

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

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM



**62 ekonomické vedy,
63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II**

Stravovacie služby

6489 H hostinský, hostinská

Stupeň vzdelania: stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C

Prievidza

**PaedDr. Štefan Gaman
riaditeľ školy**

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

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

1 Úvodné identifikačné údaje	3
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	4
3 Základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská	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	7
3.4 Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie	9
3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	12
4 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	13
5 Popis školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská	17
5.1 Základné údaje o štúdiu	17
5.2 Zdravotné požiadavky na žiaka	17
6 Profil absolventa v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská	18
6.1 Charakteristika absolventa	17
6.2 Kľúčové kompetencie	17
6.3 Odborné kompetencie	19
7 Učebný plán učebného odboru 6489 H hostinský, hostinská	22
8 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6489 H hostinský, hostinská	23
8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	24
9 Učebné osnovy učebného odboru 6489 H hostinský, hostinská	28
9.1. Učebné osnovy odborných predmetov	35

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	62 ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II
Kód a názov študijného odboru	6489 H hostinský, hostinská
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	Denná
Druh školy	Štátna
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2008		
	30.08.2011	Úprava učebných osnov
	30.08.2013	Úprava ŠkVP podľa platného ŠPV
	01.09.2015	Úprava ŠkVP podľa platného Dodatku č.2
		Úprava podľa platnej legislatívy

2.CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon), zákona č. 61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, vyhlášky č. 65/2015 o stredných školách a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby 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 manažment regionálneho cestovného ruchu
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní

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

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

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

- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom
- rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov
- vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd
- viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru
- zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie
- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí
- presadzovať zdravý životný štýl
- vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít
- vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania

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

- zapojiť rodičov do procesu školy
- podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Prievdzi
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky
- nadviazať spoluprácu s cestovnými kancelármi, s Regionálnym združením Hornej Nítry v Prievdzi poskytovať služby žiakov pri rôznych 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 učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská

Vzdelávanie v učebnom odbore hostinský, hostinská 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 učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská sa organizuje dennou formou štúdia, pre uchádzačov so vzdelaním, ktoré poskytuje základná škola a uchádzačom, ktorí získali úplné stredné odborné vzdelanie alebo stredné odborné vzdelanie, škola umožňuje podľa §7 vyhlášky 65/2015 o stredných školách, aj externú formu štúdia. Príprava zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v 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 hostinských priamo pre uplatnenie v praxi. Žiaci si prehľbujú 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 učebnom odbore hostinský, hostinská. Praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v dielni (jedáleň, kuchyňa, A klub), ktorá je súčasťou školy a musí spĺňať požiadavky na základné učebné priestory a požiadavky na základné vybavenie učebných priestorov určené normatívom materiálno – technického a priestorového zabezpečenia alebo štátnym vzdelávacím programom. a individuálnym odborným výcvikom na pracoviskách zamestnávateľa. Dohody sa uzatvárajú podľa potreby v pre príslušný školský rok. V praktickej príprave sa utvárajú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením majstrov odbornej výchovy, rozvíjajú a upevňujú sa v samostatnej práci žiakov pod vedením MOV. Odborný výcvik sa organizuje ako odborný vyučovací predmet učebného odboru. Jeho úlohou je pripraviť žiakov tak, aby po ukončení štúdia vedeli prakticky využiť osvojené poznatky na svojich pracoviskách. Týždenný počet hodín odborného výcviku je rozpisovaný v učebnom pláne.

3.3. spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská žiak získa stredné odborné vzdelanie. Odborné vzdelanie sa končí záverečnou skúškou.

Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardami. Záverečná skúška sa člení na písomnú, praktickú a ústnu časť. Záverečná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Koná sa pred skúšobnou komisiou. Klasifikácia žiaka na ZS je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti.

Celkové hodnotenie ZS vychádza z klasifikácie jej písomnej, praktickej a ústnej časti. Témy na písomnú a ústnu časť pripravujú odborní učitelia v spolupráci s MOV a praktickú časť pripravujú majstri odbornej výchovy. Súčasťou ústnej časti ZS na našej škole sú aj odborné témy z príslušného cudzieho jazyka.

V uvedenom učebnom odbore majú možnosť uchádzači o výučný list študovať v externej – diaľkovej forme štúdia. Odborné vzdelávanie je zamerané na rozšírenie a prehĺbenie si teoretických vedomostí a zručností v špecifických vzdelávacích štandardoch v danom učebnom odbore, praktická príprava vychádza z osvojených vedomostí a zručností uchádzača, nakoľko podmienkou prijatia je pracovať v príslušnom odbore.

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

Každá téma:

- vychádza z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa učebného odboru 6489 H hostinský, hostinská
- uplatňuje hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných
- vychádza z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania)
- umožňuje a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy
- umožňuje preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS
- dodržiava pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém bol pre žiaka optimálny, primeraný a zvládnuteľný na danom stupni vzdelania
- podtémy a ich formulácia je jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal

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

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

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

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

3.4.Povinné materiálo-technické a priestorové zabezpečenie

Základné priestorové podmienky

a) Kapacita školy:

1.Školský manažment

Kancelária riaditeľa školy

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy TV

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy PV

Kancelária pre personalistu školy
Kancelária zástupcu riaditeľa pre TEČ
miestnosť na odkladanie pedagogickej dokumentácie
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 učební pre VT a ADK
2 odborné jazykové učebne
Odborné učebne pre odbory spoločného stravovania
Cvičné kuchyne
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

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 činností podľa platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program, je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickéj a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovného poradcu vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, školský poriadok, vnútorný mzdový predpis a pod.)

Organizačné podmienky

- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové

rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium

- Teoretické vyučovanie začína o 7:55 hod, odborná prax o 7:00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku
- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon)
- Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj v školskom internáte. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách
- Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania komisionálnych a opravných skúšok sú žiaci vopred informovaní
- Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a služby žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni

3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

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

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

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

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygiena práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa vzťahujú k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorými sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.). nácvik a precvičovanie činností je v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarňými predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarňým 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 na štúdium žiaci potrebujú pracovné oblečenie:

Chlapci a dievčatá pre prácu v kuchyni:

- biely rondón
- biele nohavice
- červená šatka na krk
- zdravotné topánky (protišmykové)
- červené zástera
- utierka
- menovka
- pokrývka hlavy (chlapci biela čiapka)

pracovné oblečenie pre prácu v obsluhu:

servírka:

- biela blúzka – dlhý (krátky) rukáv
- čierna sukňa maximálne 5 cm nad kolená
- čierna vesta s menovkou
- žabó žltej farby
- príručník 2 kusy
- zdravotná obuv

- biele rukavičky – 2x
- menovka
- osobné pracovné pomôcky podľa pokynov MOV

časník:

- košeľa biela , dlhý rukáv
- čierne nohavice, čierne ponožky
- čierna vesta s menovkou
- žltá francúzska kravata
- príručník 2 kusy
- čierne topánky s gumenou podrážkou
- biele rukavičky – 2 kusy
- osobné pomôcky podľa pokynov MOV

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

Školský vzdelávací program je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom a dobrou funkciou pohybového systému. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporúčenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím. Uchádzači o učebný odbor hostinský, hostinská sa musia podrobiť lekárske vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a preukázať sa zdravotným preukazom. Uchádzači nesmú byť bacilonosičmi. V tomto učebnom odbore žiaci nesmú trpieť poruchami pohyblivosti, ochoreniami srdcovo-cievneho a respiračného systému, alergickými alebo chronickými ochoreniami kože, zažívacieho ústrojenstva, ochoreniami centrálného nervstva, záchvatovými stavmi. V dôsledku zvýšeného rizika vysokých teplôt, práca so strojmi vhodnosť zrakového, sluchového a telesného postihnutia posúdi lekár. Učebný odbor hostinský, hostinská nie je vhodný pre uchádzačov, ktorí trpia vážnou vývojovou poruchou motorickej funkcie. Vhodnosť učebného odboru hostinský, hostinská pre uchádzačov, ktorí trpia špecifickými poruchami učenia, posudzujú školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

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

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

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v našom odbore hostinský, hostinská je žiaduce podchytiť nadaných žiakov

a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

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

5. Popis školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská

Školský vzdelávací program pre učebný odbor hostinský, hostinská 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 učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu. Teoretické vzdelávanie zahŕňa všeobecné a odborné vzdelávanie. Teoretické vyučovanie všeobecnovzdelávacích, ako aj odborných predmetov je organizované v priestoroch školy a praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v školskej jedálni, v školskom závode reštauračných služieb A klub alebo na zmluvných pracoviskách.

Trojročný 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 učebných odborov 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 financií a získa základy finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy v oblasti podnikania. Teoretické vzdelávanie aj praktická príprava je hlavne zameraná na gastronomické činnosti pri príprave pokrmov, druhy a vlastnosti potravín, skladovanie a spracovávanie potravín, technologické postupy pri príprave nápojov, základy obsluhy v prevádzkach spoločného stravovania, podávanie jedál a nápojov a komunikácie s hosťom. Na odbornom výcviku v rámci praktickej prípravy žiaci získavajú 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, komunikácie so spolupracovníkmi a so zákazníkmi.

Ne vyučovacích hodinách sa vhodne aplikujú výchovno-vzdelávacie ciele zamerané na vlasteneckú výchovu, environmentálnu výchovu, na výchovu žiakov k tolerancii voči etnickým a náboženským skupinám, na odstraňovanie prejavov rasizmu, antisemitizmu a xenofóbie a základy finančnej gramotnosti. Vyučujúci sa budú podieľať na realizácii úloh Národného programu boja proti drogám. Pozornosť sa bude venovať aj výchove k rodičovstvu a manželstvu a problematike pomoci sociálne slabším občanom.

5.1. Základné údaje o štúdiu 6489 H hostinský, hostinská

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

5.2. Zdravotné požiadavky na žiaka

Do učebných odborov môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotnú spôsobilosť na prihláške potvrdil všeobecný lekár. Uchádzač so zdravotným znevýhodnením pripojí k prihláške vyjadrenie všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor výchovy a vzdelávania. Učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením.

Všetci uchádzači sa musia podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a gastronómii. Potrebný je preukaz pre prácu s potravinami. Zákaz nosenia „pírsingu“.

6. PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6489 H HOSTINSKÝ, HOSTINSKÁ

6.1.Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6489 H hostinský, hostinská po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni 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.

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 pracovať v tíme, prijímať objednávky, pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania, pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy káv, podávať jedlá na úseku hotelových izieb, pracovať s registračnou pokladnicou a vyhotoviť účet hosťovi.

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 jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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 vyváženej 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 procesov,
- 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,
- 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 skončení 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, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- prijímať a spracovávať objednávky,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať sanitačné 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 učebného odboru 6489 H hostinský, hostinská

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza			
Názov ŠkVP	Stravovacie služby			
Kód a názov ŠVP	621 ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II			
Kód a názov študijného odboru	6489 H hostinský, hostinská			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	Denná			
Druh školy	Štátna			
Vyučovacia jazyk	slovenský jazyk			
Kategória a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety c)	11,5	9	7	27,5
Jazyk a komunikácia				
slovenský jazyk a literatúra b),d)	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk b), d)	3	3	3	9
Človek a hodnoty				
Etická/náboženská výchova	1			1
Človek a spoločnosť				
Občianska náuka	1	1		2
Človek a príroda				
Chémia	2			2
Matematika a práca s informáciami				
matematika	1	1	1	3
informatika b), d)		1		1
Zdravie a pohyb				
telesná a športová výchova b), g)	2	2	2	6
Odborné predmety	22	24	26,5	72,5
Teoretické vzdelávanie				
Ekonomika		1	2	3
Spoločenská komunikácia KMM	1	1		2
Potraviny a výživa PVY	1	1	1	3
Technika prevádzky TPY	2	3	2	7
Hospodárske výpočty HVY				
Praktická príprava				
Odborný výcvik OVY	15	15	17,5	47,5
Voliteľné predmety	3	3	4	10
<i>Cvičenia z technológie a stolovania CTI</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>

Výchova k podnikaniu	VPD			1		1
Regionálna gastronómia	REG	1	1			2
Administratíva a korešpondencia	ADK		1	2		3
Zariadenia závodov	ZAW	1				1
Spolu		33,5	33	33,5		100

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

Poznámky k učebnému plánu:

- trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasnej platnej legislatívy.
- disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v ŠkVP. O ich využití rozhodlo vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania. Disponibilné hodiny zohľadňujú záujmy žiakov, rodičov a potreby regiónu, ako aj priestorové podmienky školy. Disponibilné hodiny boli využité na posilnenie hodinovej dotácie povinných predmetov. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné vzdelávanie a odborné vzdelávanie.
- Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, ruský. Výučba cudzieho jazyka sa realizuje v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín vo všetkých. Ročníkoch.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ je predmet chémia, v ktorom je zahrnuté i učivo o ochrane životného prostredia.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou 1 vyučovacej hodiny v každom ročníku.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších

hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Pri počte žiakov nad 25, trieda sa môže deliť na skupiny

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

l) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.

Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.

m) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu.

Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.

Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.

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

8. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV UČEBNÉHO ODBORU 6489 H HOSTINKÝ, HOSTINSKÁ

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

Skúšanie

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

Hodnotenie

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

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známku. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

8.1. Pravidlá hodnotenia žiakov

- **Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku

každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy, metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

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

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

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

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

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

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností
- Osvojil si účinné metódy a formy štúdia
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**

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

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

Žiak:

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

Hodnotenie vo 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 vedomosti, skúsenosti, 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 vedomostí, zručností a kompetencií
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia
- **Práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod

- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod

Obdobie hodnotenia:

- *Denne*
- *Mesačne*
- *Štvrťročne*
- *Polročne*
- *Ročne*

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu **formou záverečnej skúšky**.

9. UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

Názov predmetu	CVIČENIA Z TECHNOLOGIE A STOLOVANIA
Časový rozsah výučby	I.r. 1 hod. týždenne, spolu 33 hodín II.r. 1 hod. týždenne, spolu 33 hodín III.r. 1 hod. týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6489 H hostinský, hostinská
Vyučovací jazyk	Slovenský

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete Cvičenia z technológie a stolovania si majú žiaci praktickou činnosťou utvrdiť už získané vedomosti a návyky.

Cieľom predmetu je získať trvalé zručnosti, návyky a vedomosti z oblasti hygieny a bezpečnosti práce, povinností kuchára i čašníka, podávania jedál a nápojov ako i prípravy jedál a nápojov.

Žiaci si majú osvojiť praktické a hospodárne zaobchádzanie so surovinami, inventárom, energiou a vedieť si správne organizovať prácu. Ťažiskom predmetu je získanie zručnosti a návykov pri základných tepelných úpravách, pri spracovaní potravín, v osvojovaní si pravidiel a techniky obsluhy, ako i gastronomických pravidiel.

Obsah učiva má úzke väzby na odborné predmety a hlavne na odborný výcvik. Pri cvičeniach sa využívajú vedomosti žiakov z technológie, stolovania, ekonomiky a organizácie a odborného výcviku.

V **I. ročníku** si žiaci precvičia jednoduchú obsluhu, osvoja si základy predbežnej úpravy potravín, prípravu polievok a ich servis, prípravu šalátov a servis.

V **II. ročníku** je učivo zamerané na zložitú obsluhu a tepelnú prípravu jedál z mäsa, rýb, hydiny. Osvoja si základy práce pred zrakom host'a, dokončovanie, dochucovania a flambovanie jedál.

V **III. ročníku** si žiaci osvoja základné rozdelenie spoločensko-zábavných stredísk, spôsoby obsluhy v nich a naučia sa históriu, spôsoby prípravy a druhy miešaných nápojov. Naučia sa základom organizácie slávnostných hostín, spôsobom stolovania a obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach.

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

1.Environmentálna výchova - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty

– poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie

-učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

-prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: I. TC- Úvod do predmetu

II. ročník: I. TC- Příprava jedál z jatočného mäsa
 II. TC- Příprava jedál z rýb

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

III. ročník: IV. TC- Bary, miešané nápoje

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

I. ročník. II. TC- Pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska

III. ročník: I. TC- Systémy obsluhy

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

II. ročník: V. TC- Příprava dezertov a ich servis pri stole host'a

III. ročník: V. TC- Slávnostné stolovanie

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

II. ročník: III. TC- Příprava jedál z hydiny a ich servis

III. ročník: V. TC- Slávnostné stolovanie

Učebná osnova **CVIČENIA Z TECHNOLÓGIE A STOLOVANIA**

6489 H hostinský, hostinská
spolu 33 vyuč. hodín

1. ročník - 1 hodina týždenne,

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1TC-. Úvod do predmetu 6 vyuč. hodín	Oboznámenie sa s tematickým plánom Hygiena a bezpečnosť pri práci	- oboznámiť sa s hygienickými zásadami a bezpečnostnými predpismi uplatňovanými v SS
2.TC-Pracovné činnosti spojené s prípravou odbytového strediska 7 vyuč. hodín	Odbytové stredisko, pojem, účel, zariadenie Inventár na úseku obsluhy Příprava pracoviska na prevádzku	- poznať používané pomôcky, inventár a zariadenie v odbytových strediskách

3.TC- Podávanie polievok 7 vyuč. hodín	Polievky – význam a doba podávania Druhy a rozdelenie polievok Podávanie polievok – spôsoby, technika	- ovládať technologické postupy prípravy polievok a spôsoby ich podávania
4.TC-. Pracovné činnosti spojené s prípravou surovín na tepelnú úpravu 6 vyuč. hodín	Charakteristika a rozdelenie mäsa jatočných zvierat Predbežná úprava jatočného mäsa Predbežná úprava hydiny a pernatej zveriny	- ovládať poznatky o receptúrach a technologických postupoch bežných a náročných jedál
5.TC- Príprava zeleninových šalátov, kompótov a ich servis 7 vyuč. hodín	Predbežná príprava zeleniny Príprava marinád a dressingov Príprava ovocných šalátov a kompótov	- vedieť použiť vhodné suroviny na prípravu šalátov, kompótov - dbať na estetickú úpravu uvedených jedál - osvojiť si základné pravidlá techniky obsluhy pri podávaní šalátov, kompótov

Učebná osnova

**2. ročník 6489 H hostinský, hostinská
33 vyuč. hodín**

1 hodina týždenne, spolu

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1.TC- Príprava jedál z jatočného mäsa a ich servis vyššou formou jednoduchej obsluhy 9 vyuč. hodín	Jedlá pripravené dusením a ich servis Jedlá pripravené pečením a ich servis Jedlá na objednávku a ich servis	- ovládať poznatky o receptúrach a technologických postupoch bežných a náročných jedál - ovládať vyššiu formu jednoduchej obsluhy
2TC-. Príprava jedál z rýb a ich servis vyššou formou zložitej obsluhy 5 vyuč. hodín	Zásady práce pred zrakom host'a Tranžírovanie rýb	- poznať využitie mäsa všetkých druhov rýb - ovládať podstatu servisu rýb
3. TC- Príprava jedál z hydiny a ich servis 4 vyuč.hodiny	Charakteristika hydiny, základné úpravy Tranžírovanie hydiny	- poznať využitie mäsa všetkých druhov hydiny - ovládať podstatu servisu hydiny
4 TC-. Príprava jedál z cestovín a ich servis 4 vyuč. hodiny	Cestoviny – rozdelenie, spôsoby prípravy Príprava a servis jedál z cestovín	- vedieť popísať nové trendy úpravy cestovín vo výrobnom stredisku, aj pred zrakom host'a
5.TC- Príprava dezertov a ich servis pri stole host'a 11 vyuč. hodín	Dezerty – charakteristika, význam podávania Studené múčniky Teplé múčniky, úprava flambovaním Flambovanie ovocia a zmrzliny	- ovládať technologické postupy prípravy múčnikov a ich servis, dokončovanie pred zrakom host'a

Učebná osnova**III. ročník 6489 H hostinský, hostinská**
týždenne, spolu 33 hodín**1 hodina**

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1.TC- Systémy obsluhy 2 vyuč. hodiny	Systém hlavného čašníka a obvodový systém Francúzsky systém obsluhy	- osvojiť si organizovanie práce Na úseku obsluhy podľa jednotlivých systémov
2.TC- Vinárne 5 vyuč. hodín	Zariadenie, druhy vinární Jedálny a nápojový lístok vo vinárni Skladovanie a servis vína, dekantácia	- poznať typické jedlá a nápoje vo vinárňach - obznámiť sa s technikou podávanie vín, jedál
3.TC- Kaviarne 5 vyuč. hodín	História, účel, druhy kaviarní Sortiment, servis jedál a nápojov Kaviarenské herne	- charakterizovať jednotlivé druhy kaviarní - rozlišovať sortiment káv, ostatných nápojov a pokrmov v kaviarňach
4.TC- Bary 8 vyuč.hodín	Druhy, zariadenie barov Sortiment jedál a nápojov, servis Miešané nápoje – história, druhy Spôsoby prípravy, pomôcky a suroviny na prípravu miešaných nápojov	- vedieť rozlišovať denné a nočné bary - ovládať techniku obsluhy a prípravu miešaných nápojov
5.TC- Slávnostné stolovanie 13 vyuč. hodín	Význam a druhy hostín Banket – tvary tabúl, zostavovanie menu, priebeh banketu Recepcia, raut Ostatné druhy slávnostných hostín	- poznať základy prípravy a realizácie slávnostných hostín - rozlišovať spôsoby obsluhy banketu, rautu

Hodnotenie vzdelávacích výstupov**Stupeň 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

Kritériá hodnotenia

- bol schopný predniesť vlastné riešenie
- výborne aplikoval poznatky na prax
-

chváľitebný

- porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
- vedel analyzovať danú tému
- aplikoval poznatky na prax

dobry

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

dostatočný

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

nedostatočný

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

Názov predmetu	Potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	I. ročník 1 hod. týždenne, spolu 33 vyuč. hodín II. ročník 1 hod. týždenne, spolu 33 vyuč. hod. III. ročník 1 hod. týždenne, spolu 33 vyuč. hod.
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6489 H hostinský, hostinská
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 príležitosť 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 kvalitu 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– 6489 H hostinský, hostinská
1.ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1. Potraviny 12 h	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 - pracovníci 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

2. Hodnota potravín 3 h	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
3. Ovocie, zelenina, zemiaky strukoviny, huby 8 h	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 zоста vovaní jedálneho a nápojového lístka uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiacov 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
4. Koreniny a pochutiny 10 h	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 6489 H hostinský, hostinská
2. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín*

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
-----------------	-------------------	-------------------

<p>1.Obilniny 7 h</p>	<p>Význam a charakteristika obilnín Druhy obilnín a ich zloženie Mlynské výrobky Múky Cestoviny Pekárske výrobky – chlieb, bežné pečivo, jemné pečivo Kypriace prostriedky</p>	<p>Načrtnúť stavbu obilného zrna Vysvetliť zloženie, význam obilnín vo výžive</p> <p>Vymenovať jednotlivé druhy obilnín Uviesť druhy mlynských výrobkov Objasniť ich použitie v stravovaní</p> <p>Stručne popísať výrobu chleba Vymenovať trhové druhy chleba a pekárenských výrobkov Klasifikovať cestoviny podľa jednotlivých výrobných surovín, tvaru a konečnej úpravy Uviesť chyby a podmienky sklad. mlynských, pekárenských výrobkov a cestovín</p>
<p>2-Sladidlá 2 h</p>	<p>Cukor, význam vo výžive, druhy Včelí med, syntetické sladidlá</p>	<p>Vymenovať trhové druhy cukru Popísať výrobu cukru</p> <p>Vymenovať vlastnosti, druhy a význam sladidiel</p> <p>Objasniť význam, zloženie a druhy medu</p>
<p>3.Vajcia 2 h</p>	<p>Výživové hľadisko, zloženie, triedenie, akostné hodnotenie Skladovanie, chyby, konzervovanie, nákazy</p>	<p>Načrtnúť stavbu vajca Vymenovať zákl. potravinové zložky vajec Popísať metódy zisťovania kvality vajec Vysvetliť triedenie vajec podľa PK Vymenovať chyby vajec Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervácie vajec Charakterizovať salmonelózu</p>
<p>4-Mlieko a výrobky z mlieka 5h</p>	<p>Mlieko – význam, zloženie, druhy Mliečne výrobky – smotana, maslo, kyslomliečne výrobky Sladké syry Kyslé a topené syry Mliečne nápoje</p>	<p>Zdôvodniť význam mlieka vo výžive Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Charakterizovať jednotlivé zložky mlieka Vysvetliť princípy výroby jednotlivých druhov mliečnych výrobkov, vymenovať ich trhové druhy Písať význam syrov vo výžive Rozdeliť syry podľa zrenia, spôsobu výroby Uviesť podmienky skladovania zákl. druhov mliečnych výrobkov</p>
<p>5. Tuky 2 h</p>	<p>Rastlinné tuky Živočíšne tuky Upravované tuky</p>	<p>Určiť postavenie tukov v zdravej výžive Uviesť zloženie a rozdelenie tukov</p>

		<p>Vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením</p> <p>Uviest' pôvod a význam rastlinných a živočíšnych tukov vo výžive</p> <p>Popísať výrobu oleja a živočíšnych a živočíšnych tukov</p> <p>Uviest' rozdelenie olejov, rastlinných a živočíšnych tukov</p> <p>Objasniť rozdiely medzi marg. a SPT</p> <p>Vysvetliť princíp stužovania tukov</p>
<p>6- Mäso a výrobky z mäsa</p> <p>15 h</p>	<p>Zloženie a rozdelenie mäsa</p> <p>Zrenie mäsa a označovanie</p> <p>Chyby mäsa</p> <p>Akosť a konzervovanie mäsa</p> <p>Doprava a skladovanie mäsa</p> <p>Hovädzie a teľacie mäso</p> <p>Bravčové mäso</p> <p>Ostatné druhy mias JZ</p> <p>Ostatné použiteľné časti JZ</p> <p>Mäsové výrobky</p> <p>Mäsové konzervy</p> <p>Hodnotenie MV</p> <p>Hydina</p> <p>Zverina</p> <p>Ryby, kôrovce, mäkkýše</p>	<p>vysvetliť pojem mäso</p> <p>Vymenovať potravinové zložky, ktoré mäso obsahuje</p> <p>Rozdeliť mäso podľa pôvodu</p> <p>Vysvetliť proces zrenia mäsa</p> <p>Uviest' podmienky skladovania mäsa</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy mias JZ (bravčové, hov., teľacie, ostatné)</p> <p>Uviest' jednotlivé časti – trhové druhy mias JZ</p> <p>Vymenovať charakt. znaky akosti jednotlivých druhov mias</p> <p>Uviest' rozdiely medzi baraním, jahňacím, kónským, králičím mäsom</p> <p>Uviest' použitie a význam vnútorností vo výžive</p> <p>Rozdeliť MV podľa spôsobu výroby</p> <p>Uviest' zloženie údenárskych výrobkov, ich význam vo výžive</p> <p>Vymenovať druhy konzerv podľa obsahu mäsitej náplne</p> <p>Vysvetliť príčiny kazenia mäsových konzerv</p> <p>Charakterizovať zloženie hydínového mäsa</p> <p>Uviest' význam hydiny vo výžive</p> <p>Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa</p> <p>Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa</p> <p>Objasniť výživové hľadisko diviny a vlastnosti diviny</p> <p>Stručne popísať 6 druhov zveriny</p> <p>Uviest' vlastnosti, zloženie, význam rýb vo výžive</p> <p>Charakterizovať vybrané druhy sladkovodných a morských rýb</p> <p>Popísať spôsoby konzervovania rybacieho mäsa</p> <p>Objasniť príčiny nákazy</p>

		rybacieho mäsa Vymenovať výživové zložky mäsa kôrovcov a mäkkýšov Stručne charakterizovať najdôl. kôrovce, lastúr., mäkkýše z hľadiska výživy Vymenovať spôsoby konzervovania kôr., last., mäkkýšov
--	--	--

Učebná osnova: Potraviny a výživa – 6489 H hostinský, hostinská
3. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

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

	<p>viniča</p> <p>Výroba vína, rozdelenie vína</p> <p>Význam vína</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>limonád</p> <p>Definovať pojem káva</p> <p>Stručne popísať pestovanie a spôsoby získavania surovej kávy</p> <p>Objasniť zmeny kávy pri pražení</p> <p>Vymenovať druhy kávy</p> <p>Vysvetliť pojem kákoviny</p> <p>Uviesť vlastnosti a zloženie čajov</p> <p>Klasifikovať čaje podľa veľkosti, druhu listov, pôvodu ich spracovania, pôvod</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</p> <p>Určiť kvalitu kávy a doporučiť</p> <p>Vysvetliť význam kávy v štýle života</p> <p>Ovládať výrobu a prípravu kávy, čaju</p> <p>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</p> <p>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>
--	---	--

		Popísať výrobu jednotlivých skupín liehovín Stručne charakterizovať najdôležitejšie druhy nesladkých destilátov a likérov Definovať pojem miešané nápoje Poznať a vysvetliť suroviny vhodné na miešané nápoje Poznať základné spôsoby prípravy miešaných nápojov Vymenovať výživové hodnoty používaných surovín
--	--	--

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

chválibebný

- 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	Technika prevádzky
Časový rozsah výučby	Prvý 1 hodina týždenne, spolu 66 hodín Druhý 2 hodiny týždenne, spolu 99 hodín Tretí 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín
Kód a názov učebného odboru	6 489 H hostinský, hostinská
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

TPY patrí k odborným vyučovacím predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základy odborného vzdelávania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Cieľ vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je pripraviť kvalifikovaných pracovníkov pohostinstva, s vedomosťami z technológie, obsluhy i ubytovacích služieb. Žiaci sa v 1. ročníku oboznámia z hygienou, Beozp, pochopia fungovanie odbytový stredísk, podstatu gastronomických pravidiel, pochopia rozdiel medzi výrobným a odbytovým strediskom, nadobudnú vedomosti z prípravy polievok, vložiek, zavariek. V 2. ročníku nadobudnú vedomosti z oblasti zložitej obsluhy a vyššej formy zložitej obsluhy, pochopia zmysel kaviarni, vinárni, spoločensko - zábavných stredísk a ubytovacích zariadení. Získané vedomosti z hovädzieho, bravčového, teľacieho, baranieho, jahňacieho, kozľacieho mäsa, z rýb, hydiny, zveriny môžu využiť v praxi. V 3. ročníku sa oboznámia z prípravou výrobkov studenej kuchyne, múčnikových jedál, vegetariánstvom, makrobiotikou, delenou stravou. Osvoja si vedomosti z oblasti výrobného plánu a výpočtu kalkulácií jedál.

Vyučujúci vedie žiakov k dodržiavaniu technologickej disciplíny pri príprave pokrmov podľa zásad racionálnej výživy. Pochopia zmysel slávnostného stolovania a osvoja si vedomosti z oblasti miešaných nápojov.

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.

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

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

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

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: II. TC- Zásady hygieny a bezpečnosť práce
II. ročník: XIII. TC- Chladiace, mraziace zariadenia

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

III. ročník: II. TC- Technologické postupy prípravy výrobkov studenej kuchyne
X. TC- Obsluha na etáži

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

I. ročník: III. TC- Odbytové strediská
VIII. TC- Najfrekventovanejšie práce učebného odboru hostinský
III. ročník: V TC- Administratívne práce vo výrobnom stredisku

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

I. ročník: V. TC- Jedálne a nápojové lístky
II. ročník: II. TC- Vyššia forma zložitej obsluhy
IV. TC- Kaviarne
V. TC- Vinárne
III. ročník: VI. TC- Miešané nápoje
VII. TC- Slávnostné stolovanie, banket

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

II. ročník: VII. TC- Ubytovacie zariadenia
III. ročník: VI. TC- Miešané nápoje

Predmet umožňuje žiakom

- osvojiť si podstatu hygieny a bezpečnosti pri práci
- pochopiť fungovanie odbytových stredísk
- oboznámiť sa so zariadením a inventárom
- oboznámiť sa s povinnosťami obsluhujúcich, zásadami a pravidlami bežnej obsluhy
- využívať ich pri každodennej práci
- ovládať gastronómie pravidla a vedieť ich využiť pri zostavovaní a písaní JL a NL
- pochopiť rozdiel medzi výrobným a odbytovým strediskom
- osvojiť si prípravu polievok
- rozlíšiť vložky a závarky
- pochopiť princíp zložitej obsluhy
- využiť poznatky z vyššej formy zložitej obsluhy
- vedieť spracovať poznatky o pivnom zariadení a čapovaní piva

- pochopiť význam kaviarni, vinárni, spoločensko – zábavných stredísk
- vedieť charakterizovať ubytovacie zariadenia
- osvojiť si prípravu pokrmov podľa technologických postupov z bravčového, hovädzieho, baranieho, jahňacieho, hovädzieho mäsa, hydiny, zveriny a rýb
- pochopiť systém fungovania chladiacich a mraziacich zariadení
- využiť teoretické poznatky v praxi pri výrobkov studenej kuchyne
- ovládať poznatky pri príprave múčnikov
- pochopiť zmysel vegetariánstva, makrobiotiky a delenej stravy
- osvojiť si prípravu miešaných nápojov
- pochopiť a osvojiť si vedomosti z prípravy slávnostného stolovania a iných slávnostných príležitostí.
- oboznámiť sa s obsluhou na etaži, s hotelovým poriadkom a hotelovou evidenciou

Učebná osnova **TECHNIKA PREVÁDZKY**

1. ročník - učebný odbor hostinský, hostinská, 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. TC Úvod do predmetu 2 vyučovacie hodiny	Cieľ predmetu	- pochopiť cieľ predmetu - popísať históriu pohostinstva
2. TC Zásady hygieny a BOZP 2 vyučovacie hodiny	Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	-charakterizovať HACCP, BOZP, hygienu - vymenovať riziká pri práci v odbytových a výrobných strediskách - popísať pravidlá bezpečnosti pri práci vo výrobných a odbytových strediskách
3. TC Odbytové strediská 8 vyučovacích hodín	Úlohy a charakteristika odbytového strediska Zariadenie a inventár Ošetrovanie zariadenia a inventáru	<input type="checkbox"/> vysvetliť význam odbytových stredísk - vymenovať jednotlivé odbytové strediská - vymenovať zariadenie odbytových stredísk - charakteristika jednotlivé časti zariadenia - uviesť základné rozdelenie inventáru - rozčleniť kovový, porcelánový, sklenený inventár a reštauračnú bielizeň - vysvetliť význam, veľký stolový inventár a malý stolový inventár poznať ošetrovanie a údržbu inventáru

<p>4. TC Technika obsluhy</p> <p>10 vyučovacích hodín</p>	<p>Povinnosti obsluhujúcich Zásady a pravidlá techniky obsluhy Príprava pracoviska Nosenie a debarasovanie tanierov Vyúčtovanie jedál a nápojov</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať osobnosť čašníka - vysvetliť pravidlá správania sa obsluhujúcich pri obsluhu hostí – vymenovať pracovné oblečenie obsluhujúcich a pracovné pomôcky - uviesť zásady a pravidlá techniky obsluhy - charakterizovať prípravu pracoviska - vysvetliť nosenie tanierov a ich debarasovanie, nosenie tácock a podnosov - ovládať preberanie výrobkov /jedál/ z výrobného strediska - opísať vyúčtovanie jedál a nápojov
<p>5. TC Jedálne a nápojové lístky</p> <p>5 vyučovacích hodín</p>	<p>Gastronomické pravidlá Jedálne lístky Nápojové lístky</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať gastronomické pravidlá - popísať zásady správnej výživy - vymenovať druhy jedálnych lístkov - charakterizovať reštauračné a slávnostné menu - uviesť náležitosti jedálneho lístku - uviesť poradie jedál na jedálnom lístku a la carte a menu - charakterizovať nápojový lístok - uviesť náležitosti nápojového lístku - popísať poradie nápojov v nápojovom lístku
<p>6. TC Jednoduchá obsluha</p> <p>6 vyučovacích hodín</p>	<p>Charakteristika jednoduchej obsluhy v jednotlivých strediskách</p> <p>Podávanie raňajok , desiaty , olovrantu</p> <p>Podávanie obedov a večerí</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ovládať základnú formu jednoduchej obsluhy a vyššiu formu jednoduchej obsluhy - vysvetliť podstatu jednoduchej obsluhy v ZSS - vysvetliť podávanie raňajok v jednoduchej obsluhu v jednotlivých strediskách - uviesť prípravu pracoviska a podávanie

		<p>desiatej</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládať podávanie polievok v jednoduchej obsluhu
		<ul style="list-style-type: none"> - ovládať podávanie polievok v jednoduchej obsluhu - poznať podávanie hlavných jedál, múčnikov, dezertov v jednoduchej obsluhu - vymenovať jedlá vhodné pri podávaní olovrantu - popísať prípravu pracoviska pri podávaní olovrantu, - charakterizovať podávanie večerí pri jednoduchej obsluhu
<p>7. TC Výrobné strediská</p> <p>4 vyučovacie hodiny</p>	<p>Úlohy a charakteristika výrobného strediska</p> <p>Zariadenie a inventár</p>	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť význam výrobných stredísk - popísať jednotlivé časti výrobných stredísk (príprava mäsa, zeleniny) - vymenovať zariadenie výrobných stredísk - charakterizovať jednotlivé časti zariadenia - uviesť základné rozdelenie inventáru - popísať umývačku bieleho a čierneho riadu
<p>8. TC Najfrekvencovanejšie práce učebného odboru kuchár</p> <p>12 vyučovacích hodín</p>	<p>Opracovanie surovín</p> <p>Predbežná príprava surovín</p> <p>Predbežná príprava mäsa</p> <p>Základné tepelné úpravy potravín</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pochopiť čistenie, lúpanie, škrabanie, cedenie, šľahanie, umývanie potravín - vysvetliť delenie, vykosťovanie, mletie, rozpracovanie, naklepanie, špikovanie, odblaňovanie, drezírovanie, morenie, pitvanie, - charakterizovať základné tepelné úpravy potravín: varenie, dusenie, pečenie, opekanie, vyprážanie, zaprávanie

<p>9. Polievky, vložky, závary, omáčky, prílohy k jedlám</p> <p style="text-align: center;">17</p> <p>vyučovacích hodín</p>	<p>Význam polievok</p> <p>Biele a hnedé polievky</p> <p>Rozdelenie vývarov a ich charakteristika</p> <p>Príprava vložiek a závariiek</p> <p>Význam omáčok</p> <p>Biele a hnedé omáčky</p> <p>Studené a teplé omáčky</p> <p>Význam príloh</p> <p>Rozdelenie a príprava príloh</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pochopiť význam polievok - popísať rozdelenie polievok - uviesť zosilňovanie a čistenie vývaru - uviesť rozdiel medzi prípravou zápražky a zátrepkami do polievok - vysvetliť prípravu a rozdiel medzi vložkami a závarkami do polievok - popísať rozdelenie omáčok - charakterizovať úpravu bielych a hnedých omáčok - vymenovať prílohy <p>charakterizovať jednotlivé prílohy</p>
--	--	---

Učebná osnova **TECHNIKA PREVÁDZKY**

2. ročník - učebný odbor hostinský, hostinská, 3 hodiny týždenne, spolu 99 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
<p>1. TC Zložitá obsluha</p> <p style="text-align: center;">13</p> <p>vyučovacích hodín</p>	<p>Význam a charakteristika zložitej obsluhy</p> <p>Príprava pracoviska</p> <p>Podávanie raňajok pri zložitej obsluhe</p> <p>Podávanie obedov pri zložitej obsluhe</p> <p>Podávanie ovocia pri zložitej obsluhe</p> <p>Podávanie večerí</p> <p>Podávanie aperitívu, digestívu, kávy pri zložitej obsluhe</p> <p>Vyúčtovanie s hosťom</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pochopiť podstatu zložitej obsluhy - charakterizovať podávanie pokrmov a formy platenia - uviesť rozdiely pri príprave pracoviska na raňajky, obed, večeru - charakterizovať formy platenia
<p>2. TC Vyššia forma zložitej obsluhy</p> <p style="text-align: center;">10</p> <p>vyučovacích hodín</p>	<p>Príprava šalátov a dressingov</p> <p>Príprava omáčok, štiav, polievok pred zrakom host'a</p> <p>Flambovanie</p> <p>Tranšírovanie</p> <p>Fondue</p>	<ul style="list-style-type: none"> - uviesť zásady pri flambovaní - popísať flambovanie mäsa, múčnikov - uviesť zásady pri tranšírovaní - popísať tranšírovanie kurat'a, pstruha

3. TC Pivné zariadenie 5 vyučovacích hodín	Pivné zariadenie, pivnice Narážanie piva, údržba pivných zariadení	- uviesť rozdiely v pivnej pivnici a príručnom sklade - vymenovať zložky pivného zariadenia - popísať narážanie piva - vysvetliť ošetrovanie pivného zariadenia
4. TC Kaviarne 4 vyučovacie hodiny	Význam, rozdelenie kaviarní Kaviarenský sortiment Pravidlá kaviarenskej obsluhy	- uviesť typy kaviarní - charakterizovať kaviarensku obsluhu - ovládať prípravu pracoviska
5. TC Vinárne 4 vyučovacie hodiny	Význam, rozdelenie vinární Vinárenský sortiment Pravidlá obsluhy vo vinárňach	- uviesť typy vinární - popísať sortiment vo vinárňach - popísať pravidlá obsluhy
6. TC Spoločensko – zábavné strediská 2 vyučovacie hodiny	Kabaret, variete Koliba, salaše	- pochopiť podstatu spoločensko-zábavných stredísk - uviesť rozdiely medzi salašom a kolibou, kabaretom a varieté
7. TC Ubytovacie zariadenia 8 vyučovacích hodín	Charakteristika a význam ubytovacích zariadení Hotel Botel, Motel Turistické ubytovne, Autocamping	- ovládať charakteristiku hotelov, motelov, botelov, penziónov - vymenovať kategórie a triedenie ubytovacích zariadení - charakterizovať hotelový poriadok a hotelovú evidenciu - popísať pracovné miesta v ubytovacích zariadeniach
8. TC Laboratórne cvičenia 8 vyučovacích hodín	Ovocie Pstruh, kura Flambovanie ovocia, múčnikov Flambovanie mäsa Fondue	- prakticky využiť nadobudnuté vedomosti z I. TC a z II. TC
9. TC Hovädzie, teľacie mäso 9 vyučovacích hodín	Charakteristika a rozdelenie hovädzieho, teľacieho mäsa Tepelná úprava hovädzieho mäsa Tepelná úprava teľacieho mäsa	- popísať znaky hovädzieho a teľacieho mäsa - osvojiť si úpravy mäsa varením, dusením, pečením, vyprázaním - pochopiť prípravu hovädzieho mäsa na anglický spôsob

10. TC Bravčové mäso	8 vyučovacích hodín	Charakteristika a rozdelenie bravčového mäsa Tepelná úprava bravčového mäsa Zabíjačkové výrobky Bravčové vnútornosti	- popísať znaky bravčového mäsa - osvojiť si úpravy mäsa varením, dusením, pečením, vyprážením - poznať základné recepty pri tepelnej úprave bravčového mäsa
11. TC Baranie, jahňacie, kozľacie mäso	2 vyučovacie hodiny	Charakteristika a rozdelenie mäsa Tepelná úprava mäsa	- vymenovať znaky baranieho, jahňacieho, kozľacieho mäsa - popísať využitie jednotlivých druhov mäsa v teplej kuchyni
12. TC Ryby, hydina, zverina	13 vyučovacích hodín	Charakteristika a rozdelenie rýb Tepelné spracovanie rýb Charakteristika a rozdelenie hydiny Tepelné spracovanie hydiny Charakteristika a rozdelenie zveriny Tepelné úpravy zveriny	- uviesť znaky rybacieho mäsa - popísať jednotlivé technologické úpravy rýb - popísať znaky hydínového mäsa - osvojiť si úpravu hydínového mäsa - charakterizovať mäso zveriny, jeho rozdelenie a drezirovanie
13. Chladiace a mraziace zariadenia	13 vyučovacích hodín	Druhy chladiacich a mraziacich zariadení Hygiena, bezpečnosť chladiacich a mraziacich zariadení	- osvojiť si nové technológie chladiacich a mraziacich zariadení, zariadení na udržiavanie teploty jedál - upevniť si prebraté učivo počas školského roka

Učebná osnova **TECHNIKA PREVÁDZKY**

3. ročník - učebný odbor hostinský, hostinská, 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. TC Pokrmý pripravované na objednávku 6 vyučovacích hodín	Pokrmý objednávané z hydiny, rýb Pokrmý na objednávku z bravčového, hovädzieho mäsa Pokrmý z vnútorností	- pochopiť podstatu prípravy pokrmov na objednávku - charakterizovať jednotlivé druhy minútok z hovädzieho, bravčového mäsa, hydiny a rýb
2. TC Výrobky studenej kuchyne 8 vyučovacích hodín	Marinády, drezingy, majonézy, pochúťkové maslá Chlebíčky, kanapky Výrobky z vajec, syrov Galantíny, paštéty, šaláty	- vymenovať výrobky zo studenej kuchyne - uviesť rozdiel medzi majonézou a dressingom - popísať prípravu chuťoviek a chlebíčkov - charakterizovať prípravu paštét, galantín a rolád
3. TC Múčniky 5 vyučovacích hodín	Lístkové, kysnuté, piškótové, linecké cesto Plnky, polevy Zmrzlinové a ovocné poháre	- uviesť múčniky z lístkového, piškótového, kysnutého cesta a ich charakteristiku - definovať plnky, polevy, krémy
4. TC Vegetariánstvo, makrobiotika, delená strava 6 vyučovacích hodín	Význam vegetariánstva, makrobiotika, delenej stravy Makrobiotické pokrmý	- popísať vegetariánstvo, - charakterizovať makrobiotiku - pochopiť význam delenej stravy
5. TC Administratívne práce vo výrobných strediskách 4 vyučovacie hodiny	Evidencia príjmu a výdaja surovín Výpočet kalkulácie pokrmov	- uviesť doklady vo výrobnom stredisku - charakterizovať výrobný plán - pochopiť výpočet kalkulácie jedla
6. TC Miešané nápoje 6 vyučovacích hodín	Rozdelenie a význam miešaných nápojov Povinnosti barmana, vybavenie barov	- uviesť druhy miešaných nápojov - charakterizovať jednotlivé druhy - vymenovať pomôcky na miešané nápoje - popísať bar a jeho vybavenie

7. TC Slávnostné stolovanie 9 vyučovacích hodín	Charakteristika a význam slávnostného stolovania Objednávka slávnostnej hostiny, druhy Menu lístok Podávanie jedál a nápojov Vyúčtovanie slávnostnej hostiny	- popísať objednávku - vymenovať druhy slávnostných tabúľ - popísať menu lístok - uviesť podávanie jednotlivých chodov a nápojov - charakterizovať podávanie kávy - pochopiť vyúčtovanie slávnostnej hostiny
8. TC Ostatné slávnostné príležitosti 4 vyučovacie hodiny	Raut, recepcia, garden party Čaj o piatej, cocktail party	- uviesť ostatné druhy slávnostných hostín - charakterizovať jednotlivé druhy hostín
9. TC Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach 5 vyučovacích hodín	Pracovníci ubytovacích zariadení Hotelový poriadok Hotelová evidencia Organizácia práce	- popísať prácu v odbytových strediskách - vymenovať zamestnancov odbytových stredísk - charakterizovať hotelový poriadok a hotelovú evidenciu
10. TC Obsluha na etáži 3 vyučovacie hodiny	Ofis – vybavenie Obsluha na úseku etážového čašníka	- uviesť vybavenie ofisu na etáži - pochopiť prácu etážového čašníka
11. TC Praktické cvičenia 10 vyučovacích hodín	Výrobky studenej kuchyne Príprava miešaných nápojov Zostava menu lístkov Príprava slávnostnej tabule	- vie nastrieť slávnostnú tabuľu, zostaviť menu lístok, menovky - ovláda prácu s kalkulačným listom, vie vypočítať cenu jedál a nápojov - zvládne vyúčtovanie slávnostnej hostiny

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

Učebné zdroje

1. Stolovanie, Saláč G.
2. Stolovanie I, Salač G., Šimková M.
3. Stolovanie II, Salač G., Šimková M.
4. Technológia prípravy pokrmov pre 3. ročník, M. Matejka
5. Potraviny a nápoje 2, R. Schaller, A. Forró, P. Kružliak
6. Stolovanie pre 3. ročník, M. Záhorský, T. Záhorská
7. Ekonomika pre učebné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, M. Jakubeková, E. Hartmanová
8. Odborný časopis GASTRO

Zhrnutie

Absolvent, ktorý úspešne ukončil štúdium, nebude mať problém zaradiť sa do pracovného procesu v odbore gastronómia. Svojimi vedomosťami a zručnosťami získanými v štúdiu bude dobre reprezentovať svoj odbor. Absolvent sa môže presadiť na trhu práce ako výčapník, čašník, pokladník, skladník, barman, vedúci zmeny, prevádzkar alebo ako majster odbornej výchovy.

Názov predmetu	ZARIADENIA ZÁVODOV
Časový rozsah výučby	1 hod. týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	I. ročník
Kód a názov učebného odboru	6489 H hostinský, hostinská
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu zariadenie závodov je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým vybavením zariadení spoločného stravovania z hľadiska celkového vnútorného vybavenia a usporiadania a účelovým rozvrhnutím pracoviska. Žiak musí ovládať princíp ich činnosti, manipuláciu, funkcie a jednoduchú údržbu.

V prvom ročníku sa žiaci oboznamujú s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, s ich manipuláciou a bežnou údržbou tak, aby získané vedomosti a zručnosti vedeli na pracovisku dobre využiť.

Vyučujúci vedie žiakov k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu so strojmi a k správne mu vzťahu k majetku. Pri výklade učiva informuje o princípe konštrukcie strojov a zariadení, o ich funkcii, obsluhu, údržbe a zaradení do technologického procesu a o ich efektívnom využití a uplatnení v prevádzke. Vyučujúci používa vhodné názorné učebné pomôcky, audiovizuálnu techniku, počítače a pod. Sústavne sa zaoberá predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

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 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:

IV. TC- Chladiace a mraziace zariadenia

VII. TC- Skladovanie potravín, nápojov

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:

VIII. TC- Odbytové strediská

3. Multikulturálna výchova (MKV)a 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.

4. Mediálna výchova (TPPC) má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie

k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickkej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

IX. TC- Automaty

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

X. TC- Ubytovacie zariadenia

**Učebná osnova : Zariadenia závodov – učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská
1.Ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín**

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
1.Úvod do predmetu 3 h	Oboznámenie sa s tematickým plánom, charakteristika závodov SS Zásady technického riešenia ZSS Hygienické a sociálne zariadenia	Rozdeliť odbytové strediská Vymenovať náležitosti označenia Os podľa vyhlášky Poznať činitele ovplyvňujúce miesta výstavby ZSS a hlavné zásady technického riešenia ZSS Vymenovať druhy a podmienky na úroveň hygienických a soc. zariadení v ZSS
2. Zariadenie výrobných stredísk 3 h	Rozdelenie výrobných stredísk, zariadenie a vybavenie Nádoby a náradie na výrobu jedál , umývanie inventára, umývačky riadu	Vymenovať zásady dispozičného riešenia výrobných stredísk Rozčleniť výrobné strediská Popísať všeobecné požiadavky na náradie a nádoby na výrobu jedál Rozdeliť nádoby, náčinie a inventár VS podľa materiálu Vysvetliť základné princípy práce umývačiek riadu Uviesť príklady povolených detergentov Poznať zásady ošetrovania a starostlivosti a inventár a pomôcky
3. Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín 4 h	Druhy strojov na mechanické spracovanie surovín škrabky, univerzálne stroje na spracovanie surovín, nárezové stroje Stroje na miesenie cesta,	Vysvetliť pojem mechanické spracovanie surovín Poznať stroje na mechanické spracovanie surovín Ovládať podmienky pri zaobchádzaní s týmito

	<p>krájače zeleniny Mixéry, šlahače Hygiena a bezpečnosť práce vo výrobnom stredisku</p>	<p>zariadeniami Vymenovať funkcie univerzálneho stroja VS Rozčleniť druhy nárezových strojov Popísať využitie kutrov vo VS Uviesť hlavné hygienické a bezpečnostné predpisy vo VS</p>
<p>4. Zariadenie na tepelné spracovanie jedál a nápojov h</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>Zariadenia na tepelné spracovanie pokrmov – sporáky, varné kotly, vyprážacie a multifunkčné panvice Zariadenia na tepelné spracovanie potravín - konvektomaty, fritézy, grily, mikrovlnné rúry Zariadenia na prípravu teplých nápojov – kávovary</p>	<p>Vymenovať druhy zariadení na tepelné spracovanie pokrmov, potravín a nápojov Vy svetliť ich výhody a nevýhody Popísať princíp indukčného ohrevu Vysvetliť využitie konvektomátov a fritéz vo VS Charakterizovať údržbu týchto zariadení Vedieť podstatu prípravy kávy v kávovaroch</p>
<p>5. Zariadenie na udržiavanie správnej teploty jedál a nápojov 4 h</p>	<p>Zariadenia na uchovanie a regeneráciu potravín – šokéry, regenerátory , udržiavače Zariadenia na udržiavanie a výdaj hotových pokrmov – režóny, vozíky Transportné zariadenia, termonádoby, termoporty Tabletový systém</p>	<p>Vysvetliť pojmy uchovávanie regenerácia potravín Popísať výhody šokového zmrazovania Vymenovať druhy a činnosť zariadení na výdaj stravy vysvetliť povolený spôsob distribúcie hotových pokrmov z VS bez rizika straty kvality a teploty</p>
<p>6. Chladiace a mraziace zariadenia h</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>Druhy chladiacich zariadení Druhy mraziacich zariadení</p>	<p>Objasniť význam chladenia pot. Vymenovať druhy chladiacich a mraziacich zariadení Popísať spôsoby ich používania Popísať činnosť čeričov nápojov Poznať zásady skladovania chladených a mrazených potravín Vysvetliť použitie výrobníkov ľadu a granitorov</p>

7. Skladovanie potravín a nápojov 4 h	Význam, rozdelenie skladov Vybavenie skladov Zásady skladovania, druhy skladov Odborná exkurzia do školských zariadení (ŠJ, cukr. výrobná, školský závod)	Poznať podstatu skladovania potravín Popísať hlavné zásady skladovania potravín Charakterizovať druhy skladov Spoznať činnosť zariadení v reálnej prevádzke
8. Odbytové strediská 4 h	Rozdelenie odbytových stredísk Vybavenie odbytových stredísk - sedací a stolový nábytok, zariadenie Veľký stolový inventár Malý stolový inventár	Vysvetliť pojem odbytové stredisko Charakterizovať otvorené a uzavreté formy spoločného stravovania Kategorizovať OS podľa príslušnej vyhlášky Ovládať možnosti zariadenia odbytových stredísk Vymenovať základné požiadavky na stolový a sedací inventár v OS Rozdeliť inventár v OS z rôznych hľadísk Vysvetliť jeho použitie
9. Rôzne formy predaja 2 h	Obsluha, samoobsluha, pultový predaj Automaty, stánkový predaj, pochôdzkový predaj, rýchle formy stravovania	Vysvetliť pojem predaj Vymenovať formy predaja Objasniť funkcie JL v ZSS Vymenovať a charakterizovať spôsoby predaja s obsluhou Vysvetliť výhody predaja v rôznych druhoch automatov Vymenovať formy rýchleho občerstvenia
10. Ubytovacie strediská 4 h	Rozdelenie ubytovacích stredísk, základná charakteristika ubytovacích zariadení Hotelové priestory Zariadenie hotelovej izby Opakovanie celoročného učiva	Vysvetliť kategorizáciu ubytovacích stredísk Opísať hlavné požiadavky na základné ubytovacie zariadenia Charakterizovať úsek príjmu hosťa Popísať základné vybavenie hotelovej izby

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

- chváľitebný**
- 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	REGIONÁLNA GASTRONÓMIA
Časový rozsah výučby	1 hod./ týždeň spolu 33 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	6489 H hostinský, hostinská
Vyučovací jazyk	Slovenský

1. Cieľ predmetu

Cieľom tohto predmetu je prehĺbiť u žiakov odborné vedomosti, pričom sa užšie špecializuje na gastronómiu jednotlivých regiónov. Vychádza sa pritom z histórie stravovacích zvykov našich predkov v porovnaní s najnovšími poznatkami súčasnej gastronómie. Prenesenie tradícií nášho národa do moderného poňatia gastronómie prinesie možnosti oživenia ponuky služieb v spoločnom stravovaní.

Žiaci v prvom ročníku nadobudnú poznatky z oblasti zásad správneho stravovania, spojené s osobitosťami jednotlivých regiónov, príprav výrobkov studenej kuchyne, polievok, omáčok, bezmäsitých jedál a mäsitých pokrmov, teplých a studených múčnikov, typických jedál pri rôznych sviatočných príležitostiach a tradíciách v nadväznosti na región.

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

1. **Environmentálna výchova** - , ktorá vedie žiakov ku komplexnému pochopeniu vzájomných vzťahov medzi organizmami a vzťahom človeka k životnému prostrediu. Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie
 - učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí
 - prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote

Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.
2. **Osobnostný a sociálny rozvoj** – má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti. Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.
3. **Multikulturálna výchova** má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.
4. **Mediálna výchova** má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.
5. **Tvorba projektu a prezentačné činnosti** má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a svet práce – a realizuje sa prostredníctvom konkrétnych pracovných aktivít v prospech životného prostredia. Umožňuje spoznávať význam a role rôznych profesií vo vzťahu k životnému prostrediu. Vyučuje sa vo všetkých tematických celkoch.

Učebné zdroje:

Kerekréty, J.: HACCP v praxi

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

Verčimáková, Ľ. 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

Babilon, J.: Prvá kuchárska kniha, Bratislava, Tatran, 1989 ISBN 80-222-0119-7

Fischerová, A.: Horehronie víta, varí, ponúka, Martin, Matica slovenská, 2005, ISBN 80-89208-22-3

Letavayová, S.: Kanianka, Trnava 2006, Congress, ISBN 80-85413-59-0

Savarin, B.: Fyziológia chuti, Bratislava, Tatran, 1987

Stoličná – Mikolajová, R.: Kuchyňa našich predkov, Bratislava, Veda, 2001, ISBN 80-224-0680-5

Aktuálne internetové zdroje

Katalógy, prezentácie

Učebná osnova : Regionálna gastronómia – učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská
1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Zásady regionálnej gastronómie 4h	Oboznámenie sa s predmetom, hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Najpoužívanejšie suroviny v slovenskej kuchyni, pochutiny Zmena v stravovaní v poslednom období (convenience)	Ovládať zásady hygieny a bezpečnosti pri práci a vedieť ich aplikovať do praxe Osvojiť si vedomosti z histórie stravovania Ovídať prehľad v surovinách slovenskej kuchyne Poznať význam convenience
2. Úpravy jedál v klasickej tradičnej a modernej slovenskej kuchyni 6h	Príprava jedál spojená s tradíciami vianočných, veľkonočných sviatkov, svadba, rodinné udalosti Gastronomické tradície a zvyky miestneho regiónu Prešporská kuchyňa, výroba vína na prešporskom území	Vymenovať tradičné sviatočné jedlá, vedieť ich význam prípravy pri danej príležitosti Ovládať miestne zvyklosti v stravovaní Popísať hlavné znaky prešporskej kuchyne, ovládať históriu výroby vína
3. Regionálna studená kuchyňa 5h	Studené jedlá a predjedlá – všeobecne Príprava šalátov- zložité šaláty, príprava dressingov, studených omáčok Pečené plnené mäsa, vhodné použitie mäsových výrobkov a údenín	Ovládanie tých postupov pri príprave predjedál Ovládať tých postupy prípravy dressingov a studených omáčok Poznať tých postupy pečeného plneného Ovládať prípravu studených

	Príprava studených polievok	polievok
4. Polievky 4h	Príprava hnedých, bielych, desiatových polievok Polievky z rýb, zveriny, baraniny Typické slovenské polievky	Ovládať tchg postupy prípravy desiatových polievok Ovládať tchg postupy prípravy slovenských polievok
5. Mäsité a bezmäsité jedlá 11 h	Tradiície, história pôvodu jedál slovenskej kuchyne, mäso v našej kuchyni - všeobecne Domáca zabíjačka Jedlá z baranieho, kozľacieho a králičieho mäsa Jedlá zo zveriny Jedlá z hydiny a rýb Regionálne špeciality Bezmäsité regionálne jedlá z obilnín, zemiakov a syrov Jedlá zo strukovín, cestovín, ryže Jedlá zo zeleniny, vajec a húb	Poznať históriu jedál a použitie mäsa v našej kuchyni Využitie bravč. mäsa v slovenskej kuchyni poznať výroby domácej zabíjačky Poznať rozdelenie a využitie zveriny Ovládať tchg postupy spracovania hydiny a rýb Poznať regionálne špeciality Využitie bezmäsitých jedál v slovenskej kuchyni Ovládať tchg postupy spracovania zeleniny, vajec a húb
6. Regionálne múčniky 3 h	Múčniky – obilninové kaše, múčniky z liateho, zemiakového a piškótového cesta Tradičné slovenské múčniky z kysnutého cesta – kapustníky, šišky	Mať prehľad v múčnikoch, spôsoboch ich prípravy, poznať technologické postupy prípravy rôznych druhov ciest Ovládať tchg postupy pri príprave tradičných slovenských múčnikoch Poznať a vedieť uplatniť prípravu

**Učebná osnova : Regionálna gastronómia – učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská
2.ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín**

<i>Tematický celok</i>	<i>Obsahový štandard</i>	<i>Výkonový štandard</i>
Úvod do predmetu 1h	Všeobecná charakteristika cudzích kuchýň	Pochopiť nutnosť poznania gastronomických rozdielov a zvyklostí iných národov

<p>1. Stredná Európa 6h</p>	<p>Česko – vepřo, knedlo, víno... Rakúsko, Poľsko Maďarsko, Nemecko Švajčiarsko – vlast' výborných syrov</p>	<p>Poznať charakteristické jedlá českej kuchyne Charakterizovať gastronómiu Rakúska, stravovacie zvyklosti Poliakov Poznať charakteristické suroviny a jedlá maďarskej kuchyne Ovládať prípravu jedál a zvyklosti Nemcov, charakterizovať švajčiarsku kuchyňu</p>
<p>2. Severná Európa 4h</p>	<p>Nórsko, Dánsko Fínsko, Švédsko</p>	<p>Poznať hlavné suroviny a jedlá škandinávskej kuchyne</p>
<p>3. Južná Európa 10h</p>	<p>Bulharsko, Rumunsko Chorvátsko, Slovinsko – kde sa vínu darí, tam sa dobre varí Taliano, Turecko Grécko, Korzika, Sardínia – vôňa a chuť ostrovných pokrmov Španielsko a Portugalsko Francúzsko – gastronómická veľmoc</p>	<p>Poznať hlavné suroviny a stravovacie zvyklosti balkánskych krajín Ovládať stravovacie zvyklosti Talianov a Turkov a ich typické suroviny na prípravu jedál Poznať gastronómiu ostrovných štátov a ich typické jedlá Poznať gastronómiu ostrovných štátov a ich typické jedlá Charakterizovať stravovacie zvyklosti a tradičné jedlá Pyrenejského polostrova A typické znaky francúzskej gastronómie</p>
<p>4. Západná Európa 4h</p>	<p>Belgicko, Holandsko, Luxembursko Veľká Británia</p>	<p>Poznať typické znaky jednotlivých krajín Beneluxu Ovládať typické suroviny na prípravu jedál na britských ostrovoch</p>
<p>5. Východná Európa a Ázia 5h</p>	<p>Rusko India, Japonsko Čína Spojené arabské emiráty – symfónia farieb, vôní a pôžitkov</p>	<p>Poznať pohostinnosť a rozmanitosť ruskej kuchyne Ovládať prípravu tradičných jedál indickej kuchyne Charakterizovať typické suroviny a jedlá d'alekého východu Poznať stravovacie zvyklosti a gastronómické zaujímavosti Arabov</p>
<p>6. Amerika 3h</p>	<p>Kanada USA Južná Amerika</p>	<p>Charakterizovať rozmanitosť jedál kanadskej kuchyne Poznať všeobecné stravovacie zvyklosti obyvateľov USA Ovládať charakteristické jedlá obyvateľov Južnej Ameriky</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
- chváľitebný**
- 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	Výchova k podnikaniu
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 30 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov študijného odboru	6489 H hostinský hostinská
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

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

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

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

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

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

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

CIELE PREDMETU

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

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

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

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

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

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

PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

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: Úvod do pracovného práva, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

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: Úvod do pracovného práva, Zamestnanosť a nezamestnanosť.

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: Prekážky v práci, bezpečnosť práce. Zamestnanosť a nezamestnanosť.

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- Zamestnanosť a nezamestnanosť.

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 kritiky myslieť, aby vedel informácie v predmete vyselektovať a pracovať s nimi. Vedieť sa prezentovať prostredníctvom vlastnej práce, projektu, vedieť pracovať v skupine.

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

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

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

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 Prekážky v práci, bezpečnosť práce.

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 podnikať, právo na prácu, na spravodlivé a uspokojivé podmienky. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie v starobe, právo na ochranu zdravia. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie, právo na ochranu zdravia.

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

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

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.

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

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

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

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

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

výborný

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

chváľitebný

- porozumel téme
- vedel samostatne rozprávať k danej téme
- používal vhodnú odbornú terminológiu s malou pomocou
- pri odpovedi využíval poskytnuté pomôcky a prostriedky
- danú tému prezentoval samostatne, komplexne a správne
- vedel analyzovať danú tému
- aplikoval poznatky na prax

dobrý

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

dostatočný

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

nedostatočný - odklonil sa od témy, nepochopil tému

- nevedel rozprávať k danej téme

- nevedel používať poskytnuté pomôcky a prostriedky
- nevedel prezentovať danú tému
- nereagoval ani na pomocné otázky

Učebná osnova Výchova k podnikaniu

3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod do pracovného práva <i>12 h</i>	Praktické zameranie predmetu Forma súkromného podnikania	Charakterizovať základné pojmy pojmy Vedieť uplatniť svoje práva
Pracovno-právne vzťahy	Finančné zabezpečenie	
Pramene pracovného práva	Právny poriadok Úpravy vzťahov Zákonník práce	Ovládať ustanovenia právnej morálky, právnych vzťahov
Pracovný pomer, vznik, zmena, zánik	Význam pracovného pomeru Metódy a postupy vzniku Zmena pracovného pomeru	Vysvetliť kritériá vzniku pracovného pomeru a ukončenie prac. pomeru
Pracovná zmluva, náležitosti	Metódy, postupy, podmienky vzniku pracovného pomeru Správnosť vyplňania tlačív	Vysvetliť ustanovenia pracovnej zmluvy Vedieť zostaviť pracovnú zmluvu
Druhy miezd	Druhy a formy miezd Základné formy mzdy Princípy odmeňovania	Poznať náplň pracovného času, času odpočinku, nároky na odmenu a mzdy Vedieť vypočítať mzdu spôsoby odmeňovania
2. Prekážky v práci, bezpečnosť práce <i>6 h</i>	Prekážky v práci,	
	Organizácia práce Pracovné povinnosti, následky	Poznať druhy prekážok v práci, určiť spôsob náhrad
Bezpečnosť práce	Požiadavky na bezpečnosť práce Označovanie priestorov	Ovládať ustanovenie bezpečnosti pri práci, Vedieť ich uplatniť v praxi
Povinnosti zamestnávateľa	Ustanovenia pracovného poriadku Vzťahy na pracovisku	Určiť povinnosti zamestnávateľa pri dodržiavaní bezpečnosti pri práci
3. Zamestnanosť a		

<p><i>nezamestnanosť 12 h</i></p> <p><i>Politika zamestnanosti</i></p>	<p><i>Strategické plánovanie</i></p> <p><i>Miera rizika</i></p> <p><i>Metódy odhadnutia rizika</i></p> <p><i>Následky nezamestnanosti</i></p>	<p>Vysvetliť základné pojmy politiky zamestnanosti a prípravy na povolanie</p> <p>Poznať spôsoby uchádzania sa o zamestnanie</p>
<p><i>Rekvalifikácia</i></p>	<p><i>Podnikateľské riziko</i></p> <p><i>Predpoklady pre výkon povolania</i></p> <p><i>Postup pri rekvalifikácii</i></p> <p><i>Spôsobychádzania sa o prácu</i></p> <p><i>Profesijná ponuka v EU</i></p>	<p>Poznať možnosti rekvalifikácie</p> <p>získavanie zdrojov informácií</p> <p>Vedieť aplikovať na príklade</p> <p>Zostaviť vlastný profil</p>
<p><i>Situácia na trhu</i></p>	<p><i>Finančné riadenie</i></p> <p><i>Hodnotenie situácie na trhu</i></p> <p><i>Podnikateľská etika</i></p>	<p>vedieť, čo spôsobuje nezamestnanosť, ako jej predchádzať, znižovať dôsledky</p> <p>Zmapovať situáciu na trhu</p> <p>Poznať možnosti vlastného súkromného podnikania, výhody a nevýhody</p>

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	6489 H hostinský, hostinská
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

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

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

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

Ťažiskom vyučovania nebude len opis ekonomických javov a procesov, ale aj uvádzanie žiakov do problémových situácií a hľadanie optimálnych riešení. Vyučovanie predmetu ekonomika kladie na vyučujúceho zvýšené požiadavky, dôraz je položený na jeho sústavný styk s praxou, osvojovanie si nových právnych predpisov a progresívnych foriem výučby ekonomiky v závislosti na jej vývoji.

Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva grafy, schémy, odbornú tlač a časopisy, ktoré znázorňujú a vysvetľujú určité hospodárske javy a procesy v podnikoch, nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku.

Vyučujúci dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy, čo je podmienkou na pochopenie nielen ekonomických javov a procesov, ale aj praktickej použiteľnosti ekonomických vedomostí ako základného motivačného faktoru učenia žiakov.

CIELE PREDMETU EKONOMIKA

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

Ekonomika má významnú úlohu v procese prípravy žiaka nielen na získanie ekonomických poznatkov, ale aj určitých zručností a postojov, ktoré sa týkajú ekonomického

života spoločnosti každodenného života občana v nej, aby získali praktické zručnosti spojené s využívaním ekonomických ukazovateľov a právnych noriem.

Predmet umožňuje žiakom:

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

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

1. **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, Personálna činnosť podniku.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Dodržiavanie základných ľudských práv a slobôd

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Národný program finančnej gramotnosti -

Finančná gramotnosť je schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti. Využívať banku finančnej gramotnosti a otvorenú finančnú gramotnosť. V tematických celkoch:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HODNOTENIE VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

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

- dostatočný**
- 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

2. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

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

	a schválenie Príjmy, zdroje príjmov Výdavky zo štátneho rozpočtu Banková sústava Poistovníctvo, význam a úlohy	rozpočtu, príjmy a výdavky Pochopiť aktívne a pasívne bankové operácie Definovať poistenie, životné
--	--	--

Učebná osnova Ekonomika

3. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín

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

	Výpočet cien výrobkov	Vysvetliť rozdiel medzi reklamou a propagáciou
4. Personálna činnosť podniku 9 h Vznik, zmena, skončenie pracovného pomeru	Zákonník práce a ustanovenia Vznik pracovného pomeru Zmena pracovného pomeru Skončenie pracovného pomeru Pracovná zmluva, náležitosti	Definovať pojem personalistika Vedieť možnosti vzniku pracovného pomeru Uskutočniť zmeny pracovného pomeru Poznať možnosti skončenia pracovného pomeru Vedieť vyhotoviť prac. zmluvu
Odmeňovanie pracovníkov	Morálne a finančné ohodnotenie pracovníkov Mzda, pojmy Výpočet mzdy	Vedieť možnosti odmeňovania zamestnancov Poznať jednotlivé druhy miezd Vedieť vypočítať mzdu a odvody
10. Riadenie podniku 12 h Riadenie podniku	Manažérske funkcie Podnikové ciele Vzťahy v podniku	Definovať pojem manažment Vysvetliť manažérske funkcie Vedieť urobiť organizačnú štruktúru
Stratégia podniku	Strategické ciele Strategické rozhodnutia	Vedieť vysvetliť podnikové stratégie Uviesť podnikové ciele
Podnikateľské riziko	Hospodárenie v podniku Podnikateľské riziko	Minimalizovať podnikateľské riziko Štýly vedenia podniku
11. Kontrolná činnosť podniku 3 h	Kontrola, význam, druhy	Vysvetliť jednotlivé druhy kontroly Vedieť určiť druhy kontroly
4. Charakteristické znaky odboru 6 h	Pracovník v potravinárstve, jeho úloha a prínos	Definovať úlohy pracovníkov v potravinárstve Vedieť vysvetliť pracovné operácie v podniku

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15,15,17,5 hod. týždenne,
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6489 H hostinský, hostinská
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu:

Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je vychovávať kvalifikovaných pracovníkov pre oblasť hostinských služieb v malých a stredných reštauračných a hotelových zariadeniach.

Úlohou je, aby absolvent vedel aplikovať teoretické poznatky do konkrétnych pracovných činností v závode verejného stravovania, najmä v činnosti:

- výroby teplých a studených jedál,
- odbytu pri uplatňovaní rôznych systémov obsluhy,
- hotelových služieb,
- skladovania a ošetrovania tovarov,
- vedenia výrobnjej, odbytovej a skladovej evidencie s použitím výpočtovej techniky,
- vybavovanie a vedenie korešpondencie, má vedieť organizovať a viesť činnosť pohostinského závodu.

Žiaci získavajú manuálnu zručnosť na praktickom vyučovaní, naučia sa jednotlivé výrobné postupy pri príprave jedál, osvoja si jednoduchú a zložitú obsluhu, robíť základné prevádzkové výpočty, posudzovať kvalitu hotového jedla a dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny a sanitácie na pracovisku.

Výchovno-vzdelávacie ciele odborného výcviku spočívajú v osvojení si pracovných odborných zručností a vedomostí potrebných na výkon kvalifikovanej práce v odbore. Je dôležité oboznámiť žiakov s najnovšími metódami, v ich usmerňovaní výrobnjej a technologickej disciplíny, k šetreniu so surovinami a energiou.

V úvodnom tematickom celku 1. ročníka sa žiaci oboznámia s základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci. Potom nasledujú TC a to i v 2. a 3. ročníku, v ktorých už získavajú zručnosti, či už v obsluhu alebo pri príprave jednotlivých jedál. Je veľmi dôležité viesť žiakov k zodpovednej práci a dodržiavanie základných bezpečnostných a hygienických predpis

Vzdelávacie oblasti v praktickom vyučovaní:

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HACCP

Učivo sprostredkuje žiakovi základné povinnosti pracovníkov výrobných, odbytových a ubytovacích stredísk, prevádzok, gastronomických zariadení. Učí ho spôsobom ochrany zdravia pri práci a popisuje najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov. Žiak sa učí

základom prvej pomoci pri úrazoch. Obsah učiva zahŕňa hygienické normy osobnej hygieny, hygieny na pracovisku, popis prevádzkovej jednotky, so zariadením výrobných, odbytových a ubytovacích stredísk. Učivo je zamerané aj na význam a uplatňovanie predpisov HACCP a jeho aplikáciu v praxi.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických zariadení

Obsah učiva sa zameriava na charakterizovanie strediska, na organizačnú kultúru pracovníkov a ich pracovnú náplň. Zameriava sa na prípravu strediska pred začatím prevádzky, na pracovné činnosti počas prevádzky strediska a pracovné činnosti po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi, tovarom, ale aj strojmi, zariadeniami a ostatným inventárom, ktoré sa používajú pri príprave jedál a nápojov. Žiak dokáže vykonávať základné výpočty kalkulácii spotreby surovín a materiálov.

Učivo sa zameriava na všetky fázy, ktoré súvisia s prípravou jedál a nápojov – predbežnú úpravu základných surovín, úpravy a spracovanie mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, spôsoby používania polotovarov pri príprave jedál a nápojov, prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne. Podľa receptúr, prípravy minútkových pokrmov a špecialít, prípravy pokrmov národných kuchýň a ďalších špecialít, prípravy pokrmov pre rýchle stravovanie, prípravy pokrmov pre diétne stravovanie, príprava múčnikov, prípravy teplých nápojov. V súvislosti s prípravou jedál sa žiaci naučia správne techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických zariadení

Základným cieľom je umožniť žiakovi získať zručnosti s osobitným zameraním na kvalitu poskytovaných služieb, techniku stolovania a obsluhy. Obsah učiva sa zameriava na prípravu odbytového strediska, na pracovné činnosti počas a po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi a tovarom, ako aj strojmi a zariadením. Oboznámi sa s inventárom a naučí sa ho správne používať. Učivo umožní žiakovi vedieť zostavovať jedálny a nápojový lístok a zostaviť menu pre rôzne príležitosti. Žiak sa naučí správne zásady uvádzania hostí k stolom a správny spôsob informovania hostí o ponuke a pri výbere jedál a nápojov a preberanie a vybavovanie objednávok a vyúčtovanie s hosťom. V obsahu učiva predmetu je technika jednoduchej a zložitej obsluhy pri osobitných príležitostiach. Učivo obsahuje aj prípravu slávnostných tabúľ, výzdobu odbytových stredísk, návrh dispozičného riešenia a dokončovanie pokrmov pred zrakom hosťa. Ovládajú prácu rôznych odbytových strediskách, prípravu teplých, studených a miešaných nápojov, spôsob ich servisu a ošetrovanie výčapného zariadenia.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania

Základným cieľom je umožniť žiakovi získať zručnosti s osobitným zameraním na činnosti spojené s poskytovaním služieb v ubytovacích zariadeniach. Obsah učiva sa zameriava na prípravu ubytovacieho zariadenia, na pracovné činnosti počas poskytovania služieb a po odchode hosťa.

Organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových stredísk a úseku ubytovania v strediskách gastronomických zariadení

Učivo charakterizuje organizáciu a zariadenie pracoviska. Zameriava sa na precvičovanie bežnej činnosti prevádzky, údržby pracovných strojov, zariadenia a inventáru, na organizáciu práce pri práci na strojoch a zariadeniach.

Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách a na úseku ubytovania.

Obsah učiva sa zameriava na precvičovanie hlavných výrobných a pracovných postupov. Žiak absolvuje praktický nácvik manipulácie so surovinami, materiálom a tovarom a praktický nácvik základných technologických postupov.

Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania

Obsah učiva sa zameriava na spoločenské pravidlá, správanie sa v spoločnosti, ďalej na nácvik psychologického rozhovoru so zákazníkom a na správanie sa k zákazníkom. Žiak sa naučí zvládnuť komunikáciu s hosťom, dodržiavanie spoločenských zásad. Súčasťou učiva je aj riešenie bežných a mimoriadnych situácií pri práci s hosťom a uplatňovanie etických zásad komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledné zachovávanie diskretnosti.

Administratívne práce v prevádzke

Učivo sa zameriava na praktický nácvik aplikácie základných obchodno-podnikateľských aktivít vo výrobných a odbytových prevádzkach gastronomických zariadení a v ubytovacích prevádzkach. Učí sa použiť základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania a ubytovacích služieb, dodržiavať predpisy o hmotnej zodpovednosti a o vedení evidencie tržieb a zásob. Obsahom učiva je aj zvládnuť príjem a vybavovanie objednávok surovín, materiálov a tovaru a nácvik vybavovania reklamácií. Žiak ovláda spracovanie kalkulácií a ich využitie v cenotvorbe gastronomických a ubytovacích prevádzkach. Žiak sa naučí prijímať a vybavovať objednávky hostí, pracovať s registračnou pokladnicou a vyúčtovať tržbu.

Učebné zdroje, literatúra

Stolovanie I - Gustav Salač, Mária Šimková, ISBN 80-10-00393-X

Stolovanie II – Gustav Salač, Mária Šimková, ISBN 80-10-00740-4

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

Potraviny a nápoje – Ing. Rudolf Schaller, Anton Forró, Ing. Peter Kružliak MŠSR 27.6.1983 č. 8233/1983-221

Zariadenie závodov

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 učebný odbor hostinský, hostinská

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

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod 12 h Oboznámenie so strediskami pracovníkmi. Zaradenie do skupín, organizácia OV, oboznámenie s plánom učiva.	Právne normy BOZP,	zvládnuť základné BP - vysvetliť povinnosti pracovníkov a správanie sa na pracovisku
2, Zásady hygieny a bezpeč. práce 12 h Hygienické predpisy Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, starostlivosť a ochrana pracovníkov a hygieny BP	Zásady správnej výrobnéj hygieny, HCCP	vysvetliť a zvládnuť osobnú, pracovnú hygienu pri práci s potravinami

<p>3, Čistiace a pomocné práce 12 h Umývacie a čistiace práce vo VS Umývacie a čistiace práce v OS a US.</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou prác na prevádzku, počas a práce po skončení prevádzky</p>	<p>Ovládať a dodržiavať hygienu použitého inventáru. Ovládať a dodržiavať hygienu počas prevádzky</p>
<p>4, Inventár a zariadenie na úseku závodu 24 h Inventár a zariadenie na úseku výroby Inventár a zariadenie na úseku obsluhy ,v skladoch. Inventár a zariadenie na úseku hotelových služieb</p>	<p>Oboznámenie sa s inventárom</p>	<p>Vymenovať druhy zariadení a inventáru v kuchyni ,vo výdajniach, a v skladoch. Popísať všetky druhy inventáru a zariadení v US.</p>
<p>5, Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu 24 h Predbežné úpravy rastlinného a živočíšneho pôvodu Predbežné úpravy za studena Predbežné úpravy za tepla Využitie strojového a tepelného zariadenia</p>	<p>Oboznámenie sa so základnými technologickými úpravami jedál</p>	<p>- rozlíšiť a charakterizovať základné tepelné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu - zvládnuť základné tepelné úpravy</p>
<p>6, Základné pravidlá a technika obsluhy 35 h Hlavné zásady a pravidlá obsluhy Nosenie tanierov , podnosov, tácek. Predkladanie jedál a nápojov. Debarasovanie použitého inventáru. Nehody a zabránenie príčin, preberanie tovaru z výroby. Zodpovednosť za prevzatie jedál a nápojov.</p>	<p>Popísať postup nosenia tanierov a predviesť prakticky. Ovládať spôsob a postup debarasovania inventáru. Vymenovať druhy nehôd počas práce a ich predchádzanie. Popísať spôsob preberania jedál a nápojov a popísať predchádzanie ich znehodnoteniu.</p>	<p>Vymenovať zásady a popísať techniku obsluhy.</p>
<p>7, Tepelné úpravy potravín 48 h Varenie rôznych druhov potravín Varenie strukovín, zásady Dusenie rôznych druhov</p>	<p>Oboznámenie sa so základnými technologickými úpravami</p>	<p>Základné tepelné úpravy potravín a ich charakteristika Charakterizovať</p>

<p>potravín Dusenie mäsa/brav.hov./ Pečenie rôznych druhov potravín Vyprážanie rôznych druhov potravín Zaprávanie potravín Zapekanie potravín</p>	<p>jedál rastlinného a živočíšneho pôvodu</p>	<p>a vymenovať potraviny vhodné na tepelnú úpravu pečením, vyprážením</p>
<p>8, Jednoduchá obsluha 90 h Pravidlá spoločenského správania ,základné povinnosti obsluhujúcich. Príprava pracoviska, inventáru na úseku obsluhy. Podávanie polievok všetkými spôsobmi. Podávanie hlavných jedál, charakteristika. Podávanie šalátov, kompótov a ich debarasovanie. Podávanie nápojov – charakteristika. Správna teplota nápojov. Podávanie raňajok. Podávanie desiaty, olovrantu Podávanie obedov. Nácvik zručností pri podávaní jedál Podávanie večerí, výdaj jedál a nápojov. Spôsoby platenia Práce po skončení prevádzky Šetrné zaobchádzanie s inventárom, uskladnenie</p>	<p>Oboznámenie sa s jednoduchou obsluhou</p>	<p>Vysvetliť dôležitosť dodržiavania pravidiel ss. Vymenovať celý priebeh príp. prác. Opísať všetky spôsoby podávania polievok prakticky predviesť. Ovládať druhy jedál JL význam a podávanie. Vymenovať druhy šalátov, kompótov, ich spôsoby podávania a debarasovania. Vymenovať druhy nápojov, ich správne podávanie, správny výber inventáru. Vymenovať druhy raňajok, podávanie, príp. pracoviska. Úprava po skončení prevádzky. Opísať sortiment jedál pri podávaní obedov a praktický nácvik. Vymenovať druhy jedál na večeru, zvládnuť zručnosť pri výdaji jedál a nápojov Popísať spôsoby platenia.</p>
<p>9, Úpravy polievok 76 h Vývary všeobecne, príprava hovädzieho vývaru Príprava hydínového vývaru –slepačí Príprava rybacieho vývaru Špeciálne vývary –korytnačí Príprava hnedých polievok Závarky a vložky do polievky Príprava bielych polievok – rozdelenie</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou polievok</p>	<p>Ovládať rozdelenie vývarov Rozdeliť a charakterizovať jednotlivé vývar Rozdelenie a charakteristika polievok Popísať výrobný postup pri jednotlivých polievkach</p>

<p>Zahusťovanie a zjemňovanie polievok Príprava desiatových polievok Príprava špeciálnych polievok Ovocné ,pivové polievky – príprava Dávkovanie polievok</p>		
<p>10, Príprava príloh, doplňkov a šalátov 72 h Prílohy zo zemiakov Prílohy z múky Kysnuté knedle Karlovárske knedle Prílohy z cestovín Prílohy z obilnín Prílohy zo zeleniny Jednoduché šaláty, marinády Váhy jednotlivých príloh Normy, normovanie Laboratorné cvičenie</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou príloh, doplnkov, šalátov</p>	<p>Ovládať rozdelenie príloh Diferencovať jednotlivé prílohy k jednotlivým jedlám Zvládnuť zručnosť pri príprave výrobku Ovládať technologický postup</p>
<p>11, Príprava bezmäsitých a múčnych pokrmov 24 h Príprava bezmäsitých jedál zo zemiakov a zeleniny Príprava bezmäsitých jedál z múky a strukovín Príprava jedál zo syra, vajec Súborná práca</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou bezmäsitých jedál</p>	<p>Rozdelenie bezmäsitých jedál Základné technologické úpravy bezmäsitých jedál Príprava jedál zo syrov a vajec, normovanie</p>
<p>12, Gastronomické pravidlá a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov 66 h Zásady gastronómie, pravidlá správnej výživy Zostavovanie JL – poradie a sortiment jedál Zostavovanie NL Jedálne lístky a la carte v rôznych strediskách Jedálny lístok menu Zostavovanie jednoduchého menu Zostavovanie zložitého menu Zostavovanie slávnostného menu</p>	<p>Oboznámenie sa s gastronomickými pravidlami a zostavovaním JL, NL</p>	<p>Ovládať zásady pri zostavovaní JL a NL, ich druhy a gastronomické poradie. Vymenovať druhy JL a NL, jeho náležitosti a jeho význam Ovládať poradie nápojov v NL, ich význam Popísať druhy JL podľa druhu stredísk. Vymenovať druhy menu podľa príležitosti. Praktické zostavenie menu k daným príležitostiam Zvládnuť praktické zostavenie slávnostného menu. Správne zostavenie</p>

Praktický nácvik jednoduchého menu Praktický nácvik zložitého menu Súborné práce		jednoduchého menu Správne zostavenie zložitého menu
--	--	---

Učebné osnovy odborného výcviku pre učebný odbor hostinský, hostinská

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

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Precvičovanie učiva z prvého ročníka 18 h BOZP HCCP Gastronomické pravidlá Príprava polievok Omáčky a prílohy	Právne normy BOZP, zásady správnej výrobnjej a hygienickej praxe, HCCP	- zvládnuť základné BP vo výrobných a odbytových strediskách - dodržiavať osobnú, ako i pracovnú hygienu pri príprave, expedícii a predaji jedál
2, Zložitá obsluha 78 h BOZP. Zložité raňajky Cudzinecké raňajky Hotelové raňajky Rodinné raňajky Podávanie zložitých obedov Podávanie zložitých obedov Podávanie nápojov	Oboznámenie sa s nácvikom pracovných činností v odbytových strediskách	Prakticky zvládnuť úpravu stolov pri podávaní raňajok Ovládať správny servis podávania nápojov a určiť vhodný inventár.
3, Vyššia forma zložitej obsluhy 40 h Dokončovanie a dochucovanie jedál pred zrakom host'a Flambovanie Tranžírovanie ,filletovanie Fondue Dochucovanie jedál Miešanie nápojov Laboratórne cvičenia	Oboznámenie sa s vyššou formou zložitej obsluhy	Zvládnuť zručnosti zložitej obsluhy Ovládať a dodržiavať bezpečnosť a hygienu pri práci s flambovacím vozíkom ,vedieť technologické postupy
4, Reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb 42 h Zariadenie reštaurácií Exkurzia Príprava pracoviska Jedálny lístok Podávanie jednotlivých	Oboznámenie sa s reštauráciami s vyššou úrovňou poskytovaných služieb	Vymenovať inventár a zariadenie na úseku OS podľa kategorizácie. Zvládnuť techniku podávania jednotlivých druhov nápojov

<p>chodov Podávanie nápojov Vyúčtovanie s hosťom</p>		
<p>5, Príprava jedál z teľacieho a hovädzieho mäsa 78 h Delenie hovädzieho mäsa, použitie jednotlivých častí Príprava hovädzieho mäsa varením a dusením Príprava hovädzieho mäsa pečením Príprava rošteniek a pečienok Príprava hovädzieho filé Príprava plnenej roštenky závitkov Príprava gulášu Príprava mäsa na anglický spôsob Delenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí Príprava teľacieho mäsa varením a zaprávaním Príprava teľacieho mäsa dusením a pečením Tepelné úpravy mäsa v konvektomate Výdaj hotových jedál a úprava jedál na tanieri</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou hovädzieho mäsa Oboznámenie sa s prípravou teľacieho mäsa</p>	<p>-zvládnuť základné delenie , porciovanie a dávkovanie hovädzieho, teľacieho mäsa -použitie jednotlivých častí hovädzieho , teľacieho mäsa -popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z hovädzieho masa</p>
<p>6, Príprava jedál z baranieho a bravčového mäsa 54 h Delenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí Príprava jedál z bravčového mäsa varením a dusením Príprava bravčového mäsa pečením a vyprážením Príprava údeného mäsa Príprava bravčových vnútorností Delenie baranieho mäsa Príprava jedál z baranieho mäsa varením a dusením Príprava jedál z baranieho mäsa pečením Tepelné úpravy mäsa v konvektomate</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou baranieho a bravčového mäsa</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť základné delenie, porciovanie a dávkovanie mäsa -použitie jednotlivých častí mäsa -popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z bravčového a baranieho mäsa</p>
<p>7, Príprava jedál z hydiny,</p>		

<p>zveriny, rýb 54 h</p> <p>Predbežná úprava hydiny Príprava jedál z hrabavej hydiny Príprava jedál z vodnej hydiny Vykosťovanie a porciovanie upečenej hydiny, príprava plnky Predbežná úprava zveriny Príprava jedál zo zveriny varením, dusením, pečením Predbežná úprava rýb Príprava rýb varením, dusením, pečením, vyprážením Špeciality z morských živočíchov</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou jedál z hydiny a rýb</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť základné delenie mäsa -použitie jednotlivých častí masa -popísať technologické postupy, ako i prípravu jedál z hydiny a rýb</p>
<p>8, Pivné a strojné zariadenie, pivnice 38 h</p> <p>Pivná pivnica ,práca za výčapným pultom, čapovanie piva Strojové zariadenie – exkurzia Postup pri narážaní piva ,podávanie piva</p>	<p>Oboznámenie sa s pivným zariadením</p>	<p>Vedieť popísať správny postup pri čapovaní. Vedieť ovládať výčapné zariadenie .</p>
<p>9, Príprava jedál z ostatných druhov zvierat 24 h</p> <p>Príprava jedál z kozľacieho a jahňacieho mäsa Príprava jedál zo zajaca a kráľika Príprava jedál z mletého mäsa Príprava mäsových zmesí a kašovín</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou ostatných zvierat</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -zvládnuť rozdelenie masa ako i prípravu jedál -dodržiavať BP a hygienu pri práci</p>
<p>10, Obsluha v spoločensko-zábavných strediskách 42 h</p>	<p>Oboznámenie sa s prípravou jedál z mletého mäsa</p>	<p>-zvládnuť technologické postupy, ako i prípravu jedál z mletého masa</p>
<p>11, Hotelové služby 27 h</p> <p>Vybavenie offisu , obsluha etážového čašníka , spôsob podávania jedál , hotel. ,jedálny , a nápoj., lístok</p>	<p>Oboznámenie sa s prevádzkou v ubytovacích službách</p>	<p>Ovládať kategorizáciu hotelov ,vymenovať pracovníkov a ich činnosť. Opísať zariadenie</p>

Súborné práce		a inventár v offise a samotnú prácu etážového čašníka.
---------------	--	--

Učebné osnovy odborného výcviku pre učebný odbor kuchár

III. ročník (17,5 hodín týždenne, spolu 525 hodín)

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod 50 h. Školenie BOZP Hygiena, Oboznámenie sa s pracoviskom	Právne normy, BOZP	-zvládnuť základné BP vo výrobných a odbytových strediskách -dodržiavať osobnú, ako i pracovnú hygienu
2. Príprava minútok 21h Príprava minútok z bravčového a hov. mäsa Príprava minútok z teľacieho mäsa a zveriny Príprava šťavy na minútky a prílohy	Oboznámenie sa so základnými úpravami pri spracovaní minútkových pokrmov	-dodržiavať BP a hygienu pri práci -vysvetliť význam a podávanie jedál na objednávku -vedieť vhodnosť jednotlivých druhov mäsa na prípravu minútkových jedál -zvládnuť technologické postupy, ako i prípravu minútkových jedál -upraviť prílohy, ako i obloženie k minútkovým jedlám
3. Studená kuchyňa 56h Vhodnosť jednotlivých druhov mäsa na prípravu mäs Príprava majonézy, aspiku a pochúťkového masla Príprava zložitých šalátov, plnené vajcia Úprava syrov a rýb Príprava pien a paštét Príprava chuťoviek a chlebíkov Príprava galantní Príprava rolád	Oboznámenie sa so základnými úpravami v studenej kuchyni	- dodržiavať BP a hygienu pri práci - vedieť charakterizovať výrobky studenej kuchyne - naučiť sa hospodárne využívať suroviny - zvládnuť prípravu výrobkov studenej kuchyne

<p>4. Slávnostné hostiny 70h</p> <p>Rozdelenie slávnostných hostín Charakteristika banketu Pracovný príkaz, Protokol Prípravné práce pri bankete Príprava slávnostnej tabule a tvary slávnostných tabúl Inventár, prestieranie obrusov, výzdoba Zostavenie menu na banquet Zakladanie inventáru Obsluha a priebeh pri bankete Raut a recepcia – charakteristika Prípravné práce pri raute Sortiment jedál pri raute Sortiment nápojov pri raute Obsluha pri raute Zúčtovanie a ukončenie hostín Spoločenské stretnutia - čaša vína Spoločenské stretnutia - záhradná slávnosť Zostavenie slávnostného menu Zostavenie a písanie protokolu</p>	<p>Oboznámenie sa so základnými pravidlami pri písaní a zostavovaní protokolov</p>	<p>-zvládnuť prípravu slávnostných tabúl -poznať rozdiel medzi rautom a banquetom a iné slávnostné hostiny -zvládnuť zostavenie slávnostného menu</p>
<p>5. Múčne jedlá, múčniky 50h</p> <p>Rozdelenie a charakteristika múčnikov Príprava kysnutého cesta a piškotového cesta Príprava a liateho cesta a lineckého cesta Príprava odpaľovaného cesta a lineckého cesta Príprava nákyrov, pudingov Príprava cukrár. plniek a úprava cukr.výrobných Zmrzlina, zmrzlinové poháre</p>	<p>Oboznámenie sa s múčnymi jedlami</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -vedieť charakterizovať a rozlíšiť jednotlivé druhy múčnikov -vedieť technologické postupy múčnikov a zvládnuť ich prípravu</p>
<p>6. Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava 50h</p> <p>Charakteristika, rozdelenie a zásady prípravy jednotlivých diét</p>	<p>Oboznámenie sa so základnými úpravami pri spracovaní zveriny</p>	<p>-dodržiavať BP a hygienu pri práci -vedieť rozdelenie zveriny a jej charakteristiku -ovládať technologické</p>

<p>Príprava diétnych polievok, doplnkov a jedál Zásady prípravy diferencovanej stravy Príprava stravy pre deti a mládež Príprava stravy pre pracujúcich, starších a chorých ľudí Príprava vegetariánskej stravy, polievok, príloh, jedál a múčnikov</p>		<p>postupy, ako i prípravu jedál zo zveriny</p>
<p>7. Regionálna gastronómia 32h Špeciality z regiónov – Spiš, Zemplín, Špeciality z regiónov Šariš a Gemer Špeciality z regiónov – Liptov, Orava, Špeciality z regiónov Košice a Horehronie a Turiec Špeciality z regiónov – Ponitrie, Pohronie Špeciality z regiónov – Považie Špeciality z regiónov – Záhorie, Podunajsko a ostatné</p>	<p>Oboznámenie sa s jednotlivými regiónmi a ich špecialitami</p>	<p>-poznať regionálnu gastronómiu -vedieť pripraviť jedlá z jednotlivých regiónov</p>
<p>8. Skladovanie, ošetrovanie a evidencia surovín na úseku skl. priestorov 54h Sklady – druhy, zariadenie, ukladanie a preberanie potravín Evidencia príjmu, preberania a výdaja, normovanie, kalkulácia, zúčtovanie Vybavovanie písomnosti strojom (objednávky, faktúry, jedálne lístky,..)</p>	<p>Oboznámenie sa so skladovými priestormi a samotnou prácou v nich.</p>	<p>-naučiť uskladniť a prebrať potraviny -vedieť viesť evidenciu príjmu a výdaja -naučiť sa kalkulovať, normovať a zúčtovať -vedieť pripraviť objednávku, zostaviť jedálny lístok, vybaviť faktúru</p>
<p>9. Ekonomické činnosti závodu 53h Práca s počítačom Práca s pokladňou Oboznámenie sa s potravinovou inventúrou</p>	<p>Oboznámenie sa s prácou na ekonomickom úseku</p>	<p>-zvládnuť prácu s počítačom -zvládnuť prácu s pokladňou</p>

Oboznámenie sa s inventarizáciou závodu Písanie faktúr Exkurzia		-zvládnuť administratívu
10, Vykonávanie samostatných prác na úseku ubytovacích služieb 54h Recepcia Kategorizácia ubytovacích zariadení Hotelová gazdiná, etážový časník Technika obsluhy na hotelových izbách Súborné práce	Oboznámenie sa s ubytovacími strediskami	-zvládnuť prácu na konkrétnych úsekoch, strediskách v ubytovacích zariadeniach
11, Príprava a precvič. učiva na záverečné skúšky 35h Precvičovanie učiva na záverečné skúšky	Pripravovanie sa na záverečné skúšky	-zvládnuť opakované učivo, -zvládnuť vyhotovenie protokolu

Názov predmetu	Administratíva a korešpondencia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne – 2. Ročník; 2 hodiny týždenne 3. ročník
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6489 H hostinský, hostinská
Vyučovací jazyk	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 vnútropodnikové písomností, súkromné písomností, osobné listy, zamestnanecké písomností, jednoduché právne písomností,
- 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 zracionalizovalizovať prácu pri vyhotovovaní písomností pomocou počítača,

- o 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 – Návrik 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 – Návrik 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 – Návrik 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 – Návrik 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

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	dobrý

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 údery 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 vydáme 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 zvýrazňovaní, 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 písomností, 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 písomností, 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 písomností, 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 písomností, 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 písomností, pri ktorých na prvý pohľad vidieť neznalosť 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

Klasifikácia	Počet trestných bodov
Výborný	0
Chválitebný	1 – 3
Dobrý	4 – 6
Dostatočný	7 – 9
Nedostatočný	10 a viac

Učebné osnovy

Predmet: **Administratíva a korešpondencia**

Odbor: hostinský

Dotácia: 1 hod. týždenne/33 hodín

Tematický celok	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
I. Písacie stroje, PC 5	<ul style="list-style-type: none">• Rozdelenie písacích strojov• Časti písacieho stroja a PC• Počítače• Správne držanie tela a rúk pri písaní• Starostlivosť o písacie stroje a PC	<ul style="list-style-type: none">• poznať rozdelenie písacích strojov a druhu počítačov• správne držať telo a ruky pri písaní• správne držať telo a ruky pri písaní
II. Návčik písania na PC 21 Stredný, horný a dolný písomenový rad	<ul style="list-style-type: none">• L1- dfjk, hmaty• L2 - ôa, hmaty, slová• L3 – s, hmaty, slová, vety• L4 – e, hmaty, slová, vety• L5 – owx, hmaty, slová, vety• L6 – tn – hmaty, slová, vety• L7 – opakovacia, hmaty, vety• L8 – ci, hmaty, slová, vety• 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, hmaty, slová, vety• L18 – h, hmaty, slová, vety	<ul style="list-style-type: none">• nadobudnúť klávesnicovú gramotnosť, t. j. obsluhovať klávesnicu písacieho stroja alebo PC všetkými desiatimi prstami

	<ul style="list-style-type: none"> • L19 – g, hmaty, slová, vety • L20 – ú, hmaty, slová, vety • L21 – opakovacia, hmaty, vety 	
III. Nácvik písmen na číselnom rade 7	<ul style="list-style-type: none"> • L23 – (.) bodka, hmaty, vety • L24 – opakovacia, hmaty, slová, vety • L28 – ý, hmaty, slová, vety • L30 – ť, hmaty, slová, vety • L32 – á, hmaty, slová • L34 – č, hmaty, text • L 35 - opakovacia 	<ul style="list-style-type: none"> • možnosť zvládnuť hmatovú metódu • prístupným, premysleným • a prehľadným spôsobom pomocou výučbového programu ATF

Učebné osnovy

Predmet: **Administratíva a korešpondencia**

Odbor: **hostinský**

Dotácia: 2 hod. týždenne/66 hod.

Tematický celok	hod.	Obsahové štandardy	Výkonové štandardy
I. Nácvik písmen na číselnom rade 8		<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Možnosť zvládnuť hmatovú metódu prístupným, premysleným a prehľadným spôsobom pomocou výučbového programu ATF
II. Nácvik písmen na číselnom rade, nácvik znamienok 14		<ul style="list-style-type: none"> • L46 – äň, hmaty, slová, text • L48 – (ˇ)mäkčeň • L50 – (ˇ)dlžeň • L51 - ?!“ , hmaty, vety, text • L52 – () zátvorky, 	<ul style="list-style-type: none"> • Osvojiť si metódu písania všetkými desiatimi prstami, zvyšovať svoju zručnosť, písať presne a rýchlo

	<p>hmaty, text</p> <ul style="list-style-type: none"> • L53 – opakovacia, slová, text • L55 – opakovacia, slová, text • 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, 	
<p>III. Upevňovanie hmatovej metódy, odpis textu 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, Zákonník práce • L73 – upevňovanie hmatovej metódy, Spoločenská etiketa a diplomacia • L74 – upevňovanie hmatovej metódy, Globalizácia • L75 – upevňovanie hmatovej metódy, Trh kapitálu 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

IV. Štylizácia, písomnosti 14	<ul style="list-style-type: none"> • Štruktúra listu, zásady správnej štylizácie listu, odpis listu • Potvrdenie objednávky • Odpis textu, Štylistika • Dopyt, Odpis obchodného listu • Ponuka, Odpis obchodného listu • Odpis obchodných listov – ponuka • Kúpna zmluva • Zmluva o budúcej zmluve • Objednávka • Dodací list • Faktúra • Reklamácie • Urgencia • Upomienka, náležitosti upomienky • Súdne vymáhanie pohľadávok 	<ul style="list-style-type: none"> • Dodržiavať zásady štylizácie, ale aj prejsť svoj osobitý štýl vyjadrovania • Žiak sa má oboznámiť so správnym a reklamačným konaním a má sa naučiť vyhotovovať písomnosti z tejto oblasti
V. Vnútropodnikové písomnosti 5	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie vnútropodnikových písomností, príkaz riaditeľa • Smernica, obežník • Pozvánka • Zápisnica • Prezenčná listina 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyhotovovať vnútropodnikové písomnosti pre potrebu práce v podniku, organizácii
VI. Súkromné a úradné písomnosti, osobné listy 5	<ul style="list-style-type: none"> • Žiadosti občanov • Osobné listy, úprava osobných listov • Osobný list blahoprajný, ďakovný • Osobný list sústrastný, odporúčací • Osobný list pozývaci, ospravedlňujúci 	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak sa má naučiť vytvoriť jednoduché súkromné a úradné písomnosti, žiakosti občanov • Žiak sa má oboznámiť s úpravou a písaním osobných listov

VII. Zamestnanecké písomnosti 6	<ul style="list-style-type: none"> • Žiadosť o prijatie do pracovného pomeru • Životopis • Pracovná zmluva • Rozviazanie pracovného pomeru dohodou, výpoveďou, dohoda o rozviazaní pracovného pomeru • Zrušenie pracovného pomeru v skúšobnej dobe, okamžité zrušenie pracovného pomeru • Potvrdenie, splnomocnenie 	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak sa má naučiť vyhotoviť jednoduché pracovnoprávne a právne písomnosti • Žiak sa má naučiť rozvíjať svoje vedomosti v návaznosti na medzipredmetové vzťahy a využiť ich v oblasti obchodnej a hospodárskej korešpondencie
VIII. Upevňovanie hmatovej metódy 4	<ul style="list-style-type: none"> • L 58 – Informatizácia služieb verejnosti • L 59 – Očista tela i duše • L 62 – Mikroklima • Záverečné hodnotenie, klasifikácia 	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak získava lepšie zručnosti a návyky pri písaní na stroji a PC

Názov predmetu	Spoločenská komunikácia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 37 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	6489 H hostinský
Vyučovaci jazyk	slovenský

Ciele predmetu

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

2. ROČNÍK

Odbor: 6489 H hostinský,

Tematický celok počet hodín	Obsahový štandard	Výkonový štandard
	Téma	Spôsobilosti
Úvodná hodina / 1 hodina/	Motivačná a informatívna hodina, kritériá hodnotenia	Nachádzať vlastné miesto v spoločnosti
Základné zásady a pravidlá spoločenského styku /14 hodín/	Starostlivosť o zovňajšok Spoločenské stretnutia Návštevy Správanie na pracovisku Darčeky Pozvánky a navštívenky	Kultivovane vyjadrovať vlastné myšlienky, názory, postoje a obhajovať ich Rešpektovať hodnoty pozitívnych medziľudských vzťahov Vnímať problémové situácie, rozpoznávať problémy a ich riešenie Rozvíjať podnikateľské zručnosti spracúvaním projektov

<p>Základy sociálnej psychológie /11 hodín/</p>	<p>Jednotlivec a skupina Socializácia Sociálna skupina Závislosť od skupiny Sociálne normy Sociálne konflikty</p>	<p>Nachádzať vlastné miesto v spoločnosti</p> <p>Kultivovane vyjadrovať vlastné myšlienky, názory, postoje a obhajovať ich</p> <p>Rešpektovať hodnoty pozitívnych medziľudských vzťahov</p> <p>Vnímať problémové situácie, rozpoznávať problémy a ich riešenie</p> <p>Rozvíjať podnikateľské zručnosti spracúvaním projektov</p>
<p>Psychologický rozbor správania zákazníka /7 hodín/</p>	<p>Potreby Rozhodovací proces u zákazníka Styk so zákazníkom Asertívne správanie Typy zákazníkov</p>	