

# ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

## Stravovacie služby



**Pre skupiny odborov:  
62 ekonomické vedy,  
63, 64 ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II**

**6445 K kuchár**

**Stupeň vzdelania: úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A**

**Prievidza**

**PaedDr. Štefan Gaman  
riaditeľ školy**

[www.kalina.sk](http://www.kalina.sk)

[info@kalina.tsk.sk](mailto: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

## STRANA

<b>1 Úvodné identifikačné údaje</b>	
<b>2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania</b>	4
<b>3 Základné podmienky na realizáciu ŠkVP pre študijný odbor 6445 K kuchár</b>	6
3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania	6
3.2 Formy praktického vyučovania	7
3.3 Spôsob a podmienky ukončovania štúdia v študijnom odbore 6445 K kuchár	7
3.4 Povinné materiálne-technické a priestorové zabezpečenie	11
3.5 Požiadavky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	14
<b>4 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami</b>	15
<b>5 Popis školského vzdelávacieho programu pre študijný odbor 6445 K kuchár</b>	17
5.1 Základné údaje o štúdiu	19
5.2 Zdravotné požiadavky na žiaka	19
<b>6 Profil absolventa v študijnom odbore 6445 K kuchár</b>	20
6.1 Charakteristika absolventa	20
6.2 Kľúčové kompetencie	20
6.32 Odborné kompetencie	22
<b>7 Učebný plán</b>	24
<b>8 Vnútorňý systém kontroly</b>	27
8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	27
<b>9 Učebné osnovy študijného odboru 6445 K kuchár</b>	32
Učebné osnovy odborných predmetov	



## 2.CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6445 K kuchár 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 štvorročných učebných odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu štvorročných učebných odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. 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 kuchár
- 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 Jednotou dôchodcov v Prievidzi poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach

- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov

e) *zlepšenie estetického prostredia budovy školy* 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 študijnom odbore 6445 K kuchár**

Vzdelávanie v študijnom odbore kuchár 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 a hygienické predpisy.

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

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6445 K kuchár sa organizuje dennou formou štúdia, pre uchádzačov so vzdelaním, ktoré poskytujú základná škola. Príprava zahŕňa teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie.

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 jednom cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Odborné vzdelávanie je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia v oblasti spoločného stravovania. 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 čašníkov priamo pre uplatnenie v praxi. Žiaci si prehlbujú vedomosti a manuálne

zručnosti nielen v oblasti obsluhy, ale aj v technológii prípravy jedál, regionálnej gastronómii, spoločenskej komunikácii.

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 zložitú medziludských 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 študijnom odbore kuchár vykonáva sa v dielňach. (zákon č. 61/2015). Praktické vyučovanie sa realizuje formou odborného výcviku v školskej kuchyni a jedálni, v školskom závode A klub na Ul. Svätoplukovej a individuálnym odborným výcvikom na zmluvných pracoviskách. Dohody sa uzatvárajú podľa potreby v pre príslušný školský rok. V praktickom vyučovaní 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 vyučovací predmet študijného odboru kuchár, ak sa vykonáva v rozsahu najmenej 1400 vyučovacích hodín za celú dĺžku štúdia. Jeho úlohou je pripraviť žiakov tak, aby po ukončení štúdia vedeli prakticky využiť osvojené poznatky na svojich pracoviskách.

### **3.3. spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania**

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6445 K kuchár žiak získa úplné stredné odborné vzdelanie, ak úspešne ukončil posledný ročník štvorročného štúdia. Štúdium sa ukončuje maturitnou skúškou. Cieľom maturitnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu danom v tomto školskom vzdelávacom programe. Maturitná skúška sa skladá z internej a externej časti. Externá časť maturitnej skúšky sa koná cez písomný test. Interná časť MS sa koná formou písomnou, ústnou, praktickou, predvedením komplexnej úlohy, obhajoby komplexnej odbornej práce alebo projektu, popr. úspešnej súťažnej práce, realizácie a obhajoby experimentu alebo

kombináciou rôznych foriem. Odborná zložka MS sa člení na teoretickú a praktickú časť. Maturitná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Maturitnú skúšku žiak koná pred predmetovou maturitnou komisiou.

Klasifikácia žiaka na maturitnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Žiak úspešne zložil maturitnú skúšku, ak úspešne zložil maturitnú skúšku zo všetkých predmetov maturitnej skúšky. Dokladom o vzdelaní a zároveň kvalifikácii je vysvedčenie o maturitnej skúške.

V študijných odboroch, v ktorých žiaci absolvujú najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, je dokladom o získanej kvalifikácii výučný list.

### **Témy maturitnej skúšky**

Témy MS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o maturitnej skúške. Pri MS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe kritériálneho hodnotenia výkonov**.

Bude formulovaná v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy MS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť MS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová a aplikačná časť MS má svoje podtémy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy. Naša škola bude uplatňovať pri tvorbe tém nasledujúce pravidlá:

Každá téma má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa študijného odboru 6445 K kuchár
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných
- vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania)
- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy
- umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme MS
- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém bol pre žiaka optimálny, primeraný a zvládnuteľný na danom stupni vzdelania
- svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme MS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal

**Hodnotenie vzdelávacích výstupov** bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj



organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude dopĺňať náš školský vzdelávací program. Jeho súčasťou bude aj Záznam o výkone absolventa (nie skupinový).

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

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontaktoval sa s poslucháčmi</li> <li>• Rečníkovi bolo dobre rozumieť</li> <li>• Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná</li> <li>• Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené</li> <li>• Slovná zásoba bola výrazovo bohatá</li> <li>• Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety</li> <li>• Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád</li> <li>• Prejav bol výzvou k diskusii</li> </ul>
Chváľitebný	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontaktoval sa s poslucháčmi</li> <li>• Rečníkovi bolo dobre rozumieť</li> <li>• Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná</li> <li>• Príklady boli presvedčivé a s malou pomocou dobre zvolené</li> <li>• Slovná zásoba bola výrazovo bohatá</li> <li>• Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety</li> <li>• Dĺžka prejavu bola primeraná</li> <li>• Prejav mohol byť výzvou k diskusii</li> </ul>
Dobrý	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi</li> <li>• Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť</li> <li>• Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku</li> <li>• Príklady boli uplatnené iba niekedy</li> <li>• Slovná zásoba bola postačujúca</li> <li>• Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety</li> <li>• Dĺžka prejavu bola primeraná</li> <li>• Prejav nebol výzvou k diskusii</li> </ul>
Dostatočný	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi</li> <li>• Rečníkovi bolo zle rozumieť</li> <li>• Prejav nebol presvedčivý</li> <li>• Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná</li> <li>• Príklady boli nefunkčné</li> <li>• Slovná zásoba bola malá</li> <li>• Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety</li> <li>• Dĺžka prejavu nezodpovedala téme</li> </ul>
Nedostatočný	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chýbal kontakt s poslucháčmi</li> <li>• Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť</li> <li>• Prejav nebol presvedčivý a zaujímavý</li> <li>• Chýbala hlavná myšlienka</li> <li>• Chýbali príklady</li> <li>• Slovná zásoba bola veľmi malá</li> <li>• Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola</li> </ul>

	správna • Dĺžka prejavu bola veľmi krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný
--	---

Pre hodnotenie výsledkov vzdelávania na maturitnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chváľitebný	Dobry	Dostatočný	Nedostatočný
<b>Kritériá hodnotenia</b>					
<b>Porozumenie téme</b>	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
<b>Používanie odbornej terminológie</b>	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
<b>Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede</b>	Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti	Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový	Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby
<b>Samostatnosť prejavu</b>	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
<b>Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov</b>	Správne a samostatne aplikoval	Celkom správne a samostatne aplikoval	Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho	Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami	Nedokázal aplikovať
<b>Pochopenie praktickej úlohy</b>	Porozumel úlohe dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel úlohe
<b>Voľba postupu</b>	Zvolil správny a efektívny postup	V podstate zvolil správny postup	Zvolil postup s problémami	Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho
<b>Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín</b>	Zvolil správny výber	V podstate zvolil správny výber	Zvolil výber s problémami	Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho
<b>Organizácia</b>	Zvolil	V podstate	Zvolil	Zvolil	Nezvládol

<b>práce na pracovisku</b>	veľmi správnu organizáciu	zvolil dobrú organizáciu	organizáciu s problémami	organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho	organizáciu
<b>Kvalita výsledku práce</b>	Pripravil kvalitný produkt / činnosť	V podstate pripravil kvalitný produkt / činnosť	Pripravil produkt / činnosť s nízkou kvalitou	Pripravil produkt / činnosť s veľmi nízkou kvalitou	Pripravil nepodarok
<b>Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci</b>	Dodržel presne všetky predpisy	V podstate dodržel všetky predpisy	Dodržel predpisy s veľkými problémami	Dodržel iba veľmi málo predpisov	Nedodržiaval predpisy

### **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  
sociálne zariadenie

##### 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 učtárne  
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 učebni 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 bielizne
- 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 všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program, je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných

činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov

- Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom 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 štvorročné 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

- Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Maturitná skúška sa skladá z písomnej, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú maturitné vysvedčenie
- 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.

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

Dievčatá:

- biely rondón
- biele nohavice
- zdravotné topánky (protišmykové)
- biela zásterka
- menovka
- pokrývka hlavy

chlapci:

- biely rondón
- biele nohavice
- zdravotné topánky (protišmykové)
- biela zásterka
- menovka
- biela čiapka

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

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácií so špecializovanými zamestnancami VUDPAP, pedagogicko – psychologických poradní a dorastového lekára.

Platná legislatíva označuje názvom žiaci so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“) žiakov s mentálnym, zmyslovým alebo telesným postihnutím, zdravotne oslabených alebo chorých, s narušenou komunikačnou schopnosťou, so špecifickými poruchami učenia alebo správania sa, s autistickým syndrómom, s poruchami psychického alebo sociálneho vývinu, tiež žiakov pochádzajúcich zo sociálne znevýhodneného prostredia (rómske etnikum, imigranti). Špecifickou skupinou žiakov so ŠVVP sú žiaci mimoriadne nadaní.

Štúdium v študijnom odbore 6445 K kuchár vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiakom s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti

môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

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

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

### **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 kuchár 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 študijnom odbore 6445 K kuchár**

Školský vzdelávací program pre študijný odbor kuchár vzdeláva a vychováva kvalifikovaných pracovníkov, ktorí sa budú vedieť uplatniť v praxi v celej oblasti týkajúcej sa gastronómii.

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6445 K kuchár zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu. Teoretické vzdelávanie zahŕňa nasledovné vzdelávacie štandardy: svet práce, pravidlá riadenia osobných financií, spotrebiteľská výchova, ekonomika a právo, manažment, marketing, účtovníctvo a dane, komunikácia. Teoretické vyučovanie všeobecno-vzdelávacích, ako aj odborných predmetov je organizované v priestoroch školy a praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v školskej kuchyni, v školskom závode reštauračných služieb A klub alebo na zmluvných pracoviskách.

Štvorročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre oblasť spoločného vzdelávania so zameraním na technológiu prípravy pokrmov, nápojov, obsluhu hostí, servis jedál a nápojov, prípravu miešaných nápojov, servis vín, prípravu káv a kávových nápojov, ostatné činnosti v oblasti gastronomickej prevádzky a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

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 študijných odborov 62 ekonomické vedy, 63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II., 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 riadenia osobných financií, získa základy finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy v oblasti podnikania. Žiak si prehĺbuje svoje vedomosti a zručnosti v cvičnej firme alebo v rámci praktických ekonomických cvičení. Učí sa riešiť komplexné hospodárske, obchodné a iné prípady. Osvojuje si elementárne zásady práce s jednotlivcami i menším kolektívom, zoznamuje sa s činiteľmi ovplyvňujúcimi úspešnosť manažérskej práce a samostatného podnikania.

V predmete potraviny a výživa sa učivo zameriava na základné vlastnosti a rozdelenie potravín, ich vlastnosti, skladovanie a balenie. Žiak získa vedomosti o úprave a použití potravín, o výživovej hodnote, naučí sa výpočet spotreby surovín pre finálny produkt.

V predmete základy technológie prípravy pokrmov sa obsah učiva zameriava na získanie základných poznatkov vo výrobnom stredisku gastronomického podniku. Žiak sa oboznámi s vnútorným vybavením kuchyne, strojov a zariadení, naučí sa ich správne používať a udržiavať. Výučba v tomto predmete sa zameriava na technologické postupy pri príprave finálnych produktov, žiak sa oboznamuje s výrobným sortimentom gastronomickej prevádzky a manipuláciou s tovarom. Učivo sa zameriava na získanie základných poznatkov o receptúrach a technologických postupoch prípravy pokrmov, ovládanie kalkulácií a výpočtov množstva spotreby surovín. Vzdelávacie štandardy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej výrobnnej a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

V oblasti praktickej prípravy si žiak prakticky osvojí pracovné činnosti počas prevádzky strediska a pracovné činnosti po ukončení prevádzky, získava praktické zručnosti a návyky pri práci v kuchyni, získavajú skúsenosti s praktickým a reálnym chodom podniku spoločného stravovania, prácou v tíme pri zabezpečovaní chodu prevádzky, žiak ovláda zásady správneho stravovania, získa vedomosti o osobitostiach stravovania a gastronómie jednotlivých regiónov Slovenska i svetovej gastronómie, naučí sa komunikovať so spolupracovníkmi a so zákazníkmi.

## 5.1. Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: 6445 K kuchár

<b>Dĺžka štúdia:</b>	4 roky
<b>Forma štúdia:</b>	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:</b>	a. podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy b. zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
<b>Spôsob ukončenia štúdia:</b>	maturitná skúška
<b>Doklad o dosiahnutom vzdelaní:</b>	maturitné vysvedčenie a výučný list
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania:</b>	Úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b>	Absolvent nájde uplatnenie v hotelierstve a gastronómii
<b>Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):</b>	možnosti ďalšieho vzdelávania v pomaturitnom štúdiu a na vysokej škole

## 5.2. Zdravotné požiadavky na žiaka

Do študijného odboru 6445 K kuchár môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Nesmú trpieť poruchami funkcie pohybového systému, predovšetkým horných končatín, ktoré znemožňujú pohybovú koordináciu a jemné pohyby rúk a ťažké postihnutie chrbtice. Nesmie trpieť chronickými a alergickými ochoreniami kože, najmä rúk a tváre, srdcovými chorobami, závažnými ochoreniami CNS a psychickými poruchami. Nesmú trpieť poruchami sluchu a vážnymi poruchami zraku. Študijný odbor 6445 K kuchár nie je vhodný pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.

Do študijného odboru môžu byť prijatí len uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť posúdil a písomne potvrdil odborný lekár. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz.

## 6. PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6445 K KUCHÁR

### 6.1. Charakteristika absolventa

Absolvent štvorročného študijného odboru 6445 K kuchár po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania.

Je kvalifikovaným zamestnancom, schopným samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania ako pracovník v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a ako živnostník je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov spoločnom stravovaní. Na úrovni stredného manažmentu vie viesť a koordinovať prácu kolektívu, vie využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy IKT, vie sa orientovať v základných právnych normách a predpisoch a uplatňovať ich v praxi (obchodný zákonník, Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony).

Absolvent ovláda práce spojené s prípravou jedál a nápojov, pozná suroviny, technológiu prípravy teplých i studených pokrmov, ovláda príslušnú techniku, stroje a zariadenia, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, základné receptúry, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie komunikovať so zákazníkom, vie zostavovať jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel, orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, uplatňovať techniky jednoduchej a zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov.

Počas štúdia žiaci môžu absolvovať odborné kurzy – barmanský, baristický, carvingový, taktiež svoje odborné vedomosti a zručnosti si môžu zdokonaľovať na odborných stážach v zahraničí..

### 6.2. Kľúčové kompetencie

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

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

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

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

- 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**

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený štátny, materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

Absolvent má:

- spoľahlivo vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v dvoch cudzích jazykoch 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**

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyvážennej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

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.

### **6.3 Odborné kompetencie**

#### **a) Požadované vedomosti**

Absolvent má:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobných postupov,
- aplikovať technologické postupy,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v kuchyni,
- definovať a určiť možné zdroje znečistenia životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
- spracovať kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín pri príprave jedál a nápojov,
- vysvetliť základné gastronomické pravidlá a zásady zostavovania jedálnych a nápojových lístkov,
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,

#### **b) Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v oblasti spoločného stravovania,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítavať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- prijímať a spracovávať objednávky,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,

- vykonávať sanitálne opatrenia na pracovisku,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.

**c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou, adaptabilitou, kreativitou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

## 7. Učebný plán študijného odboru 6445 K kuchár

<b>Škola (názov, adresa)</b>	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza				
<b>Názov ŠkVP</b>	Stravovacie služby				
<b>Kód a názov ŠVP</b>	62 ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II				
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6445 K kuchár				
<b>Stupeň vzdelania</b>	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A				
<b>Dĺžka štúdia</b>	4 roky				
<b>Forma štúdia</b>	Denná				
<b>Druh školy</b>	Štátna				
<b>Vyučovacia jazyk</b>	slovenský jazyk				
<b>Kategórie a názvy vyučovacích predmetov</b>	<b>Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku</b>				
	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>Spolu</b>
<b>Všeobecnovzdelávacie predmety c)</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>64</b>
<b>Jazyk a komunikácia</b>					
slovenský jazyk a literatúra a)	3	3	3	3	12
prvý cudzí jazyk a), b)	3/3	3/3	3/3	4/4	13
druhý cudzí jazyk a), b)	3/3	3/3	2/2	2/2	10
<b>Človek a hodnoty</b>					
etická výchova/náboženská výchova a), e)	1	1	-	-	2
<b>Človek a spoločnosť</b>					
Dejepis	1	1	-	-	2
občianska náuka	1	1	1		3
<b>Človek a príroda</b>					
Chémia	3				3
<b>Matematika a práca s informáciami</b>					
matematika	2	2	2	2	8
informatika a), d)		1	2		3
<b>Zdravie a pohyb</b>					
telesná výchova a), f)	2	2	2	2	8
<b>Odborné predmety</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>22</b>	<b>72</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>					
Ekonomika EKO	1	2	2	2	7
Účtovníctvo UCT	-		2	2	4
Sociálna komunikácia SLK	1				1
Administratíva a korešpondencia ADK	2				2
Potraviny a výživa PVY	1	1	1		3
Technika obsluhy TEC	3	2	2	2	9
<b>Praktická príprava</b>					
odborný výcvik a), h) OVY	6	12	12	14	44



<b>Spolu</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>136</b>
<b>Účelové cvičenia</b>					
Kurz pohybových aktivít v prírode					
Kurz na ochranu života a zdravia					
Maturitná skúška				1	

Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
<b>Voliteľné predmety</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Ekonomické cvičenia v cvičnej firme ECF				1	1
Špeciálna gastronómia REG				1	1
Špeciálna obsluha OLH					
Úvod do sveta práce USP					
Cestovný ruch CTO					

### Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	30
Maturitná skúška	-	-	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)	7	6	6	6
Účasť na odborných akciách	-	1	1	-
<b>Spolu týždňov</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>37</b>

### Poznámky k učebnému plánu:

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasnej platnej legislatívy
- Žiaci si volia dva z cudzích jazykov : anglický, nemecký, ruský a španielsky.
- Pri vyučovaní všeobecno-vzdelávacích predmetov sa používajú učebné osnovy platné pre študijné odbory stredných odborných škôl
- Predmet má charakter cvičení
- Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“
- Predmet telesná výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. Pri počte žiakov v triede nad 25, trieda sa delí na skupiny
- Žiaci si môžu podľa záujmu a potrieb vybrať voliteľné predmety v rozsahu vymedzenom učebným plánom. Štúdium voliteľného predmetu možno po ukončení každého ročníka prerušiť. Na štúdium voliteľných predmetov možno vytvárať skupiny žiakov z rôznych tried alebo ročníkov pri dodržaní smerníc. Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré voliteľné predmety sa klasifikujú a ktoré sa

neklasifikujú. Rozhodnutie urobí každoročne a zverejní ho do konca augusta kalendárneho roka.

- h) Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou
- i) Žiaci v každom ročníku absolvujú exkurzie (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie
- j) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu človeka a prírody. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku a je súčasťou plánu práce školy
- k) V 1. a 2. ročníku je súčasťou vyučovania týždenný telovýchovno-výcvikový kurz. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku. Plavecký výcvik sa realizuje 5 dní (7 hodín denne) v 1. ročníku. Lyžiarsko-výcvikový kurz sa organizuje v rozsahu 5 dní (7 hodín denne) v 2. ročníku
- l) Škola môže na základe požiadaviek praxe s prihliadnutím na možnosti uplatnenia absolventov zaviesť aj ďalšie voliteľné predmety po predchádzajúcom schválení MŠ SR. Za kvalitu vyučovania takto zavedených predmetov zodpovedá riaditeľ školy.
- m) Voliteľný predmet sa môže vyučovať len v prípade minimálneho počtu osem prihlásených žiakov
- n) Maturitná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy

## 8. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6445 K KUCHÁR

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka1, 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 – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

### Hodnotenie

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

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, 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. Známkou 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 vyučovanom 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*

### **Stupne prospechu a celkový prospech**

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

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

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

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

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospel

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 25% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie). Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie, iba výpis z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Maturitná skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

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

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

### **Výchovné opatrenia**

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

- **Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP** sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania,

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

## 9. UČEBNÉ OSNOVY ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6445 K KUCHÁR

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti	Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosti byť demokratickým občanom
<b>Prehľad názov predmetov</b>	<b>Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií</b>					
<b>Povinné všeobecnovzdelávacie predmety</b>						
slovenský jazyk a literatúra	+	+	+	+	+	+
prvý cudzí jazyk	+	+	+	+	+	+
druhý cudzí jazyk	+	+	+	+	+	+
občianska náuka	+	+	+		+	+
etická/náboženská výchova	+	+	+		+	+
Dejepis	+	+	+		+	+
Chémia	+	+	+		+	+
Matematika		+	+	+	+	
Informatika	+	+	+	+	+	
telesná výchova	+	+	+			+
<b>Povinné odborné predmety</b>						
Sociálna komunikácia			+		+	
Technika obsluhy		+	+		+	
Potraviny a výživa		+	+		+	
Účtovníctvo			+		+	
Administratíva a korešpondencia			+		+	
Ekonomika			+		+	
odborný výcvik	+	+	+		+	
<b>Účelové kurzy</b>						
Kurz pohybových aktivít v prírode		+	+	+		+
Kurz na ochranu života a zdravia	+	+	+			+

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



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

# Učebné osnovy odborných predmetov

<b>Názov a adresa školy</b>	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	Stravovacie služby
<b>Kód a názov ŠVP</b>	62 ekonomické vedy, 63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 K kuchár
<b>Stupeň vzdelania</b>	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
<b>Dĺžka štúdia</b>	4 roky
<b>Forma štúdia</b>	Denná

<b>Názov predmetu</b>	<b>Ekonomika</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	prvý - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín druhý – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín tretí - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín štvrtý – 2 hodiny týždenne , spolu 60 hodín
<b>Ročník</b>	prvý, druhý, tretí, štvrtý
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6445 K kuchár
<b>Vyučovací jazyk</b>	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 1. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, hospodárskom cykle, inflácii a nezamestnanosti. V 2. ročníku si žiaci osvoja problematiku národného hospodárstva a medzinárodných ekonomických vzťahov. V ďalších tematických celkoch žiaci nadobudnú vedomosti o podniku a právnych formách podnikania, vecnej a ekonomickej stránke činnosti podniku. V 3. ročníku si žiaci osvoja personálnu, odbytovú, riadiacu a kontrolnú činnosť a zároveň vzťahy podniku okoliu – k bankám, poisťovniam a rozpočtovej sústave. Do obsahu predmetu 4. ročníku je zahrnutá tvorba podnikateľského plánu. Podnikateľský plán vychádza zo zvláštností príslušného odboru – obchod, spoločné stravovanie, cestovný ruch a ostatné služby. 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. **Environmentálna 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, Hospodársky cyklus,

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, Medzinárodná ekonomická integrácia

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, Podnikateľský plán

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 Kontrola, Banková sústava, Poistovníctvo, Podnik a právne formy podnikania, Podnikateľský plán

- 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 Vecná stránka činnosti podniku

- 7. 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 – Podnik a právne formy podnikania, Personálna činnosť podniku, Riadenie podniku – manažment, Podnikateľský plán, Daňová sústava.

### **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 sa vyučuje:

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

Hospodársky cyklus – 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

Podnik a 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

Vecná stránka činnosti 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 podnikateľa – plánovanie a hospodárenie s peniazmi, využívanie rôznych spôsobov platenia, zväžiť 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 podnikov – riadenie rizika, vysvetliť základné metódy riadenia, vypracovať komunikačné stratégie pre riadenie, zhodnotenie tlačových informácií o firme,

Kontrola – oprávnenosť daňových sankcií za porušenie zákona, analyzovať hospodárske výsledky, zhodnotiť investičné alternatívy

Banková sústava – nájsť a vyhodnotiť finančné informácie bánk, posúdiť úverovú schopnosť žiadateľov o úver, mať informácie o jednotlivých druhov úverov, ovládať bankové pojmy

Podnikateľský plán – príprava a hodnotenie plánu, analýza silných a slabých stránok, návratnosť investícií

Daňová sústava – človek so sfére peňazí, posúdiť hodnotu ľudskej práce, plánovanie a hospodárenie s peniazmi, vplyv daní na podnikanie, riadenie rizika

## HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

### Stupeň

#### hodnotenia      Kritériá hodnotenia

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

- 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

### Ekonomika

#### 1. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

KU

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<b>1. Základné ekonom. pojmy</b> <b>10 h</b>	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.
<b>2. Trhový mechanizmus a jeho fungovanie</b> <b>14 h</b>		
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
<b>3. Hospodársky cyklus,</b> <b>9 h</b>		
Ekonomický cyklus	Fázy reprodukčného procesu Druhy reprodukcie Fázy ekonomického cyklu	Vysvetliť jednotlivé fázy procesu
Inflácia	Inflácia	Vedieť vysvetliť infláciu, príčiny



	Miera inflácie Druhy inflácie Príčiny inflácie	a mieru inflácie
Nezamestnanosť	Nezamestnanosť Miera nezamestnanosti Druhy nezamestnanosti	Charakterizovať nezamestnanosť Porovnať nezamestnanosť v SR

## Učebná osnova Ekonomika

### 2. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<b>1. Národné hospodárstvo 6 h</b> Národné hospodárstvo	Štruktúra národného hospodárstva Hospodársky cyklus	Vysvetliť podstatu národného hospodárstva
<b>2- Medzinárodná ekonomická integrácia 8 h</b> Medzinárodný obchod	Medzinárodný obchod Svetové hospodárstvo	Vysvetliť podstavu otvorenej a uzavretej ekonomiky
<b>3. Podnik a právne formy podnikania 16 h</b> Podnikanie	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
<b>4. Vecná stránka činnosti podniku 16 h</b> Majetok podniku	Majetok, jeho úloha v podniku Zdroje získania majetku Obstarávanie majetku	Definovať 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	Uviesť rozdiely medzi inventúrou a inventarizáciou

	Viazanie finančných prostriedkov	Vyčíslit' inventarizačné rozdiely Vediet' vyplniť zoznamy
<b>5. Ekonomická stránka činnosti podniku</b> <b>20 h</b> 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	Vediet' vysvetliť výnosy Uviesť členenie výnosov Vediet' zistiť hospodársky výsledok Vediet' tvorbu cien, zloženie ceny

## Učebná osnova Ekonomika

### 3. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<b>1. Personálna činnosť podniku</b> <b>16 h</b> Zákonník práce	Zákonník práce Účastníci pracovných vzťahov Pracovný pomer	Oboznámiť sa s ustanoveniami Zákonníka práce
Pracovná zmluva	Náležitosti Pracovný čas Mzdové náležitosti Dovolenka na zotavenie Skončenie pracovného pomeru	Poznať náležitosti pracovnej zmluvy Ovládať svoje práva Vediet' uplatniť svoje práva
<b>2. Odbytová činnosť podniku</b> <b>12h</b> Odbytová činnosť	Marketing, pojem, význam Marketingový mix - nástroje Výrobok, životný cyklus Ceny, tvorba cien Distribúcia, distribučné kanály Výpočet cien výrobkov	Definovať pojem marketing Vysvetliť životný cyklus výrobu Vediet' pomenovať marketingový mix Vysvetliť rozdiel medzi reklamou a propagáciou
<b>3. Riadenie podniku,</b>		

<b>manažment</b> <b>10 h</b> Manažment	Manažment Plánovanie Organizovanie Vedenie Štýly vedenia ľudí	Charakterizovať manažment Vymenovať manažérske funkcie
<b>4. Kontrola</b> <b>6 h</b> Kontrola	Fázy kontroly Kontrolné orgány Výsledky kontroly	Popísať jednotlivé fázy kontroly a určiť závery
<b>5. Banková sústava</b> <b>22 h</b> Centrálna banka Obchodné banky	Úlohy centrálnej banky Obchodné banky Bankové operácie Vkladové operácie Úverové operácie Bankové riziká	Poznať systém bankových operácií Ovládať aktívne a pasívne bankové operácie

## Učebná osnova Ekonomika

### 4. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<b>1. Podnikateľský zámer</b> <b>42 h</b> Podnikateľský zámer	Účel a funkcia podnik. zámeru Štruktúra podnikateľského zámeru Opis firmy Opis výrobku Analýza trhu Konkurencia Marketing Manažment Finančný plán	Zhmotniť tvorivé myslenie do súbornej práce Správne analyzovať firmu Popísať časový harmonogram realizácie Uviesť možnosti konkurencie Správne analyzovať trh Popísať organizačnú štruktúru Uviesť správnosť financií
<b>2. Daňová sústava</b> <b>18 h</b> Štátny rozpočet	Príjmy štátneho rozpočtu Výdavky štátneho rozpočtu Priame dane Nepriame dane	Vedieť význam a prínos ŠR Ovládať zdroje jednotlivých daní Posúdiť vplyv daní na ŠR

<b>Názov predmetu</b>	<b>Účtovníctvo</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	tretí – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín štvrtý – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín
<b>Ročník</b>	tretí, štvrtý
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6445 K kuchár
<b>Vyučovacia jazyk</b>	slovenský jazyk

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet účtovníctvo patrí k základným odborným predmetom. Spolu s ekonomikou tvorí základ, na ktorý nadväzujú ostatné povinné i voliteľné odborné predmety. Je základom ekonomického povedomia a rozvíja intelektuálne schopnosti a logické myslenie žiakov číselným zobrazením ekonomických javov.

Prispieva k upevneniu etických vlastností žiaka, z hľadiska podpory zmyslu pre presnosť, pravidelnosť a zodpovednosť. Obsahuje základné teoretické a praktické poznatky, pojmy a vzťahy, ktoré si majú žiaci osvojiť.

Umožňuje získať vedomosti a schopnosti praktickej aplikácie pri vykonávaní účtovných prác v drobnom podnikaní a pri riešení úloh v procese získavania a spracovania ekonomických informácií v rámci účtovnej dokumentácie.

Poskytuje základnú orientáciu pre získavanie a spracovanie podkladov pre výpočty a kontrolu v rámci daňového systému. Pozostáva z najdôležitejších tematických celkov z predmetu, vyučovaných na stredných školách, prispôbených konkrétnemu študijnému zameraniu, pričom koncepcia zostáva zachovaná.

Samotný obsah učiva je potrebné priebežne aktualizovať v súlade s platnými všeobecnými právnymi predpismi (zákon o účtovníctve, daňové zákony, opatrenia Ministerstva financií SR ohľadom rámcovej účtovnej osnovy a postupov účtovania, účtovných závierok).

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovacieho predmetu účtovníctvo je objasniť žiakovi podstatu sústavy podvojného účtovníctva, funkciu účtovníctva pri podnikaní, metodiku a postupy účtovania, vysvetliť základné pojmy, čo je podstatou jednoduchého účtovníctva, naučiť ich viesť jednoduché účtovníctvo a oboznámiť ich s vedením podvojného účtovníctva.

Výstupnými špecifickými cieľmi sú základy podvojného účtovníctva, účtovanie rozličných účtovných prípadov v podnikateľských účtovných jednotkách, logické zdôvodnenie zvoleného postupu. Naučiť podstatu, vzájomné vzťahy a súvislosti medzi jednotlivými zložkami účtovného informačného systému.

Dôraz klásť pri výučbe na problematiku účtovnej dokumentácie, účtovných záznamov, účtovných zápisov v účtovných knihách. Dôležitým cieľom je analýza finančnej situácie podniku na základe podkladov z bežného účtovníctva a účtovnej závierky.

Riešenie čiastkových a súvislých príkladov pomôže žiakovi otestovať si platnosť teoretického učiva a súčasne získať zručnosti v oblasti vedenia účtovnej evidencie, výpočtov a tvorby podkladov pre ďalšie spracovanie účtovných informácií.

Pri výučbe predmetu je potrebné rešpektovať všetky didaktické zásady. Z vyučovacích metód sa odporúča uplatňovať aj aktivizujúce vyučovacie metódy, najmä však

problémové a skupinové vyučovanie. Vedenie účtovníctva realizovať na personálnych počítačoch.

## PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto **prierezové témy**:

**Environmentálna výchova ENV** 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 okolité 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, Dokumentácia účtovných prípadov, Zúčtovacie vzťahy

**Osobnostný a sociálny rozvoj OSR** v základoch vzdelávania 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: Zúčtovacie vzťahy, Majetok podniku,

**Multikultúrna výchova MKV** 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: Majetok podniku, Súvislý príklad, Jednoduché účtovníctvo, Podvojnú účtovníctvo, Finančné účty

**Mediálna výchova MEV** 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- Podvojnú účtovníctvo, Jednoduché účtovníctvo, Súvislý príklad, Finančné účty, Zúčtovacie vzťahy

**Tvorba projektu a prezentačné zručnosti TPZ** 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 Súvislý príklad

**Ochrana života a zdravia OŽZ** 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 Súvislý príklad

**Ľudské práva a ich dodržiavanie – ĽUP** 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 – Dokumentácia účtovných prípadov, Zúčtovacie vzťahy

### **Národný program finančnej gramotnosti FIG**

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, zväziť 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 – Majetok a zdroje krytia majetku, Základy jednoduchého účtovníctva, Finančné účty, Dlhodobý majetok, Zásoby, Náklady, výnosy, hospodársky výsledok

## **HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV:**

### **výborný**

- žiak zvládol učivo v plnom rozsahu
- používal odbornú terminológiu
- na hodinách sa zapájal do diskusií
- ústny prejav mal plynulý, bolo mu rozumieť
- spolupracoval pri riešení problémov
- vyjadroval sa celými vetami

### **chválitebný**

- žiak zvládol učivo s drobnými nedostatkami
- používal odbornú terminológiu
- na hodinách sa zapájal do diskusií

- ústny prejav bol plynulý, bolo mu rozumieť
- vyjadroval sa celými vetami, niekedy ťažšie hľadal slová

#### **dobry**

- žiak zvládol učivo s menšími nedostatkami
- málo používal odbornú terminológiu
- jeho ústny prejav bol málo presvedčivý
- vyskytli sa chyby v skladbe viet, prejav nebol plynulý
- nie vždy mu bolo dobre rozumieť
- málo sa zapájal do diskusií

#### **dostatočný**

- žiak zvládol učivo s veľkými nedostatkami
- nepoužíval odbornú terminológiu
- mal slabú slovnú zásobu
- nevyjadroval sa celými vetami
- nezapájal sa do diskusií
- ústny prejav nebol presvedčivý
- často si zabúdal učebné pomôcky

#### **nedostatočný**

- žiak nezvládol predpísané učivo
- na hodinách nepracoval
- nepoužíval odbornú terminológiu
- neodpovedal celými vetami
- zabúdal si sústavne učebné pomôcky

### **Učebná osnova Účtovníctvo**

#### **3. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín**

KU

<b>Tematický celok</b>	<b>Obsahový štandard</b>	<b>Výkonový štandard</b>
<b>1. Základné pojmy a vzťahy 3 h</b> Základné pojmy	Základné pojmy Ekonomické informácie	Pochopiť základné pojmy
<b>2. Účtovná dokumentácia 6 h</b> Účtovné doklady	Funkcie účtovných dokladov Náležitosti účtovných dokladov Spracovanie účtovných dokladov	Uviesť formy spracovávania účtovných dokladov
Hlavná kniha	Časové zápisy Syntetická a analytická evidencia	Vedieť zásady evidovania účt. zápisov
<b>3. Majetok podniku 8 h</b> Formy a zloženie majetku	Dlhodobý majetok Krátkodobý majetok Aktíva a pasíva Kolobeh majetku	Charakterizovať majetok a jeho zdroje Vysvetliť základné pojmy
<b>4. Jednoduché účtovníctvo 10 h</b> Jednoduché účtovníctvo	Podstata jednoduchého účtovníctva	Posúdiť význam jednoduchého účtovníctva
Peňažný denník	Obsah peňažného denníka Zápis do peňažného denníka	Opísať spôsob evidencie v peňažnom denníku



Výpočet miezd	Výpočet miezd	Vedieť vypočítať mzdu
<b>5. Súvislý príklad z jednoduchého účtovníctva</b> 14 h Súvislý príklad	Príprava a triedenie podkladov Evidencia pokladničných dokladov Evidencia záväzkov Evidencia pohľadávok Evidencia výpisov z účtov Výpočet miezd Výpočet dane z príjmu Evidencia DPH Účtovná závierka Tlač a archivácia dokladov	Vedieť samostatne spracovať súvislý príklad Vysvetliť spôsob evidencie záväzkov a pohľadávok Opísať spôsob výpočtu miezd Vedieť uskutočniť kontrolu dokladov a evidencie Vyhotoviť doklady k účtovnej závierke
<b>6. Mzdy, mzdová evidencia</b> 25 h Mzdy	Výpočet miezd Zdravotné poistenie Sociálne poistenie Priame a nepriame dane	Vedieť vypočítať mzdy a s tým súvisiace odvody
Súvislý príklad	Súvislý príklad	Správnosť účtovania

## Učebná osnova Účtovníctvo

### 4. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<b>1. Majetok</b> 4 h Súvaha	Súvaha, obsah a forma Druhy súvah	Vedieť správne zaradiť majetok
Účet	Účet a jeho podstata Vznik účtovníctva Účty aktív a pasív Účty nákladov a výnosov	Pochopiť význam a vznik účtov Vedieť zásady účtovania na účtoch
<b>2. Finančné účty</b> 10 h Finančné účty	Peňažné prostriedky v hotovosti Peňažné prostriedky na účte Finančné výpomoci	Vedieť používať účtovú osnovu Poznať čísla a položky na účtoch
<b>3. Zúčtovacie vzťahy</b> 11 h Zúčtovacie vzťahy	Zúčtovacie vzťahy Zmenky na inkaso, úhradu	Pochopiť zúčtovacie vzťahy Pochopiť význam zmeniek

<b>4. Dlhodobý majetok 11 h</b> Dlhodobý majetok	Obstaranie majetku Opotrebovanie majetku Vyradenie majetku	Pochopiť význam evidencie majetku
<b>5. Zásoby 12 h</b> Zásoby	Charakteristika zásob Obstarávanie zásob Oceňovanie zásob Skladovanie zásob Materiál a tovar na ceste Inventarizácia zásob	Definovať zásoby Vysvetliť spôsoby obstarávania zásob Pochopiť spôsob skladovania zásob Vyčísliť inventarizačné rozdiely
<b>6. Náklady, výnosy, hospodársky výsledok 7 h</b> Náklady	Náklady, pojem Osobné náklady Finančné náklady Mimoriadne náklady	Charakterizovať náklady Poznať jednotlivé druhy nákladov
Výnosy	Výnosy, pojem Prevádzkové výnosy Finančné výnosy Mimoriadne výnosy	Charakterizovať výnosy Pochopiť členenie výnosov
Hospodársky výsledok	Hospodársky výsledok Výpočet hospodárskeho výsledku Rozdelenie hospodárskeho výsledku	Ovládať výpočet hospodárskeho výsledku
<b>7. Súvislý príklad 5 h</b> Súvislý príklad	Súvislý príklad	Vedieť ohodnotiť výsledky hospodárenia

<b>Názov predmetu</b>	<b>Ekonomické cvičenie v cvičnej firme</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	štvrtý– 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín
<b>Ročník</b>	štvrtý
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	<b>6444 K čašník servírka</b>
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

### CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet cvičná firma sa líši od ostatných ekonomických predmetov. V prvom rade priestorom kde sa vyučuje. Ten sa zariadením a vybavením podobá pracovisku reálnej firmy. Žiaci si v rámci predmetu na jednotlivých hodinách prakticky vyskúšajú to, čo sa naučili na hodinách ekonomiky, účtovníctva, obchodnej administratívy a informatiky. Vyskúšajú si prácu na jednotlivých pracovných pozíciách.

Cvičná firma im umožní zahrať si rolu riaditeľa, sekretárky, personalistu, obchodného zástupcu, účtovníka, zamestnanca marketingu a iné pozície podľa vlastného výberu. Naučia sa pracovať v tíme, navzájom komunikovať, rozhodovať, prezentovať svoju prácu i výsledky. Cvičná firma, v ktorej budú pracovať, bude obchodovať s cvičnými firmami u nás i v zahraničí.

Takto získajú žiaci veľa obchodných skúseností, obchodných partnerov i priateľov. Pri obchodovaní so zahraničnými cvičnými firmami si žiaci precvičia vedomosti z cudzích jazykov a získajú nové cudzojazyčné zručnosti. Práca v cvičnej firme sa výrazne opiera o moderné informačné a komunikačné technológie.

Cvičná firma sa označuje ako most medzi teóriou a praxou.

### CIELE PREDMETU

Základným cieľom vyučovacieho predmetu Cvičná firma je upevniť, precvičiť a spojiť s praxou základné teoretické poznatky, ktoré žiaci získali počas ich štúdia na strednej škole. Umožňuje to simulácia obchodných, administratívnych, personálnych, účtovných, marketingových, bankových, daňových a iných hospodárskych operácií, s ktorými sa žiaci neskôr budú stretávať aj v reálnej praxi.

Práca v cvičnej firme podporuje zvýšenie samostatnosti, rozvíja schopnosti komunikácie, spolupráce, tímovosti, kreativity, podnikateľského myslenia, zodpovednosti za vlastnú prácu i prezentácie výsledkov vlastnej i práce celej firmy. Prostredníctvom komunikácie na medzinárodnom cvičnom trhu prispieva k rozvoju cudzojazyčných vedomostí a zručností. Práca v cvičnej firme motivuje k celoživotnému vzdelávaniu a učí orientácii v množstve informácií pomocou moderných informačných a komunikačných technológií.

Cvičná firma zlepšuje odbornú kvalifikáciu a rozvíja multidisciplinárne zručnosti, tzv. kľúčové kompetencie, ktoré dnes vyžaduje väčšina zamestnávateľov.

### PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

**Environmentálna výchova** ENV 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: Východiská,

**Osobnostný a sociálny rozvoj OSR** v základoch vzdelávania 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: Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

**Multikultúrna výchova MKV** 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: Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

**Mediálna výchova MEV** 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- Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

**Tvorba projektu a prezentačné zručnosti** TPZ 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 Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

**Ochrana života a zdravia** OŽZ 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 Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

**Ľudské práva a ich dodržiavanie** – ĽUP 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 – Personalistika v cvičnej firme

### **Národný program finančnej gramotnosti FIG**

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 – Zavedenie, Personalistika, Nákup a predaj, Platobný styk, Účtovníctvo

## **HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV**

### **Stupeň**

#### **hodnotenia      Kritériá hodnotenia**

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

- 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  
 Ekonomické cvičenie  
 v cvičnej firme**

**4. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín**

KU

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<b>1. Teoretické východiská</b> cvičnej firmy 2 h Cvičná firma	Cvičná firma	Pochopiť význam cvičnej firmy
<b>2. Zakladáme cvičnú firmu 9 h</b> Predmet činnosti Podnikateľský zámer	Predmet činnosti cvičnej firmy Právna forma Spoločenská zmluva Podnikateľský zámer	Vedieť sa orientovať v právnych predpisoch Popísať spoločenskú zmluvu Určiť podnikateľský zámer
<b>3. Architektúra</b> cvičnej firmy 5 h Organizačná štruktúra	Organizačná štruktúra Pracovný poriadok	Vedieť určiť organizačnú štruktúru
<b>4. Personalistika</b> v cvičnej firme 9 h Zamestnanci	Zamestnanci, výber Pracovná náplň Evidencia dochádzky Výpočet miezd	Vybrať vhodných kandidátov na jednotlivé pozície Určiť pracovnú náplň Vedieť vyhotoviť pracovnú Zmluvu
<b>5. Nákup a predaj</b> v cvičnej firme 3 h Nákup	Obstarávanie tovaru	Vedieť objednávať tovar a vypísať doklady

Názov predmetu	Potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí ročník
Kód a názov študijného odboru	6445 K kuchár
Vyučovací jazyk	Slovenský

### **Charakteristika predmetu:**

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom základné vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní.

Úlohou je oboznámiť žiakov s biologickou a energetickou hodnotou potravín a so zásadami racionálnej výživy, dodržiavania hygieny pri práci s potravinami a nápojmi, propagovať správnu výživu a jej uplatnenie v životospráve. Dôraz treba venovať dôležitosti hospodárneho využitia potravín, vzťahu k osobnej hygiene a hygiene prostredia.

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

**1. Environmentálna výchova** (ENV)- , 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 okolité 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: III. TC- Hodnota potravín  
IV. TC- Zásady správnej výživy
- II. ročník: V. TC- Koreniny a pochutiny
- III. ročník: I. TC- Progresívne potravinárske výrobky

**2. Osobnostný a sociálny rozvoj** (OSR)– 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: I. TC- Fyziológia ľudského tela
- II. ročník: VI. TC- Tuky  
VII. TC- Mäso a mäsové výrobky
- III. ročník: II. TC- Nápoje

**3. Multikulturálna výchova** (MUV) 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- Zásady správnej výživy
- II. ročník: VIII. TC- Mäsové výrobky
- III. ročník: II. TC- Nápoje

**4. Mediálna výchova** (MEV) 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:

- III. ročník: II. TC- Nápoje



**5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti (TPPC)** 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: III. TC- Hodnota potravín

IV. TC- Zásady správnej výživy

II. ročník: VIII. TC- Mäsové výrobky

III. ročník: II. TC- Nápoje – prezentácie

**Cieľ:**

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom základné vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní.

**Učebná osnova : Potraviny a výživa– odbor 6445 K kuchár,  
1.Ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín**

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
<b>1. Potraviny</b> <b>12 h</b>	Význam racionálnej výživy, zásady, pyramída výživy Potraviny- pojem, pôvod, druhy, charakteristika Bielkoviny - stavebné zložky Sacharidy a tuky-energetické zložky potravín Vitamíny -ochranné zložky potravín Minerálne látky – ochranné zložky potravín Akosť potravín a jej zisťovanie Konzervovanie, uskladňovanie, ošetrovanie potravín      Hygiena pri práci, osobná hygiena, hygiena potravín Alimentárne nákazy a otravy HACCP-pojem, zákl. princípy Bezpečnosť pri práci - pracov níci spoloč. Stravovania	charakterizovať pojmy a rozlišovať potraviny pôvodu, druhu a správne určiť pôvod potravín popísať zloženie potravín vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive popísať zásady a podmienky skladovania potravín, vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín, popísať druhy konzervovania uviesť najrozšírenejšie nákazy z potravín vysvetliť hygienu pri práci s potravinami poznať základné bezpeč. predpisy ZSS
<b>2. Hodnota potravín</b> <b>3 h</b>	Biologická hodnota potravín Energetická hodnota potravín Výživová hodnota potravín, vzájomné pomery živín	vysvetliť pojmy uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín, uplatniť vedomosti pri zostavovaní jedálnych a nápoj. lístkov

<b>3. Ovocie, zelenina, zemiaky strukoviny, huby</b> <b>8 h</b>	Zloženie, druhy, skladovanie ovocia Konzervovanie ovocia , výrobky z ovocia Zloženie, druhy zeleniny, chyby Konzervovanie a skladovanie zeleniny Zemiaky - zloženie, vlastnosti, druhy, využitie, skladovanie Strukoviny - zloženie, druhy, použitie, skladovanie Huby- zloženie, rozdelenie, použitie, konzervovanie	objasniť použitie ovocia a zeleniny v kuchyni a pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiasok vo výžive popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov v kuchyni uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive, popísať rôzne formy konzervovania vo výžive, uskladnenia strukovín, použitie strukovín v kuchyni poznať význam húb vo výžive, popísať konzervovanie a použitie v kuchyni
<b>4. Koreniny a pochutiny</b> <b>10 h</b>	Koreniny - význam vo výžive, rozdelenie Charakteristika jednotlivých druhom korenín, použitie Koreninové zmesi a polievkové prípravky Povzbudivé pochutiny - káva, kávoviny Čaj Kakao Čokoláda Ostatné pochutiny – kuchynská soľ, ocot Nakladacie soli	uviesť rozdelenie a význam korenín a pochutín vo výžive charakterizovať vybrané druhy korenia ovládať spôsoby využívania korenín pri príprave jedál popísať spôsoby dochucovania a prípravy jedál uviesť výrobu kávy a kávovín uviesť druhy čajov poznať výrobu kakaa, čokolády a ich využitie v stravovaní objasniť význam octu a kuchynskej soli, spôsoby ich využitia v konzervovaní

**Učebná osnova : Potraviny a výživa – 6445 K kuchár študijný, 2. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín**

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
	Význam a charakteristika obilnín Druhy obilnín a ich zloženie Mlynské výrobky Múky Cestoviny Pekárske výrobky – chlieb, bežné pečivo, jemné pečivo	Načrtnúť stavbu obilného zrna Vysvetliť zloženie, význam obilnín vo výžive Vymenovať jednotlivé druhy obilnín Uviesť druhy mlynských výrobkov Objasniť ich použitie v stravovaní

	Kypriace prostriedky	<p>Stručne popísať výrobu chleba</p> <p>Vymenovať trhové druhy chleba a pekárenských výrobkov</p> <p>Klasifikovať cestoviny podľa jednotlivých výrobných surovín, tvaru a konečnej úpravy</p> <p>Uviesť chyby a podmienky sklad. mlynských, pekárenských výrobkov a cestovín</p>
	<p>Cukor, význam vo výžive, druhy</p> <p>Včelí med, syntetické sladidlá</p>	<p>Vymenovať trhové druhy cukru</p> <p>Popísať výrobu cukru</p> <p>Vymenovať vlastnosti, druhy a význam sladidiel</p> <p>Objasniť význam, zloženie a druhy medu</p>
	<p>Výživové hľadisko, zloženie, triedenie, akostné hodnotenie</p> <p>Skladovanie, chyby, konzervovanie, nákazy</p>	<p>Načrtnúť stavbu vajca</p> <p>Vymenovať zákl. potravinové zložky vajec</p> <p>Popísať metódy zisťovania kvality vajec</p> <p>Vysvetliť triedenie vajec podľa PK</p> <p>Vymenovať chyby vajec</p> <p>Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervácie vajec</p> <p>Charakterizovať salmonelózu</p>

<p><b>z mlieka</b></p>	<p>Mlieko – význam, zloženie, druhy</p> <p>Mliečne výrobky – smotana, maslo, kyslomliečne výrobky</p> <p>Sladké syry</p> <p>Kyslé a topené syry</p> <p>Mliečne nápoje</p>	<p>Zdôvodniť význam mlieka vo výžive</p> <p>Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka</p> <p>Charakterizovať jednotlivé zložky mlieka</p> <p>Vysvetliť princípy výroby jednotlivých druhov mliečnych výrobkov, vymenovať ich trhové druhy</p> <p>Písať význam syrov vo výžive</p> <p>Rozdeliť syry podľa zrenia, spôsobu výroby</p> <p>Uviesť podmienky skladovania zákl. druhov mliečnych výrobkov</p>
	<p>Rastlinné tuky</p> <p>Živočíšne tuky</p> <p>Upravované tuky</p>	<p>Určiť postavenie tukov v zdravej výžive</p> <p>Uviesť zloženie a rozdelenie tukov</p> <p>Vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením</p> <p>Uviesť pôvod a význam rastlinných a živočíšnych tukov vo výžive</p> <p>Popísať výrobu oleja a živočíšnych a živočíšnych tukov</p> <p>Uviesť rozdelenie olejov, rastlinných a živočíšnych tukov</p> <p>Objasniť rozdiely medzi marg. a SPT</p> <p>Vysvetliť princíp stužovania tukov</p>
	<p>Zloženie a rozdelenie mäsa</p> <p>Zrenie mäsa a označovanie</p> <p>Chyby mäsa</p> <p>Akosť a konzervovanie mäsa</p>	<p>vysvetliť pojem mäso</p> <p>Vymenovať potravinové zložky, ktoré mäso obsahuje</p> <p>Rozdeliť mäso podľa pôvodu</p>

<b>z mäsa</b>	Doprava a skladovanie mäsa	Vysvetliť proces zrenia mäsa
	Hovädzie a teľacie mäso	Uviest' podmienky skladovania mäsa
	Bravčové mäso	Charakterizovať jednotlivé druhy mias JZ (bravčové, hov., teľacie, ostatné)
	Ostatné druhy mias JZ	Uviest' jednotlivé časti – trhové druhy mias JZ
	Ostatné použiteľné časti JZ	Vymenovať charakt. znaky akosti jednotlivých druhov mias
	Mäsové výrobky	Uviest' rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským, králičím mäsom
	Mäsové konzervy	Uviest' použitie a význam vnútorností vo výžive
	Hodnotenie MV	Rozdeliť MV podľa spôsobu výroby
	Hydina	Uviest' zloženie údenárskych výrobkov, ich význam vo výžive
	Zverina	Vymenovať druhy konzerv podľa obsahu mäsitej náplne
	Ryby, kôrovce, mäkkýše	Vysvetliť príčiny kazenia mäsových konzerv
		Charakterizovať zloženie hydínového mäsa
		Uviest' význam hydiny vo výžive
	Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa	
	Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa	
	Objasniť výživové hľadisko diviny a vlastnosti diviny	
	Stručne popísať 6 druhov zveriny	
	Uviest' vlastnosti, zloženie, význam rýb vo výžive	
	Charakterizovať vybrané druhy sladkovodných a morských rýb	
	Popísať spôsoby konzervovania	

		<p>rybacieho mäsa</p> <p>Objasniť príčiny nákazy rybacieho mäsa</p> <p>Vymenovať výživové zložky mäsa kôrovcov a mäkkýšov</p> <p>Stručne charakterizovať najdôl. kôrovce, lastúr., mäkkýše z hľadiska výživy</p> <p>Vymenovať spôsoby konzervovania kôr., last., mäkkýšov</p>
--	--	---

**Učebná osnova: Potraviny a výživa – 6445 K kuchár**  
**3. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín**

<b>Tematický celok</b>	<b>Obsahový štandard</b>	<b>Výkonový štandard</b>
<p>1. <b>Progresívne potravinárske výrobky</b> 4 h</p>	<p>Polotovary</p> <p>Hotové výrobky</p> <p>Mraziarenské výrobky</p> <p>Použitie potravinárskych výrobkov v súčasnej gastronómii</p>	<p>Charakterizovať jednotlivé skupiny polotovarov, hotových výrobkov a mraziarenských výrobkov využívaných v ZSS</p> <p>Zdôvodniť význam polotovarov a mrazených výrobkov vo výžive a pri príprave jedál</p> <p>Uviesť podmienky ich skladovania</p>
<p>2. <b>Nápoje</b>                      <b>29 h</b></p>	<p><b>Rozdelenie nápojov</b></p> <p>Studené nealkoholické nápoje</p> <p>Pitná voda</p> <p>Sódová a minerálna voda</p> <p>Ovocné a zeleninové nápoje</p> <p>Mlieko a mliečne výrobky</p> <p>Teplé nealkoholické nápoje</p> <p>Káva – druhy, výroba</p> <p>Čaj – pestovanie, druhy</p> <p>Ostatné teplé nápoje</p> <p>Alkoholické nápoje</p> <p>Pivo – suroviny na výrobu piva</p> <p>Skladovanie, akosť, chyby piva</p> <p>Význam piva, druhy piva</p>	<p>Určiť postavenie nápojov v zdravej výžive</p> <p>Uviesť rozdelenie a zaradenie nápojov vo výžive z gastronomického hľadiska</p> <p>Uviesť výživové hľadisko nápojov vo výžive, pitný režim                      Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej</p> <p>Definovať pojmy sódová voda a minerálne vody</p> <p>Klasifikovať minerálne vody</p> <p>Uviesť vlastnosti a zloženie ovocných a zeleninových nápojov                      Definovať pojmy: koncentrát, sirup, limonáda, nektár</p> <p>Charakterizovať výživné mliečne nápoje</p>

	<p>Víno – charakteristika a odrody viniča</p> <p>Výroba vína, rozdelenie vína</p> <p><b>Význam vína</b></p> <p>Výroba šumivého vína</p> <p>Posudzovanie, choroby a chyby vína</p> <p>Liehoviny – charakteristika, rozdelenie</p> <p>Výroba liehovín</p> <p>Ošetrovanie, druhy liehovín</p> <p>Miešané nápoje, charakteristika</p> <p>Rozdelenie miešaných nápojov</p> <p>Suroviny na prípravu miešaných nápojov</p> <p>Spôsoby prípravy miešaných nápojov</p> <p>Zásady pri príprave miešaných nápojov</p> <p>Skupiny miešaných nápojov</p> <p>Barman a gastronómia</p>	<p>Objasniť zloženie a druhy limonád Definovať pojem káva Stručne popísať pestovanie a spôsoby získavania surovej kávy Objasniť zmeny kávy pri pražení</p> <p>Vymenovať druhy kávy</p> <p>Vysvetliť pojem kávoviny</p> <p>Uviesť vlastnosti a zloženie čajov Klasifikovať čaje podľa veľkosti, druhu listov, pôvodu ich spracovania, pôvodu</p> <p>Objasniť výživové hľadisko kakaa a čokolády</p> <p>Vymenovať druhy kakaa a čokolády</p> <p>Popísať výrobu kakaového prášku a čokolády</p> <p>Porovnať obsah kofeínu v povzbudzujúcich pochutinách Určiť kvalitu kávy a doporučiť</p> <p>Vysvetliť význam kávy v štýle života</p> <p>Ovládať výrobu a prípravu kávy, čaju Vymenovať suroviny na výrobu piva</p> <p>Poznať potravinové zložky obsiahnuté v pive</p> <p>Stručne popísať výrobu piva, skladovanie</p> <p>Vymenovať druhy piva, chyby Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu vína, pestovateľské oblasti v SR</p> <p>Klasifikovať víno podľa vinárskeho zákona</p> <p>Popísať výrobu prírodného vína, skladovanie</p> <p>Vymenovať chyby a choroby vína</p>
--	---	---

		<p>Definovať pojem šumivé a tokajské víno</p> <p>Popísať výrobu šumivého vína</p> <p>Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín</p> <p>Popísať výrobu jednotlivých skupín liehovín</p> <p>Stručne charakterizovať najdôležitejšie druhy nesladkých destilátov a likérov</p> <p>Definovať pojem miešané nápoje Poznať a vysvetliť suroviny vhodné na miešané nápoje Poznať základné spôsoby prípravy miešaných nápojov</p> <p>Vymenovať výživové hodnoty používaných surovín</p>
--	--	--

### 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

##### **chválibečný**

- 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

<b>Názov predmetu</b>	<b>administratíva a korešpondencia</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	prvý
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6445 K kuchár
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský jazyk

### Charakteristika predmetu

Úlohou predmetu administratíva a korešpondencia je osvojiť si desaťprstovú hmatovú metódu na klávesniciach počítačov. Dôsledné dodržiavanie hmatovej metódy umožňuje sústrediť sa na text, písať uvoľnene s minimálnou fyzickou a psychickou námahou. Rýchly a presný výkon zaručuje len dokonalé ovládanie klávesnice hmatom. Cieľom je viesť prakticky uplatňovať vedomosti najmä pri vypracovávaní písomností s osobitným zreteľom na kultúru jazykového prejavu.

Žiaci si osvoja základnú odbornú terminológiu z oblasti administratívy a obchodnej a úradnej korešpondencie. Musia dodržiavať platné normy pri písaní a formálnej oprave textu.

Predmet administratíva korešpondencia úzko súvisí s obsahom učiva predmetov slovenský jazyk a literatúra, cudzie jazyky ako aj ďalšie odborné predmety.

### Ciele predmetu:

- študenti by mali nadobudnúť klávesnicovú gramotnosť, t. j. zručnosť obsluhovať klávesnicu počítača desiatimi prstami hmatovou metódou. Písať desaťprstovou hmatovou metódou znamená písať racionálne, všetkými desiatimi prstami, hmatom, podľa prstokladu, t. j. naslepo, bez zrakovej kontroly. Dôsledné dodržiavanie hmatovej metódy umožňuje sústrediť sa na text, písať uvoľnene s minimálnou fyzickou a psychickou námahou. Naopak, striedavé sledovanie predlohy a prstov unavuje zrak, vyvoláva bolesti hlavy, vyčerpáva psychicky a spomaľuje písanie. Pri vracaní zraku na predlohu sa často stráca orientácia v texte a vznikajú typické chyby z prehliadnutia: vynechávanie, pridávanie alebo opakovanie slov či riadkov. Rýchly a presný výkon zaručuje len dokonalé ovládanie klávesnice hmatom (prvý ročník),
- študenti by mali ovládať normalizovanú úpravu písomností (STN 01 6910),
- študenti by mali získať prehľad o úradnej a podnikovej korešpondencii,
- študenti by mali vyhotovovať písomnosti z vecného, formálneho, štylistického hľadiska,
- študenti by mali vyhotovovať vnútro podnikové písomnosti, súkromné písomnosti, osobné listy, zamestnanecké písomnosti, jednoduché právne písomnosti,
- študenti by mali aplikovať získané poznatky z ostatných predmetov, predovšetkým zo slovenského jazyka, ekonomiky, informatiky,

- študenti by mali využívať poznatky z cudzích jazykov pri tvorbe písomnej dokumentácie pri styku so zahraničím,
- študenti by mali dodržiavať bezpečnosť práce pri práci s elektronickými strojmi a počítačmi,
- študenti by mali využívať vedomosti a zručnosti z predmetu informatika, by si mali zracionalizovali prácu pri vyhotovovaní písomností pomocou počítača,
- študenti by mali chrániť a nezneužívať softvér, vytvorené hodnoty na nevhodné účely.

Súčasťou učiva v jednotlivých predmetoch je aj uplatnenie prierezových tém, ktoré sa využívajú v odborných predmetoch v nasledovných oblastiach:

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

Téma 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 5. TC – Návčik textu Globalizácia.

**2. Osobnostný a sociálny rozvoj / OSR /** – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – zameriava sa na jedinca, človeka v spoločnosti, na ľudské vzťahy a zásady ľudského spolunažívania.

Vyučuje sa v 5. TC – Návčik textu Zákoník práce.

**3. Multikulturálna výchova / MKV /** má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – zameriava sa na jedinca, človeka v spoločnosti, na uplatňovanie práv človeka s rešpektovaním práva druhých, na toleranciu odlišných záujmov, názorov i schopností druhých, na ľudské vzťahy, zásady ľudského spolunažívania, na rozpoznanie prejavov rasovej neznášanlivosti a na prevenciu vzniku xenofóbie.

Vyučuje sa v 5. TC – Návčik textu Spoločenská etiketa a diplomacia, Globalizácia.

**4. Mediálna výchova / MEV /** má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – podieľa sa na utváraní podôb a hodnôt modernej doby, umožňuje hľadať paralely medzi minulými a súčasnými udalosťami a porovnávať javy a procesy v európskom a v celosvetovom meradle. Je zameraná na systematické vytváranie kritického odstupu od medializovaných správ a na schopnosť interpretovať mediálne správy z hľadiska ich informačnej kvality/ spravodajstvo z hľadiska významu a vierohodnosti správ a udalostí, reklamu z hľadiska účelnosti ponúkanej informácie.

Vyučuje sa 5. TC – Návčik textu Konkurencia, Medzinárodný obchod, Trh kapitálu.

**5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti / TPZ /** má rozvíjať a zdokonaľovať zručnosti žiakov tak, aby vedeli komunikovať, aby vedeli svoje tvrdenia zdôvodniť, vytvoriť relevantné argumenty a aj ich použiť. Žiak má spoznať svoje schopnosti pri aplikácii získaných informácií na konkrétne riešenia danej problematiky.

Táto prierezová téma sa uplatňuje vo všetkých tematických celkoch.

ENV, OSR, MKV, MEV, TPZ, OŽZ, ĽUP, FIG

## **Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:**

### Komunikatívne a sociálne interakčné schopnosti:

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom – hovorené slovo, obrázkové katalógy, video
- využívať a kriticky hodnotiť informácie – text, internet
- vyjadriť a formulovať vlastný názor a záver
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky

### Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti:

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére
- osvojiť si pocit zodpovednosti a spoluzodpovednosti
- hodnotiť a rešpektovať svoju prácu a prácu iných

### Schopnosti riešiť problémy:

- vyjadriť alebo formulovať problém, ktorý sa objaví pri vzdelávaní
- hľadať metódy, ktoré by pomohli prispieť k vyriešeniu problému – internet, odborná literatúra
- korigovať nesprávne riešenia problému

### Spôsobilosti využívať informačné technológie:

- využívať informačné technológie – počítač, internet
- získavať nové informácie, využívať ich pri riešení problémov

### Schopnosť byť demokratickým občanom:

- formulovať a prezentovať svoje postoje
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie

## Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Písacie stroje, počítače	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Nácvik písania na počítači, stredný, horný a dolný písmenový rad	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Nácvik písania na číselnom rade	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nácvik písmen na číselnom rade, nácvik znamienok	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Upevňovanie hmatovej metódy, odpis textu	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Štylizácia, obchodné písomnosti	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Súkromné a úradné písomnosti, osobné listy	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Zamestnanecké písomnosti	Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov

## Hodnotenie vzdelávacích výstupov:

### Hodnotenie presnosti písania na klávesnici

Percento chýb	Percento presnosti	Známka
0,00 - 0,20	100,00 - 99,80	výborný
0,21 - 0,40	99,79 - 99,60	chválitebný
0,41 - 0,60	99,59 - 99,40	dobry
0,61 - 0,80	99,39 - 99,20	dostatočný

**Výpočet hrubých úderov, čistých úderov a percenta chýb**  
 - podľa predlohy zistíme počet úderov až po posledný ukončený riadok,  
 - pripočítame úderov v nedokončenom riadku,

- pripočítame alebo odpočítame výsledok vzájomného započítavania chýbajúcich úderov a úderov navyše.

Spočítaním týchto položiek získame celkový počet hrubých úderov. Od súčtu hrubých úderov odpočítame **trestné body** za chyby (napr. 10 úderov za chybu) a dostaneme **celkový počet čistých úderov. Čisté údery za minútu**

vypočítame tak, že vydělíme celkový počet čistých úderov počtom minút odpisu.

**Percento chýb** počítame podľa tohto vzorca:  $(\text{počet chýb} \times 100) : \text{počet hrubých úderov}$ . Percento chýb počítame na dve desatinné miesta nezaokrúhlene.

**Percento presnosti** odpisu zistíme, ak od 100 % odpočítame percento chýb.

Príklad

-	Žiak dosiahol za 10 minút 1987 úderov, v práci mal 7 chýb
-	počet hrubých úderov za 10 minút 1 987
-	7 chýb x 10 trestných bodov - 70
-	počet čistých úderov za 10 minút 1 917
-	počet čistých úderov za 1 minútu 191,7
-	percento chýb $(70 : 1987) = 0,35 \%$
-	percento presnosti $100 \% - 0,35 \% = 99,65 \%$

## Hodnotenie chýb v obchodných listoch

Chyby vyjadrujeme v bodoch 1 - 3 - 5 - 10 (malé - stredné - veľké - závažné chyby).

### Malé chyby (1 bod):

- **malé štylistické chyby:** opakovanie slov, menej vhodný slovosled,
- **malá pravopisná alebo gramatická chyba** - chýbajúce diakritické znamienko,
- **malé formálne chyby:** menej presné umiestnenie odvolávacích údajov, nie celkom správna šírka okrajov,
- **strojopisné chyby:** nula písaná ako veľké O, chybná medzera (okrem PSČ a testných spojení),

### Stredné chyby (3 body):

- **nie veľké štylistické chyby:** nie celkom presná štylizácia, nesprávna predložková väzba a pod.,
- **stredné pravopisné alebo gramatické chyby:** chyba v pravopise prevzatých slov, nesúlad medzi menom podpisujúceho a rodom, v ktorom je uvedená funkcia, zmena slovosledu mena a priezviska a pod., menšia chyba v interpunkcii,
- **formálna chyba:** nesprávne umiestnené oslovenie, nezachovaná ľavá zvislica textu podľa predtlaču, nesprávne umiestnený dopravný a doručovací údaj, nesprávne umiestnená adresa, chýbajúce číslo dodávacej pošty, príliš široká, resp. príliš úzka medzera nad odvolávacími údajmi alebo pod nimi, nadmerne široká, resp. úzka medzera medzi riadkami odvolávacích údajov, chybný, resp. nesprávne napísaný odvolávací údaj, nesprávne rozčlenené telefónne číslo, priveľmi úzky textový stĺpec, veľmi nízko, resp. vysoko umiestnený odtlačok pečiatky,

nesprávne napísaná značka alebo skratka, ak nespôsobuje zmenu obsahu, nesprávne upravený výpočet bodov, nerovnaká úprava odsekov, nesprávne vyznačené prílohy, bodka za pozdravom, chyba vo zvyrazňovaní, viditeľne opravená väčšia strojopisná chyba a pod.

#### **Veľké chyby (5 bodov):**

- **väčšia štylistická chyba:** nejasná, nevhodná štylizácia, nespisovné slovo, nepresná terminológia, nerozdelenie, resp. nesprávne rozdelenie textu do odsekov a pod., nesprávna, nezrozumiteľná stavba súvetia,
- **veľká gramatická chyba:** veľké písmeno, zámena i/y a pod.,
- **značná vecná alebo formálna chyba:** nerovnomerný ľavý okraj, písanie adresy mimo adresového pásma, chybné PSČ, nesprávne rozčlenené PSČ v adrese adresáta, chýbajúci odvolávací údaj, chyba v odvolávacom údaji, rozpor medzi odvolávacími údajmi a textom, chýbajúci podpis, podpis umiestnený cez meno a funkciu, zmena poradia odtlačku pečiatky, podpisu, mena a funkcie, chýbajúce vyznačenie príloh, nesprávna značka alebo skratka a pod.

#### **Závažné chyby (10 bodov):**

- **závažná vecná chyba:** zámena odosielateľa a adresáta, vynechaný dôležitý údaj,
- **závažná štylistická chyba:** zmena obsahu nepochopením dispozície alebo zámenou odborných termínov.

### **KLASIFIKÁCIA PÍ SOMNOSTÍ**

**Známkou výborný** sa klasifikujú písomnosti, ktoré sú napísané bez chyby a preklepov, sú vzorne upravené podľa STN 01 6910 a sú bezchybné zo stránky obsahovej, vecnej, gramatickej i štylistickej.

**Známkou chválitebný** sa klasifikujú písomnosti, v ktorých sú len malé chyby alebo menšie odchýlky od normalizovanej úpravy. Štylizácia je síce vhodná, ale nie dosť presná, jazykové chyby sú malé a možno ich opraviť.

**Známkou dobrý** sa klasifikujú písomnosti, v ktorých sú neesteticky, na prvý pohľad viditeľne opravené väčšie strojopisné chyby, odchýlky od normalizovanej úpravy sú nápadné, štylizácia nejasná, jazykové chyby väčšie.

**Známkou dostatočný** sa klasifikujú písomnosti, ktorých chyby sa nedajú ľahko opraviť, alebo ktoré majú také veľké odchýlky od predpísanej úpravy, že sa dajú v praxi použiť len s výhradami.

**Známkou nedostatočný** sa hodnotia písomnosti, pri ktorých na prvý pohľad vidieť neznať úpravy, alebo obsahujú toľko chýb a takého charakteru, že sa nedajú vôbec opraviť, takže by sa v praxi nedali ani s výhradami použiť.

#### **Klasifikačná tabuľka**

<b>Klasifikácia</b>	<b>Počet trestných bodov</b>
Výborný	0

Chváľitebný	1 – 3
Dobrý	4 – 6
Dostatočný	7 – 9
Nedostatočný	10 a viac

### Profil absolventa prvého ročníka:

#### Absolvent prvého ročníka vie:

Študenti by mali nadobudnúť klávesnicovú gramotnosť, t. j. zručnosť obsluhovať klávesnicu počítača desiatimi prstami hmatovou metódou. Písať desaťprstovou hmatovou metódou znamená písať racionálne, všetkými desiatimi prstami, hmatom, podľa prstokladu, t. j. naslepo, bez zrakovej kontroly. Dôsledné dodržiavanie hmatovej metódy umožňuje sústrediť sa na text, písať uvoľnene s minimálnou fyzickou a psychickou námahou. Naopak, striedavé sledovanie predlohy a prstov unavuje zrak, vyvoláva bolesti hlavy, vyčerpáva psychicky a spomaľuje písanie. Pri vracaní zraku na predlohu sa často stráca orientácia v texte a vznikajú typické chyby z prehliadnutia: vynechávanie, pridávanie alebo opakovanie slov či riadkov. Rýchly a presný výkon zaručuje len dokonalé ovládanie klávesnice hmatom.

Okrem toho študenti by sa mali naučiť:

- druhy hospodárskych písomností
- správne napísať obchodný list
- poznať druhy písomností osobného charakteru a ich úpravu
- riešiť reklamácie, ich vybavovanie a zostavovanie
- poznať obsah, úpravu, zostavenie a napísanie písomnosti pri nákupe a predaji
- vedieť napísať jednotlivé druhy zamestnaneckých písomností

### Učebné zdroje

Na podporu vyučovania sú použité tieto učebné zdroje:

- počítačový program ATF pre začiatočníkov písania na počítači
- ADK pre 1. ročník OA, Ing. Judita Sehnalová
- Hospodárska korešpondencia pre 4. ročník OA, Jancíková, Kotrusová – šedá

### Učebné osnovy - kuchár 1. ročník

Administratíva a korešpondencia – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
<b>1. Písacie stroje, PC</b> 3 h	Rozdelenie písacích strojov Počítače Správne držanie tela a rúk pri písaní	Poznať rozdelenie písacích strojov a druhu počítačov Správne držať telo a ruky pri písaní
<b>2. Nácvik písania na PC</b> <b>Stredný, horný a dolný</b>	L1- dfjk, hmaty L2 - ôa, hmaty, slová L3 – s, hmaty, slová, vety	Nadobudnúť klávesnicovú gramotnosť, t. j. obsluhovať klávesnicu písacieho stroja



<p><b>písmenový rad</b>      <b>11 h</b></p>	<p>L4 – e, hmaty, slová, vety  L5 – owx, hmaty, slová, vety  L5 – NEJ alebo ANJ  L6 – tn – hmaty, slová, vety  L6 – NEJ alebo ANJ  L7 – opakovacia, hmaty, vety  L7 – Nej alebo ANJ  L8 – ci, hmaty, slová, vety  L8 – NEJ alebo ANJ  L9 – qyp, hmaty, slová, vety  L10 – r,m, hmaty, slová, vety  L11 – opakovacia, hmaty, vety  L12 – u, hmaty, slová, vety  L13 – v, hmaty, slová, vety  L14 – z, hmaty, slová, vety  L15 – b, hmaty, slová, vety  L16 – opakovacia, hmaty, vety  L17 – (-) pomlčka  L18 – h, hmaty, slová, vety  L19 – g, hmaty, slová, vety  L20 – ú, hmaty, slová, vety  L20 – NEJ alebo ANJ  L21 – opakovacia, hmaty, vety  L21 – NEJ alebo ANJ</p>	<p>alebo PC všetkými desiatimi prstami</p>
<p><b>3. Nácvič písmen na číselnom rade</b>      <b>11 h</b></p>	<p>L22 – opakovacia, hmaty,  L23 – (.) bodka, hmaty, vety  L24 – opakovacia  L25 – opakovacia  L28 – ý, hmaty, slová, vety  L30 – ť, hmaty, slová, vety  L31 – opakovacia  L32 – á, hmaty, slová  L34 – č, hmaty, text  L35 – opakovacia  L 36 – í, hmaty, vety  L38 – š, hmaty, slová, vety  L39 – opakovacia, hmaty, vety  L40 – é, hmaty, slová, text  L41 – opakovacia  L42 – ľ, hmaty, slová, vety  L44 – ž, hmaty, slová, text</p>	<p>Možnosť zvládnuť hmatovú metódu prístupným, premysleným a prehľadným spôsobom pomocou výučbového programu ATF</p>
<p><b>4. Nácvič písmen na číselnom rade, nácvič znamienok</b>      <b>9 h</b></p>	<p>L 45 – opakovanie  L46 – äň, hmaty, slová, text  L48 – (˘)mäkčeň  L50 – (˘)dĺžeň  L51 - ?!“ , hmaty, vety, text</p>	<p>Osvojiť si metódu písania všetkými desiatimi prstami, zvyšovať svoju zručnosť, písať presne a rýchlo</p>

	<p>L52 – () zátvorky, hmaty, text  L53 – opakovacia, slová, text  L55 – opakovacia, slová, text  L56 - opakovacia  L57- opakovacia, slová, text  L60 - §,5,8, slová, text  L61 - %, slová, vety, text  L62 – 3,0, slová, vety, text  L63 – 1+=, hmaty, vety, text  L64 – 6,7, hmaty, vety, text  L65 – 2/, hmaty, vety, text</p>	
<p><b>5. Upevňovanie hmatovej metódy, odpis textu 10 h</b></p>	<p>L66 – upevňovanie hmatovej metódy, ZO SR  L67 – upevňovanie hmatovej metódy, Pribina  L68 – upevňovanie hmatovej metódy, Rada EÚ  L69 – upevňovanie hmatovej metódy, Marketing  L70 – upevňovanie hmatovej metódy, Konkurencia  L71 – upevňovanie hmatovej metódy, Medzinárodný obchod  L72 – upevňovanie hmatovej metódy, Zákoník práce  L73 – upevňovanie hmatovej metódy, Spoločenská etiketa a diplomacia  L74 – upevňovanie hmatovej metódy, Globalizácia  L75 – upevňovanie hmatovej metódy, Trh kapitálu</p>	<p>Písať všetkými desiatimi prstami, hmatom, podľa prstokladu, t.j. naslepo, bez zrakovej kontroly  Dôsledne dodržiavať hmatovú metódu, sústrediť sa na text, písať uvoľnene s minimálnou fyzickou a psychickou námahou  Upevňovať svoju presnosť a rýchlosť písania na PC</p>
<p><b>6. Štylizácia, obchodné písomnosti 8 h</b></p>	<p>Štruktúra listu  Zásady správnej štylizácie listu  Odpis listu Potvrdenie objednávky  Odpis textu, Štylistika  Dopyt, Odpis obchodného listu  Ponuka, Odpis obchodného listu  Objednávka  Reklamácie</p>	<p>Dodržiavať zásady štylizácie, ale aj prejsť svoj osobitý štýl vyjadrovania  Žiak sa má naučiť vyhotovovať písomnosti z pracovnoprávnej oblasti  Žiak sa má oboznámiť so správnym a reklamačným konaním a má sa naučiť vyhotovovať písomnosti z tejto oblasti upevňovať svoju presnosť a rýchlosť písania na PC</p>

<p><b>7. Súkromné a úradné písomnosti, obchodné listy</b></p> <p><b>5 h</b></p>	<p>Žiadosti občanov</p> <p>Osobné listy, úprava osobných listov</p> <p>Osobný list blahoprajný, ďakovný</p> <p>Osobný list sústrastný, odporúčací</p> <p>Osobný list pozývací, ospravedlňujúci</p>	<p>Žiak sa má naučiť vyhotoviť jednoduché pracovnoprávne a právne písomnosti</p> <p>Žiak sa má naučiť rozvíjať svoje vedomosti v náväznosti na medzipredmetové vzťahy a využiť ich v oblasti obchodnej a hospodárskej korešpondencie</p>
<p><b>8. Zamestnanecké písomnosti</b></p> <p><b>9 h</b></p>	<p>Žiadosť o prijatie do pracovného pomeru</p> <p>Životopis</p> <p>Pracovná zmluva</p> <p>Rozviazanie pracovného pomeru dohodou</p> <p>Rozviazanie pracovného pomeru výpoveďou</p> <p>Zrušenie pracovného pomeru v skúšobnej dobe</p> <p>Okamžité zrušenie pracovného pomeru</p> <p>Potvrdenie</p> <p>Splnomocnenie</p>	<p>Žiak sa má naučiť vyhotoviť jednoduché pracovnoprávne a právne písomnosti</p> <p>Žiak sa má naučiť rozvíjať svoje vedomosti v náväznosti na medzipredmetové vzťahy a využiť ich v oblasti obchodnej a hospodárskej korešpondencie</p>

<b>Názov predmetu</b>	<b>TECHNOLÓGIA</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	I. ročník 3 hod./ týždeň II. ročník 2 hod./ týždeň III. ročník 2 hod./ týždeň IV. ročník 2 hod./ týždeň
<b>Ročník</b>	prvý, druhý, tretí, štvrtý
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6444 5 (6445 K ) kuchár
<b>Vyučovacia jazyk</b>	slovenský

### 1. Cieľ vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom vedomosti o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov, o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe.

Úlohou je oboznámiť žiakov s najnovšími trendmi pri príprave pokrmov, pričom vyučujúci uplatňuje zásady racionálnej výživy a využíva poznatky študentov získané v odborných predmetoch potraviny a výživa, odborný výcvik

Súčasťou vyučovacieho predmetu sú laboratórne cvičenia, ktorých hodinovú dotáciu si určí vyučujúci primerane k celkovému počtu vyučovacích hodín stanovených pre príslušný tematický celok.

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

**1.Environmentálna výchova** (ETV)- , 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:

1.roč.- 3. Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov

2.roč.- 1. Úvod do predmetu, oboznámenie s TPP

4.roč.- 3. Progresívne spôsoby prípravy jedál

4. Špeciálna príprava jedál

**2.Osobnostný a sociálny rozvoj** (OSR)– 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:

1.roč.- 4. Pracovné činnosti vo výrobných strediskách

7. Normovanie a kalkulácia teplých jedál

4.roč.- 2. Špeciálna príprava typických jedál cudzích kuchýň

3. Progresívne spôsoby prípravy jedál

**3.Multikulturálna výchova** (MUV) 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:

- 1.roč.- 4. Pracovné činnosti vo výrobných strediskách
  - 5. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu
  - 6. Základné tepelné úpravy potravín
- 2.roč.- 4. Bezmäsité jedlá
  - 5. Jedlá z hovädzieho mäsa
  - 6. Jedlá z teľacieho mäsa

- 3.roč.- 6. Jedlá na objednávku
- 4.roč.- 3. Progresívne spôsoby prípravy jedál

**4.Mediálna výchova** (MEV) 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. Vyučuje sa v tematických celkoch:

- 1.roč.- 3. Prílohy a doplnky k hlavným jedlám
- 2.roč.- 2. Jedlá z rýb, mäkkýšov a lastúrnikov
- 3.roč.- 7. Teplé a studené múčniky a nápoje
- 4.roč.- 3. Progresívne spôsoby prípravy jedál
  - 4. Špeciálna príprava jedál

**5.Tvorba projektu a prezentačné činnosti** (TPPC) 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:

- 1.roč.- 5. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu
  - 6. Základné tepelné úpravy potravín
- 2.roč.- 2. Omáčky
  - 5. Jedlá z hovädzieho mäsa
- 3.roč.- 3. Jedlá z hydiny a zveriny
- 4.roč.- 1. Studená kuchyňa

V prvom ročníku ovláda technologické zariadenia v kuchyni, ich činnosť, prevádzku a údržbu, hygienu a bezpečnosť pri práci vo výrobnom stredisku a pozná základné technologické úpravy jedál. Vie vypočítať spotrebu surovín a zostaviť žiadanku a výdajku zo skladu, pripraviť jednoduché druhy polievok.

V druhom ročníku zvláda technologickú prípravu omáčok, príloh k jedlám, bezmäsitých jedál a základné úpravy hovädzieho a teľacieho masa.

V treťom ročníku ovláda tepelné úpravy bravčového masa, prípravu minútok, pozná základné úpravy rýb, kôrovcov a lastúrnikov, hydiny, zveriny a masa ostatných jatočných zvierat. &pozná charakteristiku jedál z mletého masa a ovláda prípravu teplých a studených múčnikov.

V štvrtom ročníku zvláda charakteristiku a prípravu jedál studenej kuchyne a má prehľad v progresívnych spôsoboch prípravy jedál.

### **3. Celková charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 6445 K kuchár je kvalifikovaný odborník, schopný samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania ako pracovník v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a ako samostatne činná osoba.

Absolvent ovláda práce spojené so samostatnou prípravou pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom. Absolvent podľa platnej klasifikácie zamestnaní môže byť zaradený ako kuchár

v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania alebo ako živnostník po získaní potrebnej praxe. Absolvent je kvalifikovaný odborník a spĺňa podmienky na výkon práce v oblasti spoločného stravovania.

**Učebné zdroje:**

Kerekréty, J.: HACCP v praxi

Matejka, M., Balogová, I.: Technológia, SPN Mladé letá, Bratislava, 1982, ISBN 80-08-02094-6

Verčimáková, E. a kol.: Technológia prípravy pokrmov, SPN Bratislava 2007, ISBN 978-80-10-00894-0

Brhlík, E., Romaňuk, J.,:Technológia, SPN Bratislava 1997, ISBN 80-08-02616-2

Internetové zdroje

**Učebné osnovy:      *TECHNOLÓGIA***

**1. Ročník , študijný odbor kuchár - 3 hodiny týždenne, spolu 99 hodín**

<b>Tematický celok</b>	<b>Obsahový štandard</b>	<b>Výkonový štandard</b>
<b>1. TC Úvod do predmetu – význam, obsah učiva</b>  <b>2 vyučovacie hodiny</b>	Historický vývoj kuchárskeho umenia Vývoj pohostinstva na Slovensku	- Žiak má zvládnuť vývoj kuchárskeho umenia a vývoj pohostinstva na Slovensku
<b>2. TC Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</b>  <b>4 vyučovacie hodiny</b>	Ustanovenie právnych noriem a predpisov BOZP Pomôcky, inventár a manipulácia s nimi	- Rozlíšiť pomôcky a inventár vo výrobnom stredisku
<b>3.TC Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov</b>  <b>9 vyučovacích hodín</b>	Spoločné stravovanie Osobná hygiena, hygiena pracoviska a potravín Hygienické požiadavky pri príprave a expedícii pokrmov a nápojov HACCP	- Charakterizovať spoločné stravovanie  - Ovládať hygienické požiadavky pri príprave a expedícii pokrmov a nápojov  - Vysvetliť význam zavádzanie HACCP systému v ZSS
<b>4. TC Pracovné činnosti vo výrobných strediskách</b>  <b>5 vyučovacích hodín</b>	Základné pracovné činnosti pred začatím prevádzky Základné pracovné činnosti počas prípravy jedál a nápojov Pracovné činnosti po skončení prevádzky Zariadenie, pomôcky, inventár, údržba	- Rozlišovať základné pracovné činnosti pred začatím prevádzky, počas prípravy jedál, nápojov a po skončení prevádzky

<p><b>5. TC Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu</b></p> <p><b>22 vyučovacích hodín</b></p>	<p>Spracovanie potravín mechanicky, biochemicky a tepelne  Základné a odporúčané spôsoby spracovania zemiakov  Základné a odporúčané spôsoby spracovania zeleniny  Základné a odporúčané spôsoby spracovania strukovín  Základné a odporúčané spôsoby spracovania obilnín  Základné a odporúčané spôsoby spracovania ovocia  Kuchynské spracovanie hydiny a formovanie  Kuchynské opracovanie rýb  Kuchynské opracovanie JZ  Ostatné predbežné úpravy mäsa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizovať predbežnú úpravu potravín, zmeny a straty na potravinách</li> <li>- Orientovať sa v základných a odporúčaných spôsoboch spracovania zemiakov, zeleniny, strukovín, obilnín a ovocia</li> <li>- Zvládnuť predbežnú úpravu hydiny a kuchynské spracovanie</li> <li>- Objasniť použitie rýb pri príprave pokrmov</li> <li>- Popísať kuchynské opracovanie a delenie mäsa jatočných zvierat</li> <li>- Rozlišovať predbežné tepelné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu</li> </ul>
<p><b>6. TC Základné tepelné úpravy potravín</b></p> <p><b>13 vyučovacích hodín</b></p>	<p>Varenie  Dusenie  Pečenie  Koreniny  Morenie a pácovanie  Vyprážanie  Obalovanie potravín  Opekanie  Zapekanie  Grilovanie  Pečenie v papilote  Nové trendy technológií úpravy jedál</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vedieť vysvetliť zásady a priebeh jednotlivých tepelných úprav</li> <li>- Ovládať nové technológie úpravy jedál</li> </ul>
<p><b>7. TC Normovanie a kalkulácia teplých jedál</b></p> <p><b>3 vyučovacie hodiny</b></p>	<p>Výpočet spotreby potravín, straty  Zámena potravín</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zvládnuť prepočítanie spotreby potravín a kalkulácie</li> </ul>
<p><b>8. TC Polievky</b></p> <p><b>11 vyučovacích hodín</b></p>	<p>Základné vývary  Hnedé polievky  Závarka a vložka do polievok  Špeciálne vývary  Ostatné vývary  Príprava bielych polievok  Zvláštne polievky – národné  Studené a ovocné polievky  Desiatové polievky</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zvládnuť prípravu základných vývarov, vložiek a závariek</li> <li>- Ovládať technologické postupy prípravy vývarov a polievok</li> </ul>
<p><b>9. TC Omáčky</b></p> <p><b>14 vyučovacích hodín</b></p>	<p>Druhy a rozdelenie omáčok  Zásady prípravy omáčok, suroviny  Príprava základných bielych omáčok  Príprava hnedých omáčok  Majonézové omáčky  Bezmajonézové omáčky  Krycie omáčky  Špeciálne omáčky k varenému mäsu  Holandské omáčky  Ovocné omáčky</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Žiak pozná význam omáčok v stravovaní, ovláda ich rozdelenie</li> <li>- Má vedieť technologické postupy prípravy omáčok</li> </ul>

<b>10. TC Prílohy a doplnky k jedlám</b>  <b>16 vyučovacích hodín</b>	Prílohy zo zemiakov Prílohy zo zeleniny Prílohy z múky Prílohy z cestovín Prílohy z ryže Prílohy z obilnín Prílohy zo strukovín Jednoduché šaláty Marinády Jednoduchá príprava doplnkov Jednoduchá príprava ovocia Jednoduchá príprava zeleniny	- Žiak má ovládať a rozlišovať druhy a delenie príloh - Pozná technologické postupy prípravy príloh - Ovládať základné princípy a technológiu prípravy pokrmov
---	--	--

*Učebná osnova*

**TECHNOLÓGIA**

**2. Ročník , študijný odbor kuchár - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín**

<b>1. TC Úvod do predmetu, oboznámenie s TPP</b>  <b>4 vyučovacie hodiny</b>	Význam odborného predmetu, oboznámenie sa s obsahom učiva Hygiena a bezpečnosť pri práci HACCP, osobná hygiena, hygiena pracoviska	- Žiak má ovládať základné požiadavky hygieny a BOZP - Poznať predpisy HACCP
<b>2. TC Omáčky</b>  <b>12 vyučovacích hodín</b>	Fondue – hnedý, hydínový, rybí, zverinový Základné biele omáčky Základné hnedé omáčky Zložené biele omáčky Zložené hnedé omáčky Studené omáčky krycie – rôsolové Majonézové omáčky Rôsol, aspik, používanie rôsolu Národné a regionálne omáčky, ovocné omáčky	- Charakterizovať omáčky a ich význam vo výžive - Poznať základné vývary - Vedieť charakterizovať omáčky - Poznať charakteristiku majonézových omáčok – - Poznať použitie rôsolu a jeho prípravu
<b>3. TC Prílohy a doplnky k hlavným jedlám</b>  <b>19 vyučovacích hodín</b>	Prílohy zo zemiakov pripravené varením, dusením, pečením, vyprážením Ďalšie prílohy – zemiakové knedle, chlpaté knedle, krokety Prílohy z ryže Prílohy z cestovín Prílohy z obilnín Prílohy z múky Prílohy zo strukovín Prílohy zo zeleniny Marinády, dressingy, jednoduché šaláty Šaláty pripravované z čerstvej zeleniny Šaláty pripravované z varenej zeleniny Šaláty zo strukovín, chrenu Ovocné šaláty	- Charakterizovať prílohy a ich význam vo výžive - Ovládať hmotnosť podávaných príloh - Poznať úpravu zemiakov dusením, pečením - Poznať všetky druhy príloh zo zemiakov - Poznať rôzne druhy cestovín - Charakterizovať prílohy zo zeleniny na rôzne spôsoby - Ovládať zloženie marinád a dressingov - Charakterizovať jednoduché šaláty - Poznať šaláty z varenej zeleniny - Poznať prípravu ovocných šalátov
<b>4. TC Bezmäsité jedlá</b>  <b>14 vyučovacích hodín</b>	Jedlá zo zemiakov Jedlá zo zeleniny Jedlá zo strukovín Jedlá z ryže a cestovín Jedlá z húb Múčniky a múčne jedlá Jedlá z kysnutého a pšikútového cesta Jedlá z vajec	- Ovládať využitie húb v kuchyni - Ovládať spôsoby tepelnej úpravy bezmäsitých jedál - Charakterizovať spôsoby prípravy jedál zo zeleniny - Poznať spôsoby tepelnej úpravy jedál z strukovín - Charakterizovať jedlá z ryže



	Jedlá zo syrov	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznať a charakterizovať jedlá z cestovín</li> <li>- Poznať rozdelenie múčnikov a spôsoby prípravy</li> <li>- Charakterizovať jedlá zo zemiakového cesta</li> <li>- Poznať múčne jedlá</li> <li>- Charakterizovať jedlá z vajec</li> <li>- Charakterizovať jedlá zo syrov</li> </ul>
<b>5. TC Jedlá z hovädzieho mäsa</b>  <b>9 vyučovacích hodín</b>	<p>Tepelná úprava hovädzieho mäsa varením a dusením</p> <p>Príprava základov, druhy</p> <p>Hovädzie roštenky, filé a závitky</p> <p>Príprava gulášov</p> <p>Minútkové pokrmy z hovädzieho mäsa</p> <p>Tepelná úprava hovädzích vnútorností</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládať technologický postup prípravy hovädzieho mäsa</li> <li>- Vedieť technologický postup prípravy gulášov</li> <li>- Charakterizovať minútkové pokrmy</li> <li>- Vedieť vymenovať vnútornosti a ich využitie</li> </ul>
<b>6. TC Jedlá z teľacieho mäsa</b>  <b>8 vyučovacích hodín</b>	<p>Tepelná úprava teľacieho mäsa varením, zaprávaním, dusením, pečením, vyprážením</p> <p>Teľacie rebierka</p> <p>Minútky z teľacieho mäsa</p> <p>Plnky</p> <p>Úprava teľacích vnútorností</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládať charakteristiku teľacieho mäsa a jeho rozdelenie</li> <li>- Charakterizovať plnky a ich prípravu</li> </ul>

### Učebná osnova

### TECHNOLÓGIA

#### 3. Ročník , študijný odbor kuchár - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

<b>1. TC Jedlá z bravčového mäsa</b>  <b>8 vyučovacích hodín</b>	<p>Charakteristika, delenie, dávkovanie mäsa</p> <p>Technologické úpravy bravčového mäsa</p> <p>Bravčové vnútornosti, tepelné spracovanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládať rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí</li> <li>- Poznať všetky prípravy bravčového mäsa</li> <li>- Charakterizovať zabíjačkové špeciality</li> </ul>
<b>2. TC Jedlá z rýb, mäkkýšov a lastúrnikov</b> <b>5 vyučovacích hodín</b>	<p>Tepelná úprava sladkovodných živočíchov</p> <p>Tepelná úprava morských živočíchov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznať tepelnú úpravu sladkovodných a morských rýb</li> <li>- Charakterizovať morské živočíchov a ich rozdelenie</li> </ul>
<b>3. TC Jedlá z hydiny a zveriny</b>  <b>8 vyučovacích hodín</b>	<p>Charakteristika, význam vo výžive, rozdelenie</p> <p>Technologické úpravy mäsa hydiny a zveriny</p> <p>Plnky, úprava drobov</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vedieť charakterizovať mäso hydiny a zveriny a ich tepelnú úpravu</li> <li>- Teoreticky ovládať prípravu plniek a úpravu drobov</li> </ul>
<b>4. TC Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat</b>  <b>9 vyučovacích hodín</b>	<p>Baranie mäso – charakteristika, význam vo výžive</p> <p>Jahňacie, kozľacie a králičie mäso, úprava</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Popísať význam použitia baranieho, jahňacieho, kozľacieho a zajačieho mäsa v kuchyni</li> </ul>
<b>5. TC Jedlá z mletého mäsa</b>  <b>6 vyučovacích hodín</b>	<p>Význam, druhy pokrmov z mletého mäsa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznať vlastnosti mletého mäsa a prípravu špecialít z mletého mäsa</li> </ul>

<p><b>6. TC Jedlá na objednávku</b></p> <p><b>15 vyučovacích hodín</b></p>	<p>Charakteristika, vhodné časti mäsa Jedlá na objednávku z bravčového, hovädzieho a teľacieho mäsa Ryby, hydina, zverina, vnútornosti ako jedlá na objednávku Príprava omáčok a štiav k mäsu Anglický spôsob úpravy, pečenie na ražni, rošte, grile</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teoreticky pripraviť minútky z rôznych druhov mias</li> <li>- Ovládať normovanie jedál</li> <li>- Charakterizovať pečenie na ražni, rošte a grile</li> <li>- Prakticky pripraviť jedlá na objednávku</li> </ul>
<p><b>7. TC Teplé a studené múčniky a nápoje</b></p> <p><b>15 vyučovacích hodín</b></p>	<p>Múčniky z kysnutého, liateho a piškótového cesta Linecké, odpaľované, lístkové a zemiakové cesto Studené a teplé pudingy, ovocné šaláty Zmrzlina, tortové hmoty, rôzne cukrárenské výrobky Teplé a studené nápoje Tanierové dezerty</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizovať múčniky a múčne jedlá</li> <li>- Poznať prípravu pudingov a krémov</li> <li>- Pripraviť rôzne druhy ovocných šalátov</li> <li>- Ovládať prípravu zmrzlín a tortových hmôt</li> <li>- Charakterizovať teplé a studené nápoje</li> </ul>

*Učebná osnova*

**TECHNOLÓGIA**

**4. Ročník , študijný odbor kuchár - 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín**

<p><b>1. TC Úvod do predmetu, oboznámenie sa tematickým plánom</b></p> <p><b>5 vyučovacích hodín</b></p>	<p>Hygiena a bezpečnosť pri práci Správanie na pracovisku a pri stole</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládať základné predpisy hygieny a BOZP</li> <li>- Charakterizovať podstatu a význam HACCP</li> <li>- Poznať základné zásady správania pri stole</li> </ul>
<p><b>2. TC Špeciálne pokrmy studenej kuchyne</b></p> <p><b>17 vyučovacích hodín</b></p>	<p>Charakteristika a vývoj studenej kuchyne Aspik, obložené chlebíčky, chuťovky, kanapky Pokrmy zo syrov, zložité šaláty, koktaily Plnená zelenina a ovocie, jedlá z vajec Pokrmy z rýb, kaviáru Galantíny, paštéty Úprava studených mís Špeciality studenej kuchyne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznať základnú charakteristiku studenej kuchyne</li> <li>- Poznať prípravu rôznych druhov obložených chlebíčkov a drobných chuťoviek a kanapiek</li> <li>- Poznať využitie syrov v studenej kuchyni</li> <li>- Ovládať prípravu zložitých šalátov a koktailov</li> <li>- Poznať využitie rôznych druhov zeleniny a využitie vajec v studenej kuchyni</li> <li>- Poznať využitie rýb a kaviáru ako zložky racionálnej výživy v studenej kuchyni</li> <li>- Definovať fáš, postup prípravy a využitie pri príprave terín, pien a paštét</li> <li>- Poznať postup prípravy galantín, pien, paštét a ich využitie v studenej kuchyni</li> <li>- Vedieť účelne a esteticky pripraviť studenú misu</li> <li>- Poznať prípravu a úlohu využitia aspiku a pochúťkových masiel v studenej kuchyni</li> <li>- Poznať spôsob tepelného spracovania rôznych druhov mäsa a ich využitie v studenej kuchyni</li> </ul>

<b>3. TC Špeciálna príprava typických jedál cudzích kuchýň</b> <b>9 vyučovacích hodín</b>	Stravovacie zvyklosti národov Slovenská a česká kuchyňa Francúzska, ruská a balkánska kuchyňa Grécka a talianska kuchyňa Anglická, nemecká, rakúska a švajčiarska kuchyňa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznať stravovacie zvyklosti cudzincov</li> <li>- Ovládať typické jedlá slovenskej a českej kuchyne</li> <li>- Ovládať charakteristiku francúzskej gastronómie</li> <li>- Poznať typické jedlá v južnej Európe</li> <li>- Charakterizovať balkánsku a grécku kuchyňu</li> <li>- Poznať typické jedlá poľskej a ruskej gastronómie</li> <li>- Charakterizovať ázijskú kuchyňu</li> <li>- Poznať typické jedlá anglickej kuchyne</li> <li>- Charakterizovať maďarskú a rakúsku gastronómiu</li> </ul>
<b>4. TC Progresívne spôsoby prípravy jedál</b> <b>3 vyučovacie hodiny</b>	Význam konvenienčných potravín pri príprave pokrmov Tepelné spracovanie, zmrazené suroviny a jedlá	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznať význam a podstatu konvenienčných potravín</li> <li>- Vedieť pripraviť jedlá z konzerv</li> <li>- Poznať využitie zmrazených surovín a jedál vo výrobnom stredisku</li> </ul>
<b>5. TC Špeciálna príprava jedál</b> <b>9 vyučovacích hodín</b>	Flambovanie mäsa, múčnikov, ovocia Mäsové a syrové fondue	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládať zásady a význam dokončovania jedál pred zrakom host'a</li> <li>- Ovládať postup tranžirovania kurčat'a a rýb</li> <li>- Ovládať postup lúpania ovocia a prípravu ovocných šalátov</li> <li>- Ovládať prípravu rôznych druhov fondue</li> <li>- Vedieť postup a spôsoby flambovania mäsa</li> <li>- Ovládať postup úpravy múčnikov pred hosťom a flambovania dezertov</li> </ul>
<b>6. TC Príprava jedál v prírode</b> <b>17 vyučovacích hodín</b>	Charakteristika, význam a druhy jedál Predbežná príprava, prípravné práce Technické vybavenie Charakteristické jedlá pripravované v prírode, bezpečnosť pri práci, hygiena	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizovať zásady prípravy jedál v prírode</li> <li>- Ovládať sortiment jedál pripravovaných na ražni a rošte, na pahrebe a v kotlíku</li> <li>- Ovládať rozdelenie, druhy a prípravu polievok</li> <li>- Poznať zásady prípravy jedál na objednávku</li> <li>- Ovládať prípravu bezmäsitých jedál</li> </ul>

## 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

<b>Názov predmetu</b>	<b>ŠPECIÁLNA GASTRONÓMIA</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	1 hod./týžd. spolu 30 hodín
<b>Ročník</b>	4. ročník
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6445 K kuchár
<b>Vyučovaci jazyk</b>	slovenský

### 1.Cieľ predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Špeciálna gastronómia je oboznámiť žiakov so súčasnými požiadavkami a novými trendmi v oblasti gastronómie. Žiak sa musí orientovať v súčasných technológiách, vedieť používať moderné strojové a technické vybavenie výrobných i odbytových stredísk, ktoré slúži na modernú prípravu jedál a používaním technologického zariadenia odpovedať na čoraz náročnejšie požiadavky nielen majiteľov gastronomických zariadení, ale i spotrebiteľov. Žiak sa naučí správne používaniu inventára a pomôcok, osvojí si správne kombinácie jedál, príloh, zásady tranžirovania a prípravy jedál pred zrakom hosťa. Cieľom predmetu je vštepiť žiakom nové stravovacie štýly a spôsoby prípravy či servisu jedál.

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

**1.Environmentálna výchova** (ETV)- , 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.TC Gastronómia a stravovacie služby

II.TC Zážitková gastronómia

V. TC Nové trendy v gastronomických službách

**2.Osobnostný a sociálny rozvoj** (OSR)– 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: III.TC Príprava menu ako zážitok - Front cooking

V. TC Nové trendy v gastronomických službách

**3.Multikulturálna výchova** (MUV) 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.TC Zážitková gastronómia

III.TC Príprava menu ako zážitok - Front cooking

**4.Mediálna výchova** (MEV) 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.TC Zážitková gastronómia

III.TC Príprava menu ako zážitok - Front cooking

**5. Tvorba projektu a prezentačné činnosti** (TPPC) 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: IV. TC Tranžírovanie, porciovanie, filetovanie

V. TC Nové trendy v gastronomických službách

### **3. Celková charakteristika absolventa**

Absolvent študijného odboru 6445 K kuchár je kvalifikovaný odborník, schopný samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania ako pracovník v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a ako samostatne činná osoba.

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

### **2. Profil absolventa**

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

Absolvent po štvrtom roku štúdia ovláda práce spojené so samostatnou prípravou pokrmov, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom. Pozná moderné technológie prípravy jedál, uplatňuje zásady racionálneho stravovania a ovláda manipuláciu s moderným technickým strojovým vybavením. Ovláda prípravu netradičných pokrmov, má zručnosť v oblasti tranžírovania, porciovania, prípravy jedál pred hosťom a pozná pojem zážitková gastronómia. Absolvent po štyroch rokoch prípravy podľa platnej klasifikácie zamestnaní môže byť zaradený ako kuchár v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania alebo aj ako živnostník po získaní potrebnej praxe. Absolvent je kvalifikovaný a spĺňa podmienky na výkon práce v oblasti spoločného stravovania.

### **3. Charakteristika predmetu**

Cieľom vyučovacieho predmetu Špeciálna gastronómia je na základe predchádzajúcich vedomostí z predmetov Technológia prípravy pokrmov a Technika obsluhy rozšíriť vedomosti a zručnosti žiakov v nových gastronomických trendoch, orientovať sa v moderných stravovacích štýloch, v racionálnom stravovaní a uplatňovať ich pri praktických zručnostiach. Učebná osnova obsahuje päť tematických celkov, kde sú vymedzené pojmy a požiadavky na modernú gastronómiu, obsahujú podstatu a význam zážitkovej gastronómie a jej formy, príprave jedál pred zrakom hosťa, zaoberajú sa precvičovaním zručnosti v tranžírovaní, delení a porciovaní a dostatočná časová dotácia je venovaná zaujímavostiam modernej gastronómie – prípravou jedál zo surového mäsa, biopotravinám, morským delikatesám i príprave mäsa na otvorenom ohni.

## Učebné osnovy

**Učebná osnova : Špeciálna gastronómia – šudijný odbor 6445 K kuchár**  
**4.ročník - 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín**

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
<b>1. Gastronómia a stravovacie služby 4 h</b>	Oboznámenie s TP, vymedzenie pojmu gastronómia Hlavné vplyvy súčasnej gastronómie Zmeny v požiadavkách na gastronómiu (stroje, suroviny, ponuka) Typy stravovacích štýlov	Definovať pojem gastronómia Vedieť sa orientovať v súčasnej problematike stravovania Poznať nové strojové technológie a suroviny pri príprave jedál, možnosti ponuky Poznať spôsoby a štýly stravovania
<b>2. Zážitková gastronómia 4 h</b>	Vymedzenie pojmu, všeobecná charakteristika Netradičné gastronomické zariadenia Správanie a profesionálne vystupovanie kuchára . Práca kuchára a príprava jedál pred zrakom host'a	Definovať a rozumieť pojmu zážitková gastronómia Poznať formy netradičného stolovania v ZS Ovládať pravidlá a spôsoby práce kuchára Poznať zásady prípravy jedál pred zrakom host'a
<b>3. Príprava menu ako zážitok - front cooking 10 h</b>	Príprava studených predjedál, šalátov Polievky pripravované pred zrakom host'a Úprava ryže, cestovín (ako prílohy, hlavné jedlá) Mäsité jedlá, mäso ako príloha Dezerty, múčniky pripravené pred hosťom Fondue, hot – pot, barbecue Laboratórne cvičenie Príprava vlastného podnikateľského plánu	Ovládať prípravu studených predjedál a šalátov Poznať prípravu polievok pred zrakom host'a Vedieť pripraviť prílohy a hlavné jedlá spôsobom front cooking Poznať zásady prípravy mäsitých jedál a ich kombinácií Ovládať prípravu jednoduchých a zložitých dezertov a múčnikov pred zrakom host'a Vedieť pripraviť pohostenie v spolupráci s hosťom Precvičiť prípravu menu formou front cooking Nadobudnúť zručnosť pri príprave jedál pred zrakom host'a Aplikovať nadobudnuté vedomosti vo vlastnom podnikateľskom pláne

<p><b>4. Tranžírovanie, porciovanie, filetovanie</b> 6 h</p>	<p>Tranžírovanie – pojem, charakteristika, história, pravidlá Filetovanie pstruha Tranžírovanie hydiny Tranžírovanie, porciovanie ostatných druhov mäsa</p> <p>Laboratórne cvičenie</p>	<p>Poznať históriu a charakteristiku tranžírovania</p> <p>Ovládať anatómiu rýb a spôsob ich tranžírovania</p> <p>Vedieť spôsoby tranžírovania hydiny</p> <p>Poznať druhy mäsa vhodné na tranžírovanie pred hosťom</p> <p>Precvičiť tranžírovanie rýb, hydiny</p> <p>Precvičiť tranžírovanie ostatných druhov mäsa</p>
<p><b>5. Nové trendy v gastronomických službách</b> 6 h</p>	<p>Nové trendy a prvky súčasnej gastronómie, Fast food, Slow food, Ready to cook, Food Garden</p> <p>Wellness Food, biopotraviny</p> <p>Morské delikatesy Kozumácia surového mäsa (tatarák, sushi, sashimi, ustrice, mušle sv. Jakuba, fugu, pršut,..) Príprava mäsa na otvorenom ohnisku</p> <p>Zásady grilovania, atraktivita nových trendov</p>	<p>Získať vedomosti o nových možnostiach a trendoch v gastronómii, poznať spôsoby rôznych typov stravovania</p> <p>Oboznámiť sa so zdravým životným štýlom a využitím biopotravín</p> <p>Poznať využitie morských plodov v gastronómii</p> <p>Vedieť využiť surové mäso ako hlavné jedlo alebo špeciality v stravovaní</p> <p>Ovládať prípravu mäsa na otvorenom ohni, prípravu steakov</p>

### 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 pojmi
  - 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	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	6, 12, 12, 14 hodín týždenne
Ročník	prvý, druhý, tretí, štvrtý
Kód a názov študijného odboru	6445 K kuchár
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

### Charakteristika predmetu

Predmet odborný výcvik pre študijný odbor kuchár svojim obsahom nadväzuje na učivo učebných odborov spoločného stravovania, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete súvisia so zabezpečovaním výživy, prípravy jedál, zložením potravín, spracovaním všetkých druhov potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, ich uchovávanie, skladovanie, ošetrovanie a konzervovanie, dodržiavanie hygienických zásad, BOZP, stolovanie a obsluha a údržba kuchynského zariadenia. Učivo sa skladá z poznatkov o príprave pokrmov teplej a studenej kuchyne, diétnych a vegetariánskych jedál, regionálnych špecialít, medzinárodnej kuchyne a jedál slovenskej kuchyne.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomiky, spoločenskej komunikácie, potravín a výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov, cestovný ruch a ďalšie odborné povinné a voliteľné predmety učebného plánu. Pripravuje žiakov na prácu v malokapacitných a veľkokapacitných zariadeniach spoločného stravovania, kde prevláda strojová výroba so zavedenou mechanizáciou za použitia výpočtovej techniky. Absolvent môže byť zaradený ako kuchár v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania alebo ako živnostník po získaní potrebnej praxe.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu odborný výcvik majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.

Uprednostňujeme také stratégie vyučovania a nadobúdanie zručností a návykov, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe.

Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.

Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

### Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je poskytnúť žiakovi súbor vedomostí, zručností a kompetencií v príprave pokrmov v závodoch spoločného stravovania, naučiť ich samostatne pracovať, organizovať prácu a ďalej rozvíjať a uplatňovať získané teoretické vedomosti v praxi. Žiak sa počas štúdia oboznamuje s pravidlami HACCP, ktoré musí vedieť uplatňovať pri svojej práci. Dôraz sa kladie na hospodárne zaobchádzanie so zariadením a inventárom, so surovinami, zvyšovanie produktivity práce, využitie nových trendov v gastronómii a osobitostí cudzích kuchýň, estetické cítenie pri dokončovaní jedál a precíznosť pri úprave na tanieri.

### Učebné zdroje, literatúra

Technológia prípravy pokrmov I – Ľudmila Verčimáková, Jaroslav Netušil, Eva Křivanková, Jozef Holas, ISBN 978-80-10-00894-0

Technológia 1.ročník – Mikuláš Matejka, Irena Balagová, MŠ SR 22.1.1982 č. 955/1982-221

Technológia 2,3 ročník – Eduard Brhlík, Juraj Romaňuk, MŠSR 1.10.1981 č.14338/1981-221

### **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 udržiava v čistote a 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 OV uplatňuje získané teoretické vedomosti pri praktickej činnosti. V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch a spôsoboch práce potrebuje občasnú pomoc majstra odbornej výchovy. Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržiava pracovisko v poriadku. Dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a v 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 odbornej výchovy.

**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 praktickej činnosti využiť len za sústavnej pomoci majstra OV. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb. Vo výsledkoch práce má závažné nedostatky. Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci MOV, menej dbá na poriadok pracovísk, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia 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 k 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 majstra odbornej výchovy. 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 bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a nedbá na ochranu životného prostredia. Nevyužíva hospodárne suroviny, inventár, energiu

## Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor kuchár – 6445 K

### 1. Ročník ( 6 hodín týždenne, spolu 198 hodín )

Tematický celok	obsahový štandard	výkonový štandard
<b>1.TC Úvod 12 h</b> Hygiena a bezpečnosť práce,	Právne normy BOZP, zásady správnej výrobnjej a hygienickej praxe, HACCP, oboznámenie s prevádzkou praktického vyučovania Základné povinnosti a pracovné pomôcky kuchára v pracovnom procese Normovanie, miery, váhy normy teplých a studených pokrmov	osvojiť si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti BOZP a hygienickej práce s potravinami,  Vedieť vymenovať pracovné pomôcky kuchára, používať pri práci a ošetrovať ich Vedieť pracovať s normami, orientovať sa v receptúrach jedál
<b>2.TC Nácvik predbežnej úpravy základných potravín 96 h</b>  Predbežné úpravy všetkých druhov základných potravín  Predbežná úprava potravín živočíšneho pôvodu  Základné stupne úpravy základných druhov potravín	HACCP  Predbežná úprava, čistenie surovín rastlinného pôvodu Čistenie suchým spôsobom, čistenie vodou Opracovanie ovocia zelenina, zemiakov -Drobných zvierat, hydiny, pernatej zveriny, jatočného mäsa, rýb, morských živočíchov 1. stupeň- Premiere gamme 2.stupeň – Deuxieme gamme 3.stupeň – Troisieme gamme 4.stupeň - Quatrieme gamme 5.stupeň –Cinquieme gamme	Uplatniť HACCP v praxi, dodržiavať osobnú ako i prevádzkovú hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť váženie potravín a základné postupy opracovania ovocia, zeleniny a zemiakov  Vysvetliť predbežnú úpravu jatočných a iných zvierat  Poznať a vedieť rozlíšiť základné stupne úpravy základných druhov potravín
<b>3.TC Výroba medziproduktov – konvenientných výrobkov 24 h</b>	HACCP Význam konvenientných výrobkov a ich príprava Základné druhy technológií pri príprave konvenientných výrobkov Druhy konvenientných výrobkov a ich využitie súčasnými gastronomickými trendmi v reštauračnom, závodnom a školskom stravovaní	Uplatniť v praxi osobnú a prevádzkový hygienu  Vysvetliť význam convenientných výrobkov vedieť ich správne využívať pri príprave jedál
<b>4.TC Nácvik základných technologických postupov pri spracovaní potravín 66 h</b>	HACCP Najpoužívanéjšie nové prístroje, stroje, techniky, technológie	Uplatniť v praxi osobnú a prevádzkový hygienu

<p>Základné druhy tepelnej úpravy potravín</p> <p>Základné metódy tepelnej úpravy potravín v súčasnej gastronómii</p>	<p>a postupy pri tepelnom spracovaní potravín</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie, grilovanie</li> </ul> <p>Varenie v pare, varenie v pare s tlakom, vákuové varenie, pečenie pri nízkych teplotách, rýchle opečanie, grilovanie gratinovanie, glazírovanie, pošírovanie</p>	<p>Poznať prístroje, stroje a technikou vo výrobnom stredisku</p> <p>Vedieť vysvetliť jednotlivé tepelné úpravy potravín</p> <p>Vedieť a uplatniť v praxi základné metódy tepelnej úpravy potravín v súčasnej gastronómii</p>
---	---	---

### Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor kuchár – 6445 K

#### 2. Ročník ( 12 hodín týždenne, spolu 396 hodín )

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<p><b>1.TC Nácvik prípravy polievok</b>      <b>48 h</b></p>	<p>HACCP</p> <p>Význam a rozdelenie polievok Príprava bielych polievok Príprava hnedých polievok Príprava závarok a vložiek do polievok Príprava diétnych a ovocných polievok</p>	<p>Uplatniť HACCP v praxi, dodržiavať osobnú ako i prevádzkovú hygienu pri práci s potravinami Vedieť vysvetliť rozdelenie a charakteristiku polievok Vedieť technologické postupy prípravy polievok</p>
<p><b>2.TC Nácvik prípravy omáčok a rôsolov</b>      <b>30 h</b></p> <p>Príprava omáčok</p> <p>Príprava rôsolu</p>	<p>HACCP</p> <p>Príprava základných biely omáčok Príprava základných hnedých omáčok Príprava omáčok k varenému hovädziemu mäsu Príprava rôsolu a aspiku Príprava pochúťkového masla</p>	<p>Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe</p> <p>Vysvetliť prípravu a technologické postupy jednotlivých omáčok</p> <p>Vedieť technologické postupy prípravy rôsolu a aspiku</p>
<p><b>3.TC Nácvik zručností techniky obsluhy</b>      <b>12 h</b></p>	<p>Prípravné práce pred začatím prevádzky Nácvik nosenia plát, tácok a tanierov Nácvik techniky obsluhy pri</p>	<p>Osvojiť si jednotlivé druhy inventáru a ich správne použitie v praxi Vedieť manipulovať a správne ošetriť inventár</p>

	teplom a studenom bufete	Zvládnuť techniku obsluhy pri teplom a studenom bufete
<b>4.TC Návnik prípravy príloh</b> <b>48 h</b>	HACCP Príprava zemiakov varením, dusením, opekaním, vyprážením Príprava príloh z múky Príprava príloh z ryže Príprava príloh zo strukovín, zeleniny Príprava príloh v konvektomate	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnnej praxe  Vedieť správne technologické postupy prípravy jednotlivých príloh
<b>5.TC Návnik prípravy bezmäsitých jedál</b> <b>48 h</b>	HACCP Príprava jedál zo zeleniny, strukovín a húb  Príprava jedál z cestovín, ryže, zemiakov Príprava jedál z múky Príprava jedál zo syrov, vajec	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnnej praxe  Vedieť vysvetliť a uviesť správne technologické postupy pri príprave bezmäsitých jedál
<b>6.TC Návnik prípravy jedál z hovädzieho mäsa</b> <b>78 h</b>  Delenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí	HACCP Príprava základov pre jedlá z hovädzieho mäsa Príprava hovädzieho mäsa dusením Príprava hovädzieho mäsa pečením Príprava hovädzích vnútorností Tepelné úpravy hovädzieho mäsa v konvektomate Výdaj hotových jedál, úprava na tanieri	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnnej praxe  Vedieť základné delenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z hovädzieho mäsa vedieť upraviť hotové jedlo na tanieri a podávať
<b>7.TC Návnik prípravy jedál z teľacieho mäsa</b> <b>60 h</b>	HACCP Príprava teľacieho mäsa varením, zaprávaním Príprava teľacieho mäsa dusením Príprava teľacieho mäsa pečením Príprava teľacieho mäsa vyprážením Tepelné úpravy teľacieho mäsa v konvektomate	uplatňovať HACCP v tematickom celku Ovládať základné delenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z teľacieho mäsa vedieť upraviť a podávať hotové jedlá na tanieri
<b>8.TC Návnik prípravy jedál z bravčového mäsa</b> <b>72 h</b>	HACCP	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnnej praxe

Delenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí	Príprava základov pre jedlá z bravčového mäsa Príprava bravčového mäsa dusením Príprava bravčového mäsa pečením Príprava bravčového mäsa vyprážením Príprava bravčového mäsa v konvektomate	Vedieť základné delenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z bravčového mäsa vedieť upraviť a podávať hotové jedlá na tanieri
---	---	--

### Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor kuchár - 6445 K

#### 3. Ročník ( 12 hodín týždenne, spolu 396 hodín )

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<b>1.TC Príprava jedál z rýb</b> 48 h	HACCP Predbežná úprava rýb Príprava rýb varením, dusením, pečením, vyprážením Príprava sladkovodných a morských rýb Príprava špecialít z plodov mora	Uplatniť HACCP v praxi, dodržiavať osobnú ako i prevádzkovú hygienu pri práci s potravinami Naučiť technologické postupy a vhodne upraviť jedlá z rýb a morských živočíchov
<b>2.TC Príprava jedál z hydiny a zveriny</b> 66 h	HACCP Predbežná úprava hydiny Príprava jedál z hrabavej a vodnej hydiny Predbežná úprava zveriny Príprava jedál zo zveriny	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe rozlíšiť jednotlivé druhy hydiny zvládnuť vykostovanie a porciovanie hydiny ovládať technologické postupy, ako i prípravu jedál z hydiny
<b>3.TC Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat, príprava jedál z mletého mäsa</b> 60 h  Delenie, porciovanie a dávkovanie jahňacieho, králičieho a kozľacieho mäsa	HACCP  Príprava jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe  Ovládať rozdelenie mäsa ostatných jatočných zvierat, ako aj prípravu jedál

Príprava jedál z mletého mäsa	Úprava mäsových zmesí a kašovín, Úprava ragú a krokiet	vedieť technologické postupy prípravy jedál z mletého mäsa, ako aj ich prípravu
<b>4.TC Príprava jedál na objednávku</b> <b>84 h</b>  Príprava minútkových jedál s mäsa jatočných zvierat, hydiny a zveriny	HACCP Technika prípravy a podávanie jedál na objednávku Príprava minútok na anglický spôsob, na rošte a na ražni Príprava minútok z hovädzieho, teľacieho, bravčového mäsa Príprava minútok z hydiny a zveriny Dokončovanie a príprava šľavy –podávanie	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnnej praxe Vysvetliť význam a podávanie jedál na objednávku Vedieť vhodnosť druhu mäsa na prípravu minútkových jedál Ovládať technologické postupy prípravy jedál na objednávku, ako aj ich prípravu vedieť esteticky upraviť prílohy a obloženie k minútkovým pokrmom
<b>5.TC Príprava múčnikov a nápojov</b> <b>60 h</b>	HACCP Príprava múčnikov z kysnutého, zemiakového, liateho, lístkového, lineckého a odpaľovaného cesta Príprava teplých a studených nápojov	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnnej praxe Vedieť rozlíšiť a charakterizovať jednotlivé druhy múčnikov ovládať technologické postupy prípravy múčnikov zvládnuť prípravu múčnikov vedieť prípravu teplých a studených nápojov
<b>6.TC Príprava výrobkov studenej kuchyne</b> <b>78 h</b>	HACCP Príprava marinády, majonézy, aspiku Príprava šalátov, výrobkov zo syrov, vajec, rýb Príprava plnenej zeleniny a ovocia Príprava mäsových pien, paštét a galantní Príprava špecialít studenej kuchyne a nárezových mís	vedieť charakterizovať výrobky studenej kuchyne naučiť sa hospodárne využívať suroviny vedieť vhodne upraviť a esteticky doladiť výrobky studenej kuchyne zvládnuť prípravu studenej kuchyne, ako aj ich podávanie



## Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor kuchár – 6445 K

### 4. Ročník ( 14 hodín týždenne, spolu 420 hodín )

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<b>1.TC Diferencované stravovanie 42 h</b> Požiadavky na prípravu diferencovanej stravy Príprava jedál podľa vekových skupín	HACCP, BOZP  Základy detskej výživy, výživa školskej mládeže Stravovanie zamestnancov Stravovanie starých a chorých  Príprava jedál v diétnom stravovaní	Charakterizovať význam HACCP Dodržiavať bezpečnosť pri práci, ako i osobnú hygienu a hygienu pracoviska Ovládať a dodržiavať požiadavky na prípravu diferencovanej stravy Vedieť charakterizovať základné diéty Zvládnuť prípravu jedál v základných diétach
<b>2.TC Príprava typických jedál národných kuchýň 70 h</b> Príprava jedál európskych kuchýň  Príprava jedál balkánskych kuchýň  Príprava jedál ázijských kuchýň	HACCP Príprava jedál slovenskej a českej kuchyne francúzskej, anglickej, maďarskej, talianskej, nemeckej poľskej kuchyne Príprava jedál bulharskej, rumunskej, chorvátskej, gréckej kuchyne Príprava jedál čínskej, indickej a ruskej kuchyne	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe  Vedieť charakterizovať európske kuchyne a ich zvyklosti Ovládať základné technologické postupy prípravy jedál jednotlivých kuchýň
<b>3.TC Príprava medziproduktov alebo polotovarov 42 h</b>	HACCP Príprava jedál z mrazených výrobkov Príprava jedál z konzervovaných výrobkov Príprava dehydrovaných polievok a omáčok Príprava vákuovo balených výrobkov	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe  Vedieť pripraviť jedlá z mrazených a konzervovaných výrobkov Zvládnuť prípravu dehydrovaných a vákuovo balených výrobkov
<b>4.TC Využitie progresívnych zariadení pri príprave jedál 140 h</b>	HACCP Príprava jedál z jatočných druhov mäsa v konvektomatoch a kuchynských varných centrách Príprava jedál z rýb hydiny a zveriny v konvektomatoch a kuchynských varených centrách	Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe  Zvládnuť obsluhu konvektomatu Vedieť pripraviť jedlá z jatočných zvierat v konvektomate

	<p>Príprava príloh v konvektomatoch a kuchynských varných centrách</p> <p>Príprava diétnych jedál v konvektomatoch a kuchynských varných centrách</p>	Oboznámiť sa s prípravou jedál vo varných centrách
<p><b>5.TC Špecifické učivo – aktualizácia</b>                      <b>126 h</b></p> <p>Základné písomnosti</p> <p>Zostavovanie jedálnych lístkov</p>	<p>HACCP</p> <p>Objednávky, faktúry, normovanie, normovací hárok Skladová evidencia, zostavovanie vlastných kalkulácií</p> <p>Denný jedálny lístok, stály, dietny, detský, slávnostný jedálny lístok, menu lístky, raňajkové jedálne lístky Práca žiakov vo funkcii šéfkuchára</p>	<p>Vedieť a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe</p> <p>Vedieť využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačné komunikačné technológie</p> <p>Zvládnuť vybavenie objednávok, faktúr</p> <p>Vedieť normovať a vyplniť normovací list</p> <p>Vedieť viesť skladovú evidenciu</p> <p>Vedieť zostaviť vlastnú kalkuláciu</p> <p>Vedieť zostaviť a napísať jedálny lístok</p> <p>Oboznámiť sa s prácou šéfkuchára</p>

<b>Názov predmetu</b>	<b>Sociálna komunikácia</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	1hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	Prvý
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6445 K kuchár
<b>Vyučovací jazyk</b>	slovenský

## Ciele predmetu

Predmet je zameraný na efektívnu komunikáciu, osvojením ktorej študenti nadobudnú výraznú výhodu z hľadiska budúceho pracovného uplatnenia a profesionálnej kariéry. V teoretickej a praktickej rovine je orientovaný na rozvíjanie a tréning komunikačných zručností ako sú verejné vystúpenia, zásady vedenia rozhovoru, verbálnej a nonverbálnej komunikácie v osobných a pracovných jednaniach. V praktickej rovine sa zaoberá problematikou sebaopoznávania, sebaaprezentácie a rečníckych schopností aj priamo pred kamerou s následnou analýzou a odborným poradenstvom na zlepšenie vlastného prejavu.

Snahou predmetu je rozvinúť u jednotlivca schopnosť vyjadriť alebo formulovať vlastný názor a závery, vedieť kriticky hodnotiť informácie, správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky. V rámci interpersonálnej spôsobilosti zároveň rozvíjať prácu v kolektíve v družnej a priateľskej atmosfére, kde by si mal jednotlivec osvojiť pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve, vedieť hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých. Predovšetkým však

- vedieť správne ohodnotiť seba a druhých,
- vedieť riešiť stresové a konfliktné situácie v osobnom i pracovnom živote a naučiť sa komunikačne zvládnuť tieto situácie,
- byť pripravený na pohovory do zamestnania,
- vedieť ako postupovať pri organizovaní pracovných ciest, konferencií a pod,
- ovládať základné zručnosti a návyky z oblasti prípravy malého pohostenia, podávania nápojov a jedál pri spoločenských stretnutiach s obchodnými partnermi a pod.,
- ovládať základné pravidlá pri budovaní profesionálnej kariéry,
- vidieť vystupovať v súlade so zásadami spoločenského styku,
- vedieť predvídať a odhadnúť konanie a správanie ľudí,
- naučiť sa adekvátne komunikovať s ľuďmi,
- vedieť adekvátne zareagovať na rôzne pracovné a spoločenské situácie

**1. ROČNÍK Sociálna komunikácia**  
**Odbor: 6445 K kuchár**

**33 hodín**

<b>Tematický celok počet hodín</b>	<b>Obsahový štandard</b>	<b>Výkonový štandard</b>
	Téma	Spôsobilosti
Úvodná hodina / 1 hodina/	Motivačná a informatívna hodina, kritériá hodnotenia	Nachádzať vlastné miesto v spoločnosti Osvojiť si normy spoločenského správania Rešpektovať hodnoty pozitívnych medziľudských vzťahov
Základy psychológie osobnosti / 5 hodín/	Význam a využitie psychológie v odbore Vymedzenie pojmov Osobnosť	Vnímať problémové situácie, rozpoznávať problémy a ich riešenie Kultivovane vyjadrovať vlastné myšlienky, názory, postoje a obhajovať ich Rozvíjať podnikateľské zručnosti spracúvaním projektov
Psychológia činnosti, konania a správania / 8 hodín/	Spoločenský kontakt Konflikty Riešenie konfliktov Etiketa iných národov Kultúrnosť správania	Nachádzať vlastné miesto v spoločnosti  Osvojiť si normy spoločenského správania
Spoločenský kontakt / 10 hodín/	Starostlivosť o zovňajšok Spoločenské stretnutia Správanie na verejnosti Návštevy	Rešpektovať hodnoty pozitívnych medziľudských vzťahov  Vnímať problémové situácie, rozpoznávať problémy a ich riešenie
Psychológia práce a trhu /9 hodín/	Charakteristika pojmu Spôsoby zámerného pôsobenia na zákazníka Propagácia Asertivita v styku so zákazníkom Správanie pracovníka služieb	Kultivovane vyjadrovať vlastné myšlienky, názory, postoje a obhajovať ich  Rozvíjať podnikateľské zručnosti spracúvaním projektov