmena, skončenie pracovného pomeru	Zákonník práce a ustanovenia Vznik pracovného pomeru Zmena pracovného pomeru Skončenie pracovného pomeru	Definovať pojem personalistika Vedieť možnosti vzniku pracovného pomeru Uskutočniť zmeny pracovného

Názov predmetu	Výchova k podnikaniu
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 30 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Cieľom predmetu výchova k podnikaniu je oboznámiť žiakov so základnými pojmami súvisiacimi s podnikateľskou činnosťou, jednotlivými právnymi úkonmi a typmi právnych obchodných spoločností.

Odborný predmet v učebnom odbore rozširuje a dopĺňa učivo ekonomiky o ďalšie poznatky z oblasti právnych vzťahov jednotlivých typov podnikania v rámci Slovenskej republiky. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Predmet žiaka vedie k tomu, aby si rozšíril prehľad pojmov z oblasti práva a právnych vzťahov a celkovej problematiky organizácie podnikania. Jednotlivé tematické celky postupne nadväzujú na celú šírku problematiky právnych vzťahov, v úrovniach jednotlivých typov podnikania.

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s organizáciou podnikania, jednotlivými typmi a formami spoločností v rámci SR, osvojiť si pojem živnosť a druhy živností, obchodný zákonník a obchodno-právne vzťahy. Nasledujúce učivo začlenené do tematického celku prevod vlastníctva a práva hospodárenia žiaka upevní v oblasti pojmov kúpna zmluva, reklamačné konanie, zmluva o prevode majetku, leasingová zmluva. Nadväzujúce učivo začlenené do tematického celku pracovného práva žiaka bližšie oboznámi so vznikom, zmenou i skončením pracovného pomeru. Pojmy súvisiace s témou v oblasti pracovného práva žiaka zorientujú v jednotlivých náležitostiach tejto problematiky.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu právna náuka majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť, cieľavedomosť a zdravý úsudok. Žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má mať možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ má viesť žiaka k čo najlepším výkonom a správne ho motivovať, podporovať jeho aktivity všeobecne. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami, doplnené o odborné časopisy a články.

Učivo predmetu výchova k podnikaniu začleňuje aj oblasť nových právnych noriem v oblasti obchodného, živnostenského, rodinného a pracovného práva. Žiak si na jednotlivých príkladoch osvojí špecifiká jednotlivých typov obchodného a pracovného práva. Učiteľ vedie žiaka problematikou právnych vzťahov postupne od typov spoločností až po oblasť pracovného práva zamestnanca. Žiak by mal byť vedený k uvedomelému chápaniu právnych vzťahov i právnej politiky.

Predmet výchova k podnikaniu je medzipredmetovo previazaný s predmetmi ekonomika, účtovníctvo, občianska náuka, administratíva a korešpondencia..

CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovacieho predmetu výchova k podnikaniu v učebnom odbore je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, poznatkov a informácií z oblasti práva, právnych vzťahov podnikania, živnostenského zákona obchodného zákonníka. Žiaci nadobudnú vedomosti z okruhu práv hospodárenia, prevodu vlastníctva, pracovného práva, platobných, úverových a vkladových vzťahov. Nadväzujúce učivo z oblasti ochrany spotrebiteľa poskytne žiakom ucelený obraz podmienok a pravidiel predaja a ochrany

spotrebiteľa. Záverečné hodiny predmetu obsahujú špecifické učivo zahrňujúce nové právne normy v oblasti obchodného a pracovného práva.

Predmet zabezpečuje žiakom špeciálne a praktické poznatky pre podnikateľskú činnosť, poskytuje celý rad možností ako objavovať vlastné schopnosti a rozvíjať ich. Žiaci výučbou predmetu získavajú zručnosti a schopnosti potrebné pre podnikateľov, ako je riešenie problémov, správne rozhodovanie, schopnosť komunikovať, plánovať, riadiť, dokázať prijať cudzie kritériá, prevziať a ukázať iniciatívu, vyrovnať sa s chybou, pričom sa podporuje a rozvíja ich tvorivosť.

Cieľom je žiakom umožniť v praxi priamo aplikovať teoretické poznatky z iných predmetov, predovšetkým z ekonomiky, poskytuje praktické poznatky o kompletnej postupnosti logických a nevyhnutných krokov pri zakladaní malého podniku. Žiaci potrebné vedomosti a zručnosti získavajú formou praktických cvičení. oblasti podnikateľskej činnosti. V úvodnej motivačnej časti žiaci pomocou dotazníkov zisťujú svoj postoj k podnikaniu, životný cieľ, charakterové a vôľové vlastnosti.

V ďalšej časti učiva praktickými činnosťami získavajú zručnosti a schopnosti, potrebné pre podnikateľov, učia sa prezentovať svoje názory, pracovať v tíme, vystupovať pred spolužiakmi, obhajovať si svoj názor, plánovať činnosť, kriticky myslieť, komunikovať, organizovať prácu, byť zodpovedný za svoje činy, byť tvorivý, kreatívny. Osnovy predmetu veku primeraným spôsobom, netradičnými, zábavnými, interaktívnymi metódami, učením sa prostredníctvom zážitku, rozvíjajú vedomosti žiakov o fungovaní, riadení a zodpovednosti v podnikaní. V uvedenom predmete je pozornosť zameraná na fiktívne podnikanie, kde žiaci na základe vlastnej predstavy o svojej budúcnosti cez hru a simulovanie situácie, sa učia vypracovať podnikateľský plán, urobiť finančnú analýzu, urobiť pracovný pohovor zamestnanca aj zamestnávateľa, založiť živnosť, zaregistrovať sa pre platenie odvodov a dane, viesť základnú agendu podnikateľa.

Žiaci si priebežne tvoria svoj vlastný podnikateľský slovník, kde si zapisujú neznáme slová. V rámci zopakovania učiva tvoria pojmové mapy na rôzne pojmy predmetu. Poznajú pojmy trh a konkurencia, vedia vysvetliť význam reklamy. Vytvárajú čo najzaujímavejšie plagáty pre svoje firmy, vymýšľajú reklamné akcie. Napodobňujú funkcie, procesy a ciele reálnej firmy, pričom formou exkurzii a besied spolupracujú s reálnymi firmami vo svojom okolí. V úvodnej časti je snaha o vhodnú motiváciu žiakov.

Ďalšie kapitoly sa zaoberajú postavením a významom podnikania v ekonomike Slovenska, organizáciou podnikania, manažmentom, výrobou, marketingom, etikou v podnikaní s dôrazom na hru a simulovanie reálnej situácie. Žiaci veľa pracujú s informáciami, ktoré sa učia zbierať, triediť, rozdeľovať, usporiadať a využiť pre svoju potrebu.

PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

9. **Enviromentálna výchova** umožňuje chápať, analyzovať a hodnotiť vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím na základe poznávania ekologických procesov, ktorými sa riadi život na Zemi, geomorfologických a klimatických podmienok, ovplyvňujúcich činnosť ľudí a ďalších živých organizmov. Cieľom je formovať a rozvíjať také osobnostné kvality, ktoré ich vedú k ochrane životného prostredia.

Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu

v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie. Vyučuje sa v tematickom celku: Úvod do pracovného práva, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

10. Osobnostný a sociálny rozvoj v základom vzdelávaní kladie dôraz na formatívne prvky, orientuje sa na subjekt i objekt, na využitie v bežnom živote. Reflektuje osobnosť žiaka, jeho individuálne potreby a zvláštnosti. Jeho zmyslom je pomáhať každému žiakovi hľadať vlastnú cestu k životnej spokojnosti založenej na dobrých vzťahoch k sebe samému i k ľuďom a svetu. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, kde zdokonaľovaním schopností týkajúcich sa spolupráce a komunikácie v tíme v rôznych situáciách. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií. Vyučuje sa v tematickom celku: Úvod do pracovného práva, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

11. Multikultúrna výchova sprostredkúva poznávanie vlastného kultúrneho zakotvenia a porozumenia odlišným kultúram. Rozvíja zmysel pre spravodlivosť, solidaritu, toleranciu, vedie k chápaniu a rešpektovaniu neustále sa zvyšujúcich sociokultúrnych rozmanitostí. Úlohou je zabezpečiť takú klímu, kde sa budú cítiť všetci rovnoprávne, k odstraňovaniu nepriateľstva. Uvedené témy sa uskutočňujú prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť, zamerané na jednotlivca, človeka v spoločnosti, uplatňovanie svojich práv s rešpektovaním práva druhých, ľudské vzťahy, zásady ľudského spolužitia. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Prekážky v práci, bezpečnosť práce. Zamestnanosť a nezamestnanosť.

12. Mediálna výchova ponúka poznatky a zručnosti týkajúce sa mediálnej komunikácie a práce s médiami. Média a komunikácia predstavujú veľmi významný zdroj skúseností, zážitkov a poznatkov. Má vybaviť žiaka základnou úrovňou mediálnej gramotnosti. Ide o schopnosť analyzovať ponuky správ, posúdiť ich vierohodnosť a vyhodnotiť ich komunikačný zámer.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenia a kultúra, poukazuje na vnímanie špecifickej reči znakových kódov, ktoré médiá používajú, ich kombinácie, nielen prostredníctvom jazyka, ale i obrazmi a zvykmi. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku- Zamestnanosť a nezamestnanosť.

13. Tvorba projektu a prezentačné zručnosti rozvíja a zdokonaľuje zručnosti žiakov tak, aby vedeli komunikovať, aby vedeli svoje tvrdenia zdôvodniť, vytvoriť argumenty a aj ich použiť. Žiak sa má naučiť kriticky myslieť, aby vedel informácie v predmete vyselektovať a pracovať s nimi. Vedieť sa prezentovať prostredníctvom vlastnej práce, projektu, vedieť pracovať v skupine.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, k problémovému, hypotetického mysleniu, aby sa žiak snažil vyhľadávať problémy, ktoré treba riešiť, lebo len tak možno rásť a smerovať k pokroku. Rozvíjajú kompetencie žiaka pri písomnom i verbálnom prezentovaní svojej práce, pričom nútia používať

informačné a komunikačné technológie. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku Úvod do pracovného práva, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

14. Ochrana života a zdravia sa realizuje pobytom a pohybom v prírode, pripravuje jedinca na život v prostredí, v ktorom sa nachádza. Rozvíja vzťah k problematike ochrany zdravia a života, rozvíja morálne vlastnosti žiakov.

Má vzťah k vzdelávacej oblasti Pobyt a pohyb v prírode hlavne pri odborných exkurziách, výstavách, návštevách prezentácií.

Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom cvičení, samostatných prác a prezentácií, diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku Prekážky v práci, bezpečnosť práce.

15. Ľudské práva a ich dodržiavanie – Dodržiavanie práv sa zabezpečí najmä tým, že nebude jednotlivca v právach obmedzovať. Ide o dodržiavanie Všeobecnej deklarácie ľudských práv. Najmä občianske práva (právo na život, na nedotknuteľnosť jej osoby a súkromia, právo na osobnú slobodu, na súkromie, na vlastníctvo, na listové tajomstvo, na ochranu osobných údajov, na slobodu pohybu a pobytu, na slobodu prejavu, právo na informácie, na volebné právo, na zhromažďovacie právo. V oblasti hospodárskeho práva – právo na slobodnú voľbu povolania, právo podnikat', právo na prácu, na spravodlivé a uspokojivé podmienky. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie v starobe, právo na ochranu zdravia. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie, právo na ochranu zdravia.

Uvedené témy využívajú možnosť uvádzania skúseností zo života, na základe článkov, televíznych relácií

Vyučuje sa v tematickom celku – Úvod do pracovného práva, Prekážky v práci, bezpečnosť práce, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

16. Národný program finančnej gramotnosti

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. Využívať banku finančnej gramotnosti a otvorenú finančnú gramotnosť.

Žiak má vedieť pochopenie otázky bohatstva a chudoby, osvojiť si, čo znamená žiť hospodárne, kontrolovať osobné prostriedky, určovanie ceny práce a jej hodnoty, vážiť si hodnotu ľudskej práce, zabezpečiť peniaze na uspokojovanie životných potrieb, opísať faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy.

Životné hodnoty a osvojenie s potrebami, riadenie rizika a poistenie, prevziať zodpovednosť za osobné finančné rozhodnutia. Plánovanie a hospodárenie s peniazmi, využívanie rôznych spôsobov platenia, zväžiť darcovstvo a filantropiu.

Personálna činnosť podniku – zabezpečovanie životných potrieb, príjem a práca, harmonizovať potreby osobné, rodinné, spoločenské, identifikovať zdroje osobných príjmov. Príprava a hodnotenie plánu, analýza silných a slabých stránok, návratnosť investícií. Posúdiť hodnotu ľudskej práce, plánovanie a hospodárenie s peniazmi, vplyv daní na podnikanie, riadenie rizika.

Vyučuje sa v tematickom celku – Úvod do pracovného práva, Prekážky v práci, bezpečnosť práce, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - správne používal odbornú terminológiu
 - s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami
 - odborne diskutoval k danej téme
 - využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach
 - prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne
 - bol schopný predniesť vlastné riešenie
 - výborne aplikoval poznatky na prax
- chválitebný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozprávať k danej téme
 - používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
 - pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
 - vedel analyzovať danú tému
 - aplikoval poznatky na prax
- dobrý**
- porozumel téme
 - vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
 - používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - danú tému prezentoval s pomocou
 - vedel odpovedať na pomocné otázky
 - s pomocou vedel analyzovať danú tému
 - s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax
- dostatočný**
- odklonil sa od témy
 - vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
 - nepoužíval odbornú terminológiu
 - nevedel využiť ponúkané pomôcky
 - odpovedal nesamostatne, nekomplexne
 - nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný**
- odklonil sa od témy, nepochopil tému
 - nevedel rozprávať k danej téme
 - nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
 - nevedel prezentovať danú tému
 - nereagoval ani na pomocné otázky

Učebná osnova **Výchova k podnikaniu**
3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod do pracovného práva 12 h Pracovno-právne vzťahy	Praktické zameranie predmetu Forma súkromného podnikania Finančné zabezpečenie	Charakterizovať základné pojmy pojmy Vedieť uplatniť svoje práva
Pramene pracovného práva	Právny poriadok Úpravy vzťahov Zákonník práce	Ovládať ustanovenia právnej morálky, právnych vzťahov
Pracovný pomer, vznik, zmena, zánik	Význam pracovného pomeru Metódy a postupy vzniku Zmena pracovného pomeru	Vysvetliť kritériá vzniku pracovného pomeru a ukončenie prac. pomeru
Pracovná zmluva, náležitosti	Metódy, postupy, podmienky vzniku pracovného pomeru Správnosť vyplňania tlačív	Vysvetliť ustanovenia pracovnej zmluvy Vedieť zostaviť pracovnú zmluvu
Druhy miezd	Druhy a formy miezd Základné formy mzdy Princípy odmeňovania	Poznať náplň pracovného času, času odpočinku, nároky na odmenu a mzdy Vedieť vypočítať mzdu spôsoby odmeňovania
2. Prekážky v práci, bezpečnosť práce 6 h Prekážky v práci,	Organizácia práce Pracovné povinnosti, následky	Poznať druhy prekážok v práci, určiť spôsob náhrad
Bezpečnosť práce	Požiadavky na bezpečnosť práce Označovanie priestorov	Ovládať ustanovenie bezpečnosti pri práci, Vedieť ich uplatniť v praxi
Povinnosti zamestnávateľa	Ustanovenia pracovného poriadku Vzťahy na pracovisku	Určiť povinnosti zamestnávateľa pri dodržiavaní bezpečnosti pri práci
3. Zamestnanosť a nezamestnanosť 12 h Politika zamestnanosti	Strategické plánovanie Miera rizika Metódy odhadnutia rizika Následky nezamestnanosti	Vysvetliť základné pojmy politiky zamestnanosti a prípravy na povolanie Poznať spôsoby uchádzania sa o zamestnanie
Rekvalifikácia	Podnikateľské riziko Predpoklady pre výkon povolania Postup pri rekvalifikácii Spôsoby uchádzania sa o prácu Profesijná ponuka v EU	Poznať možnosti rekvalifikácie získavanie zdrojov informácií Vedieť aplikovať na príklade Zostaviť vlastný profil
Situácia na trhu	Finančné riadenie	vedieť, čo spôsobuje

	Hodnotenie situácie na trhu Podnikateľská etika	nezamestnanosť, ako jej predchádzať, znižovať dôsledky Zmapovať situáciu na trhu Poznať možnosti vlastného súkromného podnikania, výhody a nevýhody
--	--	--

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15, 15, 17,5 hod. týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu :

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je získať v súlade s požiadavkami stanovenými profilom absolventa zručnosti, ktoré súvisia s estetickým cítením pri tvorbe cukrárskych výrobkov a ozdôb, originálny súlad farieb a vytváranie súborov výrobkov.

Odborný výcvik sa vyučuje formou praktických cvičení priamej práce žiakov v dielňach alebo prevádzkach podľa charakteru odborných činností.

Žiaci získajú manuálnu zručnosť v cukrárskej výrobe, naučia sa obsluhovať jednotlivé výrobné zariadenia, vykonávať bežnú údržbu používaných strojov a zariadení, robiť základné prevádzkové výpočty, posudzovať kvalitu polotovarov a konečných výrobkov a dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, hygieny a sanitácie na pracovisku.

Výchovno-vzdelávacie ciele odborného výcviku spočívajú predovšetkým v osvojení si pracovných odborných zručností a vedomostí potrebných na výkon kvalifikovanej práce v cukrárskej výrobe, v oboznámení žiakov s najnovšími pokrokovými metódami, v ich usmerňovaní k výrobnej a technologickej disciplíne, k šetreniu surovinami a energiou.

Pri odbornom výcviku sa postupuje od jednoduchých pracovných úkonov k zložitejším.

V úvodnom tematickom celku 1. ročníka sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci. Potom nasledujú tematické celky, a to i v 2. a 3. ročníku, v ktorých žiaci získavajú manuálnu zručnosť pri príprave jednotlivých cukrárskych ciest a hmôt a pri ich spracúvaní na finálne výrobky, pri zdobení cukrárskych výrobkov, pri príprave reštauračných múčnikov a pri výrobe zmrzliny.

Súčasťou odborného výcviku sú tematické exkurzie, organizovanie výstav vlastných prác. Jednotlivé celky sa zohľadnia podľa vybavenia školy a možnosti uplatnenia absolventa na trhu práce v súlade s bezpečnosťou a ochranou zdravia.

Hodnotenie žiaka

Žiaka posudzujeme podľa týchto hľadísk:

- stupeň osvojenia a istoty s ktorou žiak ovláda učivo.
- schopnosť samostatne logicky myslieť
- schopnosť aplikácie získaných vedomostí a zručností pri riešení nových úloh
- samostatnosť, aktivita a iniciatívnosť pri riešení úloh
- vzťah k práci a praktickým činnostiam
- osvojenie praktických zručností a návykov
- využitie teoretických vedomostí v praktických činnostiach
- dodržiavanie BOZP pri práci a hygieny

Čo ma žiak vedieť:

Stupeň 1 (výborný)

Praktické činnosti vykonáva pohotovo, samostatne uplatňuje získané zručnosti a návyky. Dopúšťa sa len menších chýb. Účelne si organizuje vlastnú prácu a výsledky jeho práce sú bez vážnych nedostatkov.

Stupeň 2 (chválitebný)

Samostatne ale menej tvorivo s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktických činnostiach. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky.

Stupeň 3 (dobrý)

S pomocou učiteľa uplatňuje získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Dopúšťa sa chýb pri postupoch a spôsoboch práce, potrebuje občasnú pomoc učiteľa.

Stupeň 4 (dostatočný)

V praktických činnostiach sa dopúšťa väčších chýb, získané teoretické poznatky vie využiť len za sústavnej pomoci učiteľa.

Stupeň 5 (nedostatočný)

Žiak neprejavuje záujem o prácu. Nevie postupovať pri práci ani s pomocou učiteľa. Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplne, nepresné, nedosahujú predpísané ukazovatele.

Obsahové štandardy

Cukrárska výroba

Cieľom je získať zručnosti, ktoré súvisia s estetickým cítením pri tvorbe cukrárskych výrobkov a ozdôb, originálny súlad farieb a vytváranie súborov výrobkov.

Žiaci získajú manuálnu zručnosť v cukrárskej výrobe, naučia sa obsluhovať jednotlivé výrobné zariadenia, vykonávať bežnú údržbu používaných strojov a zariadení, robiť základné prevádzkové výpočty, posudzovať kvalitu polotovarov a konečných výrobkov a dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, hygieny a sanitácie na pracovisku.

Žiaci sa oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, získavajú manuálnu zručnosť pri príprave jednotlivých cukrárskych ciest a hmôt a pri ich spracúvaní na finálne výrobky, pri zdobení cukrárskych výrobkov, pri príprave reštauračných múčnikov a pri výrobe zmrzliny.

Dokončovanie a zdobenie cukrárskych výrobkov

Žiaci prakticky aplikujú vedomosti z odborného kreslenia a modelovania pri dokončovaní a zdobení výrobkov v bežných dokončovacích operáciách výroby ako je príprava a aplikácia polevy na výrobky, estetická tvorba so zámerom, že sa jedná o výrobky na konzum.

Praktické cvičenie z odborného kreslenia a modelovania

Cieľom je naučiť žiakov využívať nadobudnuté vedomosti z odborných predmetov pri praktickom využívaní kresby v spracúvaní rôznych cukrárskych hmôt a materiálov. Žiaci sa naučia orientovať v možnostiach použitia modelovacích hmôt, získajú základné vedomosti o estetickej štylizácii cukrárskych výrobkov, priestorovej výtvarnej orientácii a schopnosti plasticky pretvoriť vybrané objekty do cukrárskych výrobkov. Cvičenia z modelovania rozvíjajú výtvarné a estetické cítenie u žiakov. Cieľom cvičenia z modelovania karamelu a griláže je prehĺbiť a zdokonaľiť zručnosti súvisiace so spracovaním cukru v technikách

karamel a griláž. Učivo má za úlohu vytvoriť možnosti a priestor najmä pre originálnu tvorbu a výtvarný experiment, ktoré v plnej miere rešpektujú umelecké kritériá tvorby, náročnosť technológie spracovania karamelu a griláže a individuálny prístup žiaka v samotnej remeselnej činnosti.

Cvičenia z modelovania karamelu a griláže vzhľadom na svoju technologickú náročnosť majú za úlohu formou návrhovej tvorby a prípravy makiet, modelov a foriem uľahčiť prácu na odbornom výcviku.

Učebné zdroje

Ludvík Bláha a kolektív	- Technológia
Ing. A. Bayer	- Stroje a zariadenia
Mírka Sláviková	- Receptúry
Ing. J. Beneš	- Suroviny
F. Šrek a L. Bláha	- Suroviny
Mary Berryová	- Receptúry a obrazový materiál
F. Kadlec, J.Prihodova	- Normy
L.Šroblová	- Normy

Hodnotenie – klasifikácia prospech žiaka v odbornom výcviku

Stupeň 1 – výborný, sa žiak klasifikuje, ak jeho pracovné úkony alebo práce zodpovedajú stanoveným ukazovateľom kvality práce, ak žiak pohotovo, samostatne s istotou využíva teoretické vedomosti v praxi, dodržiava predpisy a pokyny o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, nosí zodpovedne pracovné pomôcky, vzorne organizuje svoje pracovisko a ovláda techniku obsluhy, spôsob práce, plní si svoje povinnosti, pracuje samostatne a zručne. Ak sústavne prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu, aktívne sa stará o životné prostredie. Bez problémov prekonáva vyskytujúce sa prekážky, hospodárne využíva suroviny, inventár, energiu.

Stupeň 2 – chválitebný, sa žiak klasifikuje ak prejavuje kladný vzťah k práci, k pracovným činnostiam a k pracovnému kolektívu. Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky. Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržuje v čistote a v poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti ochrane zdravia pri práci a stará sa o životné prostredie. Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou. Pri hospodárnom využívaní surovín, inventáru a energie robí malé chyby.

Stupeň 3 – dobrý, sa žiak klasifikuje ak prejavuje vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu prevažne kladne s menšími výkyvmi. S pomocou majstra odbornej výchovy uplatňuje získané teoretické vedomosti pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch s spôsoboch práce potrebuje občasnú pomoc majstra odbornej výchovy. Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržuje pracovisko v poriadku. Dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia. S pomocou majstra OV je schopný hospodárne využívať suroviny, inventár a energiu. Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou majstra OV.

Stupeň 4 – dostatočný, sa žiak klasifikuje ak pracuje bez záujmu a vzťahu k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu. Získané teoretické poznatky vie pri praktických činnostiach využiť len za sústavnej pomoci MOV. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb. Vo výsledkoch práce má závažne nedostatky. Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci MOV, menej dbá na poriadok pracoviska, dodržiavanie BOZP pri práci a taktiež o životné prostredie. Porušuje zásady hospodárnosti, využívania surovín, inventáru a energie. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou MOV.

Stupeň 5 – nedostatočný, sa žiak klasifikuje, ak neprejavuje záujem o prácu a jeho vzťah k praktickým činnostiam a pracovnému kolektívu nie je na potrebnej úrovni. Nevie ani s pomocou MOV uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky. Pracovný postup nezvládne ani s pomocou MOV. Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, nedosahujú ani dolnú hranicu predpísaných ukazovateľov. Prácu na pracovisku si nevie organizovať, nedbá na poriadok pracoviska. Neovláda predpisy o BOZP pri práci, nedbá na ochranu životného prostredia. Nevyužíva hospodárne suroviny, inventár, energiu.

Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor cukrár

1.ročník (15 hodín týždenne, spolu 495 hodín)

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1.Úvod 30 h Osobná a prevádzková hygiena. História cukrárskej výroby	Právne normy BOZP, zásady správnej Výrobnej a hygienickej praxe, HACCP. Oboznámiť s históriou cukrárstva	Vedieť pripraviť pracovisko v potravinárstve
2.Normy 30 h Prepočty surovinových noriem Využitie noriem pri výrobe	Oboznámenie sa s kalkuláciami a normovaním surovín	Vedieť správne nanormovať výrobky
3.Úprava cukrov 30 h Úprava cukru varením, určovanie hustoty, Fondán, karamel, kulér	Oboznámenie sa s teplomermi a hustomermi, so zásadami pri meraní	Vedieť pracovať s teplomermi a hustomermi
4.Náplňové hmoty 15 h Príprava surovín, Druhy a rozdelenie náplní, Aplikácia, rozotieranie náplní	Oboznámiť sa so zložením a trvanlivosťou, druhy náplní, Význam náplní	Vedieť pripraviť náplne, vedieť rozdeliť a aplikovať náplne

5. Polevy 30 h Charakteristika poliev Druhy poliev, rozdelenie a návčik, namáčanie	Oboznámiť sa s charakteristikou, druhmi a rozdelením poliev. Oboznámiť sa so správnym polievaním	Vedieť charakterizovať a rozdeliť polevy. Vedieť správnu metódu polievania
6. Cestá a výroba tuhých ciest 54 h Rozdelenie, výroba ciest Linecké cesto, Vaflové cesto, Ručné a strojové zarábanie ciest	Oboznámiť sa s rozdelením a výrobnými postupmi jednotlivých ciest, charakteristikou. Oboznámiť sa so strojovým zariadením a BOZP	Vedieť technologické postupy Rozpoznať chyby ciest, Vedieť obsluhovať strojové zariadenie a BOZP

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
7. Čajové pečivo 30 h Výroba čajového pečiva, Rozdelenie, príprava náplní a poliev, parížske pečivo, balenie pečiva	Oboznámenie sa s výrobou čajového pečiva, s rozdelením pečiva, požiadavkami na skladovanie a balenie	Vedieť pripraviť čajové pečivo, Rozdelenie, vedieť plniť a máčať pečivo. Vedieť baliť a skladovať výrobky
8. Odpaľovaná hmota 60h Príprava pálenej hmoty, Chyby p.h., výrobky: Venčeky, veterníky, banány	Oboznámenie sa s prípravou a fázami pálenej hmoty, striekaním, oboznámenie sa s pečením a chybami pálenej hmoty	Vedieť vysvetliť výrobné postupy uvedených výrobkov, vedieť striekať, plniť a polievať
9. Výroba a výrobky z ciest 30 h Ručné a strojové zarábanie ciest, Výrobné postupy syrových ciest, chyby	Oboznámenie sa s charakteristikou Výrobnými postupmi ciest, chybami Oboznámiť sa so záručnými lehotami výrobkov	Vedieť charakterizovať, vedieť Rozlíšiť linecké od slaných ciest, Zvládnuť zručnosť,
10. Jadrové hmoty 126 h Charakteristika, príprava surovín, príprava teplou a studenou cestou, striekanie jadrovej hmoty, Tvarovanie a pečenie, Hmota na kokosky	Oboznámenie sa s charakteristikou, Oboznámenie sa s prípravami teplou a studenou cestou. Oboznámenie sa so striekaním a pečením.	Vedieť charakterizovať jadrové hmoty, Ovládať teplu a studenú cestu prípravy. Vedieť striekať a piecť.

11. Overovanie praktických zručností s vedomosťami 60 h Normovanie výrobkov Úprava cukru Náplne a polevy Tuhe tukové cestá	Oboznámiť sa s normovaním výrobkov, úpravou cukru, náplňami a polevami	Vedieť normovať výrobky, ovládať hustoty cukru, rozpoznať náplne a polevy. Ovládať TTC, pálenú hmotu, jadrové hmoty
---	--	--

Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor cukrár

2.ročník (15 hodín týždenne, spolu 495 hodín)

	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1.Úvod 6h Hygienické predpisy Oboznámenie sa so strojovým Zariadením, BOZP	Oboznámiť sa s hygienickými pravidlami. Oboznámiť sa s BOZP	Vedieť pripraviť pracovisko. Ovládať BOZP a hygienu
2.Medovníkové a perníkové cesto 36h História, med a využitie vo výrobe Úprava surovín, miesenie, tvarovanie, Poťahovanie a zdobenie. Výroba medovníkov a perníkov	Oboznámenie sa s históriou medovníkárstva a jeho využitie. Oboznámenie sa s formami, šablónami, oboznámiť sa s technologickými postupmi	Vedieť históriu, ovládať technologický postup ciest, Vedieť správne a esteticky dohotovovať výrobky
3. Lístkové cestá 72h Príprava surovín, príprava vodového cesta, tukovej kocky, váľanie, tvarovanie, pečenie L.C. Dohotovovanie výrobkov	Oboznámiť sa s prípravou vodového cesta a tukovej kocky. S váľaním cesta, tvarovaním a dokončovaním L.C	Rozpoznať suroviny a vedieť pracovať so surovinami. Vedieť váľať piecť a dokončiť výrobky
4. Ľahké šľahané hmoty 72h Charakteristika ĽŠH, šľahanie, miešanie, tvarovanie, pečenie korpusov. Technologické postupy, buflérová hmota	Oboznámenie sa s charakteristikou ĽŠH, faktormi šľahateľnosti peny, oboznámenie sa s technologickými postupmi	Vedieť charakterizovať ĽŠH, Vedieť technologické postupy, buflérovú hmotu
5. Nahrievané šľahané hmoty 60h Charakteristika NŠH, príprava surovín nahrievanie surovín, chyby, tvarovanie a pečenie NŠH	Oboznámiť sa s charakteristikou, nahrievaním a technologickými postupmi pri práci.	Vedieť charakterizovať NŠH, ovládať nahrievanie a technologické postupy
6. Ťažké šľahané hmoty 60h Charakteristika ŤŠH, miešanie tuku Cukrom, tvarovanie a pečenie. Sacherová a terstská hmota.	Oboznámiť sa s charakteristikou ŤŠH. Oboznámiť sa s technologickými postupmi výrobkov	Vedieť charakterizovať ŤŠH. Ovládať technologické postupy, ovládať teploty pečenia
7. Trené hmoty 60h Charakteristika TH, príprava a úprava surovín, trenie, trená bábovka,	Oboznámiť sa s charakteristikou Oboznámiť sa s technologickými postupmi, zásadami pri balení a	Vedieť charakterizovať trené hmoty, vedieť technologické postupy, ovládať hygienické pravidlá

tvarovanie a pečenie.	expedícií	
8. Ostatné špeciálne hmoty 72h Charakteristika, príprava snehovej hmoty, hmota na laskonky, tvarovanie cez šablóny, pečenie	Oboznámiť sa s charakteristikou S prípravou hmôt, tvarovaním a pečením	Vedieť charakterizovať OŠH. Vedieť technologické postupy, samostatne tvarovať a piecť
9. Vizovické cestá 36 h Charakteristika pečiva na dekoratívne účely, príprava surovín, Tvarovanie, zostavovanie celkov	Oboznámiť sa s charakteristikou S prípravou surovín a technologickými postupmi	Vedieť porozprávať o účeloch vizovických ciest, Vedieť spracovať cesto na ozdoby a vypiecť
10. Nácvik zručností 21h Precvičovanie si zručnosti pri príprave cukrárskych výrobkov.	Oboznámiť sa s hygienou, BOZP, Precvičovanie technologických postupov cukrárskych výrobkov	Vedieť dodržiavať BOZP, hygienu, upevniť si pracovné návyky

Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor cukrár 3.ročník (17,5 hodín týždenne, spolu 525 hodín)

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1.Úvod 14h Hygiena a sanitácia, BOZP, Normy, hodnotenie kvality výrobkov	Oboznámiť sa s hygienou na pracovisku, s normami	Vedieť poznať a vysvetliť hygienické pravidlá. Vedieť bezpečne zaobchádzať so strojovým zariadením, normovať výroby
2.Jadrové pasty a hmoty 63h Charakteristika J.H, trenie, zarábanie a nahrievanie hmoty, odležanie a pečenie	Oboznámiť sa s charakteristikou Oboznámiť sa s technologickými postupmi a spôsobmi pečenia	Vedieť charakterizovať J.H, ovládať technologický postup, spôsoby prípravy a pečenie
3.Smotanové výrobky 70h Charakteristika a význam výrobkov, predlžovanie trvanlivosti, LPŠ, ŤPŠ, Aplikácia a výrobky	Oboznámiť sa s charakteristikou s technologickými postupmi, oboznámiť sa s estetickým dokončovaním výrobkov	Vedieť charakterizovať smotanové výrobky, ovládať technologické postupy a aplikovať náplne
4. Ozdoby a modelovacie hmoty 84h Charakteristika ozdôb Význam ozdôb, výroba Rozdelenie ozdôb	Oboznámiť sa s charakteristikou s rozdelením ozdôb, s prípravou modelovacej hmoty	Vedieť charakterizovať ozdoby, vedieť pripraviť ozdoby, rozpoznať hmoty
5. Kysnuté a pľundrové cestá 70h Charakteristika ciest, príprava Kvásku, miesenie, kysnutie cesta Tvarovanie a pečenie výrobkov	Oboznámiť sa s charakteristikou oboznámiť sa technologickými postupmi ciest, s chybami.	Vedieť charakterizovať, ovládať technologické postupy, teploty pečenia

	Oboznámiť sa s náplňami	
6. Reštauračné múčniky 33h Charakteristika múčnikov, príprava Surovín, technologické postupy- Varenie, pečenie, vyprážanie	Oboznámiť sa s charakteristikou s technologickými postupmi, Výrobou a pečením	Vedieť charakterizovať múčniky, ovládať technologické postupy, dodržiavať BOZP
7. Dia výrobky 49h Charakterizovať dia výrobky, Tvarovanie a pečenie Technologické postupy	Oboznámiť sa s charakteristikou s náplňami, technologickými postupmi a dohotovením výrobkov	Vedieť charakterizovať dia výrobky, výrobné postupy náplní , technologické postupy
8. Zmrzliny 30h Charakteristika zmrzlín, Príprava teplou cestou Mrazenie	Oboznámiť sa s charakteristikou s prípravou zmrzlín, technologickými postupmi a mrazením	Vedieť charakterizovať zmrzliny, Ovládať prípravu a mrazenie, Rozdelenie zmrzlín
9. Skladová evidencia a účtovníctvo 42 h Výrobná evidencia Expedícia, Rozvoz výrobkov	Oboznámiť sa s normovaním, Pravidlami hygieny a BOZP	Vedieť normovať výrobky Ovládať BOZP a hygienu
10. Obdobie upevňovania vedomosti a zručnosti 70 h Nácvik zručnosti pri príprave cukrárskych výrobkov	Precvičovanie zručnosti cukrárskych výrobkov technologické postupy výrobkov, náplní, poliev	Vedieť charakterizovať a ovládať technologické postupy

Názov predmetu	Odborné kreslenie
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín, 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	Prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Hlavnou úlohou vyučovacieho predmetu odborné kreslenie je dať žiakom potrebné poznatky a zručnosti pre názorné vyjadrovanie, rozvíjať v nich cit pre líniu, tvar a farbu a dať im základnú výtvarnú a estetickú orientáciu zameranú na potrebu odboru.

Žiaci sa naučia kresliť podľa predlohy a podľa modelu, štylizovanú kresbu, písanie paličkového písma, techniku zväčšovania kresieb a kreatívne pristupovať k materiálom, ktoré im umožnia vytvárať zaujímavé dekorácie plošné ale aj priestorové a plastické pre cukrárenské výrobky.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného kreslenia 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.

Základné vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú v odbornom kreslení, prehlbujú sa a precvičujú v odbornom výcviku.

Upevňovanie vedomostí a zručností sa zabezpečuje sústavným opakovaním učiva a pravidelnými domácimi cvičeniami. Za každé klasifikačné obdobie sa vypracuje jedna súborná výtvarná práca. Vyučujúci dbá na presnosť a čistotu vyhotovenia.

Vyučujúci všetky práce hodnotí, klasifikuje a zakladá. Pri precvičovaní tematických celkov dbá na dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Na vyučovaní používa názorné pomôcky, najmä vzorové predlohy, dostupné propagačné materiály v súlade s charakterom preberaného učiva.

Cieľ predmetu:

Hlavnou úlohou predmetu je predovšetkým postupne precvičovať najskôr jednoduché ťahové línie, neskôr náročnejšie dekorácie až po dekoratívne ozdoby. Každý cukrár má mať dostatočné vedomosti a zručnosti a musí vedieť využiť svoju fantáziu pri zdobení výrobkov a

tak zaručiť ich originalitu a nevšednosť. Ďalšou úlohou odborného kreslenia je naučiť sa používať správny materiál pri zdobení.

Uplatnenie prierezových tém v odborných predmetoch:

1. Environmentálna výchova - vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahov človeka k životnému prostrediu. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenie a kultúra. Poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickému kvality prostredia.

2. Osobnostný a sociálny rozvoj - kladie dôraz na formatívne prvky, orientuje sa na subjekt i objekt, je praktická, reflektuje osobnosť žiaka, jeho individuálne potreby a zvláštnosti. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenie a kultúra.
. Umožňuje rozvoj zmyslového vnímania, kreativity, utvárania mimoumeleckého estetického správania v medziľudských vzťahoch a chápanie umenia ako prostriedku komunikácie.

3. Multikultúrna výchova - umožňuje žiakovi zoznamovať sa s rozmanitosťou rôznych kultúr, ich tradíciami a hodnotami. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenie a kultúra: Umožňuje chápať umenie ako prostriedok komunikácie: spoznávanie a tolerovanie odlišnosti iných národnostných, etnických, náboženských a sociálnych skupín, riešenie vzájomnej spolupráce a spolužitia, spoznávanie umenia vychádzajúceho z rôznych národov i náboženstiev.

4. Mediálna výchova - v základnom vzdelávaní ponúka elementárne poznatky a zručnosti týkajúce sa mediálnej komunikácie a práce s médiami, ktoré predstavujú veľmi výrazný zdroj skúseností, zážitkov a poznatkov pre stále väčší okruh príjemcov. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Umenie a kultúra. Poukazuje na vnímanie špecifickej reči znakových kódov, ktoré médiá používajú, ich kombinácie, nielen prostredníctvom jazyka, ale i obrazmi a zvukmi.

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

- | | |
|--------------------|--|
| výborný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- správne používal odbornú terminológiu- s istotou vysvetlil vzťahy medzi zadanými pojmami- odborne diskutoval k danej téme- využíval pomôcky a poskytnuté prostriedky pri odpovediach- prezentoval zadanú tému samostatne, komplexne, správne, vecne- bol schopný predniesť vlastné riešenie- výborne aplikoval poznatky na prax |
| chválitebný | <ul style="list-style-type: none">- porozumel téme- vedel samostatne rozprávať k danej téme- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou |

- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
- vedel analyzovať danú tému
- aplikoval poznatky na prax

dobry

- porozumel téme
- vedel rozprávať k danej téme s malými nedostatkami
- používal s pomocou pri odpovedi poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval s pomocou
- vedel odpovedať na pomocné otázky
- s pomocou vedel analyzovať danú tému
- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax

dostatočný

- odklonil sa od témy
- vedel rozprávať k danej téme len za pomoci doplňujúcich otázok
- nepoužíval odbornú terminológiu
- nevedel využiť ponúkané pomôcky
- odpovedal nesamostatne, nekomplexne
- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax

nedostatočný

- odklonil sa od témy, nepochopil tému
- nevedel rozprávať k danej téme
- nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
- nevedel prezentovať danú tému
- nereagoval ani na pomocné otázky

Učebné osnovy pre predmet odborné kreslenie učebný odbor cukrár

1. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
Jednot'ahové línie 12 h	Nácvik jednot'ahových línií Zostavovanie ozdobných čiar Ozdobné pásiky Ozdobné motívy glazúrou, polevou	Žiak ovláda prácu s líniou, všetky predkreslené obrazce a vie tvoriť podľa vlastnej fantázie Ovláda jednot'ahové línie vreckom a glazúrou Vie nakresliť ozdobné čiary, zostaviť ozdobné pásiky s rôznymi motívmi kvietkov, lístkov, figúr Ovláda nácvik ozdobných pásikov glazúrou a kakaovou hmotou
Nácvik písma 11h	Vznik písma Nácvik paličkového písma Rozmiestnenie písmen a slov Nácvik písma ceruzou a farebne Písmená glazúrou	Vie vysvetliť vznik písma Ovláda písanie paličkového písma ceruzou. pastelkami, fixkou, vreckom a glazúrou Vie zostaviť písmená vreckom a glazúrou Vie samostatne navrhovať a tvoriť

Učebné osnovy pre predmet odborné kreslenie učebný odbor cukrár
 2. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard Žiak má
Delenie plochy 13 h	Delenie kruhovej plochy Delenie štvorcovej plochy Delenie obdĺžnikovej plochy Delenie trojuholníkovej plochy Delenie srdcovej a elipsovej plochy Skladba písma, druhy Písmo v ploche Návrhy žiakov	vedieť správne rozdeliť kruhovú plochu a jednoducho ju vyzdobiť Vie správne rozdeliť a výtvarne upraviť ďalšie druhy plôch Zvláda jednoduché druhy písma a vie ho vhodne použiť Vie uplatniť farbu pri riešení návrhov Vie uplatniť zákony symetrie a asymetrie Vie uplatniť získané zručnosti v samostatnej práci
Zdobenie 20h	Technika zdobenia okrajov výrobkov Techniky ceruzou, vreckom, návrhy Štylizované ozdoby k rôznym príležitostiam Farebné kompozície Zdobenie Figurálna kresba	Pozná rôzne druhy zdobenia cukrárskych výrobkov Prakticky ovláda techniku zdobenia okrajov výrobkov ceruzkou, vrecúškom Vie sa samostatne rozhodovať a pracovať s využitím rôznych predlôh cukrárskych výrobkov Vie vytvárať štylizované ozdoby krémom a polevami Vie vhodne pracovať s farbou, farebným súladom Ovláda jednoduchú štylizovanú figurálnu kresbu rôznymi pomôckami a kornútkom Zachováva čistotu pri práci

